

Gohyah Tra Kho Qua, Momordika, Karela 80g



Momordika hořká (tykvor hořký, hořká okurka, hořký meloun). Normální hladina glukózy v krvi. Podle tradiční medicíny má hořký meloun hořkou chuť, chladné vlastnosti, čistí teplo.

~~148,00 Kč~~ 118,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 148,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Vietnamská bylina. Trà Khố Qua - Momordica charantia, sušená.

Sušená **Momordika hořká** (tykvor hořký, hořká okurka, hořký meloun) (Momordica charantia, čeleď tykvovité (Cucurbitaceae), SK: momordika horká - horký melón).

Podle tradiční medicíny má hořký meloun hořkou chuť, chladné vlastnosti, čistí teplo a zvyšuje odolnost těla. Hořký čaj si můžete připravit doma podle níže uvedených pokynů!

Oblast: Vietnam

Vícenálevový čaj: ano

Teplota vody: 100 - 0 °C

Čas přípravy: 2 - 0 min.

Množství čaje: 5 - 0 g

Příprava nápoje: 5 - 10 g čaje zalijeme 0,5 l vody 80 - 100°C, louhujeme 5-10 minut, scedíme a popijíme.

Možné je i dlouhodobé užívání.

Země původu: Vietnam

Podle tradiční medicíny má hořký meloun hořkou chuť, chladné vlastnosti, čistí teplo a zvyšuje odolnost těla. Hořký čaj si můžete připravit doma podle níže uvedených pokynů!

Zdravotní tvrzení týkající se této léčivé rostliny ve formulaci předložené Evropské komisi ke schválení (on hold): **Normální hladina glukózy v krvi.**

Nařízení ES 1924/2006 o zdravotních tvrzeních a 1169/2011 o léčebných tvrzeních nám neumožňuje na těchto stránkách uvádět více informací k této léčivé rostlině.

Více informací získáte ze seriálních volně dostupných zdrojů na internetu a z kvalitní literatury.

Popis rostliny: Rostlina může dorůst až do výšky dvou metrů. Plody jsou vřetenovitého tvaru a zelené barvy. Svým bohatě zvrásněným povrchem připomínají prehistorický artefakt. Mohou dorůst délky až 25 cm. Obsahují hnědá nebo šedá semena, která jsou uložena v dužnině plodu. V době zralosti má dužnina plodů žlutou barvu. Plody je možné konzumovat v nezralé i zralé formě.

V nezralé formě mají zelenou barvu dužniny a typicky hořkou chuť, na kterou si ale milovníci této zeleniny zvyknou, stejně jako pivaři na hořkou chuť svého oblíbeného nápoje. Pokud si na její chuť zvykneme, chutná velmi svěže a příjemně. Svoji konzistencí připomíná právě křupavou okurku. V chladném prostředí vydrží déle. Ve zralé formě mají žlutou barvu dužniny a jejich chuť je víceméně již sladká. Konzistence je moučnatá až želatinovitá a připomíná spíš meloun než okurku.

Použití okurky v kuchyni: V kuchyni se používá jako příloha k masným jídlům. Aby nechutnala hořce, je nutné ji několik hodin máčet ve studené vodě. Poté se dusí nebo vaří. Jako zelenina se v asijské kuchyni používají i zkvašené mladé plody, listy a květy. Je součástí i kari omáček.

Zajímavosti: Hořká okurka, latinsky Momordica charantia, někdy také označována jako momordika. Momordica latinsky znamená štiplavý nebo kousavý. To docela dobře vystihuje ostře hořkou chuť dužniny plodů. V Anglii ji označují jako "Bitter Apple", hořké jablko. Její arabský název znamená v přepisu "smrt rostlin", protože rostliny v jejím okolí hynou. Můžeme ji najít v Indii (Karela) a dalších státech jižní a jihovýchodní Asie, a dokonce až v Číně.

Obsah: 80 g
