

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/anyz-gwiazdzisty-20g-p-404.html>



Anyż Gwiazdzisty 20g

Cena	4,00 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	MPJedS002
Kod EAN	5902686971191
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Anyż Gwiazdkowy



Anyż gwiazdkowaty to strąki nasion z owoców rośliny *Illicium verum*, wiecznie zielonego krzewu pochodzącego z południowo-zachodnich Chin. Strąk anyżu gwiazdkowatego, który ma kształt gwiazdy (stąd jego nazwa), ma średnio osiem punktów, z których każdy zawiera pojedyncze nasionko wielkości ziarnka grochu. Zarówno nasiona, jak i strąki są używane do gotowania i zawierają słodki, silny aromat anyżu.

Anyż gwiazdkowaty charakterystyka

Anyż gwiazdzisty jest używany w zastosowaniach kulinarnych ze względu na jego wyraźny smak, jak również ze względu na korzyści lecznicze. Jest uprawiany w Chinach, Indochinach i Japonii. Czasami określany jest jako chiński anyż gwiazdkowaty. Anyż gwiazdzisty jest podstawowym składnikiem chińskiej kuchni; jest to jeden z głównych smaków chińskiego proszku z pięcioma przyprawami i jest również używany do przygotowywania herbaty i przyprawiania pieczonej kaczki i innych mięs. W kuchni wietnamskiej anyż jest częścią znanej zupy pho. W kulturach zachodnich częściej używa się go do aromatyzowania likierów, takich jak absynt, sambuca i pastis, a także wypieków, takich jak ciastka i ciasta.

Strąk anyżu gwiazdkowatego jest zbierany, zanim dojrzeje, a następnie suszony na słońcu, nadając mu ciemnobrązowy lub rdzawy kolor. Charakterystyczny smak pochodzi z anetolu, tego samego oleju, który można znaleźć w nasionach anyżu, co nadaje obu smakowi lukrecji.

Anyż gwiazdzisty historia

Anyż gwiazdzisty pochodzi z południowych Chin i jest używany zarówno jako lek jak i przyprawa od ponad 3000 lat. Pod koniec XVI wieku anyż dotarł do Europy za pośrednictwem angielskiego marynarza, a wkrótce potem został sprzedany szlakiem herbaty z Chin przez Rosję. Ze względu na słodki smak anyż był używany głównie w dżemach, syropach i puddingach, a później zastępował nasiona anyżu w komercyjnych napojach.

Anyż gwiaździsty cały a mielony - różnice w zastosowaniu

Cały i mielony anyż gwiazdkowaty są inaczej używane w kuchni. Całe strąki dodaje się do duszonych potraw, zup i gulaszu, aby nadać im smak i są usuwane po zakończeniu gotowania. Sproszkowany anyż gwiazdkowaty stosuje się podobnie do innych mielonych przypraw. Sproszkowany anyż gwiazdkowaty zaczyna tracić swój smak wkrótce po zmieleniu, więc najlepiej kupić cały anyż i zmielić go w razie potrzeby. Strąki i nasiona można zmielić razem.

Jak to smakuje anyż gwiazdkowaty?

Anyż gwiaździsty ma bardzo silny, wyraźny smak, który jest ciepły, słodki i pikantny, podobnie jak lukrecja, nasiona kopru włoskiego, goździki i oczywiście nasiona anyżu. Choć smak anyżu gwiazdkowatego jest ogólnie uważany za słodki, jest powszechnie stosowany w daniach pikantnych; dobrze komponuje się z cytrusami, cebulą, drobiem, wołowiną, cynamonem, gałką muszkatołową i imbirem. Powinien być stosowany w niewielkich ilościach.

Jak używać anyżu gwiaździstego w kuchni?

Technika gotowania anyżu gwiaździstego będzie zależeć od tego, czy używane są całe strąki, czy mielone. Całe strąki można gotować na wolnym ogniu w sosach, marynatach i zupach, a następnie wyjąć przed podaniem. Strąki nie miękną podczas gotowania i dlatego nie można ich spożywać. Strąki mają bardzo mocny smak i jeśli zostaną dodane zbyt wcześnie do przepisu, mogą przytłoczyć inne składniki. Przyprawa mielona jest znacznie łatwiejsza w obróbce i jest dodawana do przepisu podobnie jak każda inna przyprawa.

Informacja o alergeniach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO₂ (dwutlenek siarki).