



## АСАФЕТИДА (FÉRULA ASSA-FÓETIDA)

SKU: 0012-1099

Цена: 60 грн – 162 грн **Диапазон цен: 60 грн - 162 грн**

Асафетида - традиционная индийская специя. По вкусу и запаху напоминает лук и чеснок и с успехом может заменять их во всех блюдах. Улучшает пищеварение, предотвращает метеоризм, облегчает переваривание тяжелой пищи, снимает спазмы и боль. Восстанавливает гормональные функции надпочечников и половых желез, балансирует нервную систему.

**Категория:** Пряности, Специи и пряности

## АСАФЕТИДА (FÉRULA ASSA-FÓETIDA)

Асафетида – одна из самых экзотических и малоизвестных у нас специй, была хорошо известна уже в Древнем Египте, а повара состоятельных римлян сдабривали ею самые изысканные кушанья. И это при том, что асафетида (одно из её не самых благозвучных названий – ферула *вонючая*) обладает крайне резким, едким *запахом*, напоминающим смесь сушёного *чеснока*, лука с выраженными нотами серы. Как используют асафетиду и в чём её целебные свойства?

### Асафетида: специя или лекарство?

**Асафетида** – одна из самых необычных приправ, которые сегодня в изобилии можно встретить на полках магазинов. Это застывший, затвердевший и измельчённый млечный сок реповидного *корня* достаточно редкого *растения*, встречающегося на территории Восточного Ирана, Западного Афганистана и некоторых штатов Индии.

Асафетида (*ferula assa-foetida*) представляет собой довольно высокое травянистое растение, которое сегодня отнесено к редким, исчезающим видам. Процесс добывания млечного сока (латекса) из разреза на корневище – достаточно длительный и трудоёмкий, осуществляется вручную и требует немало сил и времени.

**Асафетида – приправа**, которую практически никогда не продают и не *используют* в чистом виде. Это летучее вещество с острым, мгновенно распространяющимся запахом, гранулы которого обретают пластичность и неизбежно слипнутся в комок уже при комнатной *температуре*. Чтобы этого не случилось, экзотическую пряность после измельчения смешивают с нейтральным и безопасным ингредиентом, например – пшеничной мукой.

### Как использовать в пищу?

Несмотря на наличие резкого, не слишком приятного запаха, пряность популярна в ряде стран Азии. Более того, последователи Аюрведы, настоятельно рекомендуют добавлять этот необычный ингредиент в «тяжёлые», сытные блюда – жаркое из жирного мяса, кушанья из бобовых или жаренные в масле лепёшки, чтобы помочь организму справиться с такой нагрузкой, улучшить пищеварение, предотвратить почти неизбежное ощущение тяжести в желудке или метеоризм.

Да, всё так просто – щепотка чудесного снадобья во *время* готовки — и никаких газов или изжоги! Впрочем, чтобы ваше *блюдо* восточной кухни с добавлением асафетиды удалось на славу, нужно учесть несколько важных нюансов



– в противном случае ваш кулинарный эксперимент будет совершенно несъедобным!

Вот несколько полезных советов:

1. Внимательно изучите рецепт блюда, вероятнее всего, помимо, в нём должны присутствовать и другие пряные приправы – это как раз тот случай, когда их не стоит игнорировать, чтобы получить тонкий, пикантный аромат готового кушанья.
2. Тщательно соблюдайте рецептуру.
3. Прежде, чем добавить асафетиду к основному блюду, её обжаривают с растительным или топлёным сливочным маслом, чтобы сделать запах менее резким.
4. Храните эту, совершенно особую приправу в ёмкости (лучше – из стекла) с плотно закрывающейся крышкой – иначе придётся долго проветривать помещение и бороться с быстро распространяющимся, въедливым запахом.

### Лечебные свойства

Загадочная **асафетида** — это не только **специя**, придающая пикантный *вкус* вашим кушаньям, но эффективное средство для лечения и профилактики целого ряда опасных болезней, в числе которых:

1. Онкологические заболевания – снижение риска развития злокачественного новообразования достигается благодаря высокой концентрации антиоксидантов даже в одной чайной *ложке* порошка.
2. Снижение болевых ощущений, как хронического, так и травматического характера. Кашицу из порошка прикладывают к больным суставам.
3. Укусы насекомых — кашица из асафетиды с небольшим количеством воды позволяет быстро снять зуд, предупредить появление отёка и воспаления.
4. Широкий спектр заболеваний желудочно-кишечного тракта – чудесный порошок стимулирует процесс пищеварения.
5. Гельминтоз — это отличное глистогонное, известное на востоке не одно тысячелетие.

Хотите попробовать необычную *пряность*? В бутике аюрведы и восточной медицины “Rosa-Pharm” вы можете **купить асафетиду** в любое удобное для вас время. Мы предлагаем только высококачественный сертифицированный натуральный продукт от надёжного, проверенного производителя. Всё что вам нужно – это выбрать товар в нашем каталоге и оформить заказ. Мы гарантируем:

- Высокое качество, 100% натуральный состав наших *специй* и приправ.
- Доступные **цены на асафетиду** и другую нашу продукцию.
- Доставку в любой город Украины.

Возникли вопросы? Наши консультанты будут рады предоставить вам всё необходимую информацию.