



apame

Saffron زعفران آپامه

درباره ما

زعفران آپامه، در سال ۱۲۹۹ با نام زعفران دست چین بی بی با نیت تولید و بسته بندی زعفران در شهرستان گناباد پا به عرصه همت گذارده و پس از یک قرن تلاش بی وقفه همگام با گذشت زمان و با پیشرفت جامعه و تکنولوژی و احساس نیاز به یک نام تجاری انحصاری، در سال ۱۳۹۰ به زعفران آپامه تغییر نام یافته و با این نام فعالیت خود را به عنوان مجموعه تولیدی تجاری جهت ارائه زعفران در بازارهای جهانی ادامه فعالیت داده است.

زعفران آپامه، با بهره گیری از تجارب ارزشمند و طولانی مدت مدیران، متخصصین و کارشناسان با تجهیز کامل آزمایشگاه کنترل کیفیت و با انجام آزمایشات لازم در جهت ارتقاء کیفیت محصول همواره مطابق با استانداردهای ملی و بین المللی پا به عرصه رقابت گذاشته و توانسته دستاوردها و افتخاراتی را نصیب خود نماید.

روش صحیح دم کردن زعفران

مواد لازم: زعفران، آب جوش / وسایل مخصوص: هاون، دسته هاون

- ۱- کلاله گل های زعفران را در هاون بگذارید.
- ۲- زعفران را تا زمانی که کاملاً خرد شود، بکوبید.
- ۳- روی زعفران کوبیده و کاملاً پودر شده آب جوش بریزید.
- ۴- آن را با یک درب پوشانده و اجازه دهید ۳۰ دقیقه بماند، سپس آن را مخلوط کنید (برخی از خانم ها بعد از قراردادن در پوش ظرف محتوی زعفران را روی حرارت غیرمستقیم مثل بالای سماور به طوریکه روی درب قوری قرار بگیرد می گذارند تا حرارت جزئی موجب شود زعفران بهتر دم بکشد)
- ۵- بستن درب ظرف حاوی زعفران

اکنون می توانید این مواد را در ترکیب غذای خود استفاده کنید. پودر زعفران را برای تهیه انواع غذا مانند سوپ، شله زرد انواع دمنوش ها و نوشیدنی های گرم زعفران استفاده می کنند.

زعفران چیست؟

زعفران یا زریران یکی از ارزشمندترین و گران قیمت ترین ادویه های جهان است که ادویه طلایی یا طلای سرخ نامیده شده و به عنوان یکی از گیاهان دارویی نام برده شده در کتاب مقدس شناخته می شود. زعفران بیش از ۱۵۰ ترکیب آنتی اکسیدانی مختلف دارد که خطر ابتلا به بیماری های قلبی و عروقی را کاهش می دهد، باعث تقویت حافظه شده و سندروم پیش از قاعدگی را درمان می کند.

طبع زعفران

طبیعت زعفران گرم و خشک است، زعفران غنی از آنتی اکسیدان هایی مانند کارتنوئیدها، سافرانال، کروکین کروکتین، پیکر کروکین فوکوس و کروک، ویتامین آ تیامین ریوفلاوین، فولات، مس، پتاسیم، منگنز، آهن سلنیوم، روی و منیزیم می باشد.

همچنین در ایران پودر زعفران را در مقداری آب سرد (عطر قوی تری پیدا می کند) یا آب جوش می ریزند تا رنگ بیندازد و سپس از آن برای تزئین انواع پلوه ها و چلوها استفاده می کنند.

