

## ПАПРИКА КРАСНАЯ (CÁPSICUM ÁNNUUM)

SKU: 0030-1047

Цена: 11 грн - 49 грн **Диапазон цен: 11 грн - 49 грн**

Паприка используется в приготовлении супов, основных блюд, салатов, соусов и маринадов. Оказывает благотворное влияние на систему кровообращения, препятствует образованию тромбов и разжижению крови. Активизирует обменные процессы в организме, повышает иммунитет, способствует похудению. Рекомендуются диетологами при различных нарушениях ЖКТ.

**Категория:** Специи и пряности, Пряности

## ПАПРИКА КРАСНАЯ (CÁPSICUM ÁNNUUM)

Паприка красная - растение рода Пасленовых. Иными словами, паприка - это красный перец, превращенный путем обработки в порошкообразную специю. Пряность имеет сладковато-горький вкус и яркий красный цвет. По сути, красный перец и паприка это одно и то же, просто в засушенном виде паприка - это ароматная специя, а в свежем виде - это перец. Родиной красной паприки является Южная Америка. Сегодня она встречается практически во всех странах Европы.

Полезность паприки обусловлена её составом. Она содержит в себе растительные белки, кремний, цинк, витамин С, капсаицин, витамины группы В, витамин А, Р, эфирные масла.

В кулинарии паприка пользуется популярностью, как свежая, так сушеная и молотая.

Сушеную красную паприку используют для приготовления различных маринадов, добавляют в супы и борщи, соусы, салаты, так как она придает остроту и яркость вкусу. Специя отлично сочетается с тушеным или жареным мясом, птицей, рыбой, грибами. Хлопья красной паприки можно добавлять в блюда из любых круп, из бобовых.

В пищевой промышленности красную молотую паприку добавляют в качестве красителя к колбасам, и иным продуктам из мяса. В блюдо пряность лучше добавлять в конце приготовления, так как она не любит долгую тепловую обработку.

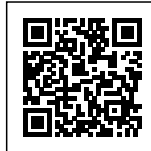
Красная паприка - приправа, которая отлично сочетается с кориандром, базиликом, лавровым листом, с перцем чили (особенно его острыми сортами).

### Полезные свойства красной сладкой паприки

- Оказывает благоприятное влияние и содействует укреплению слизистой оболочки.
- Повышает иммунитет организма и активизирует обменные процессы.
- Специя улучшает пищеварение, помогает справиться со спазмами, коликами, метеоризмом.
- Оказывает помощь при стрессах и депрессиях, благотворно влияет на нервную систему.
- Стимулирует рост ногтей и волос.
- Паприка отлично помогает при похудении, ускоряет обмен веществ.

РОСА-ФАРМ. Аюрведичні препарати преміум класу.  
Київ, вул. Михайлівська, 24-А. Відкрито з 11:00 до 19:00 щодня.  
Телефони: +380932173134, +380670070108, +380671600108.

---



Как любая специя, красная паприка может не только принести пользу, но и навредить. Не рекомендуется использовать в своем рационе паприку людям с больными почками и печенью, с заболеваниями желудка и при панкреатите.