

گرد لیمو

لیمو عمانی یا لیمو امانی، میوه خشک شده ایست که به عنوان چاشنی در غذاهای خاورمیانه ای خصوصاً ایرانی استفاده می شود. لیمو عمانی تازه رنگ خردلی داشته و بسیار ترش است، به طوری که تازه اش را معمولاً نمی توان به تنهایی مصرف کرد، بنابراین آن را در آفتاب خشک می کنند تا داخل آن به رنگ سیاه درآید و سپس آن را به صورت گرد کوبیده شده به بازار عرضه میکنند. از این محصول در کشورهای عرب همسایه همچون عراق، کویت و بحرین نیز استفاده می شود. لیمو عمانی دارای آثار دارویی متنوعی است مانند :

ضد نفخ , اشتها آور , ضد عفونی کننده , مسکن سردرد و رفع کننده علایم سرفه و سرماخوردگی. این ماده غذایی ویتامین ث بالایی داشته و برخی منابع آنرا به عنوان یک کاهنده فشار خون (به صورت دم کرده) و حتی چربی خون توصیه می کنند.