

## Магданоз



Цена: 0.19Lev. - 8.30Lev.

### Варианти на продукта

- Магданоз - 100g (#1770)
- Магданоз - 10g (#1771)
- Магданоз - 1kg (#1013)
- Магданоз - 500g (#1014)
- Магданоз - 250g (#1015)
- Магданоз - 50g (#1016)

## Product Summary

Съставки:

Употреба:

## Описание на продукта

Магданозът принадлежи към семейство сенникоцветни. Произходът на магданоза води началото си от Средиземноморския регион на Южна Европа.

Магданоз в кулинарията

Магданозът е универсална подправка, която се използва във всякакви ястия - супи, яхнии, салати, месни и зеленчукови гозби. В отделни случаи магданозът се превръща в главно действащо лице - когато е паниран или при магданозените кюфтенца. Като цяло той рядко се подлага на по-продължителна термична обработка и най-често се слага в последните минути на готвенето или след самия му край.

Ползи от магданоза

Магданозът е добър източник на фолиева киселина, която е един от най-важните В витамини. Макар да играе много роли в организма, една от нейните най-важни роли е по отношение на сърдечно-съдовите заболявания. От там идва необходимостта от нейното участие в процеса, чрез който тялото конвертира хомоцистеина в доброкачествени молекули. Храните, богати на витамин С, като магданоз, осигуряват на хората защита срещу възпалителен полиартрит, форма на ревматоиден артрит, включваща две или повече стави. Магданозът се препоръчва при жените с нарушена менструация.