Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:39

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/gozdziki-cale-20g-p-46.html



Goździki Całe 20g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPJed013**
Kod EAN	**5902686970446**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Goździk Ziarno

Goździk ziarno charakterystyka

Goździki mają przede wszystkim lecznicze właściwości olejek lotny z goździków uznawany jest jako środek antyseptyczny i przeciwbólowy, rozcieńczony i wtarty w dziąsła, czy nawet sam rozgryziony goździk, łagodzi bóle zębów. Goździki należą do najstarszych przypraw w dziejach ludzkości. Występujący w goździkach eugenol skutecznie obniża poziom wolnych rodników w komórkach, przez co ma działanie antynowotworowe.



Goździki jedna z najpopularniejszych przypraw

Nasze całe goździki są starannie wyselekcjonowane, aby zapewnić najwyższą jakość i świeżość. Zbierane z najwyższą starannością, zachowują naturalny aromat i smak, które wzbogacą Twoje dania.

Dodaj kilka goździków do potraw mięsnych, rybnych, zup, sosów, czy nawet deserów, by wzmocnić ich smak i aromat. Możesz również używać ich do aromatyzowania herbaty, kawy czy gorącego cydru, by stworzyć wyjątkowe napoje, które rozgrzeją i ożywią zmysły.

Nasze całe goździki to kluczowy składnik, który nie tylko dodaje smaku, ale również nadaje elegancji każdej potrawie. Pozwól sobie na podróż po kulinarnych przygodach z naszą przyprawą goździki całe i odkryj nowe wymiary smaku.

Czym jest goździk?

Pochodzące z Indonezji goździki to suszone pąki kwiatowe z drzewa goździkowego. Są popularną przyprawą, której ludzie używają do zup, gulaszów, mięs, sosów i dań z ryżu. Ich nazwa pochodzi od łacińskiego słowa clavus, co oznacza gwóźdź. Tak jak nazwa wskazuje suszony goździk przypomina kształtem gwóźdź

Goździki ziarno zastosowanie w kuchni

Goździki są jedną z najbardziej wszechstronnych przypraw, które można znaleźć w kuchni. Ich intensywny aromat i pikantny smak sprawiają, że są nieodłącznym składnikiem wielu potraw na całym świecie. Oto kilka popularnych zastosowań goździków w kuchni:

1. **Potrawy mięsne**: Goździki dodają wyjątkowego smaku i aromatu potrawom mięsnym, takim jak pieczeń, duszone mięso, kiełbaski czy sosy mięsne. Wystarczy wkłuć kilka goździków w mięso podczas gotowania, aby wzbogacić jego smak.

2. **Desery**: Goździki są również używane w wielu deserach, zwłaszcza tych o wytrawnym smaku, takich jak ciasta korzenne, kompoty z suszonych owoców czy ciasta dyniowe. Dodają one głębi smaku i aromatu słodkim przysmakom.

3. **Przyprawy korzenne**: Goździki są kluczowym składnikiem wielu mieszanek przypraw, takich jak przyprawa piernikowa, przyprawa do piwa korzennego czy curry. Dodają charakterystycznego pikantnego smaku i zapachu tych mieszanych przypraw.

4. **Napoje**: Goździki mogą być dodawane do napojów, takich jak gorący cydr, grzane wina, herbaty czy kawy. Nadają one napojom ciepły i aromatyczny smak, idealny na chłodniejsze dni.



Napój mleczny z goździkami

5. **Marynaty i konfitury**: Goździki są często stosowane do przygotowywania marynat do mięs, takich jak marynaty do wieprzowiny czy kurczaka. Dodają one intensywnego smaku i aromatu. Mogą również być używane do aromatyzowania konfitur owocowych, dodając głębi i wyrazistości smaku.



Konfitura z malinami i goździkami

6. **Potrawy rybne**: Chociaż rzadziej stosowane niż w przypadku mięsa, goździki mogą być również używane do aromatyzowania potraw rybnych, szczególnie tych o silniejszym smaku, takich jak łosoś czy makrela.

Warto pamiętać, że goździki są bardzo aromatyczne, dlatego zazwyczaj dodaje się je w umiarkowanych ilościach, aby nie dominowały nad innymi smakami w potrawie. Dodanie zbyt dużej ilości goździków może przytłoczyć smak potrawy.

Właściwości zdrowotne goździków

Goździki, oprócz swojego wyjątkowego smaku i aromatu, posiadają również wiele właściwości zdrowotnych, które czynią je cennym dodatkiem do diety. Oto kilka korzyści zdrowotnych związanych z goździkami:

1. **Właściwości przeciwzapalne**: Goździki zawierają związki o działaniu przeciwzapalnym, które mogą pomóc w łagodzeniu stanów zapalnych w organizmie, zwłaszcza w przypadku problemów układu pokarmowego i stawów.

2. **Właściwości przeciwbakteryjne**: Zawartość związków o działaniu antybakteryjnym w goździkach sprawia, że mogą one pomagać w zwalczaniu bakterii, co może przyczynić się do poprawy zdrowia jamy ustnej i zapobiegania infekcjom.

3. **Wspomaganie trawienia**: Goździki są tradycyjnie stosowane do poprawy trawienia. Pomagają w stymulowaniu produkcji enzymów trawiennych, co może ułatwić trawienie i zmniejszyć dolegliwości żołądkowe, takie jak wzdęcia czy zgaga.

4. **Wspomaganie kontroli cukru we krwi**: Badania sugerują, że spożywanie goździków może pomóc w regulacji poziomu cukru we krwi poprzez zwiększenie wrażliwości na insulinę oraz zmniejszenie absorpcji glukozy z przewodu pokarmowego.

5. **Właściwości przeciwwirusowe**: Niektóre badania sugerują, że ekstrakty z goździków mogą mieć właściwości przeciwwirusowe, co oznacza, że mogą one pomagać w zwalczaniu niektórych infekcji wirusowych.

6. **Łagodzenie bólu**: Ze względu na swoje właściwości przeciwbólowe, goździki są czasami stosowane do łagodzenia bólu, takiego jak bóle głowy czy bóle zębów. Można je stosować zarówno wewnętrznie, jak i zewnętrznie (np. w postaci olejku eterycznego).

Warto jednak pamiętać, że goździki powinny być spożywane umiarkowanie, ponieważ w dużych ilościach mogą być toksyczne. Zawsze należy konsultować się z lekarzem przed wprowadzeniem nowych przypraw do diety, zwłaszcza w przypadku osób z chorobami przewlekłymi czy kobiet w ciąży.

Skąd pochodzą goździki?



Pochodzenie przyprawy goździki

Goździki (Syzygium aromaticum) pochodzą głównie z Indonezji, choć są również uprawiane w innych regionach o tropikalnym klimacie, takich jak Indie, Sri Lanka, Tanzania, Madagaskar, Brazylia i Malezja. Początkowo, goździki były dostępne tylko na Molukach, czyli Wyspach Goździkowych, co sprawiało, że były one bardzo cenionym towarem w handlu międzynarodowym od czasów starożytnych.

W dzisiejszych czasach, uprawa goździków jest szeroko rozpowszechniona, a te przyprawy są dostępne na całym świecie. Wytwarzane są z kwiatostanów drzewa goździkowego, które są zbierane przed otwarciem się pąków kwiatowych. Następnie są one suszone, co prowadzi do powstania charakterystycznych ciemnobrunatnych goździków, które są gotowe do użycia w kuchni.

Kraj Pochodzenia

Kraj pochodzenia: Brazylia

Informacja o alegrenach

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