

Dane aktualne na dzień: 05-03-2021 15:11

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/kardamon-mielony-1kg-p-38.html>

Kardamon Mielony 1kg



Cena	120,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin

Opis produktu

Kardamon - "królowa przypraw" - pochodzi z Indii i jest przyprawą spokrewnioną z imbirem. Jedną z najbardziej cenionych przypraw na świecie, jednocześnie jest jedną z najdroższych przypraw (zaraz po szafranie i wanilii), gdyż jego produkcja jest bardzo kosztowna i czasochłonna.

Przyprawę stanowią twarde, brązowoczarne nasiona wydobywane z niejadalnych łusek, można stosować go w całości lub zmielony (i w tej formie ma najmocniejszy aromat). Używany do napojów oraz potraw w bardzo ekskluzywnej gastronomii. Jego użytkowaniem szczytą się wybitne restauracje i kawiarnie. Wykorzystywany w hinduskiej medycynie (ajurveda).

Posiada aromatyczny, gorzko-ostry smak, lekko eukaliptusowy aromat z nutą cytryny.

W kuchni arabskiej używany jako dodatek do gorących napojów (herbaty, kawy), wzbogaca smak dań ostrych oraz słodkich. Przyprawa do mięsa, ryby, drobiu, kiełbasy, pasztetów i sałatek, wypieków, lodów, kremów, kompotów, alkoholi.

Napar z kardamonu: zalać szklanką gotującej się wody 1 łyżeczkę świeżo zmielonych nasion kardamonu i pozostawić do zaparzenia na około 10 -15 minut. Napar ten powinien być pity trzy razy dziennie. Jeśli leczymy wzdęcia i gazy lub brak apetytu, należy pić ziołowy napar pół godziny przed posiłkiem.

Kraj Pochodzenia: Indie