

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



Czaber 40g

Cena	2,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Czaber



Czaber suszony charakterystyka

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

Czaber właściwości zdrowotne

W prastarej medycynie ludowej czaber letni był używany na kaszel, ból gardła i zaburzenia jelitowe, w tym skurcze, niestrawność, gazy, biegunkę, nudności i utratę apetytu. Ziele cząbry jest bardzo dobre dla osób z cukrzycą. Przyjmują go, aby złagodzić częste pragnienie. Czaber 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 czaber jest naturalnym środkiem antyseptycznym. Czasami jest stosowany jako lek infekcje bakteryjne. Zapewnia ulgę w ukąszeniach i użądleniach.

Czaber zastosowanie w kuchni

Czaber ma przyjemnym smaku i zapachu. W smaku słono-pikantny. Jest jednym z głównych składników czubryc, bardzo popularnych mieszanek przyprawowych pochodzących z bułgarskiej kuchni. Czaber 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 alergeniach

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