

Hořčice černá, semeno celé 1000g



Nepostradatelné koření v indické kuchyni do omáček, pečených a vařených, nakládaných pokrmů, chuťově výraznější, štiplavější, zevní užití na obklady.

Černá ~~299,00 Kč~~ **289,00 Kč**

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 289,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Salvia Paradise](#)

Hořčice černá - Brukev černá je jednoletá samosprašná rostlina dorůstající výšky až 1,5 m. Domovinou jí je Středomoří, dnes je považována za kosmopolitně rozšířenou. Lodyha je vzpřímená, na konci bohatě větvená. Kvete drobnými žlutými kvítky od června do srpna. Plodem je zploštělá, až 2 cm dlouhá šešule, která obsahuje 4 - 8 ks 1mm semínek.

Předmětem sběru jsou semena, která dozrávají od července do září a jsou využívána v gastronomii. Na rozdíl od hořčice bílé, která pochází z rostliny hořčice seté (lat. Sinapis alba), je hořčice černá chuťově výraznější. Zaznamenat lze větší štiplavost, ostrost a příjemnou palčivost. Rozdrcené semeno smísené s vodou lze využít k obkladům na postižená místa pokožky.

Účinky: Velmi vhodné v chladnějším klimatickém pásmu jako je naše země. Stimuluje trávení a likvidují toxiny. Podporuje účinek jiných koření použitých při vaření daného pokrmu. Urychluje metabolismus.

Složení: 100% Brassica nigra.

Alergen: Hořčice a výrobky z ní.

Použití: Hořčice černá celá se využívá zejména k přípravě pokrmů východní kuchyně. Výborně se hodí k nakládání zeleniny, hub nebo k přípravě některých omáček či k marinování ryb. Doporučujeme vyzkoušet osmahnout hořčici na oleji a jakmile začnou semínka pukat, přidat z eleninu.

Skladování: Skladujte pečlivě uzavřené.

Obsah: 1 kg
