



КУРКУМА (CÚRCUMA)

SKU: 2786

Ціна: 140 грн

Куркума застосовується для підфарбовування страв з рису і для додання свіжого, гострого аромату овочам, супів і закусок. Натуральний антибіотик і антисептик. Покращує травлення і сприяє нормалізації кишкової мікрофлори, виводить токсини. Очищає кров і відновлює її складу. Запобігає розвитку серцевих захворювань і розвитку раку. Стимулює роботу мозку і печінки, має сечогінний ефект.

Категорія: Прянощі

КУРКУМА (CÚRCUMA), 500 ГРАМ

Куркума застосовується для підфарбовування страв з рису і для додання свіжого, гострого аромату овочам, супів і закусок.

Корисні властивості:

Натуральний антибіотик і антисептик. Покращує травлення і сприяє нормалізації кишкової мікрофлори, виводить токсини. Очищає кров і відновлює її складу. Запобігає розвитку серцевих захворювань і розвитку раку. Стимулює роботу мозку і печінки, має сечогінний ефект.

Куркума є змелений в порошок жовтий корінь тропічної рослини *Curcuma longa*, поширеного в Індії, Південному Китаї, Японії та інших країнах Азії. Ця спеція також широко використовується в кондитерському виробництві для забарвлення напоїв, масел і сирів.

Подрібнена куркума довго зберігає здатність забарвлювати, але швидко втрачає свій аромат, тому вдома досить мати 30 г куркуми, якщо тільки ви не використовуєте її щодня. Звертатися з цієї спецією потрібно обережно, оскільки вона залишає не виводяться плями на одязі і легко спалахує.

У куркумі міститься кальцій, залізо, фосфор, йод і вітаміни: С, В1, В2, В3.

Куркума широко застосовується в медицині. Ця спеція зігріває і очищає кров, покращує травлення, виліковує виразку, допомагає при діабеті, застосовується як сечогінний засіб. При зовнішньому застосуванні куркума виліковує багато захворювань шкіри і очищає її.