

Pískavice semeno - Řecké seno, (fenugreek, Kasoori mrthi) 1000g



Trávení - cholesterol - poporodní péče, normální vylučování a průběh menstruace, normální hladina lipidů v krvi a funkce žaludku a udržení pH rovnováhy.

~~Cena~~ 196,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 196,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Pískavice - fenugreek nebo řecké seno je součástí mnoha směsí koření, jako je indické kari. Koření vhodné do čalamád, kari směsí a chutney. Zeleninovým pokrmům dodává pikantní chuť a aroma.

Fenugreek podporuje přirozenou obranyschopnost organismu - **imunitní systém, také trávení a chuť k jídlu**. Působí též jako antioxidant a **normalizuje hladinu glukózy v krvi**.

Účinky pískavice

- Vhodná součást poporodní péče.
 - Přispívá k normálnímu vylučování a průběhu menstruace.
 - Přispívá k udržení normální hladiny lipidů v krvi - metabolismus lipidů.
 - Podporuje normální funkci žaludku a udržení pH rovnováhy.
 - Pozitivně ovlivňuje trávení a chuť k jídlu.
 - Podporuje udržení normální hladiny glukózy a cholesterolu v krvi.
- Zevně** využíváme pískavici k oplachům a obkladům na špatně se **hojící rány**, kožní záněty, **křečové žíly**, měkké otoky i podlitiny.

Ustanovení nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006, o výživových a zdravotních tvrzeních, nám nedovoluje informovat vás o účincích tohoto semene na váš organismus. Informace o působení si prosím dohledejte ve volně dostupných zdrojích na internetu či v literatuře.

Chuť a použití: Pískavice chutná kořenitě hořce a lehce moučnatě. Vůní trochu připomíná čerstvě posečené seno. Především v Indické kuchyni se používá na pokrmy s kari a čatní pokrmy. Vhodná je také do čalamád, polévek, omáček, pomazánek, zeleninových, luštěninových a dušených jídel či jako koření při pečení. V arabské kuchyni se semena přidávají do chleba a některého druhu pečiva, rýže. Též je lze vařit jako luštěninu nebo nechat naklíčit do salátů, na obalení smažených pokrmů.

Složení: Semínka pískavice mletá

Pískavice je jednoletá bylina dorůstající výšky až 60 cm. Fenugreek se považuje za přechod mezi obilovinou a luštěninou.

Celá rostlina se hojně využívá v zemědělství jako potrava pro dobytek. Ve farmacii a pro fytotherapeutické účely je využíváno semeno pískavice.

Recept - Čočka po srílansku

Ingredience: 300g červené čočky, 5 stroužků česneku, 1 menší cibule, 1 lžička kurkumy, 1 lžička kari, 1/2 lžičky chilli, 1 lžička pískavice, sůl, 200ml kokosového mléka

Postup přípravy: Čočku řádně vypereme, až je voda opravdu čistá. Dáváme tak o dva centimetry více vody. Přidáme veškeré koření, cibuli nakrájenou na plátky, česnek pouze rozmačkáme nožem a vaříme za občasného míchání asi 15 minut. Nakonec přidáme kokos. mléko a ještě cca 10 minut povaříme.

S kladujte na suchém a chladném místě, po otevření doporučujeme uchovávat ve vzduchotěsné nádobě.

Země původu: Indie

Obsah balení: 1000 g
