

Link do produktu: <https://www.zielar.ski/galgant-mielony-50g-farmvit-p-11984.html>

Galgant mielony 50g – Farmvit

Nasza cena	9,40 zł
Produkt	Produkt niedostępny
Czas wysyłki	24h
Numer katalogowy	5902115941993
Kod EAN	5902115941993
Producent	Farmvit

Opis produktu

Galgant - jedna z najważniejszych i najzdrowszych przypraw

Galgant to przyprawa, która zyskuje w naszym kraju coraz większą popularność. Nic dziwnego - prawdopodobnie to jedna z najzdrowszych przypraw na świecie. Działa przeciwbólowo, poprawia krążenie, posiada właściwości przeciwzapalne i przeciwbólowe, a nawet pobudza apetyt.

Galgant właściwości

Już w XII wieku Święta Hildegarda polecała picie galgardu z sokiem malinowym raz dziennie, w okresach jesienno-zimowych. . Również i dzisiaj możemy przygotować sobie taką zdrową miksturę. Wystarczy, że dodamy sproszkowany galgant do soku malinowego z cytryną. Podczas grypy czy przeziębienia będzie to miało zbawienny wpływ na nasz układ odpornościowy i istnieje duża szansa, że dzięki temu szybciej powrócimy do pełni formy.

W Azji, gdzie już dawno poznano się na dobroczynnych właściwościach galgardu, jest on stosowany przy leczeniu między innymi zapalenia stawów, cukrzycy czy otyłości. Ułatwia trawienie i pomaga pozbyć się toksyn z organizmu. Jest polecany na wzdęcia, mdłości, ale także problemy z układem krążenia, bóle reumatyczne czy nawet przy rwie kulszowej. Z powodu ostrego smaku z używaniem galgardu powinny jednak uważać osoby cierpiące na problemy żołądkowe. Oczywiście, nie oznacza to, że muszą całkowicie wykluczyć go ze swojej diety, ale stosować w odpowiednich dla siebie ilościach.

Galgant przyprawa

Korzeń galgardu jest zazwyczaj dostępny pod różnymi postaciami. Możemy go kupić w pastylkach, kosteczkach pigwowych, czy po prostu zmielony lub siekany.

Mielony galgant dodawany do potraw przypomina w smaku imbir, ale jest od niego jeszcze bardziej aromatyczny i nieco podobny do pieprzu. Suszony galgant jest łagodniejszy w smaku. Doskonale nada się jako dodatek do dań mięsnych, czy rybnych. Świeży galgant jest bardziej intensywny i ze względu na swój ostry smak, często bywa używany w kuchni azjatyckiej, głównie w Indonezji czy Tajlandii.