



СУШЕНЕ ЛИСТЯ ПАЖИТНИКА - ШАМБАЛА YOURS 100 ГРАМ

SKU: 2927

Ціна: 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.

Категорія: [Прянощі](#), [Спеції та прянощі](#)

СУШЕНЕ ЛИСТЯ ПАЖИТНИКА - ШАМБАЛА (KASURI METHI, YOURS ETHNIC FOODS) 100 ГР

Фенугрек (шамбала, пажитник) - він же хільба, грецьке сіно, грецький козячий трилісник, фенігрекова трава, трикутник, грецька чечевиця, верблюжа трава ... Пряно-ароматична рослина, вид роду часів. Назва його дещо незвичайна - "грецьке сіно"

Справа в тому, що його насіння має трикутну форму. А корови просто люблять сушений пажитник, який подекуди називають «грецьке сіно». Мудрі господарі додають його в поганий корм, щоб покращити смак останнього та зробити їстівним. До того ж Пажитник грецький має своєрідний гіркуватий запах, схожий на аромат свіжоскошеного сіна.

Пажитник у вигляді прянощів виступає в кухнях різних країн під різними іменами, але найяскравіше, звичайно, ШАМБАЛА. Улюблена рослина індійців носить ім'я легендарної країни, в якій зберігаються вищі таємниці тантризму та буддизму, що закликає до поважного та уважного ставлення до цієї рослини.

Свіже листя має приємний смак з грибним відтінком, в сушеному вигляді їх смак стає більш різким, а запах посилюється. Після вивчення впливу пажитника на організм, була виявлена маса корисних властивостей, якими володіє ця приправа.

Це один із основних компонентів таких приправ як «карі», «хмелі-сунелі» та ін.

Цікавий факт: Фенугрек використовувався людьми як пряність вже за давніх часів у районах Середземномор'я. Індійські брахмани використовували його листя в містичних ритуалах багато сотень, а може, й тисячі років тому. А стародавні єгиптяни та греки ставилися до нього як до овочевої культури. Пізніше одаліски в гаремах Магриба наносили мазь зі смаженого насіння фенугрека на волосся для надання їм сліпучого блиску. Про це знав, ймовірно, імператор Карл Великий, який, за історичними даними, розводив пажитник у своїх володіннях і використовував його у складі засобу від облісіння. Цілющі властивості пажитника високо цінував Гіппократ.

Корисні властивості

«Якби люди тільки знали, що міститься в Хільбі, то вони продавали її за ціною золота...»



«Сто хвороб і Хільба їм зцілення...»
З давньоарабських висловів II-III століття н.е.

Рослина з такою красивою назвою казкової країни «Шамбала» просто має мати унікальні і чудодійні властивості. Ця рослина дійсно володіє, крім неповторного смаку і аромату, багатьма дивовижними якостями.

Пажитник містить багато антиоксидантних та протизапальних сполук, таких як апігенін, геністеїн, кемпферол, кверцетин, рутин, селен та супероксидисмутазу. Він також містить алкалоїди, такі як тригонелін, які запобігають дегенерації нервових клітин при нейродегенеративних захворюваннях. Пажитник містить тригонеллен, що стимулює регенерацію клітин мозку.

Пажитник є одним із найбагатших джерел фітоестрогенів, і тому дуже корисний для жінок, які мають низький рівень естрогену, особливо на початку менопаузи та при хірургічних випадках настання менопаузи.

Пажитник є одним із найбагатших джерел селену та магнію — одними з найважливіших мікроелементів — антиоксидантів. При регулярному споживанні селен і магній, схоже, мають захисний ефект проти раку.

Отже, корисні властивості Пажитника, він же Фенугрек, Хільба, Шамбала:

Лікує Кишечник.

Порушення роботи печінки, диспепсію та інші шлунково-кишкові проблеми можна вирішити, включивши до раціону трохи листя пажитника. Як свіже, так і подрібнене сушене листя допоможуть при діарейі та дизентерії.

Освіжає дихання.

Пасту, що вбиває неприємний запах із рота, ви можете приготувати самі. Висушене листя пажитника доведіть до порошкоподібного стану. Додайте трохи лимонного соку і підігрійте пасту, що вийшла, протягом декількох хвилин. Візьміть чайну ложечку засобу та потримайте у роті. Результат гарантовано.

