

Kuzu Organic 100 g

EAN: 8436032153421 FABRICANTE: MIMASA



Kuzu är den bearbetade roten av Pueraria Thumbergiana eller Pueraria Hirsuta Matsum, som traditionellt används för att bekämpa tarmsjukdomar, feber, svaghet och trötthet.

DESCRIPCIÓN



Denna hälsosamma mat kommer från ön Kyushu, närmare bestämt från prefekturen Kagoshima, där den har odlats i mer än 100 år. Idag produceras 90 % av japansk kuzu i detta område. Mimasas ekologiska kuzu är beredd från rötter mellan 5 och 10 år gamla och väger cirka 10 kg, idealiska egenskaper för bästa kvalitetsproduktion.

Det är viktigt att säkerställa renheten hos kuzu jämfört med moderna imitationer baserade på pilrot, sötpotatis eller majsmjöl, som är billigare, men inte ger effekterna av den äkta produkten. Vår Mimasa ekologiska kuzu är av hög kvalitet och fast konsistens. Dessutom är dess renhet och intensiva vita färg exklusiva för vår ekologiska kuzu, resultatet av kvaliteten på roten och de traditionella teknikerna som används för att göra den.

Förberedelse av kuzu

Beredningen av dagens kuzu har knappast förändrats på århundraden. Rötterna, som kan bli upp till två meter långa nedsänkta i marken, samlas in under vintern. När kuzurötterna har samlats in, mals de och tvättas sedan med kallt vatten flera gånger för att rengöra dem från föroreningar tills vattnet blir klart. Till sist måste du låta kuzu vila i en och en halv månad.



Kuzu Organic 100 g

EAN: 8436032153421 FABRICANTE: MIMASA



Sammanfattningsvis består dess framställning av att isolera stärkelsen, eliminera fibrer och föroreningar och slutligen torka den utomhus.

Hälsosamma tillämpningar av ekologisk kuzu

Kuzu-avkok har traditionellt använts för att främja svett och lindra feber vid förkylning eller influensa. Barn har en yang-natur, så den neutrala karaktären hos kuzu är mycket lämplig.

Denna hälsosamma mat drar överflödigt vatten från tarmarna och smörjer dem. Dessutom främjar det en bra nivå av tarmflora, förbättrar symtomen på diarré och förstoppning och återställer tarmens styrka så att den återställer peristaltiska rörelser. Av denna anledning är det särskilt indicerat för förstoppning av den vidgade tarmen på grund av överskott av kaffe, socker, konstgjorda drycker och frukt.

Kuzu ger stor lindring i fall av gastroenterit eller när magen inte tål någon vätska eller fast substans. I fall av magsår skyddar det gelatinösa lagret magsäckens väggar och hjälper såret att läka efter några veckor.

Avslappnande kraft av ekologisk kuzu

I Japan används kuzu som muskelavslappnande och blodcirkulationsstimulerande medel, vilket lindrar muskelspänningar. Denna smaksättning innehåller isoflavonoider, så den hjälper mot problem relaterade till cerebrala blodkärl som huvudvärk, ansträngda ögon, ringningar i öronen, irritation, sömnlöshet, etc. Dessutom bidrar dess konsumtion till stabiliseringen av det vegetativa nervsystemet. Kuzu är också effektivt för att minska kramper och spasmer hos barn och stelhet hos äldre, eftersom det slappnar av det parasympatiska nervsystemet.

Isoflavonerna i kuzu slappnar av spänningen i blodkärlen, vilket följaktligen sänker blodtrycket. Det är också effektivt för att förebygga hjärtinfarkt, genom att å ena sidan slappna av i öggleartären och å andra sidan aktivera blodcirkulationen. Enligt en studie från Proceedings of the National Academy of Science publicerad 1993 är kuzu-extrakt ett naturligt alternativ vid behandling av alkohol- och tobaksberoende, vilket stoppar konsumtionen av båda.

Rötter och andra växter

Rötter och andra växter innehåller flera fördelaktiga egenskaper för kroppen. Korrekt förberedelse på det mest traditionella sättet kommer att garantera högsta kvalitet på dessa livsmedel.

NÄRINGSVÄRDEN

- Energi-kJ1433
- Energi (kcal)337



Kuzu Organic 100 g

EAN: 8436032153421 FABRICANTE: MIMASA



- Fett (g)0,0
- Kolhydrater (g)84.1
- - Sockerarter (g)0,0
- Proteiner (g)0,0
- Natrium (g) 0,018
- Salt 0,04

KONSUMTIONSFORM

Mimasa kuzu framställs genom att man späder två teskedar i ett glas kallt vatten och sedan kokar det i cirka fem minuter, tills det får en geléaktig, färglös eller rosaaktig och nästan genomskinlig konsistens. Efteråt smaksätts den med ekologisk Tamari eller ekologisk Tamari-shoyu. I kulinariska beredningar används det som ett naturligt förtjockningsmedel på grund av sin smaklösa smak. Således kan den också spädas i kallt vatten och tillsättas under de sista minuterna av tillagning av soppor, grönsaker, grytor, grönsakstärter eller kakor (sprid ut den över ytan innan den sätts in i ugnen).

INGREDIENSER

Kuzu är roten till Pueraria Thumbergiana och Pueraria Hirsuta Matsum.

