

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/cynamon-mielony-1kg-p-23.html>



Cynamon Mielony 1kg

Cena	20,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Cynamon Mielony



Cynamon mielony 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 mielony 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 wyrobienia 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.

Woda cynamonowa

Charakterystyczny smak i zapach cynamonu to wspaniałe doznanie dla naszych zmysłów. Ta popularna lecznicza przyprawa znalazła zastosowanie w wielu różnych kuchniach, daniach słodkich i słonych, płatkach śniadaniowych, wypiekach i przekąskach. Cynamon jest naładowany różnymi właściwościami przeciwutleniającymi i antybiotycznymi. Jednym z najlepszych sposobów na wydobycie wszystkich zdrowotnych właściwości cynamonu jest moczenie patyczka w wodzie i regularne popijanie. Wspierana przez różnych ekspertów w dziedzinie zdrowia, woda z cynamonem jest cudownym napojem o niezliczonych właściwościach leczniczych. Należą do nich między innymi wzmocnienie układu odpornościowego, pomoc w utracie zbędnych kilogramów oraz obniżenie poziomu ciśnienia krwi.

Przyprawy obniżające poziom cukru we krwi - cynamon mielony



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 cynamonie znajdziesz w naszym artykule na ten temat [TUTAJ](#)

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Kushari to narodowe danie Egiptu i bardzo popularne w tym kraju jedzenie uliczne. Składniki są przygotowywane osobno i łączą się na talerzu. Posiłek ten łączy całą spiżarnię w jednym daniu. Na początku możesz się zastanawiać, jak pasują do siebie makaron i ryż, ale jest po prostu super. Musisz spróbować! Jak przygotować Kushari Przygotowanie poszczególnych składników nie jest za bardzo trudne (gotowanie ryżu, soczewicy, makaronu oraz przygotowanie sosu pomidorowego), ale opanowanie tego wszystkiego na raz jest najprawdopodobniej najtrudniejszą częścią. Jeśli chcesz to trochę ułatwić, użyj prażonej cebuli oraz kupnego sosu pomidorowego co zaoszczędzi Ci trochę czasu. [Czytaj dalej....](#)

Marchewka i ciecierzycza duszone z pikantnymi, aromatycznymi przyprawami, w tym z kurkumą, cynamonem i bardzo popularną w Maroku ras el hanout. Smakują wysmienicie a odrobina miodu dodaje potrawie uzupełniającej słodczy. W tym przepisie preferujemy ziarno ciecierzycy moczone przed ugotowaniem zamiast z puszki. Jeśli chcesz pójść w nasze ślady, daj sobie dodatkowy czas na moczenie ciecierzycy przez całą noc, a następnie gotuj ją do miękkości. Można to zrobić z dużym wyprzedzeniem, ponieważ możesz zamrozić ugotowaną ciecierzycę, dopóki nie będzie potrzebna. [Czytaj dalej....](#)



Przepyszne kulki proteinowe, nie są nasączone słodyczą jak typowe kulki proteinowe ale za to są prawdziwą bombą witaminową. Idealny przepis dla ludzi którzy nie potrafią się obyć bez słodczy ale za to zawsze patrzą na to co jedzą. Po prostu musisz spróbować! [Czytaj dalej....](#)



Moustalevria w języku greckim, to pudding zrobiony z soku winogronowego. Zwykle jest aromatyzowany wanilią, gotujemy ją razem, aż budyń zgęstnieje. Stosuje się zwykle sok z czerwonych winogron, ale można go również przygotować z białych. Obydwa są równie pyszne, z tym że przy użyciu białych winogron kolor budyniu jest znacznie jaśniejszy. [Czytaj dalej....](#)

Piernik i kształty, jakie przybiera mają bardzo długą historię. Wczesną formę piernika można przypisać starożytnym Grekom i Egipcjanom, którzy używali go do celów obrzędowych. Piernik pojawił się w Europie, kiedy XI-wieczni krzyżowcy przywieźli imbir z Bliskiego Wschodu, aby arystokratyczni kucharze mogli z nim eksperymentować. Gdy imbir i inne przyprawy stały się bardziej przystępne dla ludu, pierniki również pojawił się w ich jadłospisie. Piernik jest aromatyczny i łatwy do zrobienia. Świeży wystarczy na pięć do siedmiu dni. W niektórych krajach podawany jest na śniadanie w Polsce podawany najczęściej na deser.

[Czytaj dalej....](#)

Kraj Pochodzenia

Karaj pochodzenia: Indonezja

Informacja o alegrenach

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