

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 ogólne

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 podłoże 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 alergenach

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