

Kardamom zelený (Egyptský pepř), celý, semena Indie 50g



Kardamonová silice velmi krásně voní, má aromatickou, citronovou vůni. Chutná kořenitě a lehce nasládle. Je tradiční součástí kari koření.

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 148,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Bořené plody (sušené tobolky se semeny) kardamomníku obecného (Elettaria cardamomum (L.) Maton) sklizené krátce před dozráním.

Kardamom zelený patří po šafránu, vanilce a tonka fazolím k **nejdražším kořením na světě**. K vytvoření chutě stačí jen malé množství. Používá se nejen k ochucení jídel, ale třeba i kávy či čaje.

Kardamon, příbuzný zázvoru, pochází z Přední Indie. Rostlina dorůstá do výšky dvou až tří metrů. Kardamonová silice velmi **krásně voní**, má **aromatickou, citronovou vůni**. Chutná **kořenitě** a lehce **naslédle**. Je tradiční součástí kari koření.

Použití: do moučníků, ovocných pokrmů či salátů, pečiva, kávových nápojů, čajových směsí.

Kardamon se používá k ochucení a prohloubení chuti kávy a čaje. Přidává se do vánočního pečiva, ale i do ovocných zákusků (například do oblíbených perníků), džemů a kompotů. Semena kardamonu se používají jako koření při výrobě uzenin, v pekařství a při přípravě pokrmů v domácnosti. Je tradiční součástí kari koření. Silice kardamonu se uplatňuje v potravinářském průmyslu při výrobě perníku, cukrovinek, čokolády, v likérnictví a také v tabákovém průmyslu a ve voňavkářství. Kardamon je známý zajímavou chutí, zvýrazní přednosti mletého masa, steaků, masových vývarů i pikantních omáček.

Kardamovník obecný (pravý), též kardamom či nesprávně kardamon (Elettaria cardamomum, čeleď zázvorníkovité – Zingiberaceae, SK: Kardamóm).

Zdravotní tvrzení týkající se této léčivé rostliny ve formulaci předložené Evropské komisi ke schválení (on hold): Normální činnost **kardiovaskulárního systému**. Normální činnost **trávicího traktu**. Normální činnost **ledvin, močový systém**. Přirozená obranyschopnost – imunitní systém. Normální činnost **nervové soustavy**. Normální funkce **dýchacího systému**.

Nařízení ES 1924/2006 o zdravotních tvrzeních a 1169/2011 o léčebných tvrzeních nám neumožňuje na těchto stránkách uvádět více informací k této léčivé rostlině.

Více informací získáte ze seriózních volně dostupných zdrojů na internetu a z kvalitní literatury.

Pro získání co nejvíce krásné vůně a chuti z kardamonu, podrťte semena ve hmoždíři a pak přidejte do horkého oleje.

Kardamon skladujte v suchu a na tmavém místě. Pokud se semena otevřou, výrazná vůně se tím dost oslabí.

Složení: kardamon zelený Jumbo

V naší nabídce naleznete Kardamom celý, zrna, mletý nebo jako tinkturu.

Balení: 50 g
