



## MAJERANEK SUSZONY PRYMAT 8g



Cena: 2,00 zł

### Opis produktu

Majeranek suszony Prymat to bardzo aromatyczna przyprawa wykorzystywana głównie do dań kuchni polskiej. Doskonale nadaje się do ciężkostrawnych posiłków, czyli tłustych mięs, potraw z warzyw strączkowych, zawieszonych zup oraz kapusty.

Roślina ta pochodzi z południowo-wschodniej części rejonu basenu Morza Śródziemnego i południowej Azji. W przeszłości była używana do produkcji wody toaletowej, a w XVII i XVIII w. spryskiwano nią podłogi w domach - służył jako "domowy dezodorant". Obecnie, wytwarzany przez górne partie rośliny, olejek używany jest w przemyśle kosmetycznym. Surowcem przyprawowym jest ziele majeranku zebrane w okresie kwitnienia. W handlu spotyka się całe wysuszone rośliny oraz majeranek otarty, w skład którego wchodzi wyłącznie kwiatostany i liście. Majeranek uprawiany jest we wszystkich krajach świata o ciepłym i umiarkowanym klimacie. Odmiany rosnące na północy są roślinami jednorocznymi. Na południu majeranek jest trwałą półkrzewem. W Polsce rośnie dziko i jest uprawiany w gospodarstwach ogrodniczych. W krajach macierzystych jest trwałą krzewinką dochodzącą do metra wysokości. Cała roślina odznacza się silnym, specyficznym aromatem i należy do miododajnych.