Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 10:56

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/ziele-angielskie-ziarno-40g-p-218.html



Ziele Angielskie Ziarno 40g

Cena	**4,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPJed021**
Kod EAN	**5902686971238**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Ziele Angielskie Ziarno



Ziele angielskie charakterystyka

Ziela angielskiego używa się przy sporządzaniu wędlin, marynat, konserw, zup. Jest jednym z najważniejszych składników kuchni karaibskiej. Niezastąpioną przyprawa w kuchni Środkowego Wschodu, często dodawaną "do smaku" zaraz obok soli czy pieprzu. Popularna zwłaszcza w Wielkiej Brytanii, gdzie dodaje się ją nawet do deserów. Jest głównym składnikiem sosów barbecue

Zastosowanie ziela angielskiego w kuchni

Ziele angielskie jest używane zarówno do gotowania, jak i do pieczenia. Całe jagody ziela angielskiego można dodawać do mięsa, takiego jak wołowina lub jagnięcina, podobnie jak ząbki czosnku lub całe goździki. Zmielone ziele angielskie służy do przyprawiania mięsa, zup, gulaszu, warzyw i wypieków. Zwykle dodaje się go na początku gotowania lub pieczenia.

Ziele angielskie właściwości zdrowotne

Minerały, witaminy i przeciwutleniacze znajdujące się w zielu angielskim mogą mieć kilka korzyści zdrowotnych. Wiele związków zawartych w zielu angielskim jest badanych jako potencjalne leki na stany zapalne, nudności, a nawet raka. Z korzyści zdrowotnych ziela angielskiego to:

- Zmniejsz stan zapalny

Zapalenie może zaostrzyć obrażenia lub infekcje. Wiele związków zawartych w zielu angielskim może być w stanie zmniejszyć stan zapalny.

- Leczy nudności

Eugenol, związek, który sprawia, że ziele angielskie jest „pikantne”, jest czasami stosowany w leczeniu nudności. Herbata z ziela angielskiego może pomóc złagodzić rozstrój żołądka.

- Zapobiega infekcji

Ziele angielskie zawiera wiele związków, które mogą pomóc w zapobieganiu infekcjom bakteryjnym. W niektórych badaniach eugenol wykazywał również właściwości antyseptyczne i przeciwgrzybiczne. W jednym badaniu zastosowano go do eliminacji bakterii E. coli i drożdży po nałożeniu na skórę.

- Ma właściwości przeciwbólowe

Eugenol w zielu angielskim często znajduje się również w dostępnych bez recepty lekach na ból zęba. Badania wykazały, że eugenol ma potencjał jako miejscowy środek przeciwbólowy, gdy jest stosowany w odpowiedniej ilości.

- Łagodzi objawy menopauzy

Związki zawarte w zielu angielskim mogą zwiększać ilość estradiolu u kobiet w okresie menopauzy. Pomaga to zmniejszyć negatywne objawy menopauzy, takie jak uderzenia gorąca. Kultury, w których ziele angielskie jest często używane w żywności, zgłaszają mniej negatywnych objawów podczas menopauzy. Spożywanie większej ilości ziela angielskiego wydaje się być leczeniem niskiego ryzyka objawów menopauzy u wielu kobiet.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....

Galart wieprzowy jest bardzo dobrym przykładem tego, jak czas zmienia znaczenie jakiegoś jedzenia. W dawnych czasach był on zimowym jedzeniem. Ponieważ gotowanie zajmuje 4-6 godzin, a to nagrzewało kuchnię. To było „słabe” jedzenie. I żywność dla biednych. Dziś wszyscy wiedzą, jak ważny jest kolagen pochodzący z galartu wieprzowego.Czytaj dalej....

Kraj Pochodzenia

Meksyk