

PRYMAT - prz. do kawy i deserów 20g



cena: 2,37 zł

Opis słownikowy

PRODUCENT	PRYMAT
RODZAJ	Przyprawy

Opis produktu

Czy wiesz że?

Cynamon jest jedyną przyprawą, którą otrzymuje się z kory rośliny. Gałęzie drzewa lub krzewu cynamonowego obcina się, kiedy osiągną grubość około 3 centymetrów. Po zdrapaniu nożem nieużytecznej kory zewnętrznej, ukazuje się cenna kora wewnętrzna. Nacina się ją wzdłuż gałęzi, a potem w poprzek dwoma okrężnymi nacięciami. Oddzielony od gałęzi kawałek kory zostaje zwinięty w rulon i wysuszony. W ten sposób otrzymuje się tzw. laski cynamonu.

Wanilia pojawiła się w Europie za sprawą hiszpańskiego konkwistadora H. Cortesa. Gdy raz zasmakował on popularnego wśród Azteków napoju - czekolady z wanilią, postanowił przenieść ten cudownie słodki smak do swojego kraju.

Imbir jest jednym z najstarszych i najważniejszych gatunków przyprawowych. Jego uprawą zajmowano się ponad 3000 lat temu w tropikalnych rejonach Azji. Ogromnym uznaniem cieszył się w starożytnych Indiach i Chinach. To jedna z pierwszych przypraw, które zostały przywiezione nad Morze Śródziemne, prawdopodobnie przez Fenicjan. Imbir działa rozgrzewająco.

Goździki używane jako przyprawa to zebrane tuż przed zakwitnięciem wysuszone pączki kwiatowe, należące do rodziny mirtowatych goździkowca korzennego. Drzewa goździkowe, które osiągają swoją pełną dojrzałość po dwudziestu latach, owocują przez kolejne pięćdziesiąt lat.

Numer katalogowy: 3050214