



БАДЬЯН (ILLCIUM)

SKU: 0013-2644

Цена: 24 грн – 86 грн Диапазон цен: 24 грн - 86 грн

Бадьян издавна являлся непременным компонентом при выпечке разнообразных сортов пряников и коврижек. Отсюда традиционное применение бадьяна в нашей стране в мучных кондитерских изделиях – пряниках, кренделях, печенье. В этих случаях бадьян закладывается в тесто в процессе его приготовления. Аромат развивается в момент готовности изделия и служит одним из главных признаков готовности.

Категория: Специи и пряности, Пряности

БАДЬЯН (ILLCIUM VERUM)

Бадьян - довольно популярная специя. Она имеет своеобразный, насыщенный аромат. Растет данное растение в Китае, Японии, Южной Корее и Абхазии.

Бадьян не 100% целый. Количество лома 20-30%.

В состав звездчатого бадьяна входит большое количество эфирных масел и полезных веществ: сафол, фенол анетол, цинеол, соли, цинк, магний, калий, фосфор, медь, марганец, витамины групп В, витамин С.

Анис и бадьян - в чем разница?

Пряность имеет второе название - анис звездчатый. Это связано с тем, что бадьян и анис имеют очень схожие ароматы. Но биологической связи между ними нет.

Отличия аниса и бадьяна очевидны: первый представляет собой семена, а второй похож на звездочки с крупными семенами внутри, как на фото выше.

Применяют пряность в кулинарии, косметологии и медицине

В кулинарии бадьян анисовый добавляют в качестве специи во многие блюда. Так как он практически не меняет свои вкусовые свойства при нагревании, то его можно добавлять в начале приготовления еды. Одной звездочки Вам хватит на пару блюд.

Пряность замечательно улучшает вкус сладких блюд: пирогов, печенья, пирожных, варенья, компотов. В тесто приправу лучше добавлять в самом начале, а в другие сладкие блюда и напитки за пару минут до приготовления.

В косметологии настоящий бадьян используют в основном для кожи, т.к. он оказывает тонизирующее действие, снимает отеки, повышает упругость. Эфирные масла часто добавляют в ванну, для успокоения кожи.

Полезные свойства бадьяна

- Полезен кормящим мама, так как способствует увеличению количества молока.
- Помогает справиться с неприятным запахом изо рта.



- Бадьян - приправа, которую используют для укрепления организма, стабилизации нервной системы, повышения иммунитета.
- Полезен при кашле, помогает вернуть пропавший или охрипый голос, способствует отхаркиванию.
- Снижает частоту сердцебиения.
- Отвар из звездчатого аниса используют для лечения судорог, лихорадок.

Как и любая пряность, бадьян имеет свои противопоказания

Не желательно употреблять специю детям, которые младше 12 лет, беременным женщинам и людям с нервными расстройствами. Категорически запрещается употреблять специю эпилептикам.