

Link do produktu: <https://www.butikzdrowia.pl/szafran-oryginalny-z-nepalu-1g-p-122.html>



Szafran oryginalny z Nepalu 1g

Cena	28,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	NEPAL -oryginalny

Opis produktu

SZAFRAN - EGZOTYCZNA PRZYPRAWA - WYKORZYSTANIE W MEDYCYNIE - *CENNY I PRESTIŻOWY DODATEK DLA EKSKLUZYWNEGO DOMU !*

W kuchni ta wyjątkowa przyprawa ma bardzo szerokie zastosowanie. Idealnie komponuje się z ryżem, rybami i owocami morza. Jest niezbędnym dodatkiem do hiszpańskiej paelli oraz hinduskiego pilaw.

JAKĄ ILOŚĆ SZAFRANU DODAWAĆ DO POTRAW?***

Szczypta szafranu wystarczy, by nadać daniu piękny żółty bądź pomarańczowy kolor. I właśnie w takiej ilości powinno się tej przyprawy używać – powinna stanowić przysłowiową „kropkę nad i”. Kiedy przesadzimy z dodatkiem szafranu, danie trudno będzie uratować. Stanie się gorzkie, cierpkie i zwyczajnie niesmaczne. W rozsądnych ilościach szafran nadaje jedzeniu nuty miodowo-korzenne.

Od wieków znane są też właściwości lecznicze szafranu. Zawiera w sobie witaminę A, kwas foliowy, miedź, potas, wapń, mangan, żelazo, selen, cynk, magnez, taninę oraz ryboflawinę.

Na jakie choroby dobry jest szafran?

- leczy depresję
- przeciwdziała nowotworom
- hamuje rozwój guzów okrężnicy, wątroby i jajników
- poprawia pamięć
- przypisuje się mu spowalnianie rozwoju choroby Alzheimera i Parkinsona

SZAFRAN DOBRY NA BÓL ZĘBÓW

Jak podają źródła, zbawienne jest też działanie szafranu przy bólach zębów oraz ząbkowaniu u niemowląt. W prosty sposób można własnoręcznie wykonać naturalny balsam mieszając miód z szafranem, a potem wmasowywać w dziąsła.

Ten drogocenny specyfik wykorzystywany jest też do barwienia tkanin (głównie w Indiach i Chinach) oraz w perfumiarstwie.

Szafran to przyprawa uważana za jedną z najbardziej ekskluzywnych i najdroższych na świecie. Najprawdopodobniej pochodzi z Grecji. Nitki szafranu pozyskuje się ręcznie z kwiatów szafranu uprawnego, a następnie poddaje procesowi suszenia. Charakteryzują się lekko gorzkim i ostrym smakiem oraz korzennym aromatem. Szafran wykorzystywany jest w sztuce kulinarnej oraz ziołolecznictwie.

Składniki: Wśród składników zawartych w nitkach szafranu wyróżniamy m.in.: witaminy A, C, B6, kwas foliowy, wapń, magnez, potas, nasycone i wielonienasycone kwasy tłuszczowe i wiele innych.

Sposób wykorzystania: Stosować jako przyprawę. Najlepiej komponuje się z ryżem, rybami, a także wszelkimi deserami.

Zalecenia: Leczniczymi właściwościami szafranu powinny zainteresować się szczególnie osoby zmagające się z depresją.

Właściwości: Dzięki zawartości takiego składnika jak krocyna, szafran posiada właściwości uspokajające i przeciwdepresyjne, dzięki czemu pomaga m.in. zwalczać melancholię oraz głęboki stan przygnębienia. Może być także pomocny w profilaktyce leczenia bezpłodności. Posiada właściwości przeciwbólowe, wykrztuśne i pobudzające. Pomaga również łagodzić wrzody żołądka i dwunastnicy.

Uwagi: Zbyt duże ilości dodanego szafranu do potrawy mogą spowodować nieprzyjemny gorzki smak. Szafran w dużych ilościach (20g) może stanowić zagrożenie życia.