

OWOC JAŁOWCA PRYMAT CAŁY 15g



Cena: 2,50 zł

Opis produktu

Właściwą przyprawę krzewu jałowca stanowią tak zwane szyszkojagody, (trzy zmięśnięte liście otaczające nasiona), nazywane zwykle jagodami. Okres ich dojrzewania wynosi dwa lata, początkowo mają barwę lekko zieloną, następnie robią się lekko niebieskie, aby finalnie przybrać kolor granatowy. Szyszkojagody to jedna z nielicznych przypraw strefy umiarkowanej, która może być zbierana ze stanu dzikiego. W Polsce owoc jałowca był stosowany w medycynie ludowej, pomagał przy zaburzeniach trawienia, a także chorobach nerek i kłopotach ze skórą. Obecnie najczęściej wykorzystuje się go w celach kulinarnych.

Owoce jałowca nadają charakterystyczny aromat dżinowi i wódce myśliwskiej. Są również stosowane do aromatyzowania piwa i innych alkoholi. Pokruszone jagody dodaje się do octu ziołowego, bejcy do dziczyzny oraz dzikiego ptactwa, ponieważ pomagają one w strawieniu tłustych mięs. Trochę pikantne, o lekko gorzkim smaku pasują do pieczeni, duszonych warzyw, sałatek, pasztetów, bigosu, kiszzonej kapusty, a także do marynowania ryb i kielbas.