Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 15:23

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/czosnek-niedzwiedzi-15g-p-4.html



Czosnek Niedźwiedzi 15g

Cena	**3,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPJed002**
Kod EAN	**5902686970323**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Czosnek Niedźwiedzi



Czosnek niedźwiedzi wiadomości ogóle

Czosnek niedźwiedzi powinno się stosować w surowej postaci, mieszając z gorącym jedzeniem tuż przed podaniem. W przeciwnym razie, większość charakterystycznego smaku jest marnowana - ulatniając się wypełnia kuchnię, nie jedzenie. Wykorzystuje się go również w wszelakich pastach do smarowania opartych na bazie twarogu, a także do zup i sosów. Suszone liście zazwyczaj mają bardzo słaby zapach i powinny być stosowane w niewielkich ilościach. Liście zachowają świeżość, gdy przyrządzimy z nich sos – tak jak pesto (z bazylii) lub po prostu zamrozimy.

Czy czosnek niedźwiedzi jest zdrowy?

Czosnek niedźwiedzi jest powszechnie znany ze swoich właściwości przeciwbakteryjnych, antybiotycznych i prawdopodobnie przeciwwirusowych, zawiera witaminy A i C, wapń, żelazo, fosfor, sód i miedź. Badania wykazały również, że może pomóc obniżyć ciśnienie krwi, zmniejszając w ten sposób ryzyko udaru mózgu i chorób serca.

Masło z czosnku niedźwiedziego

Masła wymieszane z jakimś dodatkiem w tym wypadku z czosnkiem niedźwiedzim to jeden z najlepszych i najłatwiejszych sposobów na przyprawianie potraw, ponieważ tłuszcz jest doskonałym nośnikiem smaku. Masło z czosnku niedźwiedziego to cudownie wszechstronna rzecz .Możesz go zamienić w dowolnym miejscu, w którym użyjesz zwykłego masła czosnkowego.

Czy czosnek niedźwiedzi to tak zwany superfood?



Dziki czosnek inaczej czosnek niedźwiedzi to zbiór gatunków z rodzaju Allium i oferuje wiele takich samych właściwości jak ząbki czosnku, których prawdopodobnie używasz od lat w kuchni. Z medycznego punktu widzenia z pewnością można go uznać za pożywienie.

Korzyści zdrowotne czosnku niedźwiedziego

Czosnek jest powszechnie znany ze swoich właściwości przeciwbakteryjnych, antybiotycznych i prawdopodobnie przeciwwirusowych, zawiera witaminy A i C, wapń, żelazo, fosfor, sód i miedź. Badania wykazały również, że może pomóc obniżyć ciśnienie krwi, zmniejszając w ten sposób ryzyko udaru mózgu i chorób serca.



Czy czosnek niedźwiedzi jest lepszy niż zwykły czosnek?

Oczywiście czosnek niedźwiedzi smakuje jak czosnek. Różni się od bardziej powszechnego tym, że jest bardziej aksamitny i ma wyraźny trawiasty smak. Surowe liście mają silny, ostry zapach, ale smakują delikatnie i słodko. Używaj się go tak samo, jak zwykłego czosnku. Czosnek niedźwiedzi nie pozostawia specyficznego zapachu w ustach.

Jak wygląda czosnek niedźwiedzi?

Czosnek niedźwiedzi rośnie w gęstych kępach, często pokrywając podłożę w lesie w szczycie sezonu. Żywozielone liście są długie i spiczaste z gładką krawędzią i najlepiej zbierać je, gdy są młode. Kwiaty czosnku niedźwiedziego tworzą delikatne białe grona i mają tendencję do kwitnienia w połowie wiosny.



Kanapka z czosnkiem niedźwiedzim

Skąd pochodzi czosnek niedźwiedzi?

Czosnek niedźwiedzi, również znany jako Allium ursinum, jest rośliną występującą w Europie i Azji. Jest to roślina występująca naturalnie w lasach wilgotnych i na brzegach rzek. Najczęściej spotyka się go w lasach liściastych w umiarkowanej strefie klimatycznej. Rośnie dziko w różnych częściach Europy, w tym w Polsce, Niemczech, Francji, Wielkiej Brytanii, Skandynawii, Bałkanach i innych regionach. Czosnek niedźwiedzi jest również uprawiany jako roślina ozdobna i kulinarna. Jego liście mają charakterystyczny czosnkowy zapach i są używane w kuchni do przygotowywania potraw.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Masło z czosnkiem niedźwiedzi to bardzo aromatyczne i zdrowe smarowidło które pasuje do chleba z wędliną, serem czy warzywami. Ma piękną zieloną barwę i jest bardzo łatwe do przygotowania.Czytaj dalej....

Wartości Odżywcze

Wartości odżywcze w 100 g produktu:
Kalorie: 8 kcal
Białko: 1 g
Tłuszcz: 0 g
Węglowodany: 1 g (w tym błonnik: 0 g)

Przepis - Masło z Czosnkiem Niedźwiedzim

Masło z czosnkiem niedźwiedzi to bardzo aromatyczne i zdrowe smarowidło które pasuje do chleba z wędliną, serem czy warzywami. Ma piękną zieloną barwę i jest bardzo łatwe do przygotowania.

Składniki:

- 250g masła

- 100g Marco Polo Czosnek Niedźwiedzi

- Marco Polo Sól Himalajska Różowa Drobna

- Marco Polo Pieprz Czarny Mielony

Sposób przygotowania:

Krok 1) Masło wyciągnąć z lodówki i poczekać aby zmiękło

Krok 2) Masło, szczyptę soli i pieprzu wrzucić do blendera i zmiksować.

Krok 3) Masło przełożyć do miseczki lub innego pojemnika i włożyć do lodówki aby stwardniało.

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia:Bułgaria

Informacja o alegrenach

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