Dane aktualne na dzień: 24-11-2026 04:54

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/imbir-mielony-40g-p-49.html



Imbir Mielony 40g

Cena	**3,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Imbir Mielony



Imbir mielony charakterystyka

Ma zastosowanie do wyrobu niektórych wędlin i likierów. Słynne są pierniczki, ciasteczka i chleby imbirowe, znakomite są herbaty oraz popularne piwo imbirowe. Imbiru dodaje się również do wielu innych potraw, np. do sałatek owocowych, marmolad, rosołu z kury, sosów, pasztetu i flaków. Uszlachetnia też bardzo kwaśne mleko i chłodniki przyrządzane na podstawie zsiadłego mleka lub kefiru. Służy do aromatyzowania kompotów, grzanego wina oraz piwa.

Imbir mielony a imbir świeży - który jest bardziej aromatyczny?

Czy mielony imbir jest aromatyczniejszy niż świeży imbir? Smak mielonego imbiru jest znacznie silniejszy niż świeżego imbiru. Według badań ¼ łyżeczki mielonego imbiru to odpowiednik jednej łyżeczki obranego i startego świeżego imbiru. Jednak smak gotowego dania nie będzie dokładnie taki sam, ale bardzo podobny.



Imbir mielony do herbaty

Czy możesz użyć imbiru w proszku zamiast świeżego imbiru w herbacie? Żeby podmiana miała sens, musisz użyć około łyżeczki mielonego imbiru zamiast 1 łyżki świeżego startego imbiru. Inną wielką zaletą mielonego imbiru jest to, że jest wygodniejszy. Jest łatwy w utrzymaniu i

pozostaje świeży znacznie dłużej niż starty korzeń imbiru. Jak to zrobić? Gdy woda w czajniku się zagotuje, zdejmij z ognia i natychmiast dodaj łyżeczkę imbir w proszku. Przykryj garnek pokrywką i pozostaw imbir na 10 minut. Odcedź herbatę do dużego kubka oraz dodaj sok z kilku plasterków cytryny, aby zrobić herbatę cytrynowo-imbirową.

Imbir z miodem

Jak działa miód z imbirem mielonym? Ta kompozycja może pomóc złagodzić ból i rozluźnić mięśnie. W tym samym czasie wypij filiżankę herbaty imbirowej z miodem. Herbata imbirowa ma właściwości uspokajające, które mogą pomóc obniżyć stres i napięcie. Uważa się, że wynika to z połączenia silnego aromatu i właściwości leczniczych.

Zastosowanie imbiru mielonego w kuchni

Imbir mielony jest wszechstronną przyprawą, która ma szerokie zastosowanie w kuchni. Dzięki swojemu intensywnemu, korzennemu smakowi i delikatnie pikantnemu charakterowi, dodaje głębi i ciepła wielu potrawom. Oto kilka sposobów, w jakie można wykorzystać imbir mielony w kuchni:

1. Kuchnia azjatycka

- **Curry**: Imbir jest kluczowym składnikiem wielu mieszanek przypraw do curry. W kuchni indyjskiej, tajskiej czy chińskiej często dodaje się imbir do sosów, zup i gulaszy.
- **Smażenie na woku**: Imbir mielony jest często dodawany do potraw przygotowywanych na woku, takich jak stir-fry, aby dodać im korzennego smaku.

2. Wypieki i desery

- **Pierniki i ciasta**: Imbir mielony jest tradycyjnie używany do przygotowania pierników, ciasteczek korzennych oraz wielu innych wypieków, zwłaszcza w okresie świątecznym.
- **Chleby i muffiny**: Może być dodawany do chleba imbirowego, muffinów, a także innych słodkich wypieków, aby nadać im charakterystyczny smak.

3. Napoje

- **Herbaty i napary**: Imbir mielony można dodawać do herbat i naparów, aby wzbogacić ich smak. Jest to popularny składnik zimowych napojów rozgrzewających.
- **Koktajle**: Często stosowany w koktajlach, zarówno alkoholowych, jak i bezalkoholowych, dla dodania im pikantnej nuty.

4. Marynaty i sosy

- **Marynaty do mięsa**: Imbir mielony można dodawać do marynat, zwłaszcza do mięs takich jak kurczak, wołowina czy wieprzowina. Pomaga zmiękczyć mięso i nadaje mu wyrazisty smak.
- **Sosy**: Może być składnikiem różnych sosów, zarówno słodkich, jak i pikantnych, które dodają potrawom złożoności smakowej.

5. Zupy i buliony

- **Zupy krem**: Dodanie odrobiny imbiru mielonego do zupy krem z dyni, marchewki czy batatów podkreśla naturalną słodycz warzyw.
- **Rosół**: W kuchni azjatyckiej imbir często jest dodawany do bulionów, aby wzbogacić ich smak i nadać im pikantny charakter.

6. Sałatki

- **Dressing do sałatek**: Imbir mielony może być dodawany do sosów sałatkowych, zwłaszcza w połączeniu z sosem sojowym, octem ryżowym i olejem sezamowym, aby stworzyć azjatycką wersję dressingu.

7. Przyprawa do warzyw

- **Pieczone warzywa**: Imbir mielony świetnie komponuje się z pieczonymi warzywami, takimi jak marchew, dynia czy bataty, nadając im ciepły, korzenny smak.

Imbir mielony jest również ceniony ze względu na swoje właściwości zdrowotne, w tym działanie przeciwzapalne i wspomaganie trawienia, co dodatkowo zwiększa jego popularność w kuchni.

Skąd pochodzi przyprawa imbir mielony?

