

LIŚĆ LAUROWY PRYMAT 6g



Cena: 2,20 zł

Opis produktu

Liść laurowy suszony Prymat to najlepszej jakości produkt służący przygotowaniu wybornych, idealnie skomponowanych dań. Suszony liść laurowy charakteryzuje się bardzo przyjemnym smakiem i korzenno-gorzким zapachem. Z jednej strony to sztandarowa przyprawa potraw kuchni polskiej: bigosów, zup, gulaszy, z drugiej doskonale pasuje do dań kuchni hinduskiej.

Liść laurowy, którego nazwa botaniczna brzmi wawrzyn szlachetny był już obecny w starożytności. Laur był poświęcony boskiemu uzdrowicielowi i opiekunowi wróżbiarstwa. Jego przepowiednie były przekazywane przez delficką kapłankę – Pytię. Świątynia Apolla w Delfach miała cały dach pokryty liśćmi wawrzynu, który miał zabezpieczać przed chorobami, czarami i piorunami. Girlandy lauru stały się motywem architektonicznym. Wieńce laurowe były symbolem doskonałości, otrzymywali je poeci i sportowcy. Dla Rzymian laur był symbolem mądrości i chwały. Wawrzynem wieńczono olimpijskich zwycięzców. Listkami wawrzynu rzymscy żołnierze po walce wycierali swoje miecze. Wawrzyn był także poświęcony synowi Apollina Asklepiosowi. Stosowano go przez wiele stuleci przeciw różnym chorobom. Roślina ta wywodzi się prawdopodobnie z terenu Azji Mniejszej i południowych obszarów Półwyspu Bałkańskiego. Uprawiana jest w krajach o klimacie śródziemnomorskim. Zbiera się zarówno liście, jak i owoce, otrzymując zawarty w nich olejek lotny o balsamicznym zapachu. W Polsce, ze względu na chłodny klimat i niesprzyjające warunki atmosferyczne hodowany jest w postaci rośliny kubłowej. Rozpowszechniony jest w całym obszarze śródziemnomorskim, w rejonie czarnomorskim i południowej Irlandii. Uprawiany jest w strefach klimatu tropikalnego i ciepłego, m.in. w obu Amerykach, Afryce, Australii, a także w Belgii.