

## Сминдух



Цена: 0.25Lev. - 7.90Lev.

### Варианти на продукта

- Сминдух - 1kg (#1784)
- Сминдух - 500g (#1318)
- Сминдух - 250g (#1319)
- Сминдух - 100g (#1320)
- Сминдух - 50g (#1321)
- Сминдух - 10g (#1322)

## Product Summary

Съставки:

Употреба:

## Описание на продукта

Сминдух е добре познат като незаменима съставка на шарената сол, сминдухът има приятен и апетитен аромат. Сминдухът, наричан още Чимен, “гръцко сено”. Родината на сминдуха са земите около Средиземно море.

Сминдух в кулинарията

Освен като неделима съставка на шарената сол, сминдухът се използва редовно при приготвяне на суджуци, наденици, пастърма и други деликатеси от месо и риба. Сминдухът отлично се комбинира и с други подправки като чубрица, черен и червен пипер, магданоз, копър, джоджен. Малки количества чимен се съдържат в почти всяко индийско къри. Чименът присъства и в грузинския микс от подправки, наречен кмели-сунели.

Ползи от сминдуха

Семената на сминдуха са използвани като подправка и лечебно растение. Заради антисептичното му действие чименът се е употребявал за третиране на рани и абцеси, ревматизъм, подагра, екзема, а вътрешно се е приемал за лекуване на бронхити и проблеми с храносмилателния тракт. Чубрицата и сминдухът в шарената сол имат способността да пробуждат сетивата. Чименът стимулира още обмяната на веществата, снижава нивото на кръвната захар. Освен това сминдухът подобрява апетита и възстановява силите на организма.