

Link do produktu: <https://www.czas-natury.pl/czarnuszka-nasiona-p-11.html>



Czarnuszka nasiona

Cena

9,00 zł

Opis produktu

Czarnuszka
Nigella sativa

Kraj pochodzenia: POLSKA
Producent: Gospodarstwo Rolne Baranowo 9, 88-150 Kruszwica
Skład: 100 % nasiona czarnuszki całe

Czarnuszka siewna to naturalna skarbnica zdrowia, a wszystko to za sprawą obecności ponad 100 aktywnych substancji. Jest naturalną odpowiedzią na wiele dolegliwości, szczególnie w przypadku stanów zapalnych oraz upośledzonego systemu odpornościowego.

Nasiona i olej z czarnuszki poprzez swoisty ujemny potencjał powodują obniżenie stresu oksydacyjnego, przez działają oczyszczająco i regenerująco na organizm. Właściwości czarnuszki wpływają na dobrą kondycję komórek naszego ciała.

Czarnuszka jest źródłem kwasów tłuszczowych oraz cennych witamin A, E, F, B1, B3, B6, biotyny oraz związków mineralnych m.in. cynku, selenu, magnezu, wapnia, selenu, sodu i potasu. Warto rozważyć wprowadzenie tej rośliny do codziennej diety.

Czarnuszka działa antyalergicznie, antibakteryjnie, antywirusowo, antygrzybiczo, przeciwpasożytniczo, przeciwmiażdżycowo, antydepresyjnie, antyanemicznie oraz antynowotworowo.

Poprawia wydolność płuc, chroni przed nadciśnieniem i kamieniami nerkowymi, regeneruje skórę, przyspiesza gojenie się ran, chroni wątrobę oraz nerki, przeciwdziała osteoporozie oraz reguluje miesiączkowanie. Co więcej, zapewnia spokój i równowagę wewnętrzną.

Sposób użycia

Jak można zauważyć zastosowanie czarnuszki nie zna granic. Stosuje się ją zarówno zewnętrznie (na skórę, włosy i paznokcie) jak i wewnętrznie. Stanowi bazę do naturalnych kosmetyków. Mikronizowana czarnuszka polecana jest na włosy do płukaniek. Dzięki czarnuszce stają się puszyste i łatwiej je rozczesać. Ponadto, czarnuszka dzięki właściwościom antibakteryjnym i przeciwzapalnym dobrze wpływa na kondycję skóry głowy, pomagając np. na łupież.

W postaci zmielonej doskonale zastępuje pieprz. Nadaje potrawom wyjątkowo aromatyczny i gorzki smak. Dodawana jest do sałatek, zup, bigosu, sera, kanapek, kiszenia warzyw oraz przetworów warzywnych. Szczególnie stosowana w piekarnictwie, jako wymieniony walor smakowy i dodatek zdrowotny do chleba, ciast i wypieków.

Z wędzonych nasion czarnuszki siewnej otrzymujemy na zimno nierafinowany, naturalny olej, który również dostępny jest na naszym sklepie.

Alergeny

Alergeny: Z uwagi na obecność innych surowców w naszym gospodarstwie, nie możemy wykluczyć obecności alergenów: gluten i produkty pochodne, orzechy, soja, seler, gorczyca, orzeszki ziemne, sezam.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Waga: 100 g , 500 g , 1 kg