Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 08:26

Link do produktu: https://www.lubziolek.pl/czarnuszka-ziarno-p-19.html

CZARNUSZKA Ziarno



Cena	**48,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**

Opis produktu

Czarnuszka siewna zwana jest również czarnuszką ogrodową, panną w zieleni, czarnuszką egipską oraz czarnym kminkiem. To delikatna roślina jednoroczna o białych lub niebieskich kwiatach z rodziny jaskrowatych Ranuncullaceae, która osiąga do 40 cm wysokości. Roślina zawiera około 40 proc. oleju, który składa się z nienasyconych kwasów tłuszczowych: kwasu oleinowego, linolowego i linolenowego. Bogate w składniki ożywcze są także nasiona czarnuszki. Zawierają wiele aktywnych substancji, między innymi: fosfolipidy i fitosterole, flawonoidy, saponiny, garbniki. W czarnuszce znajdziemy również kwasy tłuszczowe, białka i węglowodany, a także witaminy (A, E, B1, B3, B6) oraz związki mineralne: cynk, selen, magnez, wapń, żelazo, sód i potas. Nasiona zawierają także olejek eteryczny, który generuje silny aromatyczny zapach oraz korzenny smak.

DZIAŁANIE WSPOMAGAJĄCE:

- obniża poziom cukru we krwi,
- zmniejsza ryzyko zakrzepów i zatorów,
- działa przeciwbólowo w bólach różnego pochodzenia (dzięki malantynie),
- uspokaja,
- działa przeciwbakteryjnie, przeciwgrzybicznie i antywirusowo,
- zwalcza pasożyty,
- odkaża układ pokarmowy i oddechowy, - działa moczopędnie i przeciwobrzękowo,
- odtruwa miąższ wątroby ze związków toksycznych i nadmiaru leków
- stymuluje układ odpornościowy,
- sprawia, że organizm z większą łatwością eliminuje pierwsze objawy grypy i przeziębienia,
- przydatna również podczas leczenia zapalenia zatok oraz kataru,
- działa przeciwnowotworowo,
- hamuje odczyny autoagresji immunologicznej,
- znajduje zastosowanie w leczeniu tocznia, alergii, reumatyzmu, łuszczycy
- ważna dla regeneracji wątroby

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napar – wystarczy zalać łyżkę zmielonych ziaren wrzątkiem, parzyć około 20 minut i odcedzić. Taki czarnuszkowy napar można wypić jak herbatę lub wykorzystać do płukania włosów i przemywania zmienionej chorobowo skóry.

Czarne nasiona czarnuszki służą jako dodatek do pieczywa, do przetworów warzywnych, do aromatyzowania wina oraz w niewielkim zakresie do produkcji olejku eterycznego używanego w cukiernictwie. Mielone nasiona czarnuszki stanowią dobrą namiastkę pieprzu, gdyż u osób wrażliwych nie podrażniają błony śluzowej żołądka.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

WAGA:: 100g. , 200g , 500g , 1000g