



## ПАНИ ПУРИ МАСАЛА (PANI PURI MASALA)

SKU: 1529

Цена: 60 грн

Пани Пури масала (Pani Puri Masala) традиционно добавляется в популярную индийскую блюдо - Господин Пури (фаршированные шарики из пшеничной муки). Добавляется к различным вегетарианским блюдам, особенно к овощным супам, картофельных блюд и изделий из теста - пирогов, самосев, бутербродов.

Категория: [Масала](#)

Индийская кухня считается родоначальницей вегетарианства. Еще до всеобщего признания этого направления в кулинарии, множество растительных блюд назывались термином «индийские». Острые или пряные блюда поражают оттенками своих вкусов и запахов, разнообразием составляющих, впрочем, как и сама культура этой загадочной страны. Рекомендуем начать знакомство с третьей по популярности кухней мира и попробовать натуральную приправу pani puri masala, купить которую можно в интернет-магазине «РОСА». Доставка всех товаров производится в любой город Украины.

## ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ПРОДУКЦИЯ

Pani puri masala – это многокомпонентная пряная смесь, в состав которой входят тщательно подобранные компоненты. Это исключительно натуральные ингредиенты: ароматные травы, полезные коренья и плоды. Цель их не только обогатить вкусовые качества еды, но и помочь скорейшему усвоению организмом белковых составляющих. Они способствуют улучшению процесса пищеварения, повышают защитные свойства и иммунитет организма.

## КАКИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ СОДЕРЖИТ СМЕСЬ

Пани Пури – это пряность, в которой присутствуют: черный перец, сушеный имбирь и такие компоненты как:

- Асафетида (Asafoetida);
- Имбирь суш. (Dry Ginger);
- Тмин (Cumin);
- Перец черный и стручковой (Black Pepper, Chilli);
- Семена сныти или Епископы Уид (Bishops Weed);
- Манго суш. (Dry Mango);
- Мята (Mint Leaf);
- Тамаринд (Tamarind).

В качестве дополнительных компонентов в состав включают различные виды соли (Black или Rock Salt), кислоту яблочную (Malic Acid).

## КАКАЯ ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Индийские приправы – это натуральная специя, которая усиливает вкус и придает оригинальный аромат. Плюс они



питают и насыщают энергией организм. Рассмотрим подробнее составляющие, а также их действие на организм. Например, тамаринд наделен антиоксидантами и противовоспалительными веществами. Его полифенольные соединения считаются прекрасными защитниками от риска возникновения симптомов диабета, ССЗ, новообразований. Черный и перец Чили богаты капсаицинами. Помимо выделения жгучего аромата, они способствуют улучшению пищеварения, ускоряют переваривание компонентов, борются с негативной микрофлорой и положительно влияют на аппетит. Оба вида используемых солей, являются богатым источником полезных микроэлементов.

## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ СМЕСЬ

Из Пани Пури можно приготовить очень вкусную закуску. Из смеси формируют круглые хрустящие шарики с разнообразной начинкой внутри. В зависимости от индивидуальных предпочтений для придания пикантного вкуса используют чили, тамаринд, лук, нут, картофель.

Предлагаем один из популярных рецептов:

- 1 чашка Пани Пури;
- пищевая сода (3 – 4 щепотки);
- $\frac{1}{4}$  стакана воды комнатной температуры;
- несколько ст. л. пшеничной муки;
- 1 ч. л. масла;
- соль по вкусу;
- растительное масло для фритюра.

Сухие ингредиенты смешать между собой, добавить воду и быстро замесить тесто. Образовавшийся гладкий комок смазать маслом и оставить на 20 минут «отдохнуть», накрыв полотенцем. Раскатать тесто в тонкий пласт, сформировать с помощью небольшой чашки небольшие кружочки. Полученные шарики жарить в достаточном количестве растительного масла.

## В ЧЕМ СЕКРЕТ ПОПУЛЯРНОСТИ ВЕГЕТАРИАНСКИХ ПРИПРАВ

Благодаря богатому выбору специй и широкому перечню ингредиентов растительного происхождения, индийские блюда завоевывают все большее количество поклонников, которые пополняют ряды настоящих почитателей кулинарных традиций Аюрверды. Это легкая, но в то же время очень питательная пища. О ней в аюрведических писаниях сказано, что еда в равной степени должна питать тело, ум, чувства человека.

Для полноценного ежедневного насыщения в каждом рационе должны присутствовать все шесть оттенков вкуса: горький, сладкий, соленый, вяжущий, кислый и острый. Натуральная приправа pani puri masala – это вкусная традиционная добавка к индийскому кушанью, например, «Господин Пури» (фаршированные шарики из пшеничной муки). Она популярная во многих странах, поскольку подходит для достижения сложного вкусового баланса. Даже самые искушенные гурманы не останутся равнодушными, включив в свой постоянный рацион такие специи.