



## СУШЕНЫЕ ЛИСТЬЯ ПАЖИТНИКА - ШАМБАЛА YOURS 100 ГРАММ

SKU: 2927

Цена: 158 грн

Свежие листья обладают приятным вкусом с грибным оттенком, в сушеном виде их вкус становится более резким, а запах усиливается. Пажитник является не только специей и вкусовой добавкой к блюдам, но и лекарственным растением. После изучения воздействия пажитника на организм, была выявлена масса полезных свойств, которыми обладает эта приправа.

**Категория:** Пряности, Специи и пряности

## СУШЕНЫЕ ЛИСТЬЯ ПАЖИТНИКА - ШАМБАЛА (KASURI METHI, YOURS ETHNIC FOODS) 100 ГР

Фенугрек (шамбала, пажитник) – он же хильба, греческое сено, греческий козий трилистник, фенигрекова трава, треуголка, греческая сочевица, верблюжья трава ... Пряно-ароматическое растение, вид рода Пажитник семейства Бобовые (подсемейство Мотыльковые) являющееся довольно известной пряностью еще с древних времен. Название его несколько необычное — «греческое сено»

Дело в том, что его семена имеют треугольную форму. А коровы просто обожают сушеный пажитник, который кое-где и называют «греческое сено». Мудрые хозяева добавляют его в плохой корм, чтобы улучшить вкус последнего и сделать съедобным. К тому же Пажитник греческий обладает своеобразным горьковатым запахом, похожим на аромат свежескошенного сена.

Пажитник в виде пряности выступает в кухнях разных стран под различными именами, но самое яркое, конечно, ШАМБАЛА. Излюбленное растение индийцев носит имя легендарной страны, в которой хранятся высшие тайны тантризма и буддизма, что призывает к уважительному и внимательному отношению к этому растению.

Свежие листья обладают приятным вкусом с грибным оттенком, в сушеном виде их вкус становится более резким, а запах усиливается. Пажитник является не только специей и вкусовой добавкой к блюдам, но и лекарственным растением. После изучения воздействия пажитника на организм, была выявлена масса полезных свойств, которыми обладает эта приправа.

Это один из основных компонентов таких приправ как «карри», «хмели-сунели» и др.

Интересный факт: Фенугрек использовался людьми как пряность уже в древние времена в районах Средиземноморья. Индийские брахманы использовали его листья в мистических ритуалах многие сотни, а может, и тысячи лет тому назад. А древние египтяне и греки относились к нему как к овощной культуре. Позднее одалиски в гаремах Магриба наносили мазь из жареных семян фенугрека на волос для придания им ослепительного блеска. Об этом знал, вероятно, император Карл Великий, который, по историческим данным разводил пажитник в своих владениях и использовал его в составе средства от облысения. Целебные свойства пажитника высоко ценил Гиппократ.



## Полезные свойства

«Если бы люди только знали, что содержится в Хильбе, то они продавали бы ее по цене золота...»

«Сто болезней и Хильба им исцеление...»

Из древнеарабских изречений II-III век н.э.

Растение с таким красивым названием сказочной страны «Шамбала» просто обязано обладать некими уникальными и чудодейственными свойствами. Это растение, действительно обладает, кроме неповторимого вкуса и аромата, многими удивительными качествами.

Пажитник содержит много антиоксидантных и противовоспалительных соединений, таких как апигенин, генистеин, кемпферол, кверцетин, рутин, селен и супероксидисмутаза. Он также содержит алкалоиды, такие как тригонеллин, которые предотвращают дегенерацию нервных клеток при нейродегенеративных заболеваниях. Пажитник содержит тригонеллен, который стимулирует регенерацию клеток мозга.

Пажитник является одним из богатейших источников фитоэстрогенов, и поэтому очень полезен для женщин, которые имеют низкий уровень эстрогена, особенно в начале менопаузы и при хирургических случаях наступления менопаузы.

Пажитник является одним из самых богатых источников селена и магния — одними из наиболее важных микроэлементов — антиоксидантов. При регулярном потреблении селен и магний, похоже, обладают защитным эффектом против рака.

