

Senape

(Sinapis)



in cucina

La senape, è conosciuta principalmente per la preparazione della famosa salsa utilizzata nei panini e nelle carni. Ma trova impiego anche nelle frittate di verdura, nei legumi e per aromatizzare pietanze a base di pesce o di pollame.

uso terapeutico

I cataplasmi ottenuti dalla farina di senape sono consigliati per la cura dei dolori reumatici. Un pediluvio a base di sola senape ha proprietà stimolanti per la circolazione sanguigna. Inoltre i suoi semi hanno proprietà lassative se utilizzati come base di un infuso.