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

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/jamaican-jerk-35g-p-16.html



Jamaican Jerk 35g

Cena	**5,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMiesIn003**
Kod EAN	**5902686971023**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Jamaican Jerk

Jamaican Jerk co to znaczy?



Jamaican Jerk lub inaczej przyprawa Karaibska to coś dla prawdziwych koneserów. Jej ogólnoświatowa nazwa to Jamaican Jerk. Używając naszego produktu możesz poczuć duszę Karaibów dzięki niesamowitej przyprawie do drobiu, która czaruje swoim aromatem. Dodana do drobiu sprawi, że będzie on smakował jak nigdy wcześniej. Jeśli lubisz potrawy karaibskie i nie boisz się eksperymentować w kuchni, dania z jerk to świetny pomysł dla ciebie. Jest to zdrowa kuchnia, wymarzona dla osób szukających zrównoważonej, zdrowej diety.

Jamaican Jerk - Dlaczego nazywa się to przyprawą jerk?

Szarpanie wywodzi się również z działania „szarpania”, które odnosiło się do dziurkowania mięsa w celu łatwiejszego wchłonięcia smaku. Termin przyprawa jerk (powszechnie znana również jako jamajska przyprawa jerk) odnosi się do przypraw. Słowo jerk odnosi się do potraw przyprawowych, mokrej marynaty i do szczególnej techniki gotowania.

Korzyści zdrowotne wynikające z przyprawiania potraw Jamaican Jerk

\Większość ziół i przypraw zawiera wiele składników odżywczych, a te w przyprawie jerk nie są wyjątkiem. Przyprawa Jerk zawiera między innymi

ziele angielskie które jest dobrym źródłem ważnych minerałów, w tym żelaza, wapnia i magnezu. Jest bardzo dobrym źródłem manganu.

Zastosowanie Jamaican Jerk w kuchni

Jamaican Jerk pierwotnie była stosowana do kurczaków i wieprzowiny. W związku z dużą popularyzacją kuchni karaibskiej . Przyprawa to zaczęła być stosowana z innymi składnikami, w tym tofu, rybami, krewetkami, skorupiakami, wołowiną, kiełbasą, jagnięciną, kozą i warzywami.

Charakterystyka składników przyprawy Jamaican Jerk

Oto charakterystyka poszczególnych składników przyprawy Jamaican Jerk:

1. **Czosnek**: Dodaje intensywnego aromatu i smaku, nadając potrawie głębi i charakteru.
2. **Pieprz Cayenne**: Ostrzejszy składnik, który nadaje pikantności i podkreśla smak dania.
3. **Cebula proszek**: Zapewnia delikatny, cebulowy smak, który jest subtelny, ale dodaje głębi kompozycji.
4. **Tymianek**: Daje przyprawie Jamaican Jerk lekką nutę ziołowości, która równoważy ostre składniki.
5. **Pietruszka**: Dodaje świeżości i jasności, wzbogacając smak mieszanki przypraw.
6. **Cukier**: Balansuje ostrą i pikantną naturę przyprawy Jamaican Jerk, dodając lekkiej słodyczy.
7. **Sól**: Wzmaga smaki i równoważy różne składniki, poprawiając ogólną harmonię dania.
8. **Papryka słodka**: Nadaje delikatnego, owocowego smaku, równoważąc pikantność.
9. **Ziele angielskie mielone**: Dodaje nuty korzenne i głębi smaku.
10. **Pieprz czarny mielony**: Współgra z innymi składnikami, dodając wyrazistości i lekkiej pikantności.
11. **Papryka czerwona płatek**: Podkreśla intensywność koloru i smaku, dodając pikantności przyprawie Karaibskiej.
12. **Gałka muszkatołowa**: Dodaje bogactwa i głębi smaku, wprowadzając subtelne nuty korzenne.
13. **Cynamon mielony**: Nadaje przyprawie subtelnej słodyczy i delikatnej pikantności, dodając kompleksowości.



Karaibski kucharz używający Jamaican Jerk

Te składniki razem tworzą złożoną i zrównoważoną mieszankę, charakteryzującą się intensywnym, ale zrównoważonym smakiem, który idealnie nadaje się do przyprawiania mięs, warzyw i innych potraw, dodając im autentycznego smaku Jamajki.

