

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/anyz-mielony-40g-p-225.html>



Anyż Mielony 40g

Cena	2,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Kod EAN	5902686971634
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Anyż Ziarno

Anyż ziarno charakterystyka



Bardzo małe pikantne nasiona anyżu są mocno rozpowszechnione w wielu tradycyjnych kulturach ze względu na ich walory kulinarne i lecznicze. Anyż należy do botanicznej rodziny Apiaceae z rodzaju Pimpinella i jest naukowo znany jako Pimpinella anisum. Najprawdopodobniej anyż pochodzi z regionu Bliskiego Wschodu i Morza Śródziemnego, Konkretnie z żyznych równin delty Nilu w Egipcie. Anyż to wieloletnia roślina zielna, która normalnie rośnie do około 60 cm wysokości. Białe kwiaty pojawiają się w baldachowcach w lipcu. Zbiór odbywa się poprzez obcięcie całej rośliny, gdy główki nasion dojrzeją na samej roślinie. Następnie jego nasiona oddzielono od główek kwiatowych przez młócenie. Nasiona anyżu są podługne lub zakrzywione, w kształcie przecinka, o długości około 3-4 mm. Mają jasnobrązową barwę i serię drobnych pasków na zewnętrznej powierzchni. Nasiona anyżu charakteryzują się delikatnie słodka i aromatyczna nuta z wyraźnym smakiem lukrecji. Szczególny zapach zawdzięczają zawartemu w nich olejowi eterycznemu, konkretnie anetolowi.

Właściwości zdrowotne anyżu ziarno

Anyż zawiera niektóre z ważnych związków chemicznych pochodzących z roślin, o których wiadomo, że mają właściwości przeciwutleniające, zapobiegające chorobom i są prozdrowotne. Podstawowym olejkiem eterycznym, który nadaje nasionom anyżu charakterystyczny słodki, aromatyczny smak, jest anetol. Inne ważne związki występujące w tych ziarnach to estragol, p-anizaldehyd, alkohol anyżowy, acetofenon, pinen i limonen. Olej z nasion anyżu pozyskiwany z ekstrakcji nasion znalazł zastosowanie w wielu tradycyjnych lekach jako środek żołądkowy, antyseptyczny, przeciwskurczowy, wiatropędny, trawienny, wykrztuśny, pobudzający i tonizujący. Ziarna anyżu są doskonałym źródłem wielu niezbędnych witamin z grupy B, takich jak pirydoksyna, niacyna, ryboflawina i tiamina. Pirydoksyna (witamina B-6) pomaga zwiększyć neurochemiczne poziomy GABA w mózgu. Anyż ziarno jest dużym źródłem minerałów, takich jak wapń, żelazo, miedź, potas, mangan, cynk i magnez. 100 g wysuszony ziaren zawiera 36,96 mg lub 462% dziennego zapotrzebowania na żelazo. Potas który znajduje się w anyżu jest ważnym składnikiem komórek i płynów ustrojowych, który pomaga kontrolować tętno i ciśnienie krwi. Kolejnym ważnym minerałem który zawiera anyż jest Miedź. Jest ona kofaktorem wielu ważnych enzymów, w tym oksydazy cytochromu C i dysmutazy ponadtlenkowej (inne minerały działają jako kofaktory tego enzymu to mangan i cynk). Miedź jest również potrzebna do produkcji czerwonych krwinek. Przyprawa ta zawiera również duże ilości witamin przeciwutleniających, takich jak witamina C i witamina A.



Zastosowania kulinarne anyżu

Do gotowania używa się głównie ziaren anyżu. Co lepsi kucharze dodają do wybranych dań olej z ziaren anyżu, a także świeżych młodych liści tej rośliny. Smak ziaren można wzmocnić poprzez delikatne prażenie na patelni. Anyż ma słodki, aromatyczny smak. Jest dodawany do wielu pikantnych i słodkich potrawach. Całe nasiona, a często świeżo zmielony proszek, można dodać do receptury w ostatniej chwili, aby ograniczyć parowanie z nich olejków eterycznych. Anyż przyprawa stosowana jest jako baza smakowa zup, sosów, pieczywa, ciast, herbatników oraz w cukiernictwie. Popularne napoje o smaku anyżu to między innymi prenod, francuski pastis, hiszpański ojen czy wódka anyżowa. Nasiona anyżu, a także jego olej, są używane do przygotowywania słodkich potraw w wielu krajach azjatyckich. Nasiona anyżu są również wykorzystywane jako baza smakowa do przygotowania herbaty ziołowej i likieru zwanego anyżkiem.

Czy anyż może być użyty w herbacie?

Herbata anyżowa to herbata ziołowa przygotowana z nasion i liści anyżu, który nosi naukową nazwę *Pimpinella anisum*. Anyż ma bardzo rozpoznawalny smak, podobny do lukrecji, estragonu i kopru włoskiego. Specyficzny smak nie zawsze każdemu pasuje ale mimo to jest dość popularny.

Kraj Pochodzenia

Kraj pochodzenia: Wietnam