Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:40

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



Anyż Gwiaździsty 20g

Cena	**4,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**MPJedS002**
Kod EAN	**5902686971191**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Anyż Gwiazdki



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 gwiaździsty 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 gwiaździsty 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 gwiaździsty historia

Anyż gwiaździsty 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. Chociaż 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 anyż gwiaździsty 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.

Anyż gwiazdki (badian właściwy) to aromatyczna przyprawa o charakterystycznym, słodko-pikantnym smaku przypominającym lukrecję z delikatnymi nutami korzennymi i pieprzowymi. Pochodzi z Azji, gdzie jest powszechnie używany w kuchni, zwłaszcza w kuchniach chińskiej, wietnamskiej i indyjskiej. Oto kilka głównych zastosowań tej przyprawy w kuchni:

1. Kuchnia azjatycka

- **Chińska mieszanka pięciu smaków** – anyż gwiazdki jest jednym z głównych składników tej mieszanki, która zawiera również cynamon, goździki, pieprz syczuański i koper włoski. Używana jest do przyprawiania mięsa, ryb, a także dań duszonych.
- **Pho** – wietnamska zupa na bazie bulionu wołowego lub drobiowego, której charakterystyczny aromat pochodzi właśnie od anyżu gwiazdki. Jest dodawany podczas gotowania wywaru, nadając mu głębię smaku.
- **Dania duszone** – w kuchni chińskiej anyż gwiazdki jest często stosowany do potraw duszonych, takich jak **czerwone duszenie** (tzw. "red braising") mięsa w ciemnym sosie sojowym, imbirze i przyprawach korzennych.

2. Desery i napoje

- **Kompoty i owoce gotowane** – anyż gwiazdki często dodawany jest do kompotów owocowych, zwłaszcza z gruszek, jabłek czy śliwek. Wzbogaca smak gotowanych owoców, nadając im egzotyczny i lekko korzenny aromat.
- **Ciasta i wypieki** – może być używany do aromatyzowania ciast, ciastek, pierników czy keksów, szczególnie tych z dodatkiem innych przypraw, takich jak cynamon czy imbir.
- **Herbaty i napary** – anyż gwiazdki często dodaje się do herbat, zwłaszcza zimowych napojów rozgrzewających. Można go także spotkać w grzanym winie, ponczu czy gorących czekoladach.

3. Przyprawa do mięsa

Anyż gwiazdki świetnie komponuje się z mięsem, zwłaszcza tłustszymi gatunkami, takimi jak wieprzowina, kaczka czy wołowina. Często stosowany jest do marynat i duszonych potraw, gdzie jego aromat przenika mięso, nadając mu intensywny i głęboki smak.

4. Zupy i buliony

Anyż gwiazdki dodawany do zup na bazie bulionu (jak wspomniane pho) lub bulionów drobiowych i wołowych wzbogaca ich smak o wyrazisty, anyżkowy aromat.

5. Napoje alkoholowe

Anyż gwiazdki jest wykorzystywany do produkcji likierów, takich jak sambuca, pastis czy ouzo. Często jest również dodawany do grzanego wina i piwa zimowego.

Dzięki swojemu wyjątkowemu smakowi anyż gwiazdki może być używany zarówno w kuchni słodkiej, jak i wytrawnej, nadając potrawom głęboki, korzenny aromat.

Skąd pochodzi przyprawa anyż gwiazdki?

Anyż gwiaździsty (łac. **Illicium verum**), znany również jako badian właściwy, pochodzi z południowych Chin i północnego Wietnamu. Jest to wiecznie zielone drzewo z rodziny cytryńcowatych, które osiąga wysokość od 5 do 10 metrów. Naturalne siedliska anyżu gwiaździstego znajdują

się głównie w:

- **Południowych Chinach** – prowincje takie jak Yunnan, Guangxi i Guangdong są głównymi obszarami uprawy.
- **Północnym Wietnamie** – regiony górskie, gdzie klimat i gleba sprzyjają wzrostowi tej rośliny.

Uprawy anyżu gwiaździstego można również spotkać w innych krajach Azji Południowo-Wschodniej, takich jak Laos, Kambodża czy Filipiny, jednak w mniejszym zakresie.

Przyprawa pozyskiwana jest z owoców drzewa anyżu gwiaździstego, które mają charakterystyczny kształt ośmiopromiennej gwiazdy. Owoce są zbierane tuż przed dojrzeniem, a następnie suszone na słońcu, co pozwala zachować ich aromat i właściwości smakowe.

Ze względu na swoje pochodzenie, anyż gwiaździsty od wieków jest integralną częścią kuchni i medycyny tradycyjnej w regionach Azji, skąd się wywodzi. Dopiero w późniejszych wiekach przyprawa ta trafiła do Europy, gdzie zyskała popularność zarówno w kulinariach, jak i w przemyśle perfumeryjnym oraz farmaceutycznym.

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Wietnam/Chiny

Informacja o alegrenach

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