



ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ (PÍPER NÍGRUM)

SKU: 0031-1048

Цена: 19 грн - 55 грн **Диапазон цен: 19 грн - 55 грн**

Перец черный используют в кулинарии и в целом, и молотом виде. Он универсален и подходит абсолютно ко всем основным блюдам, супам, закускам, приправам и соусам. Его можно добавляться и в сладкие блюда, чай, кофе для придания пикантного вкуса. Обладает антисептическими, противомикробными, антиоксидантными, тонизирующими, согревающими и антиспазматическими свойствами. Оказывает легкое мочегонное и желчегонное действие.

Категория: Специи и пряности, Пряности

ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ (PÍPER NÍGRUM)

Черный перец - не только сбалансированная специя, но и сильнейшее лекарство. Принимая его в пищу, можно улучшить кишечную перистальтику, очистить желудок, лёгкие и носовые проходы. Перец способен уравнивать и уменьшать Капху, усиливать Питту.

На санскрите чёрный перец имеет название «Марич», что означает имя Солнца. Оно так называется из-за того, что содержит большое количество солнечной энергии. Аюрведические знания гласят, что в этой специи в равновесии содержатся 5 основных элементов – огонь, вода, воздух, земля, и эфир. Несмотря на свою скромность, эта специя – самый настоящий подарок природы.

Как известно, многочисленные специи способствуют появлению в организме некоего дисбаланса, например, к таковому относится красный перец. Умеренное же количество черного перца, напротив, окажет на организм только благотворное воздействие.

Именно поэтому он очень полезен для здоровья, и способствует восстановлению сил организма. Кроме того, черный перец является отличным помощником для организма в переработке полезных веществ и избавлении от токсинов и шлаков. Регулярное употребление черного перца способствует повышению внутреннего тепла, улучшению обмена веществ и циркуляции крови.

Перец способен также уравнивать и уменьшать Капху, усиливать Питту. Принимая его в пищу, можно улучшить перистальтику, избавиться от излишней слизи в желудке, легких и носовых проходах. В небольших дозах черный перец обычно уменьшает Вату, а вот в чрезмерном количестве, напротив, может значительно ее повысить.

Нужно понимать, что черный перец – это не просто специя, а в первую очередь, сильнейшее лекарство. Именно поэтому к нему нужно относиться с особым уважением, чтобы он был максимально полезен для организма.

Назначение: ароматизация блюд, укрепление иммунитета, простуда, зашлакованность организма, расстройства пищеварения.



Активные ингредиенты:

Чёрный перец (Piper nigrum). Улучшает перистальтику органов ЖКТ и удаляет из него излишнюю слизь. Имеет антисептические и антибактериальные свойства. Помогает при кишечных коликах, запорах, пищевых отравлениях и респираторных инфекциях. Кроме этого, стимулирует кровообращение, способствуя увеличению внутреннего тепла, укрепляет иммунитет. Снимает мигрени и головную боль.

Инструкция по применению: добавить в готовые блюда по вкусу, но не более 5 г в сутки.

Состав: Чёрный перец (Piper nigrum) - 100%.