

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/lubczyk-liśc-40g-p-7.html>



Lubczyk Liść 40g

Cena	3,60 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPJed010
Kod EAN	5902686970583
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Lubczyk Liść



Lubczyk charakterystyka ogólna

Liście lubczyku swoim wyglądem, smakiem i zapachem przypominają liście selera. Lubczyk znany jest z silnego, korzennego zapachu i gorzkawego smaku. W kuchni jest nieoceniony. Wyciąg z lubczyku to główny składnik popularnej przyprawy „maggi”. Świeże i suszone liście można dodawać do zup, szczególnie tych z ziemniakami, groszkiem, fasolą czy soczewicą. Doskonale wzbogacają także smak rosółu. Lubczyk używa się do dań mięsnych, rybnych, sałatek, sosów i marynat. Można go używać jako przyprawy do masła ziołowego lub twarożku. W niektórych krajach jada się łodygi lubczyku przygotowywane jak szparagi lub używa się ich podobnie jak łodyg selera naciowego i dodaje do rozmaitych surówek i sałatek. Ze względu na intensywny zapach lubczyku należy używać w umiarkowanych ilościach. Można jednak dodać świeżych liści lubczyku do duszonych warzyw o mdłym lub nieprzyjemnym zapachu (szpinaku, kapusty). Suszone liście należy przechowywać w ciemnym i szczelnym pojemniku, bo szybko wietrzeją.

Jakie korzyści zdrowotne ma lubczyk?

Lubczyk jest najbardziej znany jako środek wspomagający trawienie, łagodzący wzdęcia i inne dolegliwości żołądkowe. Oprócz wspomagania trawienia, lubczyk jest powszechnie używany do wzmocnienia serca i jako środek wspomagający oddychanie. W medycynie naturalnej jest używany jako środek moczopędny, do leczenia kamieni nerkowych i jako oczyszczacz krwi.



Kiedy dodać suszony lubczyk do rosółu?

Kiedy dodawać suszony lubczyk do rosółu lub innych zup? Najlepiej traktować go jak nać pietruszki. Czyli dodać liście w ostatnich 20 minutach gotowania, a następnie jeszcze udekorować nim zupę jeszcze przed podaniem

Różnice między lubczykiem a selerem

Lubczyk jest członkiem rodziny Apiaceae lub Umbellifer, oraz smakuje i wygląda bardzo podobnie do selera. Czasami nazywana jest rośliną zapachową lub maggi. We Włoszech często określa się go mianem sedano di monte, czyli selera górskiego. Zioło to pochodzi z zachodniej Azji, części Bliskiego Wschodu i regionu śródziemnomorskiego. Jeśli nie masz lubczyka w swojej kuchni, możesz śmiało użyć do gotowania równych ilości świeżych liści selera. Doskonale można zastąpić można zastąpić posiekane liście lubczyka na posiekane liście selera naciowego.

Kraj Pochodzenia

Kraj pochodzenia: Polska

Informacja o alergeniach

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