

Karanfilić – začín i afrodisizijak: Gastronomad, nova epizoda u ponedeljak, 24. januara, u 13:30, na RTS 1

Karanfilić ili klinčić poreklom je iz Indonezije i sve do modernog doba uzgajan je na samo nekoliko ostrva. Naučna istraživanja pokazala su da je jedan od najboljih antioksidativnih začina zbog visokog nivoa fenolnih jedinjenja. U zapadnim gastronomijama upotrebljavan je kao afrodisizijak, a tek kasnije je potvrđeno i da je odličan prirodni lokalni antiseptik i blagi anestetik. Karanfilić ima pozitivne efekte na želudačnu sluzokožu, opušta glatke mišiće koji oblažu probavni trakt, a deluje i protiv povraćanja, nadutosti, problema sa zubima i lošim zadahom.

U naše krajeve doneli su ga trgovci sa primorja i veoma brzo stekao je popularnost, posebno u pripremi kolača i slatkih jela. Katarina Petrović Kaja, u novoj epizodi Gastronomada, u ponedeljak, 24. januara, u 13:30, na RTS 1, pokazaće nam i da je odličan začín u pripremi slanah specijaliteta i napraviti glazirano suvo meso sa karanfilićem, kuvano vino i pijano voće.

Gastronomad, nova epizoda u ponedeljak, 24. januara, u 13:30, na RTS 1.