
Kozieradka

Dodano: 2005-03-25 14:51:18

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2337 razy.

KOZIERADKA

Roślina przyprawowa ceniona w krajach arabskich, Indiach i na Bałkanach. Smak gorzkawo-słodki, przypominający curry tudzież przypalony cukier. Zapach podobny do selera i lubczyku. Nasiona miele się lub rozgniata przed użyciem. Pełnego aromatu nabierają dopiero pod wpływem ogrzania. Dodawana do chleba przy wypieku. Służy także do aromatyzowania serów. Wchodzi w skład mieszanek przyprawowych typu curry a także bułgarskiej "Czubricy" (złożonej z kozieradki, cząbrku, ostrej papryki, prażonej mąki kukurydzianej i soli). Kozieradka jest składnikiem naturalnych środków antykoncepcyjnych, przyspiesza przemianę materii, obniża ciśnienie, pomaga utrzymać właściwy poziom cukru we krwi, łagodzi zaburzenia pracy żołądka. Kobiety Wschodu dodawały kozieradkę do potraw, aby uzyskać pożądane w kulturze arabskiej pulchne kształty. W Indiach używano jej jako namiastki kawy.

Nadesłał: m <>