

Cena: 7,90 zł

Opis słownikowy

Kraj pochodzenia: Polska

Temperatura przechowywania: 0°C - 10°C



Opis produktu

Szczaw to roślina, która znalazła zastosowanie nie tylko w kuchni, lecz także w lecznictwie. Szczaw posiada liczne właściwości zdrowotne, które od wieków są wykorzystywane przez zielarzy. Szczaw pomoże przy dolegliwościach układu pokarmowego, a także stłuczeniach i obrzękach. Sprawdź, jakie jeszcze właściwości ma szczaw i wypróbuj przepis na pyszną zupę szczawiową oraz sałatkę na bazie szczawiu.

Właściwości lecznicze szczawiu wykorzystywali już greccy lekarze. Wyciągi z owoców szczawiu kędzierzawego na winie lub wodzie znalazły zastosowanie w biegunkach i różnych chorobach przewodu pokarmowego, a nawet w ukąszeniach skorpionów.

Natomiast korzenie tego rodzaju szczawiu gotowane w wodzie lub surowe stosowane były w chorobach skórnych, zaś gotowane w winie jako płyn do płukania ust w bólu zębów i chorobach uszu¹ (dawniej surowy sok ze szczawiu wkraplało się do ucha przy stanach zapalnych).

Z kolei szczaw lancetowaty w starożytności uzyskał miano skutecznego zioła przeciwko skorbutowi (ze względu na wysoką zawartość witaminy C). Innym rodzajem szczawiu wykorzystywanym w lecznictwie jest szczaw polny.

Obecnie w Polsce jest kilkadziesiąt gatunków szczawiu. Większość z nich jest wykorzystywana w kuchni, choć mają także znaczenie lecznicze.

W Polsce szczaw jest bazą tradycyjnej zupy szczawiowej, przyrządzanej z posiekanych liści tej rośliny i śmietany.

Z kolei we Francji popularnością cieszy się sos szczawiowy, który jest typowym dodatkiem do ryb. Sos szczawiowy przygotowuje się podobnie jak zupę, jest tylko trochę gęstszy.

Jego charakterystyczny, kwaskowaty smak, który pochodzi od wolnego kwasu szczawiowego i jego rozpuszczalnych soli, sprawia, że jest idealnym dodatkiem do wiosenno-letnich sałatek.



Sklep Mięsny Zenon Kowalczyk
Ul. Traktorowa 25, Olsztyn
668208569