



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu

Czarnuszka ziarno, cena za 100 g



Kod EAN: 102

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

3,90 PLN

Opis produktu

CZARNUSZKA

Nazywana jest kminem czarnym, kminkiem egipskim lub czarnuchą. Ma charakterystyczny wygląd czarnych, drobnych ziaren. W Polsce była dawniej przyprawą biedoty, stanowiącą namiastkę kosztownych ziół i dodatków ze wschodu. Obecnie cieszy się dużym uznaniem zarówno w kuchni, jak i ziołolecznictwie.

Złoto faraonów

Czarnuszka zajmowała istotne miejsce w kuchni staropolskiej, jako element pieczywa i swojskich serów. Jej historia sięga jednak jeszcze czasów starożytnego Egiptu, kiedy to nazywano ją *złotem faraonów* - prawdopodobnie ze względu na bogactwo substancji aktywnych. Jej nasiona znaleziono w dzbanach grobowca Tutenchamona.

Powrót do korzeni

Po latach zapomnienia, nasiona czarnuszki wracają do łask wraz z modą na domowe wypieki i regionalne wyroby z prawdziwych, mleczarskich gospodarstw. Korzenny, delikatnie gorzki, a zarazem pikantny smak tej przyprawy nadaje charakteru kozim i krowim serom, legendarnym podplomykom, drożdżowym pasztecikom czy delikatnym, maślanym bułeczkom. Kminek egipski, jako łagodniejszy substytut pieprzu, doskonale sprawdza się także w potrawach mięsnych, kapustnych, przetworach i kiszonych.

Ziołolecznictwo

Czarnuszka to roślina oleista, której ziarna aż w 40% składają się z tłuszczu. Olej z jej nasion jest popularnym surowcem zielarskim, o szerokim działaniu przeciwbakteryjnym, przeciwzapalnym, moczopędnym, wzmacniającym i pielęgnującym skórę. Jest wykorzystywany także w procesie produkcji słodczy, likierów i perfum. Kmin czarny zawdzięcza swoje kompleksowe działanie zawartości wielu drogocennych substancji: nienasyconym kwasom tłuszczowym, oleikom eterycznym, przeciwutleniaczom, witaminom z grupy B i składnikom mineralnym. Dzięki zawartości substancji aktywnej - tymochinonu - wielu badaczy przypisuje nawet olejowi z czarnuszki silne właściwości przeciwnowotworowe.

Zastosowanie

Nasiona czarnuszki mają ostry, korzenny smak i jako przyprawa są dodawane do serów, pieczywa i niektórych tłustych mięs.

Nasiona stosowane były w kuchni staropolskiej m.in. do przyprawiania pieczywa np. podpłomyków

Nasiona dodaje się do kiszonej kapusty i ogórków konserwowych.

Używane są jako substytut pieprzu w dietach, w których nie wolno używać ostrych przypraw.

Olej z nasion jest dodatkiem do niektórych likierów.

Olej z nasion wykorzystywany jest w produkcji niektórych słodczy.

Składniki

Czarnuszka ziarno

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

Możliwe naturalne odchylenia.

******Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie.

*****RWS – Referencyjne Wartości Spożycia przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal).

Informacje o alergenach

W zakładzie pakowane są również: *sezam*, *migdały*, produkty zawierające *gluten*, różne *orzechy*. Pomimo dołożenia wszelkich starań nie można w 100 % wykluczyć wystąpienia w produkcie tych surowców.