Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:39

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/galka-muszkatolowa-orzech-20g-p-48.html



Gałka Muszkatołowa Orzech 20g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPJed014**
Kod EAN	**5902686970255**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Gałka Muszkatołowa

Gałka muszkatołowa charakterystyka



Gałkę muszkatołową stosuje się głównie do przyprawiania ciast. Jednakże dodana do mięsa (wołowina, cielęcina, jagnięcina, drób), czy produktów mlecznych doskonale zmienia smak potrawy. Stosuje się ją w postaci zmielonej lub tartej. Gałka jest używana do aromatyzowania napojów takich jak grzane piwo angielskie, poncz, wino zaprawione korzeniami czy posset (napój z gorącego mleka z winem i korzeniami). Gałka muszkatołowa znakomicie poprawia smak pierników i innych ciast, deserów owocowych. Zarówno gałka jak i "kwiat" muszkatołowy nadają się do poprawiania smaku gulaszy, zup (jarzynowa, fasolowa), flaków, ryb, kotletów mielonych, bigosów oraz do większości potraw z jaj i serów.

Gałka muszkatołowa korzyści zdrowotne

Gałka muszkatołowa ma szereg korzyści zdrowotnych. Posiada zdolność do łagodzenia bólu, łagodzenia niestrawności czy wzmacniania funkcji poznawczych. Pomaga w detoksykacji organizmu, poprawia jakość zdrowia skóry, jak również łagodzeni stany zapalne jamy ustnej. Zmniejszania też bezsenność, zwiększania funkcje układu odpornościowego oraz poprawia jakość krążenia krwi.

Gałka muszkatołowa zastosowanie w kuchni

Gałka muszkatołowa to wszechstronna przyprawa, która potrafi wzbogacić smak wielu dań, dodając im głębi i ciepłego, korzennego aromatu.

Oto kilka popularnych zastosowań gałki muszkatołowej w kuchni:

1. Dania mięsne

Gałka muszkatołowa świetnie komponuje się z mięsami, zwłaszcza w daniach z jagnięciną, cielęciną, wieprzowiną czy drobiem. Można ją dodawać do farszów mięsnych, klopsików, pasztetów czy pieczeni, aby podkreślić ich smak i nadać im wyrazistości.

2. Zupy i sosy

Dodanie szczypty świeżo startej gałki muszkatołowej do kremowych zup (jak zupa dyniowa, zupa grzybowa czy ziemniaczana) podkreśli ich aksamitną konsystencję i smak. W sosach, takich jak beszamel czy sos holenderski, gałka muszkatołowa jest nieodłącznym elementem, nadając im subtelnie korzennego charakteru.

3. Potrawy z ziemniakami i warzywami

Gałka muszkatołowa świetnie pasuje do dań z ziemniaków, takich jak purée ziemniaczane, gratin czy gnocchi. Można jej także używać do warzyw, takich jak szpinak, brokuły, kalafior czy marchew, aby wzbogacić ich smak.

4. Dania makaronowe

W kuchni włoskiej gałka muszkatołowa często jest stosowana w daniach makaronowych, zwłaszcza w lasagne, cannelloni czy zapiekankach. Dodaje wyrazistości kremowym sosom, szczególnie tym na bazie mleka czy śmietany.

5. Dania słodkie

Gałka muszkatołowa jest niezastąpiona w słodkich wypiekach i deserach. Świetnie komponuje się z ciastami, ciasteczkami, piernikami, babkami, szarlotkami, puddingami czy kremami. Dodaje ciepłego, korzennego aromatu, który doskonale współgra z cynamonem, goździkami czy wanilią.

6. Napojowe klasyki

Gałka muszkatołowa jest popularnym dodatkiem do grzanego wina i piwa, a także gorącej czekolady. Można ją także dodać do napojów mlecznych, jak ajerkoniak czy koktajle, nadając im subtelny, korzenny posmak.

7. Pieczywo i ciasta drożdżowe

Wypieki drożdżowe, takie jak chałki, bułeczki cynamonowe czy świąteczne ciasta, często zawierają gałkę muszkatołową jako jeden z kluczowych składników przyprawowych, dzięki czemu zyskują głębię smaku i aromat.

Gałka muszkatołowa to przyprawa, którą warto stosować oszczędnie – jej intensywny smak sprawia, że nawet niewielka ilość może znacząco wpłynąć na aromat dania. Jest to przyprawa idealna do eksperymentowania, zarówno w potrawach wytrawnych, jak i słodkich!

Skąd pochodzi gałka muszkatołowa?

Gałka muszkatołowa pochodzi z wysp Banda, które należą do archipelagu Wysp Korzennych (obecnie część Indonezji). To niewielkie wyspy na Morzu Banda w południowo-wschodniej Azji, które przez wieki były jedynym miejscem na świecie, gdzie naturalnie rosła gałka muszkatołowa.

W czasach wielkich odkryć geograficznych, gałka muszkatołowa była jedną z najbardziej pożądanych przypraw, co doprowadziło do rywalizacji pomiędzy europejskimi potęgami kolonialnymi, takimi jak Portugalia, Holandia i Anglia. Wyspy Banda były strategicznie ważnym punktem, ponieważ kontrolowały handel tą cenną przyprawą.

Obecnie gałka muszkatołowa uprawiana jest również w innych częściach świata o tropikalnym klimacie, takich jak Karaiby (szczególnie Grenada), Indie, Sri Lanka oraz inne regiony Azji Południowo-Wschodniej. Mimo to Indonezja nadal jest jednym z głównych producentów gałki muszkatołowej na świecie.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Gundi, zdrowe i pyszne danie. Wywodzi się z Iranu i pierwotnie w jej składzie był kurczak. Nasza wersja wywodzi się z Włoch i jest przepysznym posiłkiem, które niewątpliwie Ciebie zaskoczy.Czytaj dalej....

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Indonezja

Informacja o alegrenach

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