

Link do produktu: <http://www.czteryporyroku.sklep.pl/kala-namak-czarna-sol-himalajska-mielona-1000g-p-1079.html>



Kala Namak Czarna sól himalajska mielona 1000g

Cena

12,80 zł

Opis produktu

Kala Namak Czarna sól himalajska drobna 1 kg



Czarna sól zastosowanie

Kala Namak (Bangla Beet lobon; Nepalski Birae Nun (बिरा नुन)); Hindi काला नमक kala namak) znana również jako **sól czarna** lub **czarna sól Indyjska** to przyprawa o słonym i ostrym zapachu używana w Indiach. Przyprawa składa się głównie z chlorku sodu i kilku związków, które nadają soli charakterystyczny kolor i zapach.

W zależności od źródła informacji, jedne twierdzą, że Kala Namak to rodzaj naturalnego halitu a drugie, że to ręcznie wydobyty produkt.

Kala Namak w kuchni indyjskiej

Kala Namak jest szeroko stosowana w kuchni indyjskiej jako przyprawa lub dodatek do chaats (przypraw), ostrych sosów, wszystkich rodzajów owoców, raitas (indyjskich dipów) i wielu innych indyjskich pikantnych przekąsek. Na charakterystyczny

aromat jajeczny Chaat masala (indyjska mieszanka przypraw) ma wpływ czarna sól. Osoby spoza Indii, które nie są przyzwyczajone do czarnej soli często porównują jej zapach do zapachu zgniłych jaj. Z powodu obecności związków siarki, nabiera ona od brązowo-różowego do ciemno-fioletowego koloru kamienia.

Sól himalajska czarna Skład:

Kala Namak składa się głównie z chlorku sodu i śladowej ilości siarczanu sodu, siarczku żelaza i siarkowodoru.

Chlorek sodu (sól kuchenna) nadaje Kala Namak słonego smaku, siarczek żelaza dodaje różowego koloru, inne związki siarki odpowiadają za lekko gorzkawy smak a siarkowodór nadaje jajeczny zapach.

Pomimo, że siarkowodór jest toksyczny dla ludzi w większych stężeniach, to jego niewielka zawartość w czarnej soli nie ma negatywnego wpływu na zdrowie.

Z niektórych źródeł wynika, że **Kala Namak** powstaje poprzez odparowanie solanki, która jest gotowana z nasionami haradu. Inne źródła, natomiast podają, że sól kamienna jest naturalnym halitem wydobywanych z ziemi. Kryształy soli są czarne i są zwykle ścierane na drobny proszek, który przybiera różowego koloru.

Czarna sól jest w medycynie ajurwedycznej uważana za przyprawę chłodzącą i jest także stosowana jako środek na wzdęcia i zgagę. W mieście Jammu sól ta używana jest to leczenia wola.

Kala namak jest wysoko ceniona przez wegan, którzy używają ją do imitacji smaku jajek, jest na przykład używana do przyprawienia tofu, co daje w efekcie danie przypominające sałatkę jajeczną.