

Флакони Индийско орехче мляно 20g



Цена: 1.99Lev.

Product Summary

Съставки: изсушени, почистени и смлени индийски орехчета.

Употреба: за кулинарни цели като подправка.

Произход: Мадагаскар

Описание на продукта

Дървото на индийското орехче е от семейство Миристикови. Родина на индийското орехче са островите Банда и Молукските острови. Подправката станала любима на арабите, които търгували с Далечния Изток от антични времена до края на Средновековието. Силно застъпено като подправка в арабската кухня, индийското орехче е пренесено в Европа.

Готвене с индийско орехче

Кулинарната обработка на подправката е изключително подходяща, ако тя протича в съчетание с черен пипер, дафинов лист, лук, магданоз, корени за супа. Индийското орехче е идеална подправка за различни фрикасета, пастети, супи, ястия от мляно месо, сосове, зеленчукови ястия. Без него прочутият сос Бешамел с гъби не би имал характерния си вкус. В

индийската кухня орехчето се използва почти изцяло в сладкиши. В европейската кухня орехчето и кората му се използват особено често в картофени ястия.

Индийското орехче и кората му имат сходни вкусови качества, като вкусът на орехчето се различава с това, че е малко по-сладък. Кората има светлооранжевия, шафраноподобен цвят затова е предпочитана при приготвянето на светли сосове, защото им придава характерен и апетитен цвят.

Ползи от индийското орехче

От незапомнени времена от индийско орехче се приготвят сиропи за кашлица. В традиционната медицина индийското орехче и неговото масло са били използвани за болести, свързани с нервната и храносмилателната система. Външно маслото от орехчето може да се приложи срещу ревматични болки, както и като спешно средство срещу зъбни болки. При храносмилателни разстройства етеричното масло от индийско орехче се смесва на капки с мед. Действа добре и при лош дъх в устата.

При повдигане, гастроентерит, хронична диария или стомашно разстройство може да приложите от 3 до 5 капки от маслото, примесени с мед или захар. Изключително благоприятно влияние върху нервната система на човек индийското орехче може да окаже заради съдържащия се в него миристицин. Той стимулира производството на серотонин – хормонът на щастието и спокойствието. Една подходяща рецепта е ако прибавите малко индийско орехче в чая си.