Korijander zrno





Ocjena:Neocjenjeno
Cijena
0,99 €

0,99 €

Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod

Proizvo?a?:Roba na mjerenje (1 kom 100 gr)

Opis

Korijander (lat. Coriandrum sativum) jednogodišnja biljka iz porodice Apiaceae (u ovoj su porodici još i anis, an?elika, asafotida, šargarepa, celer, kumin, miro?ija, peršun, paštrnjak...) Biljka je visoka izme?u 30 i 90 cm. U upotrebi su listovi i plodovi, koji imaju razli?itu aromu, te se nadopunjuju. Listovi podsje?aju na listove peršuna.

Korijander sadrži vitamin C i druge vitamine i minerale i dijelom i organske kiseline.

U djelovima sveta u kojima prirodno raste upotreba korijandera u medicinske svrhe je vrlo široka. On se koristi kao antireumatsko i antiartriti?no sredstvo i protiv otoka koji iz nastaju kao posljedica ovih tegoba. Neke od kiselina koje su prisutne u korijanderu pozitivno djeluje na smanjenje nivoa holesterola u krvi i na ?iš?enje zidova krvnih sudova. Kao pomo?no sredstvo korijander se koristi i u lije?enju anemije, jer sadrži gvož?e. Koristi se protiv menstrualnih tegoba, koristi se i da bi otvarao apetit, zatim i za zdravlje o?iju (jer sadrži vitamin A, fosfor, antioksidanse), kožne poreme?aje, regulisanje nivoa še?era u krvi...

Eteri?no ulje korijandera upotrebljava se u proizvodnji parfema. Ima i lejkovita svojstva: budi apetit, poboljšava probavu i ublažava gr?eve i želu?ane tegobe. Korijander je u današnje vrijeme poznat po tome što potpomaže izlu?ivanje u nervima i ?elijama nagomilane živu i otrove.

Upotreba: U evropskoj kuhinji uglavnom se upotrebljava sjeme, dok su južnoameri?koj i azijskoj kuhinji listovi, koji se pripremaju kao zelje. Svježi listovi imaju snažnu aromu mošusa i limuna. Ukusom su jako gorki i koriste se za garniranje jela i kao dodatak umacima, salatama i siru. Svježe mljeveni plodovi dodatak su pecivu, jelima od kupusa, mahunarkama i tikvicama. Zreli osušeni plodovi daju aromati?ni ukus i upotrebljavaju se u pripremi mnogih jela, naro?ito pe?eni.

Korijander je jedan od sastojaka kari za?ina i za?ina za medenjake. Dobro se kombinuje s pimentom, ?ilijem, cimetom, klin?i?i, kuminom, komora?em, ?ešnjakom, ?umbirom, macisom, muškatnim oraš?i?em. Upotrebljava se i u pripremi piva, likera, kompota, marinada i boži?nih kola?a. Dobar je s jabukama, piletinom, citrusima, ribom, šunkom, gljivama, lukom, šljivama, svinjetinom, krumpirima.

Alergen info: Mogu?i tragovi lista celera i sla?ice.

---

*Posebno brinemo o ta?nosti informacija o proizvodima na našoj web stranici. Me?utim, kako se propisi o proizvodnji hrane ?esto mijenjaju može doc?i do promjena u sastavu hrane, hranljivih materija ili alergena, prehrambenih informacija itd. Uvijek trebate pro?itati etiketu na proizvodu, a ne da se oslanjate samo na informacije navedene na web stranici. Informacije o proizvodima nisu namijenjene dijagnozi i lije?enju. Za ozbiljnija zdravstvena stanja i nelagode obratite se svom ljekaru, terapeutu, homeopati. *Slika proizvoda služi samo u ilustrativne svrhe.*

Recenzije

Trenutno nema recenzija za ovaj proizvod.