

## Kurkuma u prahu



Ocjena: Neocjenjeno

**Cijena**

1,25 €

1,25 €

[Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod](#)

Proizvođa: [Roba na mjerenje \(1 kom 100 gr\)](#)

### Opis

**Kurkuma** je član porodice *Umbifera*, porijeklom iz Južne Azije, gde se koristi hiljadama godina. Prah od kurkume pravi se od korijena biljke. Kurkuma u prahu ima bogatu žutu boju, oštar miris i divan topli ukus začina - pomalo gorkast, sa paprenim notama. Kurkuma, voljena zbog svog ukusa i boje, može se koristiti u raznim receptima i picima, odlično dopunjavajući druge začine.

Kurkuma u prahu je omiljena u nizu indijskih i azijskih jela ili se može koristiti za dodavanje divnog ukusa i boje marinadama za morske plodove, tofu, živinu i meso, jela od jaja poput fritaje ili kajgane sa pečenim paradajzom. Da bi vaša jela dobila novu notu, možete je pripremiti na način što mljevenu kurkumu umjereno zagrijavate, u kombinaciji sa mljevenim kimom, korijanderom, senfom, sjemenom slanine, naribanog *Umbira* i luka isjeckanog na kockice (i opcionalno *ili*), u malo ulja, na tihoj vatri dok se aroma ne oslobodi. Dobićete osnovu za kari začina, a možete dodati u variva i supe. Ili umiješajte nekoliko kašičica kurkuma u prahu direktno u jelo tokom kuvanja. Kurkuma se ponekad koristi umjesto šafrana zbog živopisne žute boje. Za upotrebu sa pirinčem jednostavno dodajte 2 kašičice praha u lonac vode za kuvanje. Kurkuma u prahu je takođe ukusan dodatak picima. Dodajte malo ledenom *aju* od limuna i *umbira* ili toplom *aju*. Da biste napravili divan *aj* od kurkume ili zlatnog mlijeka, pomiješajte malo mljevene kurkume, *umbira*, cimeta (i drugih začina po vašem izboru) i meda u nježno zagrijano

## Svi proizvodi: Kurkuma u prahu

---

biljno mlijeko ili prokuvanu vodu i pustite da se ukusi prožmu.

**Kurkuma** je takođe izuzetno je cijenjena zbog mnogih pozitivnih učinaka na tijelo, što uključuje:

- djeluje protivupalno,
- štiti jetru,
- snažan je antioksidans,
- poboljšava funkcionisanje imunog sistema,
- doprinosi zdravlju nervnog sistema,
- održava zglobove zdravim.

**Sastojci:** suvi korijen kurkume u prahu.

**Zemlja porijekla:** Indija.

**Alergeni:** ovaj proizvod ne sadrži poznate alergene.

Može sadržati tragove alergena zbog mogućeg unakrsne kontaminacije.

**Način čuvanja:** čuvati u hermetički zatvorenoj posudi na hladnom i suvom mestu, dalje od direktne sunčeve svjetlosti.

---

*Posebno brinemo o tačnosti informacija o proizvodima na našoj web stranici. Međutim, kako se propisi o proizvodnji hrane često mijenjaju može doći do promjena u sastavu hrane, hranljivih materija ili alergena, prehrambenih informacija itd. Zbog mogućih odstupanja molimo vas da prije korištenja proizvoda pročitate informacije na samom proizvodu. Informacije o proizvodima nisu namijenjene dijagnozi i liječenju. Za ozbiljnija zdravstvena stanja i nelagode obratite se svom ljekaru, terapeutu, homeopatu.*

*\*Slika proizvoda služi samo u ilustrativne svrhe.*

### Recenzije

Trenutno nema recenzija za ovaj proizvod.