Przyprawa imbir mielony pochodzi z korzenia rośliny o nazwie imbir lekarski (Zingiber officinale), która wywodzi się z Azji Południowo-Wschodniej, a konkretnie z regionów takich jak południowe Chiny i Indie. To tam imbir był uprawiany i stosowany od tysięcy lat, zarówno jako przyprawa, jak i w medycynie tradycyjnej.

Imbir był jednym z pierwszych przypraw, które trafiły na szlaki handlowe, a jego popularność szybko rozprzestrzeniła się na cały świat. W starożytnych Chinach i Indiach imbir był ceniony nie tylko za swój smak, ale także za właściwości lecznicze. W Europie imbir stał się znany dzięki handlowi z Bliskim Wschodem, a jego popularność wzrosła w okresie średniowiecza, kiedy to był używany zarówno w kuchni, jak i jako środek leczniczy.

Dziś imbir jest uprawiany w wielu tropikalnych i subtropikalnych regionach świata, w tym w Indiach, Chinach, Indonezji, Nigerii i na Jamajce. Jednakże Indie pozostają największym producentem i eksporterem imbiru na świecie. Po zebraniu, korzeń imbiru jest suszony i mielony, aby uzyskać przyprawę w formie proszku, którą powszechnie wykorzystuje się w kuchni na całym świecie.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....

Mamy do przedstawienia Państwu jeden z przebojów kuchni azjatyckiej - łatwy w przyrządzeniu przepis na wieprzowinę po chińsku z grzybami shiitake. W tamtym regionie kulinarnym bardzo popularne jest smażenie wszystkich rodzajów mięs (wieprzowina, wołowina, kurczak) z sezonowymi warzywami. Preferowana jest tam świeża papryka, pieczarki, cebulę czy groszek.Smażenie wieprzowiny z grzybami shiitake to także narodowe chińskie danie uwielbiane w tamtej części globu. Chociaż nie dodaje się zbytnio żadnych dodatkowych przypraw i ziół , danie jest bogate w smak za sprawą między innymi imbiru mielonego. Kruche soczyste mięso z lekkim aromatem grzyba shiitake jest bardzo atrakcyjne kulinarnie . Jeśli jesteś miłośnikiem grzybów, nie możesz przegapić tego przepisu. Czytaj dalej....

Kurczak po mongolsku to szybki i pyszny przepis na kurczaka. Jego smak jest zarówno słodki, jak i pikantny. Bardzo smaczna alternatywa dla klasycznego kurczaka w złocistej skórce do którego przyprawę możecie kupić TUTAJ . Kurczak po mongolsku nazywa się tak nie ze względu na smak tylko metodę przygotowania. Zamiast gotować go na patelni, kurczaka wrzuca się do mąki kukurydzianej i pozostawia na kilka minut. Mąka ta zmiękcza mięso i sprawia, że jest aksamitne i wilgotne - pyszne! Następnie kurczaka dodaje się na patelnię, gotuje z imbirem, czosnkiem i prostym sosem z sosu sojowego, bulionu drobiowego lub bulionu bez chemii (przyprawa wegetariańska), brązowego cukru i dodatku prażonego oleju sezamowego. Czytaj dalej....



Marchewka i ciecierzyca duszone z pikantnymi, aromatycznymi przyprawami, w tym imbirem, cynamonem i bardzo popularną w Maroku ras el hanout. Smakują wyśmienicie a odrobina miodu dodaje potrawie uzupełniającej słodyczy. W tym przepisie preferujemy ziarno ciecierzycy moczone przed ugotowaniem zamiast z puszki. Jeśli chcesz pójść w nasze ślady, daj sobie dodatkowy czas na moczenie ciecierzycy przez całą noc, a następnie gotuj ją do miękkości. Można to zrobić z dużym wyprzedzeniem, ponieważ możesz zamrozić ugotowaną ciecierzycę, dopóki nie będzie potrzebna. Czytaj dalej....



Szybki w przygotowaniu kurczak 5 smaków to słodko-pikantne danie z idealnie karmelizowanym sosem. Karmelizowana cebula i sos w tym przepisie to coś przepysznego. W kleistym słodko-ostrym sosie panierowanym kurczak smakuje bardzo dobrze. Możesz skosztować wspaniałego sosu w każdym kęsie. Bardzo dobrze komponuje się z ryżem. Możesz dostosować przyprawy takie jak imbir mielony i sos według własnych preferencji. Czytaj dalej....

Piernik i kształty, jakie przybiera mają bardzo długą historię. Wczesną formę piernika można przypisać starożytnym Grekom i Egipcjanom, którzy używali go do celów obrzędowych. Piernik pojawił się w Europie, kiedy XI-wieczni krzyżowcy przywieźli imbir z Bliskiego Wschodu, aby arystokratyczni kucharze mogli z nim eksperymentować. Gdy imbir i inne przyprawy stały się bardziej przystępne dla ludu, pierniki również pojawił się w ich jadłospisie. Piernik jest aromatyczny i łatwy do zrobienia. Świeży wystarczy na pięć do siedmiu dni. W niektórych krajach podawany jest na śniadanie w Polsce podawany najczęściej na deser.
Czytaj dalej....

Z prastarej księgi kupca Marco Polo....

Nasze ciało naturalnie wytwarza kwas, żółć i enzymy, które pomagają rozkładać to, co zjesz. Dzięki tym procesom możesz wchłaniać składniki odżywcze. Czasami nasz układ trawienny potrzebuje trochę wsparcia. Wtedy na pomoc przychodzą nam zioła. Godne uwagi zioła poprawiające trawienie to między innymi korzeń goryczki, mniszek lekarski, piołun czy łopian. Poniżej przygotowaliśmy przepis, który możesz przygotować w domu, aby wspomóc trawienie. Jest to tak zwana mieszanka gorzkich ziół. Czytaj dalej....

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Egipt

Informacja o alegrenach

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