



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Piwonia płatki, cena za 50 g

Kod EAN: 1084

Czas wysyłki: 48 Godzin

Cena

14,00 PLN

Opis produktu

Piwonia lekarska - płatki udekorują potrawy, napar ukoji dolegliwości

Piwonia ma intensywny, słodki, oszałamiający i zmysłowy zapach oraz niezliczoną ilość płatków, gęsto upakowanych, mięsistych i aksamitnych w dotyku. Nie każdy wie, że to nie tylko roślina ozdobna. Piwonia lekarska jest także znanym od starożytności surowcem zielarskim - wykorzystuje się zarówno jej kwiaty, jak i korzenie oraz nasiona. Starożytni Rzymianie przypisywali jej natomiast właściwości magiczne - piwonia miała odpędzać złe duchy i zapewniać spokojny, wolny od koszmarów sen.

Jakie właściwości posiada ta ozdobna roślina?

Kwiat piwonii stosowany jest w medycynie ludowej na różnego rodzaju dolegliwości przede wszystkim tam, gdzie potrzebne jest działanie rozkurczowe. Dzięki związkom organicznym o takim właśnie działaniu oraz innym substancjom piwonia lekarska:

- łagodzi dolegliwości przewodu pokarmowego
- polecana jest na problemy kobiece: bolesne oraz nieregularne miesiączki, towarzyszące im dolegliwości przewodu pokarmowego wywołane przez skurcze i ucisk w podbrzuszu
- pomaga obniżyć ciśnienie krwi, wpływa pozytywnie na krążenie
- działa uspokajająco i odprężająco
- działa moczopędnie

- dawniej używano jej również na ból gardła

Piwonia lekarska jako dodatek w kuchni

Napar z kwiatów piwonii może wspomóc organizm w przypadku wymienionych wyżej dolegliwości. Na pewno przysłuży się też ogólnemu wzmocnieniu. Warto więc sięgnąć po niego w okresie napięcia, przemęczenia, na przednówku, kiedy brakuje wartościowych roślin w codziennej diecie. Piwonia lekarska zastosowana na skórę złagodzi podrażnienia, poprawi koloryt i przyczyni się do większej miękkości i elastyczności.

Ponadto płatki są cenionym (przede wszystkim w Chinach) dodatkiem do deserów. Można nimi przyozdobić najróżniejsze słodkości, takie jak puddingi, budynie i kisiele, serniki na zimno czy owocowo-bakaliowe sałatki. Warto ją także wykorzystać jako dekorację patery z ciastami. Będzie też ciekawym uzupełnieniem do napojów, takich jak np. poncz, lemoniada, grzane wino lub sangria.

Sposób użycia

Przygotowanie naparu: około łyżki płatków należy zalać szklanką wrzącej wody i zaparzać pod przykryciem przez 30 minut. Do zastosowań kulinarnych: przed użyciem do dekorowania potraw należy suszone płatki namoczyć przez pół godziny w wodzie lub w cukrowej glazurze.