



Dane aktualne na dzień: 25-04-2025 08:16

Link do produktu: <https://www.wegetarianin.pl/imbir-mielony-100g-p-349.html>



Imbir mielony 100g

Cena	3,70 zł
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Imbir mielony 100g

Pochodzenie: Najwyższej jakości gatunek tej przyprawy pochodzi z plantacji na Jamajce. Otóż ta wieloletnia roślina osiąga wysokość 1 metra i tworzy grube, bulwiaste, palczasto rozgałęzione kłącza, z których wyrastają lancetowate liście, a pośród nich krótkie pędy zakończone żółtymi kwiatami przypominającymi kwiaty irysa. Jadalną część imbiru stanowią właśnie kłącza, możemy je kupić w takiej postaci w dużych supermarketach, a w najpopularniejszej postaci, czyli sproszkowany, znajdziemy o ofercie firm przyprawowych. Imbir ma specyficzny, silny aromat z odświeżającą "leśną", nieco słodkawą nutą, zaś w smaku jest palący i lekko gorzki. Ów ostry smak i zapach zawdzięcza dużej ilości olejków eterycznych: gingerolu, zingeronu i citralu oraz żywicy. Zbiór imbiru rozpoczyna się gdy jest on jeszcze niedojrzały, tzn. po 5-6 miesiącach od posadzenia i takie korzenie najlepsze są do bezpośredniego użycia lub do konserwowania. Jeśli jednak chcemy uzyskać aromatyczną przyprawę w postaci proszku to musimy poczekać kilka miesięcy, aż roślina dojrzeje - wtedy korzenie nabierają bardziej ostrego smaku i są włókniste.

Kuchnia z... Jest dodawana do potraw słodkich oraz pikantnych, zwłaszcza do zup, pieczonego mięsa wieprzowego, dziczyzny, baraniny, a także do ryżu, jajek, deserów, kompotów. Imbiru używa się również do marynowanych ogórków lub dyni. Jako składnik mieszanki curry nadaje jej niepowtarzalny charakter orientu - i właśnie w krajach azjatyckich imbir jest najbardziej popularny, dodawany do wielu potraw z warzyw, a nawet stosowany jest jako afrodyzjak. Imbir stosuje się również do domowych wypieków: pierników, ciastek i herbatników. Zresztą imbir jest nie tylko kuchenną przyprawą. Używa się go do produkcji angielskiego piwa imbirowego ("ginger ale") albo amerykańskiej lemoniady imbirowej. Znany jest również "ginger wine" z drożdżami, cukrem, cytryną rodzynkami i pieprzem, który wymieszany z whisky daje tzw. "whisky mac". Tak szerokie zastosowanie imbiru wynika z różnorodności postaci w jakich może on występować. Obok najpopularniejszego w naszej części świata imbiru mielonego, roślina ta może być stosowana w postaci świeżych kłączy nazwanych "zielonym imbirem", z których można przyrządzić m.in. herbatę. Imbir występuje również w postaci suszonych kawałków korzenia - duszone pod przykryciem są wyśmienite. Na straganach w Chinach i Hongkongu możemy spotkać imbir konserwowany - aby uzyskać najlepszy smak miękkie i niedojrzałe kłącza umieszcza się w zalewie z cukru. W Japonii konserwuje się odmiany różowego lub czerwonego imbiru, by następnie dodać go do tak popularnych sushi, których pełnym bukietem smakowym rozkoszują się dopiero po przegryzieniu imbirem zamoczonym w sosie sojowym. Wreszcie imbir można kandyzować, podobnie jak wiele owoców.

Wartości odżywcze

1 porcja - 2 g

Przykładowa porcja: 1 łyżeczka - 2 g

	w 100 g	w porcji 2 g
Wartość energetyczna	347,00 kcal	6,94 kcal
Białko	9,10 g	0,18 g
Węglowodany	65,00 g	1,30 g
Tłuszcz	6,00 g	0,12 g

Kraj pochodzenia: Nigeria

Produkt może zawierać: gluten, gorczycę, orzeszki ziemne, soję, orzechy, seler, sezam.