



КУМИН ПАПАД (CUMIN PAPAD, YOURS)

SKU: 2803

Цена: 55 грн

Кумин — это безмерно полезная специя. Он снимает спазмы желудка и колики в животе. Помогает бороться с метеоризмом и с диареей. Благодаря кумину будет улучшаться аппетит, а также пищеварение. При токсикозе он тоже полезен, да и лактацию улучшает. А ещё — повышают общий тонус организма, помогает при бессоннице. Память он тоже укрепляет, и как афродизиак работает!

Категория: Продукты питания

КУМИН ПАПАД (CUMIN PAPAD, YOURS)

Кумин папад - это не просто рисовые чипсы! Они безмерно вкусные, при этом и польза их неописуема. Такая вот здоровая еда поможет смело понимать: да, здоровое питание согласно принципам Аюрведы есть в вашей жизни в полной мере! Магазины индийских товаров в Киеве в целом часто предлагают рисовые чипсы папад, но папад с кумином едва ли не самый полезный и вкусный из них. Так что в нашем индийском магазине в Киеве вы сможете вкусной едой попросту наслаждаться! С пользой для организма, заметим.

Кумин - это безмерно полезная специя. Он снимает спазмы желудка и колики в животе. Помогает бороться с метеоризмом и с диареей. Благодаря кумину будет улучшаться аппетит, а также пищеварение. При токсикозе он тоже полезен, да и лактацию улучшает. А ещё - повышают общий тонус организма, помогает при бессоннице. Память он тоже укрепляет, и как афродизиак работает!

Кумин также выводит из организма шлаки, помогает работе почек, лечит кашель. Нельзя его есть только в случае воспалительных заболеваний желудочно-кишечного тракта или же при язве. Так что если у вас нет подобных проблем, кумин папад будет только безусловно полезной едой! Не переживайте ни о чём, если только подобных заболеваний у вас нет, и хрустите рисовыми чипсами с кумином на здоровье!

Эти папады нужно обжаривать в масле (прекрасно подойдут как подсолнечное так и оливковое масло). Его необходимо такое количество, как для обжаривания во фритюре. Масло должно накалиться, после чего в него нужно опустить некоторое количество пападов. Они должны увеличиться (можно для лучшего их раскрытия прижимать шумовкой, сначала с одной, потом перевернуть с другой стороны). На полное их обжаривание до золотистого уходит несколько секунд.