



Seminte de chimen negru 100 gr HERBALSANA

Semintele de Chimen negru au un gust distinctiv si se folosesc pentru a aroma painea Naan. Se mai poate folosi ca si un condiment la prepararea muraturilor pe baza de ulei, si la mancarurile dulci. Intra in componenta multor amestecuri de condimente. Cu seminte mici, in forma de picatura, acesta nu este inrudita cu chimenul sau chimionul, aproape ca nu are miros, isi dezvolta aroma si gustul mai bine dupa ce este prajita sau fripta in ulei. Termenul indian pentru chimenul negru este kalonji. Nigella stimuleaza digestia si elimina parazitii intestinali. Se foloseste mai ales in bucataria

turceasca, din Orientul Mijlociu si cea indiana. Semintele negre se pun in lipii, dar sunt folosite si pentru asezonarea macarurilor de legume, salate, muraturi, dar si mancarurilor din miel si pui. Chimenul negru era folosit in antichitate de faraoni, ca un remediu pretios la ingrijirea corpului.