

Nopal – Opuncie prášek 100g



Nopál (opuncie) je tradiční mexický kaktus plný vitamínů, minerálů, aminokyselin a endemických látek.

~~128,00 Kč~~ 128,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 128,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Nopál neboli opuncie je tradiční mexický kaktus plný vitamínů, minerálů, aminokyselin a endemických látek, což z něj dělá superpotravinu budoucnosti. Poslední dobou je objektem zkoumání těch nejmodernějších a největších laboratoří světa. Nopál pochází původně z Mexika, kde byl Aztéky kultivován a hojně užíván. Prostřednictvím španělských a portugalských námořníků, byl zavlečen k střeozemnímu moři a pak do celého světa.

Nopál je bohatý na železo, vápník, draslík, stopové prvky jako hořčík, mangan, křemík obsahuje velké množství pektinů, vysoký obsah vitamínů B a C, vlákninu a především 17 aminokyselin z nichž 8 je základních a nemohou přirozeně v lidském těle vzniknout. Nopál má velice nízkou kalorickou hodnotu.

Tradiční léčebné využití nopálu je velmi široké a v přírodě nacházíme jen těžko podobnou rostlinu.

Použití: Podle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 nesmíme podávat žádné informace, které obsahují zdravotní tvrzení.

Tradiční užití: 1/2 lžičky ráno nalačno rozmíchat v malém množství vody a vypít. Toto je možné zopakovat půl hodiny před obědem někdy i večer.

Složení: Více než 90% čerstvého nopálu tvoří voda. Nopál je bohatý na železo, vápník, draslík, stopové prvky jako hořčík, mangan a křemík. Obsahuje velké množství pektinů Kromě vysokého množství pektinů (vápenato-hořečnatých) a pestrého zastoupení minerálů a vitamínů, zejména četných vitamínů B a C, je 15% objemu vyschlého nopálu tvořeno vlákninou. V nopálu najdeme 17 aminokyselin (z 22, které v celé přírodě najdeme), z nichž 8 je základních. Za základní je aminokyselina považována tehdy, když nemůže vzniknout přímo syntézou v lidském metabolismu, a musí být proto obsažena v potravě. Vyschlý nopál má velice nízkou energetickou hodnotu, nižší než 20 Kcal/100 g prášku.

V mexické kuchyni používají kaktus při přípravě různých pokrmů (marinád, polévek, pečiva, marmelád...) pro doplnění dostatečného množství bílkovin, vápníku, fosforu, železa, vitamínu C, sodíku a vlákniny. Tento "zázračný" kaktus, jedna z hlavních součástí diety předkolumbovských indiánských národů je po dlouhá staletí oblíbený doplněk stravy Mexičanů. Nopálu lze zužitkovat úplně celý. Dužnaté kmeny slouží jako ohrada pro dobytek. Již staří indiáni a posléze zemědělci se naučili využívat i červce nopálového - hmyzu, jenž na kaktusu žije a jehož samičky produkují velmi kvalitní červené barvivo. Fermentovaná šťáva z kaktusu je základem nápoje známého pod názvem "colonche", který se konzumuje v několika oblastech na severu Mexika.

Opuncie (Opuntia Mill.) - Nopal je sukulentní rostlina z čeledi kaktusovité (Cactaceae). Tyto rostliny jsou původem z oblasti rozkládající se od Kanady po Ohňovou zemi. Aztéky byl kultivován a hojně užíván. Prostřednictvím španělských a portugalských námořníků, byl zavlečen k střeozemnímu moři a do celého světa. Opuncie zahrnuje asi 300 druhů, původem z Ameriky, objevena byla údajně roku 1515 na Haiti. Opuncie tvoří jednu podčeď čeledi kaktusů. Charakteristické je pro ně vytváření těla složeného z mnoha na sebe navazujících článků, nejčastěji plochých. Tím se odlišuje od ostatních kaktusů, které mají těla kulovitá, válcovitá nebo sloupovitá s výrazným centrálním článkem. S pěstováním těchto rostlin se začalo asi před 8 000 lety v Mexiku. Nejdůležitějším druhem je Opuntia ficus-indica, která má 2 formy. O. ficus-indica f. amyoclaea je s trny, f. inermis beztrnná. V současnosti jsou nejvíce pěstované v Mexiku, Brazílii, Bolívii, USA, Itálii, severní a jižní Africe a v Indii.

Užití:

Ovoce - plod opuncie se konzumuje syrový, různě upravovaný, v podobě džusů, alkoholických nápojů či marmelád. Dále se přidává do různých cukrovinek, do čajových směsí nebo se z něj vyrábí tekuté sladidlo.

Zelenina - nejnovější stonkové segmenty se často používají i jako zelenina.

Píce - nejčastěji stonky z průřezů, nebo celé rostliny se odtrnávají a používají jako objemné krmivo. V některých oblastech WANA (West Asia/North Africa) regionu nebo JAR se dobytek pase na beztrnných opuncích nebo předem spálených plamenometem.

Barvivo - karmín neboli košenila - červené barvivo, které vzniká především z červce nopálového

(*Dactylopius coccus*), parazitujícího na stoncích.

Energie - bioplyn, etanol; ohřev z hoření - na toto využití probíhá řada studií, zatím se ale nikde nevyužívá.

Zemědělství - využití v agronomii se týká hlavně získání organického materiálu, využití jako meziplodiny, či v agrolesnických systémech. V Severní Africe se užívají jako ploty, větrolamy a antierozní rostliny.

Mouka - ze sušené mleté opuncie se peče nopálový chleba, vhodný při dietách.

Ostatní - olej ze semen; farmaceutika; kosmetické produkty; výroba papíru ze stonků
