Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 12:27

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/anyz-ziarno-40g-p-20.html



Anyż Ziarno 40g

Cena	**2,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Kod EAN	**5902686970507**
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 podłużne 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 olejkowi 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.

Informacja o alegrenach

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