Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 16:01

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/etiopskie-berbere-35g-p-15.html



Etiopskie Berbere 35g

Cena	**5,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMiesIn002**
Kod EAN	**5902686970057**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa Etiopska Berbere



Berbere charakterystyka

Mieszanka przypraw Berbere (wymawiamy jako "*ber-beray*") jest to popularna etiopska kompozycja o szorstkiej i ziemistej teksturze. Mieszanka Berbere dodaje pikanterii do potraw i używana jest do marynowania czerwonych i białych mięs – grillowanych, pieczonych i smażonych (wcieramy ją w mięsa z dodatkiem oleju przed obróbką termiczną).Używana jest także do doprawiania potraw przygotowywanych techniką stir-fries (smażenie na gorącym i głębokim oleju). Służy także jako dodatek do zup, zapiekanek lub wykorzystuje się ją jako bazę do curry.

Etiopska Berbere to połączenie intensywnych smaków i zapachów, które stają się kluczem do stworzenia niezapomnianych dań. W skład tej mieszanki wchodzi bogactwo przypraw, w tym pikantne chilli, które dodaje głębokiego ciepła, kmin rzymski, który podkreśla nuty korzenne, oraz aromatyczna kardamon i kolendra, które wnoszą delikatność i wyrafinowanie. Dodatek kozieradki, goździków i ziela angielskiego nadaje tej mieszance subtelnego, ale wyrazistego charakteru, podczas gdy pieprz czarny dodaje pikantności. Oregano i imbir dodają nuty ziołowo-pikantne, a gałka muszkatołowa dodaje delikatnego, ale bogatego smaku. Całość jest dosłownie "osoloną wisienką na torcie" - sól, która doskonale wyważa i podkreśla wszystkie pozostałe smaki.

Nasza przyprawa Etiopskie Berbere to nie tylko mieszanka składników, to eksplozja smaków, która przeniesie Twoje potrawy na zupełnie nowy poziom. Niezależnie od tego, czy gotujesz tradycyjne etiopskie dania, czy eksperymentujesz w kuchni, przyprawa Etiopskie Berbere zapewni Ci niezapomnianą podróż po smaku i aromacie Etiopii. Odkryj tajemnice tego kulinarnego skarbu i przekształć swoje potrawy w prawdziwe dzieła sztuki kulinarnej!



Charakterystyka składników Etiopskiego Berbere

Charakterystyka każdego składnika w przyprawie Etiopskie Berbere:

1. **Chilli**: Chilli jest głównym składnikiem nadającym ostrość i głębię smaku przyprawie Berbere. Dodaje intensywnego ciepła, które stanowi podstawę dla wielu kuchni świata, w tym kuchni etiopskiej.

2. **Kmin rzymski**: Kmin rzymski to ziarniste nasiona, które dodają nuty korzenne i lekko cierpkie akcenty. W przyprawie Etiopskie Berbere podkreśla on bogactwo smaku i dodaje charakterystycznego aromatu.

3. **Kardamon**: Kardamon to przyprawa o słodko-pikantnym smaku i delikatnym, cytrusowym aromacie. Dodaje ona subtelności i wyrafinowania do mieszanki Berbere, równoważąc intensywność innych składników.

4. **Kolendra**: Kolendra to zioło o świeżym i lekko cytrusowym smaku. W przyprawie Etiopskie Berbere dodaje ona głębi smaku i aromatycznego bogactwa.

5. **Kozieradka**: Kozieradka to przyprawa o intensywnym, gorzkawym smaku i silnym aromacie. Dodaje ona pikantności i charakteru, nadając mieszance Etiopskiej Berbere wyjątkowego profilu smakowego.

6. **Goździki**: Goździki to przyprawa o intensywnym, korzennym smaku i słodko-pikantnym aromacie. W przyprawie Etiopskie Berbere dodają one głębi smaku i delikatnej słodyczy.

7. **Ziele angielskie**: Ziele angielskie, podobnie jak goździki, ma intensywny, korzenny smak i aromat. Dodaje ono charakteru i bogactwa smaku, stanowiąc istotny element mieszanki Berbere.

8. **Pieprz czarny**: Pieprz czarny to klasyczna przyprawa o ostrym i pikantnym smaku. W Etiopskiej Berbere dodaje on intensywności i głębi, stanowiąc istotny element jej charakteru.

9. **Oregano**: Oregano to zioło o intensywnym, ziołowym smaku i aromacie. Dodaje ono nut ziołowo-pikantnych do mieszanki Berbere, uzupełniając jej kompleksowy profil smakowy.