عوارض و مضرات زعفران

- ۱- آلرژی و حساسیت
- ۲- مسمومیت
- ۳- تعرق کف دست
- ۴- سقط جنین و بارداری
- ۵- دوران شیردهی
- ۶- تداخل دارویی

آپامه

انتخاب اول زعفران ایرانی

خواص زعفران

- ۱- روشن شدن پوست (ماسک زعفران و شیر برای لک صورت)
- ۲- آکنه و جوش صورت (ماسک زعفران برای جوش و جای جوش)
- ۳- ماسک زعفران و عسل (درمان آفتاب سوختگی)
- ۴- درمان ریزش مو (ماسک زعفران برای مو)
- ۵- خواص دارویی و درمانی زعفران برای بدن مردان
- ۶- نوزادان و کودکان
- ۷- قاعدگی و پرئود زنان
- ۸- استرس، اضطراب و افسردگی
- ۹- چشم
- ۱۰- کبد چرب
- ۱۱- سنگ کلیه
- ۱۲- سرماخوردگی و آنفولانزا
- ۱۳- معده و دستگاه گوارش
- ۱۴- کم خونی
- ۱۵- دیابت و قند خون
- ۱۶- پارکینسون و آلزایمر
- ۱۷- فشار خون
- ۱۸- سلامت قلب
- ۱۹- درمان بی خوابی
- ۲۰- سرطان
- ۲۱- لاغری و کاهش وزن

آپامه به معنی خوش آب و رنگ

مقدار مصرف روزانه زعفران

با مشورت پزشک میزان مصرف روزانه تا ۳ میلی گرم در روز مجاز می باشد اما برای درمان بیماری های مختلف این مقدار بیشتر می شود.

افسردگی: ۳۰ میلی گرم عصاره حاوی زعفران را ۲ بار در روز مصرف کنید.

سندروم پیش از قاعدگی: ۱۵ میلی گرم عصاره اتانول زعفران را ۲ بار در روز استفاده کنید.

آلزایمر: ۳۰ میلی گرم عصاره حاوی زعفران را در روز مصرف کنید.

(ارزش غذایی زعفران (۱۰۰ گرم))

کالری ۳۱۰- چربی ۶ گرم- کربوهیدرات ۶۵ گرم
پروتئین ۱۱ گرم- فیبر ۳/۹ گرم

تست عدم حساسیت

پیش از مصرف هر گونه ماسک بر روی صورت و نواحی حساس بدن، با مالیدن مقدار کمی از آن بر روی پوست دست خود و صبر کردن به مدت حداقل ۲۰ دقیقه از نداشتن حساسیت نسبت به آن اطمینان حاصل نمایید.

خواص دم کرده (چای و دمنوش) زعفران

چای زعفران به عنوان یک درمان طبیعی برای افسردگی سلامت قلب و عروق، درمان اختلالات قاعدگی تقویت حافظه و پیشگیری و درمان سرطان شناخته شده است.

طرز تهیه دمنوش زعفران

مقداری پودر زعفران را با آب جوش (۷۰-۸۰ درجه) اضافه کنید و بگذارید ۵ تا ۸ دقیقه بماند تا دم بکشد، چای زعفران شما آماده است، می توانید آن را با لیموترش تازه و عسل ترکیب کرده و استفاده کنید.



apame
آپامه
طعم خوش آب و رنگ زندگی
امکان خرید آنلاین
ارسال به سراسر دنیا



apame

زعفران آپامه Saffron

شعبه ۱: ایران، تهران صندوق پستی ۶۳۳-۱۵۱۷۵

تلفن: +۹۸۲۱ ۸۸ ۱۹ ۱۲ ۴۵ فاکس: +۹۸۲۱ ۸۸ ۱۹ ۱۲ ۴۶

شعبه ۲: ایران، خراسان، گناباد صندوق پستی ۳۱۳

تلفن: +۹۸۵۱ ۵۷۲۵ ۷۸۳۱ فاکس: +۹۸۵۱ ۵۷۲۵ ۷۸۳۲



موبایل: +۹۸۹۱۵ ۴۱۲۴۳۱۳

پیامک: +۹۸ ۱۰۰۰ ۴۳ ۲۶۳

ایمیل: info@apamegroup.ir

وبسایت: www.apamegroup.ir