



ZIELE ANGIELSKIE PRYMAT 15g



Cena: 2,20 zł

Opis słownikowy

Kraj pochodzenia: Polska

Producent PRYMAT

Opis produktu

Ziele angielskie całe Prymat ma zniwalający aromat, w którym rozpoznać można nuty kardamonu, goździków, cynamonu, gałki muskatołowej, pieprzu i wielu innych lubianych przypraw. Całe ziarna dodajemy do marynat i sosów, a także przyprawiamy słodkie likiery i kompoty. Zielem angielskim zachwycamy się od wieków ze względu na walory smakowe i aromatyczne.

Ziele angielskie to popularna nazwa jagód korzennika lekarskiego, które zbiera się jeszcze zielone, ale już dojrzałe. Korzennik lekarski spotykany jest w Ameryce Środkowej oraz Indiach. Obecnie rośnie tam w stanie dzikim lub na plantacjach. Uprawiany jest też w Ameryce Południowej. Mało kto wie, że korzennik to wiecznie zielone drzewo osiągające ok. 10 m wysokości. Ta roślina, z rodziny mirtowatych, znana jest w Europie od czasów Kolumba, a jako przyprawa była używana już przez Azteków. Przez długi czas jagody korzennika lekarskiego rzadko wzbudzały zainteresowanie. Dopiero kilkadziesiąt lat po Kolumbie ziele angielskie zostało odkryte dla kuchni. W korzennym smaku ziela angielskiego dostrzeżono podobieństwo do smaku goździków, pieprzu, gałki muskatołowej, cynamonu, imbiru i kardamonu.

Zielem angielskim całym Prymat przyprawiamy różne mięsa, takie jak baraninę, wieprzowinę, cielęcinę, a także kielbasy i konserwy mięsne. Dodaje się je także do marynat, sosów i tłustych potraw, które uzyskują dzięki niemu przyjemny aromat. Bez tej przyprawy wiele traci również szpinak, ryby smażone na oleju, sałatki rybne, dziczyzna, sosy do dziczyzny, zupa jarzynowa, galarety i ogórki kiszone. Dla polepszenia smaku dodaje się niewielkie ilości ziela angielskiego do budyniów, marynat, ciast świątecznych, a także kompotów owocowych i słodkich likierów.