

Đumbir – začin i lek: Gastronomad, nova epizoda u ponedjeljak, 31. maja, u 12:20, na RTS 1

Retko koji začin ima toliko dobrih svojstava kao đumbir. Poreklom je iz toplijih krajeva Kine, odakle se proširio u Indiju, koja je danas najveći proizvođač ove vredne biljke. Karavanima je još u antičko vreme prenošen u Malu Aziju, pa je ostalo zabeleženo da su tamošnji Grci veoma cenili đumbir zbog njegovih koristi pri varenju i često ga mešali sa brašnom. Na istoku je uobičajen začin u slanim jelima, dok se na zapadu češće koristi za pripremanje poslastica i bezalkoholnih pića. U azijskim sistemima lečenja često se upotrebljava protiv smetnji u varenju, protiv povraćanja, ali i kao stimulans za poboljšanje imuniteta i opšteg zdravstvenog stanja.

U novoj epizodi Gastronomada, Katarina Petrović Kaja pripremiće nam kinesku dinstanu junetinu sa đumbirom i puding od đumbira i karamelizovanih jabuka.

Nova epizoda Gastronomada u ponedjeljak, 31. maja, u 12:20, na RTS 1.