Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:39

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/lubczyk-lisc-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 rosołu. Lubczyku 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 rosołu?

Kiedy dodawać suszony lubczyk do rosołu 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 zstąpić posiekane liście lubczyka na posiekane liście selera naciowego.

Lubczyk liść zastosowanie w kuchni

Lubczyk liść, znany również jako liść lubczyka, to popularna przyprawa stosowana w kuchni ze względu na swój intensywny, aromatyczny smak, który przypomina nieco seler, pietruszkę i koper. Jego zastosowanie w kuchni jest wszechstronne, a oto kilka najpopularniejszych sposobów użycia:

1. **Zupy i buliony**: Liście lubczyka często dodaje się do zup, bulionów i wywarów, aby nadać im głębszy, bardziej złożony smak. Idealnie komponuje się z zupami jarzynowymi, rosołem i zupą pomidorową.
2. **Sosy**: Lubczyk doskonale wzbogaca smak różnorodnych sosów, zwłaszcza tych na bazie pomidorów lub śmietany. Może być dodawany do sosów do makaronów, mięsnych sosów czy też sosów warzywnych.
3. **Mięsa**: Liść lubczyka jest świetnym dodatkiem do potraw mięsnych, w tym pieczeni, duszonych mięs, gulaszy i marynat. Dodaje mięsom głębokiego aromatu i poprawia ich smak.
4. **Sałatki**: Świeże liście lubczyka mogą być również dodawane do sałatek, zwłaszcza tych z ogórków, pomidorów, sałaty czy kapusty, dodając im charakterystycznego, świeżego aromatu.
5. **Dania z ryb**: Lubczyk dobrze komponuje się także z daniami z ryb. Może być dodawany do rybnych zup, pieczonych ryb oraz rybnych sosów.
6. **Dania wegetariańskie**: W kuchni wegetariańskiej lubczyk jest często używany do przyprawiania potraw z roślin strączkowych, takich jak fasola, soczewica czy ciecierzyca. Wzbogaca również smak potraw z ziemniaków, ryżu i kasz.
7. **Chleby i pieczywo**: Lubczyk może być dodawany do ciasta chlebowego lub bułek, nadając pieczywu wyjątkowy aromat.
8. **Herbaty i napary**: Liście lubczyka można również wykorzystać do przygotowania aromatycznych herbat i naparów, które mają działanie lecznicze i wspomagają trawienie.

Lubczyk liść jest więc uniwersalną przyprawą, która może być stosowana zarówno w tradycyjnych polskich potrawach, jak i w kuchniach międzynarodowych, dodając potrawom wyjątkowego smaku i aromatu.

Kraj Pochodzenia

Kraj pochodzenia: Polska

Informacja o alegrenach

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