



## КАРДАМОН ЗЕЛЕНЬЙ 15-20 ММ (ELETTARIA CARDAMOMUM) 50 ГРАММ

SKU: 0019-1041

Цена: 43 грн – 248 грн Диапазон цен: 43 грн – 248 грн

Кардамон - мощный антиоксидант, выводит токсины, снижает уровень холестерина и укрепляет иммунитет. Прекрасно расщепляет жиры, нормализует обмен веществ и улучшает пищеварение. Способствует укреплению сердца, снимает болевой синдром и спазмы сосудов. Устраняет проявления токсикоза у беременных. Длина стручка: 15-20 мм.

Категория: Специи и пряности, Пряности

## КАРДАМОН ЗЕЛЕНЬЙ ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА (ELETTARIA CARDAMOMUM), СТРУЧКИ ДЛИННОЙ 15-20 ММ

Кардамон входит в состав различных пряных смесей: карри, универсальной сиамской, гамбургской и др. Им ароматизируют колбасы, сыры, табак. Чаще всего пряность добавляют в кондитерские изделия, с которыми гармонично сочетается запах кардамона — очень сильный и вместе с тем пикантный, острый, жгучий, слегка камфорный с легким лимонным оттенком. Используют не весь плод, а маленькие семена, находящиеся внутри. Сама оболочка ароматом не обладает, но предохраняет семена от утечки запаха. Пряность из-за своих жгучих свойств требует осторожного обращения.

Применение кардамона в мучных изделиях и сладких начинках традиционно для европейской и русской кухонь. Им ароматизируют тесто для оладий, печенья, пряников, коврижек, булочек с изюмом, сладких пирогов с начинкой из мака, пудингов и др. Используют в кашах. Еще одно применение – в заварных кремах и некоторых русских ликерах. Без кардамона невозможно представить восточные сладости. С ним готовят миндальные трубочки, пахлаву, шароц, варенье из баклажанов, зеленых томатов, грецких орехов и, более привычных нам, фруктов и ягод. В Индии пряностью обязательно сдабривают морковную и свекольную халву, сладкий вермишелевый пайзам.

Довольно часто кардамон используется в голландских бисквитах, в скандинавских пирогах и печеньях. Кардамон повсеместно присутствует в индийских сладостях и напитках. Из-за достаточно высокой цены кардамон добавляют в основном в праздничные блюда. Также специю используют для пунша, глинтвейна, грога. Пряность хорошо сочетается с мясными, рыбными, блюдами с морепродуктами. Для придания особого вкуса кардамон используют при приготовлении турецкого и арабского кофе. Классический бедуинский кофе подразумевает обязательное присутствие кардамона, который делится своим благоуханием с напитком и смягчает крепость.

Кардамон используют также для улучшения вкуса и аромата подливок, соусов, маринадов. В сочетании с другими пряностями, например с шафраном, тмином, добавляют в вареную рыбу; с красным перцем — в жареную и запеченную рыбу и морские продукты; с майораном — в заливное из рыбы и т. д.

В пищевой промышленности кардамон добавляют в горчицу. Он входит в пряные смеси для маринования сельди, кильки, салаки. Используется в производстве колбас.



Французы добавляют кардамон в ликеры, например, «Кюрасао» и «Шартрез», а немцы кладут его в смесь специй для ароматизации прославленных нюрнбергских пряников «лебкюхен» с цукатами, миндалем и медом — непременно угощения праздничного рождественского стола. Вышедшая в 1704 году первая официально изданная немецкая кулинарная книга Марии-Софии Шелхаммер уже приводит рецепты выпечки, варенья и крепких настоек с анисом, корицей, лимонной цедрой, тмином и кардамоном. Кстати, немцы научили нас добавлять кардамон в пасхальный кулич.

На Востоке кардамон — одна из самых любимых приправ. Особенно популярен он в кухне Северной Индии (в Кашмире), где его называют «элайчи» и включают чуть ли не во все традиционные пряные смеси (масалы), а в комбинации с миндалем и шафраном — обязательно добавляют в праздничные блюда из риса. Любят индийцы и напитки, приправленные кардамоном, например, ласси — пенистый прохладительный напиток из йогурта или молока. Все компоненты взбивают венчиком, пока ласси хорошенько не вспенится. В штатах Пенджаб и Гуджарат делают намкин-ласси с солью, кумином, молотым перцем чили, свежим имбирем. Однако более распространены все-таки сладкие версии митхи-ласси, чаще с мятой, кардамоном, сахаром, медом и фруктами — например, бананами или манго. Щепотка кардамона в кипяченом молоке делает его очень вкусным и легко усваиваемым.

На Среднем Востоке кардамон обычно сочетают с фруктами и орехами, а также добавляют его в блюда из мяса и риса. Кардамон входит в состав североафриканской пряной смеси рас-эль-ханут, и эфиопской бербере.

Китайцы иногда добавляют семена кардамона, «увеличивающие мудрость», в чай. Индийский пряный чай-масала также обычно содержит очень много кардамона и корицы, а довольно специфичный сладкий зеленый чай с коробочками кардамона очень любят кашмирцы. Щепотка молотого кардамона, заваренная вместе с чаем (особенно травяным), придает ему исключительно приятный свежий аромат. Этот ароматный чай также применяют как средство от дизентерии, несварения желудка, при сильном сердцебиении, а также как хорошее тонизирующее средство, снимающее депрессию и усталость после напряженного рабочего дня.

Черному кардамону (отличающемуся ароматом и по виду от зеленого, но схожего на вкус), как и многим другим специям Северной Индии, нужно время для полного раскрытия аромата, поэтому, как правило, его используют в блюдах с длительной тепловой обработкой, а коробочки из готового кушанья не всегда удаляют — все зависит от пристрастий повара. Следует отметить, что черный кардамон, популярный в индийской и непальской кухне, не слишком распространенная специя в других азиатских странах, хотя, например, в Южном Китае его молотые семена могут включать в усянмьянь — «порошок пяти специй».

Кардамон также улучшает вкус и ароматизирует все легкие вегетарианские супы, в особенности гороховые и бобовые, а также соусы, картофельные салаты, рисовые блюда, подливки, тушеные овощи.

Коробочки кардамона лучше покупать в целом виде, так как в любом другом они быстро теряют свой великолепный аромат.

Запах кардамона в большой степени зависит от его семян, поэтому при его покупке, необходимо убедиться в хорошем качестве. Коробочки не должны иметь трещин, не должны быть пустыми, сморщенными или слишком мелкими (недозревшими).

Специю можно добавлять целыми коробочками, а можно вынимать черные семена и измельчать их.