Zastosowanie przyprawy jamaican jerk w kuchni

Przyprawa Jamaican Jerk jest charakterystyczna dla kuchni jamajskiej i jest znana ze swojego intensywnego, pikantnego smaku oraz aromatu. Jej zastosowanie w kuchni jest szerokie, a oto kilka najważniejszych sposobów jej wykorzystania:

1. Marynaty do mięsa

Jerk jest najczęściej używany jako marynata do mięsa, w szczególności kurczaka i wieprzowiny. Tradycyjnie mięso jest nacierane mieszanką przypraw jerk, a następnie pozostawiane do marynowania przez kilka godzin lub przez całą noc. Następnie mięso jest grillowane lub pieczone.

2. Grillowanie

Grillowanie jest klasycznym sposobem przyrządzania mięsa jerk. Mięso jest powoli grillowane nad drewnem pimentowym, co nadaje mu dodatkowy, dymny smak. Można również używać grilla gazowego lub węglowego, aby uzyskać podobny efekt.

3. Przyprawianie ryb i owoców morza

Jerk doskonale komponuje się również z rybami i owocami morza. Filety rybne, krewetki lub inne owoce morza można nacierać przyprawą jerk i grillować, smażyć lub piec. Dzięki temu dania zyskują wyjątkowy, pikantny smak.

4. Warzywa

Przyprawa jerk może być także używana do przyprawiania warzyw. Warzywa takie jak papryka, cebula, bakłażan czy cukinia można nacierać przyprawą jerk i grillować lub piec. Taki sposób przygotowania warzyw nadaje im wyjątkowy smak i aromat.

5. Sosy i marynaty

Przyprawa jerk jest również wykorzystywana do przygotowywania sosów i dodatkowych marynat. Sos jerk może być podawany jako dip do mięs, warzyw czy nawet frytek. Może być także używany jako składnik innych sosów i dań, nadając im charakterystyczny, pikantny smak.

6. Gulasze i potrawy jednogarnkowe

Przyprawa jerk może być dodawana do gulaszy i innych potraw jednogarnkowych, takich jak jambalaya czy curry. Dzięki temu potrawy zyskują bogaty, pikantny smak i aromat charakterystyczny dla kuchni karaibskiej.

Podsumowanie

Przyprawa Jamaican Jerk jest wszechstronnym dodatkiem w kuchni, nadając potrawom intensywny i złożony smak. Jest nieodzownym elementem kuchni karaibskiej i doskonale sprawdza się w marynatach, grillowaniu, przyprawianiu ryb, warzyw oraz w przygotowywaniu sosów i jednogarnkowych dań. Dzięki jej zastosowaniu, można w prosty sposób dodać egzotyczny charakter różnym potrawom.

Skąd pochodzi mieszanka przypraw Jamaican Jerk?



Pochodzenie mieszanki Jamaican Jerk

Przyprawa Jamaican Jerk oraz technika przyrządzania potraw znana jako "jerk" mają swe korzenie na Jamajce. Ta tradycyjna karaibska metoda przygotowywania mięsa sięga czasów kolonialnych i została rozwinięta przez afrykańskich niewolników oraz mieszkańców wyspy.

Historia Jamaican Jerk sięga czasów, gdy niewolnicy poszukiwali sposobów na zachowanie świeżości mięsa na dłużej. W wyniku tych starań powstała technika marynowania mięsa w mieszance przypraw i soków z owoców, takich jak limonka czy ananas, a następnie pieczenia go na otwartym ogniu lub w dymie. Ta metoda pozwalała na konserwację mięsa oraz nadawanie mu intensywnego smaku i aromatu.

Nazwa "jerk" prawdopodobnie wywodzi się od hiszpańskiego słowa "charqui", które oznacza suszone mięso. Przez wieki metoda "jerk" ewoluowała, a składniki używane do przygotowania mieszanki przypraw również się różnicowały w zależności od regionu i tradycji lokalnych.

Dzisiaj Jamaican Jerk jest nie tylko tradycyjnym daniem jamajskim, ale także stał się popularny na całym świecie. Przyprawa Jamaican Jerk jest znana ze swojej unikalnej mieszanki aromatycznych i pikantnych składników, która nadaje potrawom charakterystyczny smak Jamajki.

Wartość Odżywcza

Wartość odżywcza w 100g:	
Wartość energegetyczna	337kcal/1419kJ
Tłuszcz	6,1g
- tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,2g
Węglowodany	56g
- tym cukry	25,8g
Białko	7g
Sól	21g

Skład Naszego Produktu

Skład naszej przyprawy Jamaican Jerk to: czosnek, pieprz Cayenne, cebula proszek, tymianek, pietruszka, cukier, sól, papryka słodka, ziele angielskie mielone, pieprz czarny mielony, papryka czerwona płatek, gałka muszkatołowa, cynamon mielony

Informacja o alegrenach

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