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

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/majeranek-100g-p-1.html



Majeranek 100g

Cena	**3,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPJed006**
Kod EAN	**5907677979255**
PKWiU	**10.39.13.0**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Majeranek



Majeranek charakterystyka ogólna

Majeranek największą popularność oraz najszersze zastosowanie uzyskał w przemyśle spożywczym oraz kulinarnym. Jest niezastąpioną przyprawą w kuchni. W wielu najlepszych restauracjach uprawiany jest wraz z innymi ziołami i wykorzystywany bezpośrednio do potraw. Dzięki swojemu niezwykłemu zapachowi, nadaje niezwykły i cudowny aromat mięsom, wędlinom, rybom, a także zupom. Bez tej przyprawy nie można sobie wyobrazić tłustych potraw, jak zupy grochowa, fasolowa, pieczonej baraniny i wieprzowiny, pasztetów, sosów i farszów do drobiu. Lebiodka dobrze łączy się w kompozycjach z tymiankiem, szałwią i rozmarynem, należy tylko pamiętać o silnym korzennym smaku i stosować go z umiarem.

Majeranek zastosowanie w kuchni

Majeranek ma delikatny, słodki i bardzo przyjemny smak z lekko gorzkawą nutą. Jest zazwyczaj używany jako dodatek do wielu dań mięsnych zwłaszcza w Polsce. Majeranek bardzo dobrze komponuje się w daniach z jagnięciny, wołowiny i cielęciny w połączeniu z pietruszką, koperkiem, bazylią i tymiankiem. Świetne nadaje się do jajek oraz zup i sosów na bazie pomidorów .

Majeranek (Origanum majorana) to aromatyczna przyprawa stosowana w kuchni na całym świecie. Jest blisko spokrewniony z oregano, ale ma delikatniejszy i słodszy smak. Poniżej znajdują się różne zastosowania majeranku w kuchni:

1. **Kuchnia polska**:

- **Zupy**: Często dodawany do zupy grochowej, zupy fasolowej i żurku. Dodaje głębi smaku i aromatu.
- **Dania mięsne**: Idealny do pieczonej wieprzowiny, kiełbas, mięs duszonych i pieczonych. Jest kluczowym składnikiem w wielu tradycyjnych przepisach, takich jak bigos czy flaki.
- **Pasztety**: Używany do przyprawiania pasztetów, które zyskują dzięki niemu wyrazisty smak.

2. **Kuchnia śródziemnomorska**:

   - **Sałatki**: Świetny jako dodatek do sałatek, zwłaszcza tych z pomidorami, ogórkami, oliwkami i serem feta.
   - **Pasty i sosy**: Często dodawany do sosów pomidorowych, pesto oraz różnych past do smarowania.

3. **Kuchnia francuska**:

   - **Zioła Prowansalskie**: Jest jednym z kluczowych składników mieszanki ziół prowansalskich, które są używane do przyprawiania dań z warzyw, mięs i ryb.

4. **Kuchnia włoska**:

   - **Pizza i makarony**: Może być używany zamiast oregano do przyprawiania pizzy, makaronów i risotta.

5. **Kuchnia niemiecka**:

   - **Kiełbasy i wędliny**: Popularny dodatek do różnego rodzaju kiełbas i wędlin.

6. **Kuchnia meksykańska**:

   - **Sosy i salsy**: Używany do przyprawiania sals i sosów, dodając im delikatniejszy, ale wyrazisty smak.



Przykładowe zastosowanie majeranku

Majeranek zastosowanie w medycynie naturalnej

Majeranek w medycynie ludowej jest stosowany jako istny "balsam" na układ nerwowy oraz serce. Liczne badania wykazały że, polepsza krążenie krwi. Olejek majerankowy stosuje się między innymi na: kaszel, dolegliwości woreczka żółciowego, skurcze żołądka i zaburzenia trawienia, depresję, zawroty głowy, migreny, nerwowe bóle głowy, nerwobóle, paraliż, kaszel, katar



Czy można jeść majeranek na surowo?

Majeranek można jeść na surowo ale trzeba pamiętać że, jest bardziej aromatyczny po wysuszeniu. Podobnie jak oregano, jest często używany do przybrania sałatek, zup i dań mięsnych.

