Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:49

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/garam-masala-40g-p-274.html



Garam Masala 40g

Cena	**5,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies022**
Kod EAN	**5902686971948**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

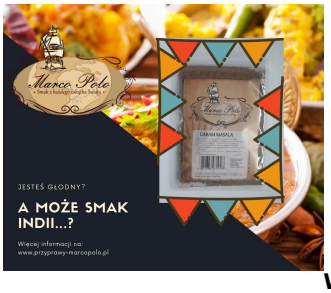
Garam Masala

Garam Masala charakterystyka

Garam Masala to wyjątkowa mieszanka przypraw, która przeniesie Cię w sam środek indyjskiej kuchni, oferując bogactwo smaków i aromatów, które wzbogacą każde danie. Ta tradycyjna kompozycja składa się z najwyższej jakości składników, starannie dobranych i zmieszanych, aby zapewnić idealną harmonię smaków.

Charakterystyka:

- **Kolendra:** Nadaje mieszance świeży, cytrusowy aromat oraz delikatny, korzenny smak.
- **Pieprz Czarny:** Dodaje ostrości i głębi, podkreślając pozostałe składniki.
- **Kardamon Zielony:** Wprowadza słodki, lekko kwiatowy posmak, wzbogacając aromatyczny profil przyprawy.
- **Cynamon:** Dodaje ciepły, korzenny smak z nutą słodyczy, idealnie komponując się z pozostałymi przyprawami.
- **Goździk:** Intensywny, korzenny aromat goździków nadaje mieszance charakterystyczną ostrość i głębię.
- **Gałka Muszkatołowa:** Subtelny, słodko-korzenny smak, który doskonale łączy wszystkie składniki.
- **Kminek:** Ziemisty, lekko gorzkawy smak kminku dodaje mieszance unikalnej głębi i aromatycznego bogactwa.



Wiadomości podstawowe o Garam Masala

Z definicji Masala to mieszanka przypraw która została zmielona na proszek lub pastę używaną do gotowania indyjskiego jedzenia. Zalicza się tutaj również aromatyzowanie dania tym proszkiem. Garam Masala to specyficzna mieszanka przypraw pochodząca z Indii. Nie tylko charakteryzuje się oryginalnym smakiem, który zapewni naszym posiłkom wyjątkowy i niepowtarzalny charakter garam masala to przede wszystkim potężna dawka zdrowia, która rozgrzeje i podkręci metabolizm.

Różnice pomiędzy Tandoori Masala a Garam Masala



Przyprawa Tandoori masala a garam masala? Z pewnością nie można ich używać zamiennie. Oto różnice między tymi dwoma produktami. W garam masala jest mniej przypraw. Specyficzne przyprawy różnią się w zależności od regionu, ale cztery podstawowe to zielony kardamon, goździki, kolendra i ziarna pieprzu czarnego. Imbir, czosnek i przyprawy koloryzujące takiej jak kurkuma, lub czerwone papryczki chilli, nigdy nie są dodawane do garam masala. Garam masala jest używany w prawie wszystkich indyjskich sosach, sosach i curry, w przeciwieństwie do tandoori masala, który jest używany głównie do mięsa. Garam masala jest używany oszczędniej w prost przeciwnie do tandoori masala. Zwykle wystarczy ćwierć lub pół łyżeczki.

Garam Masala zastosowanie w kuchni

Garam Masala to wszechstronna przyprawa, która wprowadza do potraw ciepły, aromatyczny i głęboki smak. Pochodząca z Indii, mieszanka ta jest kluczowym elementem wielu dań kuchni indyjskiej, ale doskonale sprawdza się także w kuchniach innych kultur. Oto kilka sposobów na wykorzystanie garam masala w kuchni:

1. **Curry i Gulasze:** Garam Masala jest podstawą wielu indyjskich curry i gulaszy. Dodaj ją na końcowym etapie gotowania, aby wydobyć pełnię aromatów. Można ją dodać do dań mięsnych, takich jak curry z kurczaka, jagnięciny czy wołowiny, a także do wegetariańskich curry z warzyw, soczewicy czy ciecierzycy.

