



Cena: 3,50 zł

#### Opis słownikowy

Kraj pochodzenia: Polska

Temperatura przechowywania: 0°C - 1°C

#### Opis produktu

Koperek (koper ogrodowy) to zioło, którego właściwości i wartości odżywcze były znane już w starożytnym Egipcie, gdzie był szeroko wykorzystywany jako środek wspomagający trawienie. Za pionierów w uprawie kopru uważa się Babilończyków, którzy sadzili to zioło w swoich ogródkach.

Koperek był też znany w starożytnej Grecji, gdzie wykorzystywano zarówno liście kopru, jak i nasiona. Uważano, że liście kopru dodają odwagi, dlatego dodawano je do posiłków gladiatorów. Liście kopru kładziono na oczy, co miało zapewnić lepszy sen.

Z kolei nasiona kopru wykorzystywano do leczenia rannych żołnierzy. Żuto je także w celu odświeżenia oddechu. W XVII wieku koper dotarł do Anglii, natomiast do Ameryki trafił wraz z pierwszymi osadnikami.

Obecnie koperek znajduje zastosowanie w przemyśle spożywczym oraz w przemyśle kosmetycznym: olejki eteryczne w nim zawarte wykorzystuje się do produkcji mydeł, perfum, kremów, past do zębów, płynów do płukania jamy ustnej i detergentów. Koperek jest też powszechnie stosowany jako przyprawa kuchni.