## Итак, полезные свойства Пажитника, он же Фенугрек, Хильба, Шамбала:

- Лечит Кишечник.  
Нарушение работы печени, диспепсию и другие желудочно-кишечные проблемы можно решить, включив в рацион немного листьев пажитника. Как свежие, так и измельченные сушеные листья помогут при диарее и дизентерии.
- Освежает дыхание.  
Пасту, убивающую неприятный запах изо рта, вы можете приготовить сами. Высушенные листья пажитника доведите до порошкообразного состояния. Добавьте немного лимонного сока и подогрейте получившуюся пасту в течение нескольких минут. Возьмите чайную ложку средства и подержите во рту. Результат гарантирован.  
Избавляет от проблем с дыханием.
- Домашних средств на основе листьев пажитника, предназначенных для лечения аллергии и других проблем с дыханием, существует великое множество. Самый простой рецепт предполагает приготовление обычного травяного настоя.
- Нормализует холестерин.

В листьях пажитника скрывается потрясающий терапевтический потенциал для сердечников. Активные компоненты этой зеленой массы снижают уровень «плохого» холестерина в организме и увеличивают уровень «хорошего».

Для приготовления сердечного эликсира залейте немного листьев стаканом кипятка и оставьте настаиваться на всю ночь. Пить такой настой нужно 2 раза в день по полстакана.

Листья пажитника от диабета.

Антидиабетические свойства листьев пажитника роднят их с корицей, которая помогает в лечении и профилактике диабета II типа. Подобно лекарству под названием «Глибенкламид», эта трава поддерживает гомеостаз глюкозы и снижает резистентность (сопротивление) клеток инсулину.



Исследования с участием больных диабетом крыс показали, что листья пажитника действуют на организм животных как сильный антиоксидант, тем самым снижают уровень окислительного стресса, вызванного диабетом. Подробнее об этом исследовании написано в «Журнале лекарственной пищи» (осень 2005 г)

Избавляет от пятен на коже.

Пигментные пятна на коже, следы от ожогов, шрамы от акне и капиллярную сеточку можно лечить листьями фенугрека. Пасту готовят на воде из листьев или молотых семян, накладывают на лицо на пару минут и смывают водой. Для пущей эффективности процедуру регулярно повторяют (2-3 подхода за неделю)

Снижает температуру.

Листья и семена пажитника в сочетании с лимоном и мёдом является хорошим средством для снижения высокой температуры. Всегда добавляйте щепотку пажитника в домашние супы и борщи – зачетная помощь иммунитету в зимние холода.

Вы также можете приготовить лечебный зеленый чай с мёдом, долькой лимона и семенами пажитника (лучше в порошке)

Для обладательниц длинных волос.

Высушенные и измельченные листья фенугрека смешайте с небольшой порцией воды, нанесите на кожу головы на 40 минут, укройте шапочкой для душа. Затем промойте волосы прохладной водой. Делать это нужно два раза в неделю.

Такая маска подарит вашим длинным волосам здоровый блеск и непревзойденное питание, а еще защитит от всех видов химических повреждений (любительницы химической завивки и сильнодействующих красок для волос – обратите внимание)

Лекарство от анемии.

Высокий уровень железа в листьях пажитника идеально подходит для лечения и предотвращения анемии. Разумеется, ограничиваться одним лишь этим зеленым лекарем в своем рационе не стоит. Обратите внимание и на другие натуральные источники железа. Среди зелени особенно полезны будут шпинат и салат.

Вот такое замечательное растение.

### **Использование в кулинарии:**

Являясь ценным источником белка, шамбала незаменима в вегетарианской кухне и потому широко используется на Среднем и Дальнем востоке, где преобладающее количество населения, по культурным, этическим и религиозным причинам предпочитает вегетарианскую пищу мясной.

Свежие листья обладают приятным вкусом с грибным оттенком, в сушеном виде их вкус становится более резким, а запах усиливается.

Листья пажитника добавляют в супы, салаты, разного рода соусы и вторые блюда. Особенно хорошо они сочетаются с грибами, бобовыми культурами и всевозможными овощами. Такая добавка, в зависимости от ее количества, придает продуктам приятный ореховый привкус или своеобразный грибной аромат.

Ореховую траву добавляют в салаты, супы, соусы, вторые блюда, едят саму по себе, как Шпинат. Высушенная и перемолотая зеленая верхушка Пажитника прекрасно дополняет вегетарианские блюда, супы, подливы, блюда из картофеля и грибов.

Листья Шамбалы богаты железом, белком и витаминами А и С. В пищу используют листья и стебли Пажитника. Сухие листья входят в состав грузинской смеси специй Хмели-сунели.

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

---



Широко распространена в Армении под названием «Чаман».

### **Обратите внимание**

При беременности Фенугрек можно применять только в последний месяц, так как может стимулировать родовую деятельность.