

Kardamom zrno 150g



Kardamonová silice velmi krásně voní, má aromatickou, citronovou vůni. Chutná kořenitě a lehce nasládle, vhodné do čajů, drinků či kávy či k namletí na kardamomový prášek.

~~Cena~~ 265,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 265,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Kardamom zrno - koření, které v mleté podobě má velkou oblibu především ve sladké kuchyni, tedy do dezertů, pudinků, jogurtových nápojů - lasí a koláčů.

Použití: Zrna se používají do čajů, drinků či kávy či k namletí na kardamomový prášek. Do jídel se přidává na začátku vaření. Ochutí i luštěniny, rýži a kořenovou zeleninu. Je vynikající i do ovocných kompotů, marinád, vín a likérů. Špetka kardamomu se přidává také do černého čaje nebo kávy. Bývá důležitou součástí směsi koření jako je například kari či garam masala. Až a kávu pěkně zjemní a ochutí, přidáme-li 3 - 4 zrnka na šálek.

Složení: kardamon zrno

Kardamom je koření získávané ze semen druhů rostlin z rodů **Elettaria** a **Amomum** z čeledi zázvorníkovitých. Oba rody jsou původem z Indie. Lusky Elettaria jsou světle zelené, zatímco Amomum má lusky větší a tmavě hnědé. Kardamom dorůstá do výšky dvou až tří metrů. Kardamonová silice velmi krásně voní, má aromatickou, citronovou vůni. Chutná kořenitě a lehce nasládlé. Je tradiční součástí kari koření.

Vzhled a barva: světle až tmavě hnědá zrna kardamonu

Zdravotní tvrzení týkající se léčivé rostliny kardamonníku obecného ve formulaci předložené Evropské komisi ke schválení (on hold): Normální činnost **kardiovaskulárního systému**. Normální činnost **trávicího traktu**. Normální činnost **ledvin, močový systém**. Přirozená obranná schopnost - imunitní systém. Normální činnost **nervové soustavy**. Normální funkce **dýchacího systému**. 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 seriózních volně dostupných zdrojů na internetu a z kvalitní literatury.

Pro získání co nejvíce krásné vůně a chuti z kardamonu, podrťte semena ve hmoždíři a pak přidejte do horkého oleje.

Kardamon skladujte v suchu a na tmavém místě. Pokud se semena otevřou, výrazná vůně se tím dost oslabí.

Zajímavosti: Kardamon se v některých oblastech užívá i jako lék proti malárii. Semena se ale nejprve musí důkladně vysušit a pak se teprve žvýkají. Řekové a Římané, kardamon žvýkali, aby měli čisté zuby a svěží dech.
