

Szerecsendi³ Ács "virÁjga"

SzerzÁ -ka-pÁ-r-

2008. jÁnius 13.

UtolsÁ³ frissÁ-tÁcs 2008. augusztus 04.

A szerecsendi³ fÁjja DÁl-India szigetein honos, de napjainkban májr leginkÁjbb a Karibi tÁrsÁcokban jellemzÁ a természetÁse. A termÁcs magÁllományÁit nevezzÁ³ diÁnak, má-g a termÁcs hÁsa alatt találhatÁ³ maghÁcj szÁjrá-tmÁ "virÁjg". A diÁt jellemzÁ'en mácsztejbe mártva tarÁsÁ-tjÁk a trÁpusi fÁrgek Ács egyÁb ÁlÁ'skÁdÁ'k ellen, má-g a szerecsendi³virÁjg kÁ³Állégesen ÁlÁnk aromÁjÁit csak a gyors szÁjrá-tÁs, valamint a lÁgmentesen tÁrtÁnÁ' tÁjrá³ vhatja meg.

A szerecsendi³ erÁ's Á-zÁt Ács illatÁt a magas illÁolaj-tartalom adja, mely illÁolaj enyhe pszichedelikus, bÁdÁ-tÁ³ hatÁjss is bÁ-r. ErÁ's aromÁja miatt mindkÁt fÁszert csak Ávatosan, mártÁkkel hasznÁljuk, mivel kÁnnyen elnyomhatja a tÁj b fÁszert ÁsszarmÁniÁjÁit. EgyÁbkÁnt jellemzÁ' fÁszere az egzotikus konyhÁjknak, egyik ÁsszetevÁ'je pÁldÁjul az indiai curry-nek is. A magyar konyhÁban hÁslevesek, krÁmlevesek, egyes fÁ'zelÁkfÁlÁk, vadak Ács a burgonyapÁ³rá, burgonyakrokkett Á-zesÁ-tÁcsÁre hasznÁljuk. Fontos, hogy a szerecsendiÁt egÁszben vÁsÁjroljuk, Ács mindig csak annyit reszeljÁnk belÁ'le, amennyi az Átelbe szÁksÁges, mert Á-zanyagai kÁnnyen elillannak.

Á GyÁgyhatÁsa elsÁ'sorban emÁcsztÁcsi zavaroknÁl, savtÁltengÁcsnÁl jelentkezik. Helyesen adagolva diÁtÁs Átelek Á-zesÁ-tÁcsÁre is alkalmas.Á