



КОРИАНДР (CORIÁNDRUM SÁTIVUM)

SKU: 0021-1051

Цена: 10 грн – 36 грн **Диапазон цен:** 10 грн - 36 грн

Кориандр улучшает пищеварение, возбуждает аппетит, снимает боли в желудке. Помогает справиться с изжогой и тошнотой. Усиливает работу печени, снимает симптомы аллергии. Кориандр очищает организм от накопленных шлаков, выводит токсины из почек и кишечника.

Категория: Пряности, Специи и пряности

КОРИАНДР (CORIÁNDRUM SÁTIVUM)

Кориандр - травянистое растение, имеющее своеобразный запах. Кориандр по-другому называется кинза. Данная пряность очень ценится в кулинарии Индонезии и Китая. Листья растения называют кинзой, а семена - кориандром. Семена имеют округлую форму и коричневый цвет. Вкус семян абсолютно отличается от зелени.

Данная специя является очень полезной. В её состав входят эфирные масла, белки, крахмал, витамины (А, С, РР, витамины группы В), микроэлементы (йод, железо, кальций, магний, фосфор, натрий).

Семена кориандра являются источником рутина, дубильных веществ, каротина, органических кислот.

Такой приправе как кориандр применение нашли в кулинарии, косметологии, парфюмерии и медицине.

Кориандр – специя, довольно-таки распространенная в кулинарии. Используют не только зелень и семена, но и корни растения. Семена добавляют в основном в выпечку (булочки, батоны, пряники, печенье), маринады, в смеси специй. Они улучшают аромат блюд из бобовых, птицы и дичи. Зелень придает отличный аромат салатам, овощным супам, рагу, рыбным и мясным блюдам.

Кориандр - приправа, что улучшает качество пива и кваса. В странах Европы кориандр используют для производства пива.

Полезные свойства и противопоказания кориандра

- Приводит в порядок нервную систему, успокаивает, помогает снять стресс.
- Улучшает и стимулирует процесс пищеварения, выводит шлаки и токсины из организма.
- Благодаря тому, что специя содержит витамин К, она способствует облегчению симптомов болезни Альцгеймер.
- Кориандр – пряность, которая активизирует выработку инсулина, снижает сахар в крови. Особенно полезно использовать специю в рационе людям страдающим сахарным диабетом.
- Противовоспалительные свойства кинзы помогают снять симптомы артрита.
- Жирорастворимые витамины, содержащиеся в семенах кориандра, способствуют профилактике рака легких.
- Растение способствует избавлению от конъюнктивита, и предотвращает развитие каких-либо глазных заболеваний.
- Семена кориандра замечательно помогают при менструальных проблемах.



- Специя предотвращает развитие анемии.
- Кориандр способен уменьшить аллергические реакции организма.
- За счет большого содержания кальция и минералов, кориандр предотвращает деградацию костей, и наполняют организм веществами, которые способны устранить причины развития остеопороза.

По перечисленным свойствам, можно сделать вывод, что польза кориандра очень велика. Поэтому он должен быть на кухне у любой хозяйки.

Кориандр можно не только купить, но и вырастить. Выращивание кориандра из семян очень несложное занятие, т.к. он морозоустойчивое и скороспелое растение. В открытый грунт семена сеют примерно с середины до конца апреля. Кинза любит влагу, поэтому при выращивании растения нужно следить за этим, иначе листья начнут грубеть.