Dane aktualne na dzień: 01-11-2026 18:26

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/marokanskie-ras-el-hanout-35g-p-18.html



Marokańskie Ras El Hanout 35g

Cena	**5,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMiesIn005**
Kod EAN	**5902686970026**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Marokańskie Ras El Hanout



Ras el hanout charakterystyka

Ras el hanout jest to marokańska mieszanka przypraw. Podobno każdy dom czy każda restauracja ma swój własny przepis dlatego jej smak może być różny. Przypomina nieco curry z jego ostrymi wrażeniami smakowymi, można również wyczuć roślinny zapach i ogólnie intensywny posmak. Jest niezwykle uniwersalna, a dodana do kurczaka i warzyw nadaje złotego koloru i dodaje potrawom ostrzejszych tonów. Pół łyżeczki dodane do szklanki ryżu lub kaszy kuskus podczas gotowania wzbogaca ich zwyczajny posmak. Ciekawym pomysłem może być natarcie przyprawą całych płatów grillowanej baraniny. Używana jest do Tajin (Tażin) potrawy z mięsem (jagnięcina, drób, baranina) i warzywami podawanej z kuskusem.

Zastosowanie ras el hanout w kuchni

Ras el Hanout jest korzenny, cierpki i gorzki, ale jest też słodki ze względu na gałkę muszkatołową, cynamon i goździki. Nie jest pikantny, jak mogłoby się wydawać – po prostu ciepły. Ze względu na swoje mocne smaki jest świetną marynatą lub przyprawą do nacierania mięs i tradycyjnie używa się jej w tajinach i gulaszach.

Jaka jest różnica między garam masala a ras el hanout?

Ras el hanout to mieszanka północnoafrykańska, a garam masala pochodzi z Indii. Dla porównania mieszanki garam masala zazwyczaj zawierają

tylko około ośmiu przypraw, a w ich skład zwykle wchodzi kardamon wraz z cynamonem i goździkami.

Charakterystyka poszczególnych składników mieszanki przypraw marokańskiego Ras el Hanout

1. **Kminek**: To nasiona rośliny z rodziny selerowatych, charakteryzujące się intensywnym, korzennym smakiem i delikatną cytrusową nutą. Kminek nadaje mieszance Ras el Hanout głęboki, korzenny smak.

2. **Imbir**: Korzeń o ostrym, pikantnym smaku i intensywnym aromacie. Dodaje ciepła i charakteru mieszance, a także posiada właściwości pobudzające apetyt.

3. **Kurkuma**: Rodzaj przyprawy o intensywnie pomarańczowym kolorze i lekko pikantnym smaku z delikatnymi nutami cierpkości. Dodaje mieszance Ras el Hanout intensywnego koloru oraz łagodnego, przyjemnego smaku.

4. **Sól**: Podstawowy składnik wielu przypraw, który dodaje mieszance Ras el Hanout balansu smaku oraz pomaga w podkreśleniu i wzmocnieniu pozostałych składników.

5. **Cynamon**: Korzenny składnik o słodkim, lekko pikantnym smaku. Dodaje mieszance Ras el Hanout delikatnej słodyczy i głębi smaku.

6. **Pieprz czarny i biały**: Oba rodzaje pieprzu dodają mieszance Ras el Hanout ostrości oraz głębi smaku. Pieprz czarny jest bardziej wyrazisty i ostry, podczas gdy pieprz biały ma delikatniejszy smak.

7. **Kolendra**: Nasiona rośliny kolendry, charakteryzujące się delikatnym, cytrusowym smakiem i przyjemnym, korzennym aromatem. Kolendra dodaje mieszance Ras el Hanout świeżości i subtelności.

8. **Pieprz Cayenne**: To ostra papryka o intensywnym, pikantnym smaku. Dodaje mieszance Ras el Hanout przyjemnego, ostrzejszego posmaku.

9. **Ziele angielskie**: Małe, suszone owoce drzewa z rodziny mirabelkowatych, które charakteryzują się intensywnym, korzennym smakiem i aromatem. Ziele angielskie dodaje mieszance Ras el Hanout głębi smaku i aromatyczności.

10. **Gałka muszkatołowa**: Ostra i aromatyczna przyprawa pochodząca z nasion drzewa muszkatołowego. Dodaje mieszance Ras el Hanout bogactwa smaku oraz charakterystycznego, orzechowego aromatu.

