

Kůra mandarinky, chénpí – kvalita B (kuchyňská) 50g



Balení obsahuje 50 g sušené mandarinkové kůry, Citri exocarpium, chenpi.

~~99,00 Kč~~ Cena se slevou 99,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 99,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [PRAGON](#)

Bejšan obsahuje 50 g sušené mandarinkové kůry, Citri exocarpium, chenpi. V Číně se užívá ve stravě mnoho prostředků a přípravků, jejichž použití a způsob přípravy nejsou u nás zatím zcela běžné. Jedním z nich je i tento, nelze ho konzumovat jako základní potravinu, ale pouze jako potravinu doplňkovou.

U popisů bylinných doplňků stravy bohužel nenaleznete podrobnosti týkající se případných možností jejich podpůrného využití v rámci celostních přístupů k podpoře organismu. Prodejcům sdělování těchto informací vícenásobně zakazuje nejen unijní, ale i česká legislativa, aniž by však pro poučení a blaho občanů zabezpečila náhradní informační kanál. Nezbyvá nám, než Vás odkázat na jiné zdroje, jako jsou např. specializovaní výživoví poradci, knihy, časopisy, databáze vědeckých článků a důvěryhodné stránky na internetu.

Dávkování a balení
Dle chuti, nejvíce však 10 g denně.

Obsah balení 50 g.

Zajímavosti:

Od dob vlády dynastie Chanů (206 př. n. l. až 220 n. l.) cestovalo ze severu Číny na její jih mnoho učenců. Někteří cestovali pouze pro potěchu, jiní byli do této oblasti vysíláni jako hodnostáři. Na všechny udělal jih velký dojem zejména rozmanitostí pěstovaných plodin a množstvím informací o jejich využití, a tak mnozí z nich zapisovali vše, co bylo k vidění či zaslechnutí. Jejich zápisky jsou díky době, kdy vznikaly, zaměřeny převážně na zrniny, zeleninu, ovoce a mnohá doporučení k jejich využití i v dalších oblastech Číny.

Kůra mandarinky, která byla na jih od řeky Jang-c' velmi oblíbená, je typickým příkladem potraviny, jejíž používání se přesunulo i na sever. Nicméně existuje rčení, že mandarinková kůra z oblastí za řekou Chua (tj. ze severu Číny) je malá a vysušená. Mají-li být totiž plody mandarinkovníků voňavé, šťavnaté a sladké, potřebují vlhké klima a úrodnou půdu jihu Číny.

Mandarinková kůra zachovává sladkou chuť, aroma a částečně i vlhkost celého plodu, zároveň však nese stopy svíravé a hořké chuti. Při použití v kuchyni nedodává jídlu pouze své aroma, lehce nasládlou a pikantní chuť, ale například při přípravě masa urychluje jeho měknutí a dodává mu křehkost.

Uchovávejte mimo dosah dětí.
Skladujte v suchu při teplotě do 25°C.
Nepřekračujte doporučené denní dávkování.
Výrobek nenahrazuje pestrou a vyváženou stravu.
