Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:51

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/czaber-40g-p-41.html



Cząber 40g

Cena	**3,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Cząber



Cząber suszony charakterystyka

Cząber, zwany inaczej pieprzykiem, jest nie tyle popularną, ile pospolitą rośliną. W smaku jest mocno korzenny i nieco przypomina pieprz, czemu zawdzięcza swoją zwyczajową nazwę. Cząber był o wiele bardziej popularny w kuchni naszych babć niż współcześnie, zaś historia kulinariów zna cząber od starożytności.

Cząber właściwości zdrowotne

W prastarej medycynie ludowej cząber letni był używany na kaszel, ból gardła i zaburzenia jelitowe, w tym skurcze, niestrawność, gazy, biegunkę, nudności i utratę apetytu. Ziele cząbru jest bardzo dobre dla osób z cukrzycą. Przyjmują go, aby złagodzić częste pragnienie. Cząber jest również stosowany jako tonik i afrodyzjak w celu zwiększenia popędu seksualnego. Od dawien dawna jest on używany ze względu na właściwości lecznicze, tak samo jak i do celów kulinarnych. Uważa się, że cząber jest naturalnym środkiem antyseptycznym. Czasami jest stosowany jako lek infekcje bakteryjne. Zapewnia ulgę w ukąszeniach i użądleniach.

Cząber zastosowanie w kuchni

Cząber ma przyjemnym smaku i zapachu. W smaku słono-pikantny. Jest jednym z głównych składników czubryc, bardzo popularnych mieszanek przyprawowych pochodzących z bułgarskiej kuchni. Cząber jest głównym ziołem obok majeranku, rozmarynu, tymianku i oregano. Dodaje się go przed lub w trakcie gotowania. Cząbrem posypuje się często mięso i ryby i przed grillowaniem lub pieczeniem. Wytrawni kucharze dodają go do olejów aby stworzyć własną bazę do gotowania.

Kraj Pochodzenia

Kraj pochodzenia: Polska

Informacja o alegrenach

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