11. **Goździki**: Pąki kwiatowe drzewa goździkowego, charakteryzujące się intensywnym, korzennym smakiem i aromatem. Dodają mieszance Ras el Hanout ostrych nut oraz wyrazistej głębi smaku.



Marokański sklep z przyprawami

Te składniki tworzą harmonijną mieszankę, która nadaje potrawom charakterystyczny smak i aromat kuchni marokańskiej. Ich kombinacja sprawia, że Ras el Hanout jest niezastąpionym dodatkiem do wielu dań, nadając im orientalny, bogaty w smaku i aromatyczny charakter.

Skąd pochodzi mieszanka ras el hanout?



Pochodzenie mieszanka Ras El Hanout

Mieszanka przypraw Ras el Hanout pochodzi z regionów Północnej Afryki, głównie z Maroka. Nazwa "Ras el Hanout" w dosłownym tłumaczeniu z języka arabskiego oznacza "głowa sklepu", co odnosi się do faktu, że jest to "najlepsza mieszanka" lub "najlepsze, co ma do zaoferowania sklep". Jest to rodzaj mieszanki przypraw, która jest powszechnie używana w kuchniach Maghrebu, obejmujących Maroko, Algierię i Tunezję.

Choć Ras el Hanout może być produkowany przez różnych producentów i kucharzy, zwykle jest to mieszanka, która jest starannie wyselekcjonowana z różnorodnych przypraw, zazwyczaj dostępnych na lokalnych bazarach lub w sklepach z przyprawami. Istnieje wiele wariantów tej mieszanki, zależnie od regionu, osobistych preferencji kucharza, dostępnych składników i tradycji kulinarnych.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Kuchnia marokańska jest bardzo zdrowa, przynajmniej w ogólnym stwierdzeniu. Większość potraw zawiera warzywa i opiera się na produktach pełnoziarnistych, świeżo przygotowanej żywności, przyprawach i słodkich owocach. Bardzo rzadko używa się w niej rafinowanego cukry oraz smażenia na głębokim tłuszczu. Potrawy z Maroka zawierają bardzo często jagnięcine, która jest chudsza niż czerwone mięso oraz kuskus, który jest zdrowszy niż ryż. Czytaj dalej....



Czasami potrzebujemy szybkiego, zdrowego posiłku ze składników, które mamy pod ręką. Do bazy tego przepisu potrzeba tylko kilku prostych składników takich jak kasza kuskus, bataty czy ciecierzyca. Dla smaku dodajemy garść przypraw w tym ras el hanout, cytrynę oraz czosnek. Czytaj dalej....

Marchewka i ciecierzyca duszone z pikantnymi, aromatycznymi przyprawami, w tym z kurkumą, cynamonem i bardzo popularną w Maroku ras el hanout. Smakują wyśmienicie a odrobina miodu dodaje potrawie uzupełniającej słodyczy. W tym przepisie preferujemy ziarno ciecierzycy moczone przed ugotowaniem zamiast z puszki. Jeśli chcesz pójść w nasze ślady, daj sobie dodatkowy czas na moczenie ciecierzycy przez całą noc, a następnie gotuj ją do miękkości. Można to zrobić z dużym wyprzedzeniem, ponieważ możesz zamrozić ugotowaną ciecierzycę, dopóki nie będzie potrzebna. Czytaj dalej....

Połączenie smaków jest niesamowite, podobnie jak jaskrawe kolory tego spektakularnego dania. Klopsiki ras el hanout zabiorą nas w podróż smakową po Bliskim Wschodzie. Przepyszne ugotowane w niebiańsko złocistym sosie z przyprawami, ziołami, czosnkiem i ziemniakami. Ras el hanout to północnoafrykańska aromatyczna mieszanka przypraw, która jest popularna w kuchni Bliskiego Wschodu. Jest pyszna i można ją użyć do wszystkiego! Czytaj dalej....

Skład naszego produktu

Skład: Kminek, imbir, kurkuma, sól, cynamon, pieprz czarny, pieprz biały, kolendra, pieprz Cayenne, ziele angielskie, gałka muszkatołowa, goździk

Informacja o alegrenach

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