Porady dotyczące użycia

- **Świeży vs suszony**: Świeży majeranek ma delikatniejszy smak niż suszony. Suszony jest bardziej skoncentrowany, dlatego używa się go w mniejszych ilościach.
- **Dodawanie do potraw**: Najlepiej dodawać majeranek pod koniec gotowania, aby zachować jego aromat. Długie gotowanie może sprawić, że straci część swoich walorów smakowych.
- **Przechowywanie**: Suszony majeranek przechowuj w szczelnie zamkniętym pojemniku w chłodnym, ciemnym miejscu, aby zachować jego świeżość na dłużej.

Co zrobić kiedy nie mam majeranku?

Kiedy nie masz ani świeżego, ani suszonego majeranku, najbliższym substytutem tego zioła jest oregano. Zioła są spokrewnione i mają podobny profil smakowy. Jednak smak oregano jest silniejszy. Użyj dwóch trzecich tego ilości oregano zamiast majeranku, aby nie przytłaczał on twojego przepisu. Świeże oregano najlepiej byłoby zastąpić świeżym majerankiem, a suszone oregano suszonym majerankiem. W obu przypadkach użyj jednej trzeciej mniej. Majeranek jest słodszy i łagodniejszy niż oregano, ma sosnowy i cytrusowy smak. Oba pochodzą z rodzaju Origanum i należą do rodziny miętowych.

Inne zamienniki majeranku

Jeśli lubisz eksperymentować w kuchni , spróbuj zastąpić majeranek w swoim przepisie taką samą ilością szałwii, tymianku, cząbru lub bazylii. Jeśli twój przepis wymaga świeżego majeranku, pierwszym wyborem powinien być świeży zamiennik. Jeśli wymaga suszu, użyj suszonego substytutu.

Do czego służy olejek majerankowy?

Olejek majerankowy stosuje się na kaszel, dolegliwości woreczka żółciowego, skurcze żołądka i zaburzenia trawienia, depresję, zawroty głowy, migreny, nerwowe bóle głowy, nerwobóle, paraliż, kaszel, katar; i jako „pigułka na wodę”. Majeranek jest bardzo przydatnym produktem i powinien znajdować się w każdej kuchni nie ważne czy to w postaci suszonej, liści czy nawet olejku.

Skąd pochodzi majeranek?



Pochodzenie przyprawy majeranek

Majeranek, znany również jako majoran, pochodzi z obszarów basenu Morza Śródziemnego, szczególnie z regionów południowej Europy, takich jak Portugalia, Hiszpania, Włochy oraz Grecja. Jest również uprawiany w innych częściach Europy oraz w niektórych regionach Azji. W dzisiejszych czasach jest popularnym ziołem kulinarnym, stosowanym na całym świecie do przyprawiania różnorodnych potraw.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....

Kiedy chcesz przygotować gulasz, tradycyjnie myślisz, że jest potrawa węgierska. Niemiecka wersja gulaszu jest pełna smaku który powinieneś spróbować. Tak naprawdę oba są świetne, ale ten obfity niemiecki nie przypomina w ogóle tego węgierskiego. To więcej niż gulasz – to przeżycie i smakuje lepiej, niż potrafię to opisać. To jedno z tych dań, które można jeść po prostu z kromką chleba bądź bułką. Czytaj dalej....

Czytaj więcej

Wartości Odżywcze

Wartości odżywcze w 100 g produktu:
Kalorie: 355 kcal
Białko: 12.6 g
Tłuszcz: 7 g
Węglowodany: 60.5 g (w tym błonnik: 0 g)

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Egipt/Polska

Witaminy i Składniki Mineralne

Majeranek witaminy i składniki mineralne w 1 łyżeczce (2g)

Witaminy	IU	RDS %	Minerały	IU	
Witamina A	121 IU	2%	Wapń	29.9 mg	
Witamina C	0.8 mg	1%	Żelazo	1.2 mg	
Witamina K	9.3 mcg	12%	Magnez	5.2 mg	
Folian	4.1 mcg	1%	Fosfor	4.6 mg	
Niacyna	0.1 mg	0%	Potas	22.8 mg	
Cholina	0.7 mg	-	Sód	1.2 mg	
			Mangan	0.1 mg	
			Selen	0.1 mcg	

Informacja o alegrenach

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