

Cena: 12,00 zł



Opis słownikowy

Kraj pochodzenia: Polska

Orientacyjna
masa jednej
sztuki ok. 130g

Temperatura
przechowywania: 7°C - 10°C

Opis produktu

Cebula to warzywo, którego właściwości lecznicze są znane od wieków. W medycynie ludowej wywar z cebuli zalecany był w chorobach reumatycznych, syrop z cebuli przy przeziębieniach, zaś wążchanie surowej cebuli odkażało nos gdy męczył katar i choroby dróg oddechowych.

Przez całe stulecia cebula była najcenniejszym lekiem zwalczającym szkorbut, czyli ostry brak witaminy C. Zabierali ją w dalekie rejsy marynarze, kupcy, wielorybnicy. I choć cebula nie należy do najbogatszych źródeł tej witaminy, to jednak jej dostępność i skuteczność działania sprawiały, że należała do stałego zaprowiantowania wypraw. Zawdzięczała to przede wszystkim silnym bakteriobójczym substancjom, które potrafią zniszczyć bakterie, odporne na działanie antybiotyków. Ponadto pod łuskami cebuli kryje się fosfor, magnez, siarka, cynk oraz krzem, a więc minerały wzmacniające ogólną odporność organizmu na różne infekcje i choroby. Jednak cebula to nie tylko sprawdzony sposób na przeziębienie.

Cebula w kuchni ma nieograniczone zastosowanie. Wykorzystywana jest do sosów, zup, potraw z mięs (wołowina, wieprzowina, dziczyzna), twarogu czy sałatek. Cebula to także świetny dodatek do potraw smażonych. Nadaje potrawom niepowtarzany aromat i niecodzienny smak. Cebula jest uważana za warzywo pikantne, ale jest bardzo uniwersalna i znana w kuchni na całym świecie.