

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/cynamon-laski-50g-p-91.html>



Cynamon Laski 50g

Cena	5,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPJedS003
Kod EAN	5902686970545
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Cynamon Laski



Cynamon laski zastosowanie w kuchni

Cynamon jest jedną z najstarszych przypraw. Aromatyczny proszek o charakterystycznym korzennym zapachu uzyskuje się z kory drzewa zwanego cynamonowym. Stosuje się go głównie do przyprawiania wypieków i napojów. Można nim również przyprawiać wszystkie potrawy słodzone, np. budynie, napoje mleczne, ciastka, czekoladę. Niewielką ilość cynamonu dodaje się do gulaszu, baraniny, wołowiny, gotowanej ryby, szynki. Przyprawiamy nim także poncze i różne napoje np. colę. Oprócz niezwykłych walorów smakowych cynamon wykazuje również właściwości lecznicze. Zapobiega chorobom serca i nadciśnieniu tętniczemu, przyspiesza trawienie, a także wzmacnia pracę żołądka.

Cynamon laski wpływ na zdrowie

Cynamon i jego właściwości zdrowotne. Jest on dobrze znany ze swoich właściwości obniżających poziom cukru we krwi. Oprócz korzystnego wpływu na insulinooporność, cynamon może obniżać poziom cukru we krwi poprzez kilka innych mechanizmów.

Zastosowanie cynamonu w kuchni ?

Cynamon to ogromna różnorodność jeżeli chodzi o zastosowanie w kuchni. Używa się go do wyrabiania pieczywa takiego jak bułki cynamonowe,

gorące bułki krzyżowe i bułki poranne. Używany jest do wypieku ciasteczek, między innymi takich jak snickerdoodles, rugelach i baklava. Desery jabłkowe zazwyczaj mają dodatek cynamonu. Jeżeli chodzi o urozmaicenie produktów zawierających ten owoc pieczone jabłka, szarlotka, chipsy jabłkowe i kruszonka jabłkowa również zazwyczaj są podawane z dodatkiem cynamonu.

Czy cynamon trzeba gotować?

Nie, tej przyprawy nie trzeba poddawać obróbce termicznej ponieważ cynamon jest bezpieczny i łatwo dodawany do diety. Osoby z cukrzycą typu 2 zdecydowanie powinny używać tej przyprawy podczas przyrządzania swoich posiłków.

Kiedy najczęściej stosuje się cynamon?

Prawdopodobnie jest to najbardziej popularna przyprawa do pieczenia. Cynamon jest używany w ciastach, ciasteczkach i deserach na całym świecie. Cynamon jest również używany w pikantnych daniach z kurczaka i jagnięciny z Bliskiego Wschodu. W kuchni amerykańskiej cynamon jest często łączony z jabłkami i używany w innych daniach owocowych i zbożowych.

Przyprawy obniżające poziom cukru we krwi - cynamon laska

Dodanie do diety ziół i przypraw może pomóc w utrzymaniu prawidłowego poziomu cukru we krwi. Według badań cynamon może pomóc zmniejszyć ryzyko cukrzycy typu 2. Spośród wszystkich ziół, cynamon jest najsilniejszym ziołem, które zawiera polimer metylohydroksychalkonu, który stymuluje wchłanianie glukozy. Może również pomóc obniżyć poziom cukru we krwi, zwiększając wrażliwość na insulinę, dzięki czemu insulina jest bardziej skuteczna w przenoszeniu glukozy do komórek. Więcej informacji na temat przypraw obniżających poziom cukru we krwi, w tym o lasce cynamonu znajdziesz w naszym artykule na ten temat [TUTAJ](#)

Spróbuj przyprawy w przepisie.....

Oliwa z chili to wspaniały dodatek do sałatek i wszelkiego rodzaju potraw gdzie potrzebny jest oliwa. Jej ostro-orientalny smak zadziwi nie jedno podniebienie. Spróbuj dodać ją do pasty warzywnej, którą przyrządzasz z orzechów i warzyw. Zaskocz wszystkich tym smakiem [Czytaj dalej....](#)



Nasz przepyszny napój to kremowy, wegański, bezmleczny przepis na gorące kakao z mlekiem owsianym. W skład jego wchodzi również kakao w proszku, ziarno kakaowca, cynamon i pasta z ziaren wanilii. To bogate, gorące kakao, które jesteś w stanie przygotować w ciągu zaledwie kilku minut, szybko stanie się Twoim ulubionym napojem! [Czytaj dalej....](#)

Kraj Pochodzenia

Karaj pochodzenia: Indonezja