

Link do produktu: <https://www.deesis.com.pl/trs-turmeric-proszek-kurkuma-400g-p-7560.html>



TRS Turmeric Proszek Kurkuma 400g.

Cena

19.90 zł

Opis produktu

Oferuje Państwu Kurkumę i mój ulubiony przepis :

Z tymi znakomitymi przyprawami łatwo i szybko można przyrządzić zdrowe i przepyszne egzotyczne danie.

Np.: 1kg piersi kurczaka pokroić w kostkę,

dodać pokrojoną w paseczki cebulę,

dwa zmiążdżone ząbki czosnku,

1 plasterek świeżego imbiru, jeżeli nie macie świeżego to szczypta imbiru w proszku

2 szt świeżego pomidora pokroić w kostkę

Śmietana 18 %

Na rozgrzany olej wrzucić 2 -4 szt zielonego kardamonu, dorzucić cebulę chwilę smażyć pilnować aby się nie spaliła, kiedy cebula ładnie się zeszkli dołożyć pomidory, po 3 -4 minutach dołożyć czosnek i imbir oraz łyżeczkę kminku mielonego, szczypta garam masala oraz szczypta kolendry mielonej, szczypta curry , szczypta kurkuma jeżeli, lubicie zjeść na ostro to można dodać szczyptę czerwonego chili.

Chwilę to wszystko razem poddusić i gdy aromat będzie naprawdę oszałamiający dołożyć pokrojoną w kostkę pierś kurczaka i smażyć 5-6 minut w sosie, poczym dolać szklankę ciepłej wody . i dusić ok.20 minut Do momentu gdy sos zgęstnieje, zaprawić śmietaną.

Podawać z ryżem

Smacznego

Turmeric (czyli Kurkuma)- przyprawa stosowana na wschodzie w niewielkich ilościach właściwie do każdej potrawy . Posiada również właściwości lecznicze. Na wschodzie używana z powodzeniem w kosmetykach zwłaszcza kremach o działaniu antybakteryjnym. Smak przyprawy lekko gorzki. Dodana do gotującego się ryżu lub ziemniaków nada przepiękną żółtą barwę.

waga 400 gram.

Kurkuma Zastosowanie i Właściwości

Kurkuma (Ostryż Długi, Turmerik, Szafran Indyjski, Curcuma Longa) to przyprawa uprawiana w krajach azjatyckich od setek lat. Przez wielu naukowców i lekarzy uznawana za środek hamujący rozwój nowotworów. Ceniona przyprawa, barwnik a także lekarstwo. Posiada bogatą listę zastosowań w medycynie, kosmetyce oraz kuchni.

Samo słowo kurkuma w wielu językach znaczy „żółty korzeń”. To roślina z rodziny imbirowatych posiadająca w swojej naturalnej formie ostry palący smak oraz intensywną żółtą barwę.

Właściwości Kurkumy:

Kurkuma przede wszystkim ma bardzo silne właściwości żółciotwórcze, bakteriobójcze, przeciwzapalne i antyoksydacyjne. Dzięki temu chroni ona wątrobę, wspomaga trawienie oraz mechanizmy odtruwające organizm. Obecnie przeprowadzanych jest wiele badań nad jej wpływem na komórki nowotworowe. W Indiach spożywa się około 1,5 - 2 gram kurkumy na dzień i

prawdopodobnie dzięki temu zapadają oni osiem razy rzadziej na raka płuc, dziewięć razy rzadziej na raka okrężnicy, pięć razy rzadziej na raka piersi i dziesięć razy rzadziej na raka nerek niż ludzie w krajach zachodnich. Kurkuma jest również naturalnym środkiem antyseptycznym. Nie powinna być jednak spożywana przez osoby, biorące środki na rozrzedzenie krwi, kobiety w ciąży lub karmiące piersią. Dzięki silnym właściwościom przeciwutleniającym stała się poszukiwanym składnikiem podczas produkcji leków i kosmetyków.

Jak widać, kurkuma ma ogromne możliwości w walce z wieloma chorobami, estetycznie barwi nasze posiłki i nadaje im przyjemny korzenny smak. Dlatego, powinniśmy już dziś zacząć jej regularne spożywanie, aby zabezpieczyć się przeciwko wielu chorobom oraz być zdrowsi.

Zastosowanie Kurkumy:

Jak już wcześniej wspominałem kurkuma posiada szeroką listę zastosowań, ponieważ używają jej zarówno kucharze, lekarze jak i kosmetyczki. W medycynie stosuje się kurkumę jako łagodny środek przeciwzapalny. Dzięki zawartym w niej antyoksydantom przyspiesza procesy gojenia ran, dlatego w Indiach często kurkumą posypuje się rany oraz bandażuje. Stosuje się ją również przy leczeniu wrzodów żołądka, ponieważ wzmacnia produkcję kwasów żółciowych. W kosmetyce kurkumę wykorzystuje się do produkcji kosmetyków do makijażu takich jak szminek, płukanek do włosów, podkładów czy jako dodatek do perfum o orientalnym zapachu. Można z niej przygotować maseczki do twarzy, należy jednak uważać ponieważ jest silnie barwiąca. W gastronomii służy głównie jako składnik barwiący, jednak nie powinno się używać do mieszania jej drewnianych ani plastikowych łyżek/chochli/desek/misek. Silnie barwi i trudno pozbyć się przebarwień. Praktycznie jedynym sposobem na zmniejszenie śladów po kurkumie jest pozostawienie na słońcu na kilka godzin łyżki czy miski. W przemyśle spożywczym wykorzystywana jest również do zabarwiania masła, margaryny, makaronu i sera.