2. **Mięsa:** Doskonale komponuje się z różnymi rodzajami mięs. Użyj garam masala jako przyprawy do marynaty dla kurczaka, wieprzowiny czy jagnięciny. Przyprawy mięso przed pieczeniem, grillowaniem lub smażeniem, aby nadać mu bogaty, korzenny smak.

3. **Ryż i Dania z Ryżem:** Garam Masala świetnie pasuje do dań ryżowych, takich jak biryani czy pulao. Dodaj ją podczas gotowania ryżu lub na końcu, aby wzbogacić danie o aromatyczne nuty. Możesz także posypać nią ryż przed podaniem.

4. **Zupy:** Dodaj garam masala do zup, aby wprowadzić głębię smaku i aromat. Idealnie nadaje się do zup warzywnych, zup z soczewicy, pomidorowych oraz zup z kurczakiem.

5. **Sosy i Marynaty:** Używaj garam masala do przygotowywania sosów do mięs i warzyw. Można ją również dodać do jogurtu, tworząc aromatyczne marynaty do mięs lub warzyw przed grillowaniem.

6. **Dania Wegetariańskie:** Garam Masala wzbogaca smak potraw wegetariańskich. Dodaj ją do dań z warzyw, takich jak pieczone ziemniaki, kalafior czy bakłażan. Możesz również użyć jej do przygotowania aromatycznych duszonych warzyw czy potraw z roślin strączkowych.

7. **Przekąski:** Posyp garam masala na przekąski, takie jak prażone orzechy, popcorn czy pieczone nasiona dyni, aby nadać im wyjątkowy smak. Możesz również dodać ją do ciasta na przekąski typu samosa czy pakora.

8. **Sałatki:** Dodaj szczyptę garam masala do sałatek, zwłaszcza tych z grillowanymi warzywami czy mięsem, aby wzbogacić je o ciepłe, korzenne aromaty.

Garam Masala to uniwersalna przyprawa, która podkreśli smak wielu potraw, nadając im wyjątkowy, autentyczny charakter kuchni indyjskiej. Eksperymentuj z jej użyciem, aby odkryć nowe, aromatyczne połączenia smakowe w swojej kuchni.

Skąd pochodzi Garam Masala?

Garam masala pochodzi z Indii, gdzie jest kluczowym elementem tradycyjnej kuchni. Nazwa "garam masala" pochodzi z języka hindi i oznacza "gorąca mieszanka przypraw". "Garam" oznacza "gorący", a "masala" oznacza "mieszanka przypraw". Przyprawa ta jest szeroko stosowana w całym subkontynencie indyjskim, a jej skład może się różnić w zależności od regionu i osobistych preferencji kulinarnych.

W Indiach garam masala jest używana w różnorodny sposób, od doprawiania mięs, ryb i warzyw, po dodawanie do sosów, zup i dań z ryżu. Każda rodzina czy kucharz może mieć swoją własną, unikalną recepturę na garam masala, co sprawia, że jest to przyprawa niezwykle zróżnicowana i bogata w smaki.

W zależności od regionu, składniki garam masala mogą się nieznacznie różnić. Na przykład w północnych Indiach mieszanka ta może zawierać więcej kardamonu i cynamonu, podczas gdy w południowych Indiach może być bardziej pikantna, z dodatkiem większej ilości czarnego pieprzu i goździków.

Garam masala jest nieodłącznym elementem indyjskiej kuchni, a jej korzenie sięgają setek lat wstecz. Tradycja mieszania i mielenia przypraw jest głęboko zakorzeniona w kulturze indyjskiej, a garam masala jest jednym z najważniejszych przykładów tej bogatej tradycji kulinarnej.

Skład naszego produktu

Nasza wersja garam masala składa się z : kolendry, pieprzu czarnego, kardamonu zielonego, cynamonu, goździków, gałki muszkatołowej oraz kminku

Informacja o alegrenach

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