Позбавляє проблем із диханням.

Домашніх засобів на основі листя пажитника, призначених для лікування алергії та інших проблем з диханням, існує безліч. Найпростіший рецепт передбачає приготування звичайного трав'яного настою.

Нормалізує холестерин.

У листі пажитника ховається приголомшливий терапевтичний потенціал для сердечників. Активні компоненти цієї зеленої маси знижують рівень «поганого» холестерину в організмі та збільшують рівень «хорошого».

Для приготування серцевого еліксиру залийте трохи листя склянкою окропу та залиште наполягати на всю ніч. Пити такий настій потрібно 2 рази на день по півсклянки.

Листя пажитника від діабету.

Антидіабетичні властивості листя пажитника ріднять їх із корицею, яка допомагає в лікуванні та профілактиці діабету II типу. Подібно до ліків під назвою «Глібенкламід», ця трава підтримує гомеостаз глюкози і знижує резистентність (опір) клітин інсуліну.

Дослідження за участю хворих на діабет щурів показали, що листя пажитника діють на організм тварин як сильний антиоксидант, тим самим знижують рівень окислювального стресу, спричиненого діабетом. Докладніше про це дослідження написано в «Журналі лікарської їжі» (осінь 2005 р.)

Позбавляє плям на шкірі.

Пігментні плями на шкірі, сліди від опіків, шрами від акне та капілярну сіточку можна лікувати листям фенугреку.

Пасту готують на воді з листя або меленого насіння, накладають на обличчя на кілька хвилин і змивають водою. Для більшої ефективності процедуру регулярно повторюють (2-3 підходи на тиждень)

Знижує температуру.



Листя та насіння пажитника у поєднанні з лимоном та медом є гарним засобом для зниження високої температури. Завжди додавайте щіпку пажитника в домашні супи та борщі – залікова допомога імунітету у зимові холоди.

Ви також можете приготувати лікувальний зелений чай з медом, часточкою лимона та насінням пажитника (краще у порошок)

Для власниць довгого волосся.

Висушене і подрібнене листя фенугрека змішайте з невеликою порцією води, нанесіть на шкіру голови на 40 хвилин, накрийте шапочкою для душу. Потім промийте волосся прохолодною водою. Робити це потрібно двічі на тиждень.

Така маска подарує вашому довгому волоссю здоровий блиск і неперевершене харчування, а також захистить від усіх видів хімічних пошкоджень (аматорки хімічної завивки та сильнодіючих фарб для волосся – зверніть увагу) Ліки від анемії.

Високий рівень заліза в листі пажитника ідеально підходить для лікування та запобігання анемії. Зрозуміло, обмежуватися одним лише цим зеленим лікарем у своєму раціоні не варто. Зверніть увагу на інші натуральні джерела заліза. Серед зелені особливо корисними будуть шпинат та салат.

Ось така чудова рослина.

Використання в кулінарії:

Будучи цінним джерелом білка, шамбала незамінна у вегетаріанській кухні і тому широко використовується на Середньому та Далекому сході, де переважна кількість населення, з культурних, етичних та релігійних причин воліє вегетаріанську їжу м'ясну.

Свіже листя має приємний смак з грибним відтінком, в сушеному вигляді їх смак стає більш різким, а запах посилюється.

Листя пажитника додають у супи, салати, різного роду соуси та другі страви. Особливо добре вони поєднуються з грибами, бобовими культурами та всілякими овочами. Така добавка, залежно від її кількості, надає продуктам приємного горіхового присмаку або своєрідного грибного аромату.

Горіхову траву додають у салати, супи, соуси, другі страви, їдять саму собою, як Шпинат. Висушена та перемелена зелена верхівка Пажитника чудово доповнює вегетаріанські страви, супи, підливи, страви з картоплі та грибів.

Листя Шамбали багаті на залізо, білок і вітаміни А і С. У їжу використовують листя і стебла Пажитника. Сухе листя входить до складу грузинської суміші спецій Хмелі-сунелі.

Широко поширена у Вірменії під назвою «Чаман».

Зверніть увагу

При вагітності Фенугрек можна застосовувати лише в останній місяць, оскільки може стимулювати родову діяльність.