

Kuzu Biologisch 100 g

EAN: 8436032153421 FABRICANTE: MIMASA



Kuzu is de verwerkte wortel van Pueraria Thumbergiana of Pueraria Hirsuta Matsum, traditioneel gebruikt ter bestrijding van darmstoornissen, koorts, zwakte en vermoeidheid.

DESCRIPCIÓN



Dit gezonde voedsel is afkomstig van het eiland Kyushu, met name uit de prefectuur Kagoshima, waar het al meer dan 100 jaar wordt verbouwd. Tegenwoordig wordt 90% van de Japanse kuzu in dit gebied geproduceerd. De biologische kuzu van Mimasa wordt bereid met wortels tussen de 5 en 10 jaar oud en weegt ongeveer 10 kg, ideale eigenschappen voor de beste kwaliteitsproductie.

Het is belangrijk om de zuiverheid van kuzu te garanderen in vergelijking met moderne imitaties op basis van arrowroot, zoete aardappel of maïsmeel, die goedkoper zijn, maar niet de effecten van het echte product produceren. Onze Mimasa biologische kuzu is van hoge kwaliteit en stevige textuur. Bovendien zijn de zuiverheid en intens witte kleur exclusief voor onze biologische kuzu, het resultaat van de kwaliteit van de wortel en de traditionele technieken die worden gebruikt voor de productie ervan.

Bereiding van kuzu

De bereiding van de hedendaagse kuzu is al eeuwenlang nauwelijks veranderd. De in de grond verzonken wortels, die wel twee meter lang kunnen worden, worden in de winter verzameld. Zodra de kuzu-wortels zijn verzameld, worden ze gemalen en vervolgens meerdere keren met koud water gewassen om ze te reinigen van onzuiverheden totdat het water helder is. Tenslotte moet je de kuzu anderhalve maand laten rusten.



Kuzu Biologisch 100 g

EAN: 8436032153421 FABRICANTE: MIMASA



Samenvattend bestaat de bereiding ervan uit het isoleren van het zetmeel, het verwijderen van vezels en onzuiverheden en het uiteindelijk drogen in de open lucht.

Gezonde toepassingen van biologische kuzu

Kuzu-afkooksel wordt traditioneel gebruikt om de transpiratie te bevorderen en koorts te verlichten bij verkoudheid of griep. Kinderen hebben een yang-karakter, dus het neutrale karakter van kuzu is zeer geschikt.

Deze gezonde voeding onttrekt overtollig water uit de darmen en smeert deze. Ook bevordert het een goede darmflora, verbetert het de symptomen van diarree en constipatie en herstelt het de kracht van de darm zodat deze de peristaltische bewegingen herstelt. Om deze reden is het vooral geïndiceerd bij constipatie van de verwijde darm als gevolg van overtollige koffie, suiker, kunstmatige dranken en fruit.

Kuzu biedt grote verlichting bij gastro-enteritis of wanneer de maag geen vloeistoffen of vaste stoffen verdraagt. Bij maagzweren beschermt de gelatineuze laag de wanden van de maag en helpt de maagzweer na een paar weken te genezen.

Ontspannende kracht van biologische kuzu

In Japan wordt kuzu gebruikt als spierverslapper en bloedsomloopstimulant, waardoor de spierspanning wordt verlicht. Deze smaakmaker bevat isoflavonoiden, waardoor het helpt bij problemen die verband houden met de bloedvaten in de hersenen, zoals hoofdpijn, vermoeide ogen, oorsuizen, irritatie, slapeloosheid, enz. Bovendien draagt de consumptie ervan bij aan de stabilisatie van het vegetatieve zenuwstelsel. Kuzu is ook effectief bij het verminderen van aanvallen en spasmen bij kinderen en stijfheid bij ouderen, omdat het het parasympathische zenuwstelsel ontspant.

De isoflavonen in kuzu ontspannen de spanning in de bloedvaten, waardoor de bloeddruk daalt. Het is ook effectief bij het voorkomen van hartaanvallen, door enerzijds de lusslagader te ontspannen en anderzijds de bloedcirculatie te activeren. Volgens een onderzoek van de Proceedings of the National Academy of Science, gepubliceerd in 1993, is kuzu-extract een natuurlijk alternatief bij de behandeling van verslaving aan alcohol en tabak, waardoor de consumptie van beide wordt gestopt.

Wortels en andere planten

Wortels en andere planten bevatten meerdere gunstige eigenschappen voor het lichaam. Een goede bereiding op de meest traditionele manier garandeert de hoogste kwaliteit van deze voedingsmiddelen.

VOEDINGSWAARDEN



Kuzu Biologisch 100 g

EAN: 8436032153421 FABRICANTE: MIMASA



- Energie-kJ1433
- Energie (kcal)337
- Vet (g)0,0
- Koolhydraten (g)84,1
- - Suikers (g)0,0
- Eiwitten (g)0,0
- Natrium (g)0,018
- Zout0,04

VORM VAN CONSUMPTIE

Mimasa kuzu wordt bereid door twee theelepels te verdunnen in een glas koud water en het vervolgens ongeveer vijf minuten te koken, totdat het een gelatineuze, kleurloze of roze en bijna transparante consistentie krijgt. Daarna wordt het op smaak gebracht met biologische Tamari of biologische Tamari-shoyu. In culinaire bereidingen wordt het vanwege de smaakloze smaak gebruikt als natuurlijk verdikkingsmiddel. Het kan dus ook worden verdund in koud water en worden toegevoegd tijdens de laatste minuten van het koken van soepen, groenten, stoofschotels, groentetaarten of cakes (uitgespreid over het oppervlak voordat het in de oven wordt geplaatst).

INGREDIËNTEN

Kuzu is de wortel van Pueraria Thumbergiana en Pueraria Hirsuta Matsum.

