Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:28

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/kardamon-mielony-30g-p-79.html



Kardamon Mielony 30g

Cena	**4,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPJed016**
Kod EAN	**5902686970118**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Kardamon Mielony

Kardamon mielony charakterystyka



Kardamon - "królowa przypraw" - pochodzi z Indii i jest przyprawą spokrewnioną z imbirem. Jedna 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 szczycą się wybitne restauracje i kawiarnie. Wykorzystywany w hinduskiej medycynie (ajurveda).

Kardamon zastosowanie w kuchni

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.

Kardamon mielony to niezwykle aromatyczna przyprawa, która może wzbogacić różnorodne potrawy zarówno w kuchniach wschodnich, jak i zachodnich. Jego wszechstronność sprawia, że jest ceniony przez kucharzy na całym świecie. Oto, jak można go wykorzystać:

Wypieki i Desery

- **Ciasta i Ciasteczka**: Dodaj kardamon mielony do ciasta marchewkowego, piernika, muffinów, babeczek i ciasteczek korzennych, aby nadać im egzotyczny smak.
- **Desery Mleczne**: Kardamon doskonale komponuje się z deserami takimi jak pudding ryżowy, kremy, flan czy lody, nadając im głębię i

aromat.
- **Chleby**: Użyj kardamonu w przepisach na tradycyjne chleby, takie jak skandynawski chleb kardamonowy, aby wzbogacić ich smak.

Napoje

- **Herbata i Kawa**: Dodaj szczyptę kardamonu mielonego do herbaty lub kawy, aby uzyskać wyjątkowy, aromatyczny napój. Szczególnie popularne w kawie tureckiej i chai latte.
- **Koktajle i Napary**: Kardamon można dodać do egzotycznych koktajli, gorącej czekolady czy grzanego wina, aby nadać im korzenny akcent.

Potrawy Wytrawne

- **Curry i Dania z Ryżem**: Kardamon jest nieodłącznym składnikiem wielu indyjskich curry i pilawów, dodając im wyrazisty smak. Świetnie komponuje się z innymi przyprawami, takimi jak kurkuma, kumin i kolendra.
- **Zupy i Gulasze**: Dodaj kardamon do zup dyniowych, marchewkowych czy soczewicowych, aby wzbogacić ich smak. Można go również użyć w gulaszach, aby nadać im głębię.

Mięsa i Ryby

- **Marynaty**: Kardamon można dodać do marynat do mięsa, takich jak jagnięcina, drób czy wieprzowina, aby nadać im złożony, korzenny smak.
- **Dania z Ryżu i Mięsa**: W daniach takich jak biryani czy pilaw, kardamon harmonizuje z innymi przyprawami, podkreślając smak mięsa i ryżu.

Kuchnie Regionalne

- **Kuchnia Indyjska**: Kardamon jest podstawowym składnikiem wielu tradycyjnych potraw, takich jak masala chai, biryani, czy różne curry.
- **Kuchnia Arabska**: Używany w potrawach takich jak baklava, halva czy w napojach kawowych, aby nadać im unikalny aromat.
- **Kuchnia Skandynawska**: Kardamon jest popularny w wypiekach, takich jak bułeczki cynamonowe (kanelbullar) czy chleb kardamonowy.

Inne Zastosowania

- **Mieszanki Przypraw**: Kardamon można mieszać z cynamonem, goździkami, gałką muszkatołową i innymi przyprawami, aby stworzyć własne mieszanki, takie jak garam masala czy pumpkin spice.
- **Śniadania**: Dodaj kardamon do owsianki, granoli czy smoothie, aby wzbogacić smak porannych posiłków.

Kardamon mielony to wszechstronna przyprawa, która dzięki swojemu wyjątkowemu aromatowi może wzbogacić zarówno słodkie, jak i wytrawne dania, czyniąc je bardziej wyrazistymi i egzotycznymi.

Napar z kardamonu

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

Kraj Pochodzenia: Indie

Informacja o alegrenach

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