

Link do produktu: <https://www.zielar.ski/czosnek-granulowany-100-50g-farmvit-p-9349.html>

Czosnek granulowany 100% 50g - Farmvit

Nasza cena	4,67 zł
Produkt	Produkt niedostępny
Czas wysyłki	24h
Numer katalogowy	5902115940316
Kod EAN	5902115940316
Producent	Farmvit

Opis produktu

Czosnek (*Allium sativum* L.) to roślina cebulowa z rodziny liliowatych (*Liliaceae*). Za ojczyznę czosnku uważa się Azję (był używany jako przyprawa już 3 tysiące lat temu), skąd jego uprawy rozpowszechniły się w antycznym Rzymie. Jako przyprawa znalazł zastosowanie w większości kuchni świata. Jest dostępny przez cały rok. Główka czosnku uformowana jest z 12-16 ząbków zabezpieczonych zewnętrzną okrywą, która ma szary, różowy lub fioletowy kolor. Ostrość smaku i zapachu jest zróżnicowana zależnie od odmiany. Ma właściwości bakteriobójcze. Zasadzone ząbki czosnku wypuszczają liście, których ostry, piekący smak znajduje zastosowanie w różnego rodzaju sałatkach, garnierunkach i przystawkach.

Świeżymi, roztartymi ząbkami czosnku smaruje się chleb lub ścianki salaterki w której podaje się surówkę. Świeży siekany czosnek jest używany do przygotowania sosów i masła czosnkowego oraz puree z czosnku; w kuchni francuskiej czosnek jest szczególnie ceniony i wśród najstojniejszych francuskich dań znany jest zajac przyrządzany z 30 ząbkami czosnku (lievre a la royale) oraz kurczak duszony wraz z 40 ząbkami czosnku. Świeży, sprasowany czosnek nadaje też aromatu wszelkim olejom jadalnym. Obłuskane, posiekane ząbki czosnku, stanowią przyprawę do mięs, wędlin (szczególnie kiełbasy), ryb, ślimaków, kalmarów, pomidorów, ziemniaków, a nawet grzybów. Dodaje się je do potrawy pod koniec obróbki termicznej.

Na Bałkanach i na Kaukazie czosnek jest marynowany. Gruziński czosnek marynowany w soku z granatów jest podawany z innymi marynatami jako zakąska.