



Garam Masala



Směs namíchaná podle Kateřiny Winterové, která se nechala inspirovat při své cestě po Indii. Garam masala je jedním z nejtypičtějších koření Indie. Někdy bývá také nazývána indické koření pěti vůní. Oproti kari jde o směs, která je sladší, plnější a má typickou chuť a aroma. V kari směsi kraluje kurkuma, v garam masale dominuje nenahraditelný římský kmín a koriandr. Podle ájurvědy zahřívá tato směs lidské tělo. Tím, jak zvyšuje jeho teplotu, pomáhá mu zbavovat se toxinů, podporuje také dobré zažívání, hubnutí a posiluje imunitu.

kmín římský mletý 37%, koriandr mletý 14%, paprika sladká mletá,
zázvor mletý, hřebíček mletý, muškátový ořech mletý, skořice mletá,
kurkuma mletá, kardamom mletý, pepř černý drcený, pepř zelený
drcený, pepř kajenský mletý