



Cena: 2,00 zł

Opis słownikowy

Kraj pochodzenia: Polska

Producent PRYMAT

Opis produktu

Oregano suszone Prymat jest idealną przyprawą do warzyw, serów, ryb i owoców morza. Z powodzeniem dodaje się ją do potraw mięsnych, sosów i zawiesistych zup. Oregano należy do podstawowych przypraw cieszących się powszechnym uznaniem kuchni: włoskiej, hiszpańskiej i meksykańskiej. Bez dodatku wyrazistego smaku oregano nie można sobie wyobrazić pysznego spaghetti lub pizzy.

Oregano zwane jest także lebiodką lub dzikim majerankiem. Jest to bylina występująca w Europie i Azji Zachodniej. Należy do roślin wieloletnich i osiąga wysokość do 80 cm. Od czasów starożytnej Grecji znana jest legenda i nazwa tego przyprawowego zioła, która wywodzi się od słów oros – góra i ganos – ozdoba, co oznacza ozdobę góry. Przepięknie pokrywająca wzgórza i rozsiewająca zapach roślina potwierdza jedynie trafne znaczenie tej nazwy. Słodka woń lebiodki wywoływała niegdyś taką sławę, że została uznana za symbol szczęścia przez Afrodytę. Lebiodką wierczono też nowożeńców. Grecy cenili jej zapach szczególnie po kąpieli, kiedy używano jej jako olejku aromatycznego do masażu czoła i głowy. Przed Grekami natomiast roślinę tę znali i cenili starożytni Egipcjanie, doceniając jej właściwości lecznicze, odkażające i konserwującą moc. W wiekach średnich damy wykorzystywały ją do kompozycji florystycznych, słodko pachnących torebek i aromatycznej wody do mycia. Liśćmi pocierano ciężkie dębowe meble i podłogi dla pokrycia ich pachnącą politurą.

Oregano suszone Prymat jest powszechnie uważane za doskonałą przyprawę do wędlin, sałatek, sosów oraz ryb. Przyprawia się nim pieczone mięso, cielęcinę, wieprzowinę, jagnięcinę, zawiesiste zupy czy pieczone ziemniaki. Świeże ryby faszeruje się nadzieniem z bułki z dodatkiem oregano. Świetnie pasuje do pizzy, zapiekanek, spaghetti czy do potraw kuchni włoskiej. Stosuje się je również w kuchni hiszpańskiej i meksykańskiej. Oregano suszone Prymat służy do przyprawiania warzyw (pomidory, groch, fasola, sałata), serów i owoców morza. Doskonale pasuje do bazylii, majeranku, tymianku i pieprzu, w połączeniu z którym doskonale harmonizuje jako mieszanka przyprawowa. Potrawy mięsne przyprawia się oregano dopiero pod sam koniec gotowania, najlepiej 10 minut przed ukończeniem przygotowywania potrawy.