

LIŚĆ LUBCZYKU SUSZONY PRYMAT 10g



Cena: 1,80 zł

Opis produktu

Liść lubczyku suszony Prymat jest przyprawą idealną do kulinarnych eksperymentów. Można go dodać do zupy pomidorowej lub rosółu, sałatki czy też farszu do drobiowego mięsa. Pachnie intensywnie, korzennie. Początkowo uwalnia się jego słodkawy smak, następnie odrobinę ostrzejszy, a na końcu wyczuwamy przyjemnie gorzkawą nutę.

Spośród ziół, które nie tyle miały wzbudzić uczucie, co raczej wywołać falę namiętności i dać siły do miłosnych igraszek, najbardziej znany był lubczyk. Pochodzący z Azji południowo-zachodniej lubczyk ogrodowy należy w wielu krajach do hodowanych roślin przyprawowych. Najlepszy smak mają świeże, w miarę młode części rośliny. Na wiosnę z korzenia wyrastają jasnozielone pędy, które stopniowo przeistaczają się w ciemnozielone, rozgałęzione, długie łodygi z nielicznymi ząbkowanymi liśćmi. Na końcach łodyg tworzą się bladożółte, baldaszkowate kwiatostany. Wszystkie części rośliny wydają przy dotknięciu charakterystyczny zapach. Do przyprawiania potraw nadają się młode, jasnozielone, świeże liście. Zarówno części naziemne, jak i korzeń uważany jest od starożytności za afrodyzjak. Ze świeżego korzenia sporządza się napoje miłosne, którym nie mogą się podobno oprzeć najbardziej odporne dziewczyny. Nalewka z lubczyku to chyba najbardziej znany afrodyzjak, a wszelkie zioła potęgujące efekt (nasieźrzała, nietota, firletkę pierzastą czy przywrót) zwane są lubczykami lub lubystkami.