

18 ŚWIEŻYCH JAJ PRZEPIÓRCZYCH

Cena: 12,90 zł

Opis słownikowy

Kraj pochodzenia: Polska

Temperatura przechowywania: 4°C - 5°C



Opis produktu

Jajka przepiórcze w wielu częściach świata uznawane są za nie mniejszy rarytas gastronomiczny niż kawior. Ale mało kto wie, że przypisuje się jajkom przepiórczym także niezwykle właściwości terapeutyczne. W 1978 r. francuski doktor i badacz, J.C. Truffier, opublikował zaskakujący artykuł dokumentujący proces leczenia schorzeń alergicznych za pomocą jaj przepiórczych!

Jaja przepiórcze coraz częściej goszczą na naszych stołach. Są niewielkich rozmiarów, bowiem ich średnica mierzy mniej więcej ok. 1,5 cm, a skorupka pokryta jest charakterystycznymi brązowymi plamkami. Inny jest również czas przygotowania takich jajek. W przypadku gotowania na twardo potrzebujemy 3 minut, natomiast na miękko – 1 minutę.

Jaja przepiórcze charakteryzują się znakomitą smakiem oraz dużym udziałem żółtka w stosunku do całego jaja. Są zdrowsze niż jaja kurze ze względu na większą zawartość składników odżywczych. Skład chemiczny przepiórczych jaj jest bogatszy niż w przypadku "kurzych koleżanek". Zawierają łatwo przyswajalne i pełnowartościowe białka oraz charakteryzują się większą zawartością aminokwasów (treoniny, metioniny) oraz mikroelementów, np. wapnia, miedzi, cynku, żelaza, witaminy B1, B2, B12 oraz karotenu.

Właściwości jaj przepiórczych'

Jaja przepiórcze mają szereg zastosowań w gastronomii. Do najważniejszych można zaliczyć:

Stosowane są w dietach u osób cierpiących na: niedokrwistość (anemię), niskie lub wysokie ciśnienie krwi, silne bóle głowy oraz cukrzycę (zaleca się spożycie sześciu jaj w ciągu tygodnia).

Jaja przepiórcze stosuje się w chorobach wątroby, wrzodach żołądka, astmie i schorzeniach nerek.

Są niezastąpione w przypadku żywienia małych dzieci, osób starszych oraz ludzi, którzy cierpią na niedobory miedzi.

Zaleca się spożycie przepiórczych jaj u osób przebywających w warunkach podwyższonego ryzyka promieniowania ponieważ przyczyniają się do usuwania szkodliwych dla naszego organizmu radionuclidów.

Połączenie spożycia przepiórczych jaj z odpowiednią dietą wzmacnia układ immunologiczny organizmu.

Białko jaj przepiórczych charakteryzuje się właściwościami przeciwwzapalnymi oraz przeciwbakteryjnymi (zawierają lizozym - enzym, który rozkłada ściany komórkowe bakterii).

Mają działanie antydepresyjne - poprawiają samopoczucie i dodają nam energii.

Uważa się, że są bardzo dobrym afrodyzjakiem.