

Kalonji semena - Černucha setá (Černý kmín, Nigella sativa) 150g



Normální hladina glukózy v krvi. Má příjemnou vůni i chuť, kterou můžeme charakterizovat jako lehce pálivou, používá se jako jemnější náhražka pepře.

~~59,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 59,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Černucha setá (*Nigella sativa*, čeleď pryskyřníkovité - Ranunculaceae, SK: Čierna rasca).
Kalinji, Kalonji - Černucha setá, nigela, kalonji, semena černé cibule. Po mnoha století se používá jako součást **tradiční lidové medicíny** díky širokému spektru blahodárných účinků.

Použitá část rostliny: semena Černuchy seté

Vzhled a barva: mátově černá semínka

Vůně a chuť: lehce pálivá chuť, příjemná vůně

Černucha setá obsahuje řadu **důležitých látek**. Výrazný je obsah vitamínů A, řady B1, B2, B3, B6, kyselina listová, D, E a F, minerálů a stopových prvků Ca, Mg, Fe, Zn, P, Cu, K, mastných nenasycených kyselin OMEGA 3 a 6.

Použití: Černucha má široké použití hlavně v Indii a na středním východě. Používá se jako jemnější náhražka pepře k okoření chleba, pečiva, sýrů, luštěnin apod. Je součástí směsí koření Karí a různých druhů Masal. Přidávají se však i do sladkého pečiva. Je to koření pro toho, kdo rád experimentuje. Dobře se doplňuje s koriandrem a novým kořením, saturejkou a tymiánem. Používá se při pečení vepřového, drůbežího i hovězího masa, při výrobě uzenin. Hodí se i na ryby nebo do zeleninových polévek.

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

Na základě Nařízení Evropského parlamentu nesmíme uvádět všechny účinky, které bylina má.

Složení: černucha setá (*Nigella sativa*) - semena

Alergeny: Může obsahovat stopy arašídů, ořechů, sezamu, lepku, sóji a hořčice; slupky semen.

Černý kmín - Černucha setá (*Nigella sativa*), také nazývaný černá semena, která se používají jako koření a v bylinné medicíně. Semena mají vůni podobnou fenyklu a mají štiplavou chuť, která je poněkud podobná muškátovému oříšku, ačkoli rostlina s tím také není příbuzná. Semena jsou běžně pečená a mletá jako koření a jsou široce používána v Indii, na Středním východě a v částech severní Afriky, kde se sezóní kari, rýže, chleby a sladké cukrovinky.

Semena černé cibule a semena černého kmínu jsou dvě různá semena rostlin. Pro indickou kuchyni se semena černé cibule nazývají kalonji. Černý kmín (ve skutečnosti, který je méně aromatický než jeho příbuzný kmín, se nazývá kala jeera, což znamená černý kmín.

Země původu: Indie

Hmotnost: 150 g
