

Listy pískavice – řecké seno (Menthi), krájené 100g



Starobylé koření, dodnes používané na vegetariánská jídla, exotická, příjemná chuť.

~~Cena~~ 142,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 142,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Aromatický a chutný.

Pískavice – fenugreek nebo řecké seno (fenugreek, Kasuri methi, Kasoori mrthi) je součástí mnoha směsí koření, jako je indické kari. Koření vhodné do čalamád, kari směsí a chutney. Zeleninovým pokrmům dodává pikantní chuť a aroma.

Fenugreek podporuje přirozenou obranyschopnost organismu – **imunitní systém, také trávení a chuť k jídlu**. Působí též jako antioxidant a **normalizuje hladinu glukózy v krvi**. Starodávné ženské afrodiziakum.

Zevně využíváme pískavici k oplachům a obkladům na špatně se **hojící rány**, kožní záněty, **křečové žíly**, měkké otoky i podlitiny.

Ustanovení nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006, o výživových a zdravotních tvrzeních, nám nedovoluje informovat vás o účincích tohoto semene na váš organismus. Informace o působení si prosím dohledejte ve volně dostupných zdrojích na internetu či v literatuře.

Chuť a použití: Pískavice chutná kořenitě hořce a lehce moučnatě. Vůní trochu připomíná čerstvě posečené seno. Především v Indické kuchyni se používá na pokrmy s kari a čatní pokrmy. **Listy jsou oblíbené** do těsta pro přípravu indické Chleby (Parantha a naan). **Listy posypeme těsně před podáváním jídla**, pro nezapomenutelnou exotickou chuť.

Složení: 100% Listy pískavice

Pískavice je jednoletá bylina dorůstající výšky až 60 cm. Fenugreek se považuje za přechod mezi obilovinou a luštěninou.

Celá rostlina se hojně využívá v zemědělství jako potrava pro dobytek. Ve farmacii a pro fytotherapeutické účely je využíváno semeno pískavice.

Skladujte na suchém a chladném místě, po otevření doporučujeme uchovávat ve vzduchotěsné nádobě.

Země původu: Indie
