

Adžvan, Ajwain, Koptský kmín 100g TRS



Plody trochu připomínají náš kmín, chutí je ale blíží anýzu a bylina voní po tymiánu. Vhodné zejména do luštěninového jídla, různých dálů a luštěninových kaší.

44,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 44,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [TRS, Velká Británie](#)

Adžvan, zvaný též koptský kmín, aiwain, adžvan, biskupská tráva, drsnoplodík moravčinovitý, latinsky *Trachyspermum ammi* je jednoroční bylina, pocházející z východního středomoří, odkud se rozšířila až do Indie, kde je dnes velmi ceněnou bylinou.

Plody trochu připomínají náš kmín, chutí je ale blíž anýzu a bylina voní po tymiánu.

Plody se v asijské kuchyni tradičně konzumují po tepelné úpravě – praží se na přepuštěném másle a tím se pak dochucují pokrmy, např. čočky (dály). Někde se přidává do pečiva.

Využití v kuchyni:

- Je vhodné zejména do luštěninového jídla, různých dálů a luštěninových kaší, jedna lžička na dva šálky luštěnin

- Mohou se přidávat do chleba jedna lžička na 4 šálky obilovin. Adžvan se přidává do těsta, z něhož se dělají purí a slané pečivo, do čatni a je součástí masál – směsí koření.

Hmotnost: 100 g celá semínka.

Použití: Vhodné k přidání při vaření do jídla, případně lze připravovat i jako čaj (1 lžička na šálek). Silné aroma se zvyšuje pečením nebo smažením a skvěle se hodí s bramborami nebo rybou. Velmi významné použití má v luštěninách.

Ājurvěda: pálivý, hořký, ohřívající, ostrá, VK-P+

Popis

Adžvan – *Trachyspermum ammi* je keř rostoucí po celé Indii. Jako koření se používají semínka.

Má horkou, suchou a lehkou povahu. Výrazně zvyšuje Agní, zejména je vhodný při trávení většího množství obilovin nebo luštěnin.

Kontraindikace: Adžvan je málo vhodný pro konstituci Pitta, při velkých dávkách může dojít k oslabení tvorby mléka u žen a semene u mužů. Nežádoucími průvodními jevy mohou být i bolesti hlavy.
