Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 00:47

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, przyśpiesza trawienie, a także wzmacnia pracę żołądka.

Cynamon w laskach ma szerokie zastosowanie w kuchni, zarówno w potrawach słodkich, jak i wytrawnych. Oto kilka przykładów jego użycia:

1. **Przyprawianie napojów**:
   - **Herbaty i kawy**: Laska cynamonu dodana do gorącej herbaty czy kawy nadaje napojowi przyjemny, korzenny aromat.
   - **Grzane wino i poncz**: Cynamon jest kluczowym składnikiem w przygotowywaniu grzanego wina (mulled wine) oraz różnych ponczów, dodając głębi smaku.

2. **Gotowanie i pieczenie**:
   - **Desery**: Laski cynamonu można dodać do deserów takich jak kompoty, puddingi, czy nawet ciasta, aby wzbogacić je o charakterystyczny aromat.
   - **Gotowane owoce**: Dodanie laski cynamonu podczas gotowania owoców, takich jak jabłka czy gruszki, sprawia, że nabierają one wyjątkowego smaku.

3. **Potrawy wytrawne**:
   - **Kuchnia orientalna**: Cynamon w laskach jest często używany w kuchni indyjskiej i bliskowschodniej, gdzie dodaje się go do

curry, pilawów czy tagine.
- **Gulasze i duszone mięsa**: Dodanie cynamonu do gulaszy czy duszonych mięs, takich jak jagnięcina czy wołowina, nadaje potrawom wyjątkowy, korzenny aromat.

4. **Marynaty i zalewy**:

   - **Marynowanie warzyw i owoców**: Laski cynamonu są wykorzystywane do przygotowywania różnych marynat, które nadają warzywom i owocom wyjątkowy smak i aromat.
   - **Przetwory domowe**: Cynamon jest również używany w przetworach takich jak dżemy, konfitury czy kompoty.

5. **Podstawowy składnik aromatyczny**:

   - **Sosy i zupy**: Dodanie laski cynamonu do niektórych sosów czy zup, np. zupy dyniowej, może wzbogacić ich smak.
   - **Ryż i kasze**: Laska cynamonu może być dodana do gotującego się ryżu lub kaszy, co nadaje im delikatny, korzenny aromat.

Cynamon w laskach jest niezwykle wszechstronny i potrafi wzbogacić smak wielu potraw, zarówno słodkich, jak i wytrawnych. Jego unikalny aromat jest trudny do zastąpienia innymi przyprawami, dlatego warto mieć go pod ręką w kuchni.

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 wstanie przygotować w ciągu zaledwie kilku minut, szybko stanie się Twoim ulubionym napojem! Czytaj dalej....

Kraj Pochodzenia

Karaj pochodzenia: Indonezja

Informacja o alergenach

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