

# دان سماق سرگل



**SUMAC SEED**

# دان سماق قهوه‌ای سرگل | Brown Sumac Seeds (Serghol Grade)

## توضیحات محصول | Product Description

دان سماق قهوه‌ای سرگل یکی از بهترین و مرغوب‌ترین انواع سماق است که از میوه درخت سماق به‌دست می‌آید. این سماق در بسیاری از غذاهای خاورمیانه‌ای، مدیترانه‌ای و ایرانی برای افزودن طعمی ترش و ملس استفاده می‌شود. سماق قهوه‌ای سرگل به‌طور خاص به‌دلیل طعم تند و خوشایند و خواص درمانی خود شناخته‌شده است. این محصول به‌صورت دان (دانه) عرضه می‌شود که می‌توان آن را به پودر تبدیل کرده یا مستقیماً در انواع خوراک‌ها و دمنوش‌ها استفاده کرد.

Brown sumac seeds are one of the best and highest quality types of sumac, derived from the fruit of the sumac tree. It is commonly used in Middle Eastern, Mediterranean, and Iranian cuisines to add a sour and tangy flavor. The Brown Serghol-grade sumac is particularly known for its sharp yet pleasant taste and medicinal properties. This product is available in seed form, which can be ground into powder or used directly in a variety of dishes and herbal teas.



## ویژگی‌های محصول | Product Features

طعم ترش و خوشایند: سماق قهوه‌ای سرگل طعمی ترش و ملس دارد که به غذاها طراوت و طعم متفاوت می‌بخشد.

**Tangy & Pleasant Taste:** Brown sumac seeds offer a sour and tangy flavor that adds freshness and a unique taste to dishes.

خواص درمانی: این محصول دارای خواص ضدالتهابی، آنتی‌اکسیدانی و هضم‌کننده است و می‌تواند به بهبود گوارش کمک کند.

**Medicinal Properties:** Brown sumac is known for its anti-inflammatory, antioxidant, and digestive benefits, helping to improve digestion.

مناسب برای استفاده در غذاهای مختلف: این سماق برای طعمدهی به انواع خوراک‌ها، سالادها، سس‌ها و دمنوش‌ها کاربرد دارد.

**Ideal for Diverse Dishes:** This sumac is perfect for seasoning stews, salads, sauces, and herbal teas.

طبيعي و بدون افزودنی: سماق قهوه‌ای سرگل به‌طور طبیعی بدون افزودنی‌ها یا مواد نگهدارنده تهیه می‌شود.

**Natural & Additive-Free:** Brown sumac is naturally made without any additives or preservatives.

بسته‌بندی مقاوم: این محصول در بسته‌بندی مقاوم برای حفظ کیفیت و تازگی آن عرضه می‌شود.

**Resilient Packaging:** Packaged in durable packaging to maintain its quality and freshness.

## خواص و فواید | Benefits

بهبود گوارش: سماق قهوه‌ای به دلیل داشتن ترکیبات طبیعی، به بهبود هضم غذا و کاهش مشکلات گوارشی مانند نفخ و سوءهاضمه کمک می‌کند.

Improves Digestion: Brown sumac contains natural compounds that help improve digestion and alleviate digestive issues such as bloating and indigestion.

خواص آنتی‌اکسیدانی: سماق سرگل دارای خواص آنتی‌اکسیدانی است که به مبارزه با رادیکال‌های آزاد در بدن کمک کرده و سلامت عمومی بدن را تقویت می‌کند.

Antioxidant Properties: Brown sumac has antioxidant properties that help fight free radicals in the body and boost overall health.

کاهش التهاب: مصرف سماق قهوه‌ای می‌تواند به کاهش التهاب و دردهای مفصلی کمک کند.

Reduces Inflammation: Brown sumac can help reduce inflammation and joint pain.

کمک به تقویت سیستم ایمنی: سماق قهوه‌ای سرگل به دلیل داشتن ویتامین‌ها و مواد معدنی، به تقویت سیستم ایمنی بدن کمک می‌کند.

Boosts Immune System: Rich in vitamins and minerals, brown sumac helps strengthen the immune system.

## موارد استفاده | Culinary Applications

چاشنی در غذاها: دان سماق قهوه‌ای سرگل را می‌توان به عنوان چاشنی در خوراک‌ها، سوپ‌ها، برنج و کباب‌ها استفاده کرد.

Seasoning in Dishes: Brown sumac seeds can be used as a seasoning in stews, soups, rice, and grilled foods

استفاده در سالادها: از دان سماق قهوه‌ای می‌توان به عنوان چاشنی در سالادها برای طعمی ترش و تازه استفاده کرد.

Use in Salads: Brown sumac can be used as a tangy and fresh seasoning in salads.

پاشیدن بر روی غذاهای کبابی: سماق قهوه‌ای را می‌توان بر روی کباب‌ها و غذاهای گوشتی پاشید تا طعم خاصی به آنها بدهد.

**Sprinkle on Grilled Foods:** Brown sumac can be sprinkled over kebabs and meat dishes to add a unique flavor.

تهیه دمنوش سماق: سماق قهوه‌ای سرگل را می‌توان برای تهیه دمنوش‌های طبیعی و مفید به کار برد.

**Make Sumac Tea:** Brown sumac can be used to make natural and beneficial herbal teas.

## نحوه مصرف | Usage Instructions

پودر کردن دانه‌ها: دانه‌های سماق را می‌توان آسیاب کرده و به عنوان پودر سماق در غذاهای مختلف استفاده کرد.

**Grind the Seeds:** The seeds can be ground into powder and used in various dishes.

اضافه کردن به سوپ‌ها و خوراک‌ها: سماق قهوه‌ای را به سوپ‌ها و خوراک‌ها برای طعم‌دهی می‌توان اضافه کرد.

**Add to Soups & Stews:** Add brown sumac to soups and stews for extra flavor.

استفاده در سالادها و دمنوش‌ها: سماق را می‌توان مستقیماً در سالادها یا دمنوش‌ها استفاده کرد.

**Use in Salads & Teas:** Use brown sumac directly in salads or herbal teas for a tangy flavor.

## اطلاعات تغذیه‌ای (در هر ۵ گرم) | Nutritional Information (Per 5g)

انرژی: ۱۸ کالری | Energy: 18 kcal

پروتئین: ۰.۵ گرم | Protein: 0.5 g

چربی: ۰.۱ گرم | Fat: 0.1 g

کربوهیدرات: ۴.۰ گرم | Carbohydrates: 4.0 g

فیبر: ۲.۰ گرم | Fiber: 2.0 g

نمک: ۰.۰۱ گرم | Salt: 0.01 g



## توصیه‌های نگهداری | Storage Recommendations

در جای خشک و خنک، دور از نور مستقیم خورشید نگهداری شود.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

پس از هر بار استفاده، درب بسته‌بندی را محکم ببندید.

Seal the packaging tightly after each use to maintain freshness.

