

Флакон Къри Нелюто 40g



Цена: 0.99Lev.

Product Summary

Съставки: Употреба: за кулинарни цели като подправка.

Произход: БЪЛГАРИЯ

Описание на продукта

Къри е наименованието на смес от ароматни подправки в комбинация от 5, 7, 13 или повече на брой. Най-често в състава на кърито на прах влизат куркума, джинджифил, черен пипер, кориандър, кимион, канела, кардамон и карамфил, а също така сминдух, индийско орехче, кайенски пипер, червен пипер и др. Корените на кърито може да проследим в индийската кухня, откъдето се смята, че произлиза. Днес обаче тази ароматна смес се използва дори повече в азиатската и южноамериканската кулинария. С името Къри се обозначава и ястието със сос, приготвено с едноименната подправка. Истината е, че няма стандартна рецепта за комбинация на съставките при приготвянето на къри. Съществуват доста вариации – люто къри, сладко къри, малайско, таиянско, мадраско, индийско, цейлонско и др. Кърито има наситено жълт цвят и напълно уникален аромат, който няма как да сбъркате. Придава на ястията предимно пикантен вкус, но едновременно с това е и верен помощник за човешкото здраве, като носи редица ползи. На практика кърито е универсално

и може да се добави във всички ястия. Освен това тази подправка помага на организма да усвои храната много по-бързо.

Кулинарно приложение на къри

Кърито се използва широко и независимо дали е вегетарианско или месно, ястието, с къри то става много по-вкусно. Тази подправка може да се впише чудесно към вашето печено свинско, говеждо или телешко, рибни специалитети, ястия със зеленчуци и варива – боб, леща и т.н. Добавяйки къри към готова майонеза или кетчуп вие ще получите интересна вариация на тези класически сосове.

Ползи от кърито

Хапвайки редовно ястия с къри, вие едновременно ще донесете наслада за сетивата си и здраве за тялото си. Сред здравословните ползи от къри е цялостното стимулиране на имунната система и прочистване организма от токсините. Едновременно с това вие няма да натрупвате излишни килограми. Веществото куркумин, което се съдържа в куркумата, която е неизменна част от кърито, пречи на образуването на мазнини и гони вредния холестерол от организма.