

Девесил



Цена: 0.35Lev. - 22.50Lev.

Варианти на продукта

- Девесил - 1kg (#761)
- Девесил - 500g (#762)
- Девесил - 250g (#763)
- Девесил - 100g (#764)
- Девесил - 50g (#765)
- Девесил - 10g (#766)

Product Summary

Съставки: изсушени , почистени и нарязани листа на девесил.

Употреба: за кулинарни цели като подправка.

Произход: ЕГИПЕТ

Описание на продукта

Девесилът е многогодишно растение от семейството на магданоза и моркова. Познат ни е като незаменима подправка за рибни чорби и супи или за агнешко печено. Отличителен е силният, наситен и специфичен тамянов аромат на девесила.

Характеризира се първоначално с горчив, а след кратко време става ароматно – горчив вкус.

Девесилът е познат още с наименованията селим, русалин, левусян или люсян, а самото име девесил, съгласно народните вярвания, означавало "девет сили" - толкова получавал онзи, който го поръсвал обилно в яденето си или пиел отвара от девесил. Родината на девесила е централна Азия и Европа.

Кулинарна употреба на девесил

Пресният девесилът е подходяща подправка за пилешки супи, боб, сосове и по-тежки меса. Плодовете се използват за мариноване на зеленчуци, заедно с дафинов лист, черен пипер и бахар. Комбинирайте коренището на девесила с магданоз, копър, зеленчуци за супи, черен и червен пипер, майорана и чесън. Пресните корени на девесила са чудесна подправка за салати, пилешки супи, фасул и различни месни ястия. Листата на девесила, пресни или изсушени, са незаменима подправка за рибена чорба.

Ползи от девесила

Девесил има способността да омекотява дейността на стомаха и червата, влияе много добре и бързо за надвигане на изтощението и вътрешната немощ, вследствие на други заболявания, на кашлица и астма, на бронхит, сърдечни болести, изчиства жлъчката и премахва отоците, причинени от вътрешни болести. Освен това успокоява и нервната система.