10. **Imbir**: Imbir to korzeń o ostrym, pikantnym smaku i świeżym, cytrusowym aromacie. Dodaje on intensywności i charakteru, podkreślając nuty korzenne i cytrusowe w Etiopskiej Berbere.

11. **Gałka muszkatołowa**: Gałka muszkatołowa to przyprawa o słodkim, korzennym smaku i aromacie. Dodaje ona delikatnego, ale bogatego smaku, nadając mieszance Etiopskiej Berbere subtelności i głębi.

12. **Sól**: Sól jest niezbędnym składnikiem, który wydobywa i podkreśla wszystkie inne smaki w mieszance Etiopskiej Berbere. Równoważy ona ostrość, pikantność i bogactwo smaku, tworząc harmonijną całość.

Zastosowanie przyprawy afrykańskie Berbere w kuchni

Przyprawa Berbere znajduje szerokie zastosowanie w kuchni, przede wszystkim w tradycyjnych potrawach etiopskich i erytrejskich. Jej intensywny smak i aromat sprawiają, że jest wszechstronnym składnikiem, który może wzbogacić różnorodne dania. Oto kilka sposobów, w jakie można wykorzystać Berbere w kuchni:

1. **Gulasze i potrawy jednogarnkowe**:
    - **Doro Wat**: Berbere jest kluczowym składnikiem tego tradycyjnego etiopskiego gulaszu z kurczaka, gotowanego z jajkami na twardo. Przyprawa nadaje potrawie charakterystyczny, pikantny smak.
    - **Sega Wat**: Podobnie jak Doro Wat, ale przygotowany z wołowiny. Berbere nadaje głęboki, korzenny smak mięsu, które jest duszone z cebulą, czosnkiem i imbirem.

2. **Zupy**:
    - Berbere może być używana do przyprawiania zup, dodając im głębię i pikantność. Przyprawa dobrze komponuje się z warzywami i mięsem, nadając zupom unikalny aromat.

3. **Marinady i marynowanie**:
    - Berbere można wykorzystać jako składnik marynat do mięsa, drobiu lub ryb. W połączeniu z olejem, cytryną i czosnkiem tworzy aromatyczną marynatę, która wzbogaca smak grillowanych i pieczonych potraw.

4. **Warzywa**:
    - Berbere świetnie komponuje się z pieczonymi lub duszonymi warzywami, takimi jak bakłażan, marchew, ziemniaki czy cukinia. Dodaje warzywom pikantnego, korzennego smaku.

5. **Sałatki**:
    - Można dodać odrobinę Berbere do sałatek, aby nadać im egzotycznego smaku. Świetnie komponuje się z sałatkami z ciecierzycy, soczewicy czy quinoa.

6. **Przyprawianie potraw z ryżem i zbożami**:
    - Berbere może być dodawane do potraw z ryżu, kaszy bulgur czy kuskusu, nadając im bogaty smak i aromat.

7. **Pieczywo**:
    - Można dodać Berbere do ciasta na chleb czy bułki, aby stworzyć aromatyczne pieczywo z korzennym posmakiem.

Berbere jest wszechstronną przyprawą, która może wzbogacić wiele dań, nadając im charakterystyczny etiopski smak i aromat. Jej intensywność i złożoność sprawiają, że jest doskonałym dodatkiem zarówno do mięs, jak i warzyw, oraz do potraw wegańskich i wegetariańskich.

Skąd pochodzi przyprawa afrykańska Berbere?



Pochodzenie mieszanki Berbere

Mieszanka przypraw Berbere pochodzi z Etiopii i Erytrei. Jest to kluczowy składnik w kuchni tych dwóch krajów, gdzie jest wykorzystywana do przygotowywania wielu tradycyjnych dań, takich jak doro wat (etyiopskie danie z kurczaka) czy injera (etyiopski chleb). Berbere jest charakterystyczna ze względu na swój intensywny smak i aromat, który nadaje potrawom głębię i złożoność. Składniki tej mieszanki mogą się nieco różnić w zależności od regionu czy osobistych preferencji, ale typowo zawiera ona m.in. paprykę, kminek, kolendrę, imbir, czosnek, cebulę, cynamon, kardamon, goździki oraz inne przyprawy i zioła. Berbere jest nie tylko istotnym elementem w etiopskiej i erytrejskiej kuchni, ale także cieszy się popularnością w innych częściach świata, gdzie jest wykorzystywana do przygotowywania potraw o egzotycznym smaku i aromacie.

Skład naszego produktu

Skład: chilli, kmin rzymski, kardamon, kolendra, kozieradka, goździki, ziele angielskie, pieprz czarny, oregano, imbir, gałka muszkatołowa, sól

Informacja o alegrenach

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