

## Korijander zrno mljeveno



Ocjena: Neocjenjeno

**Cijena**

0,99 €

0,99 €

[Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod](#)

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

### Opis

**Korijander** (lat. *Coriandrum sativum*) jednogodišnja biljka iz porodice Apiaceae (u ovoj su porodici još i anis, anđelika, asafotida, šargarepa, celer, kumin, mirošija, peršun, paštrnjak...) Biljka je visoka između 30 i 90 cm. U upotrebi su listovi i plodovi, koji imaju različitu aromu, te se nadopunjuju. Listovi podsjećaju na listove peršuna.

Korijander sadrži vitamin C i druge vitamine i minerale i dijelom i organske kiseline.

U djelovima sveta u kojima prirodno raste upotreba korijandera u medicinske svrhe je vrlo široka. On se koristi kao antireumatsko i antiartritično sredstvo i protiv otoka koji iz nastaju kao posljedica ovih tegoba. Neke od kiselina koje su prisutne u korijanderu pozitivno djeluje na smanjenje nivoa holesterola u krvi i na proširenje zidova krvnih sudova. Kao pomoćno sredstvo korijander se koristi i u liječenju anemije, jer sadrži gvožđe. Koristi se protiv menstrualnih tegoba, koristi se i da bi otvarao apetit, zatim i za zdravlje ožiju (jer sadrži vitamin A, fosfor, antioksidanse), kožne poremećaje, regulisanje nivoa šećera u krvi...

## Svi proizvodi: Korijander zrno mljeveno

---

Eterično ulje korijandera upotrebljava se u proizvodnji parfema. Ima i ljekovita svojstva: budi apetit, poboljšava probavu i ublažava grčeve i želučane tegobe. Korijander je u današnje vrijeme poznat po tome što potpomaže izlučivanje u nervima i željama nagomilane živu i otrove.

Upotreba: U evropskoj kuhinji uglavnom se upotrebljava sjeme, dok su južnoameričkoj i azijskoj kuhinji listovi, koji se pripremaju kao zelje. Svježi listovi imaju snažnu aromu mošusa i limuna. Ukusom su jako gorki i koriste se za garniranje jela i kao dodatak umacima, salatama i siru. Svježe mljeveni plodovi dodatak su pecivu, jelima od kupusa, mahunarkama i tikvicama. Zreli osušeni plodovi daju aromatičan ukus i upotrebljavaju se u pripremi mnogih jela, naročito pečeni.

Korijander je jedan od sastojaka kari za čina i za čina za medenjake. Dobro se kombinuje s pimentom, čilijem, cimetom, klinčići, kuminom, komoračem, češnjakom, čumbirom, macisom, muškatnim oraščićem. Upotrebljava se i u pripremi piva, likera, kompota, marinada i božićnih kolača. Dobar je s jabukama, piletinom, citrusima, ribom, šunkom, gljivama, lukom, šljivama, svinjetinom, krumpirima.

Alergen info: Mogući tragovi lista celera i slalice.

---

*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. Uvijek trebate pročitati etiketu na proizvodu, a ne da se oslanjate samo na informacije navedene na web stranici. 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.