



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Zatar, cena za 50 g

Kod EAN: 44

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

5,00 PLN

Opis produktu

Zatar - przyprawa, która nada charakteru każdej potrawie

Przyprawa zatar to bliskowschodnia mieszanka ziół i przypraw o silnym, nieco słodkim aromacie i wielowymiarowym smaku. Jej historia sięga nawet kilkunastu wieków, w związku z czym trudno dokładnie ustalić jej pochodzenie – za tradycyjną przyprawę swojej kuchni uznają ją kraje takie jak Turcja, Izrael, Liban, Syria czy Egipt.

Ze względu na tak bogaty rodowód przyprawę tę spotyka się również pod nazwą zahtar, zaatar czy za'atar. W podobny sposób mogą różnić się również jej kompozycja i proporcje wykorzystanych składników. Za tradycyjne i niepomijalne w żadnej recepturze składniki uznaje się jednak trzy elementy: tymianek, sumak i biały, prażony sezam.

Jak smakuje przyprawa zatar?

Zatar łączy lekko pikantny, ale bardzo orzeźwiający smak tymianku z delikatnym i słodkim smakiem sezamu, wzmocnionym dodatkowo przez prażenie. Zdecydowanie najciekawszy w tej mieszance i niezbyt znany u nas smak prezentuje sumak. Jest to przyprawa wytwarzana z owoców krzewu o tej samej nazwie i wyróżnia się kwasowością oraz cierpkością.

Takie połączenie przełamuje słodycz sezamu i sprawia, że mieszanka nie jest mdła. Wręcz przeciwnie – dzięki zestawieniu tak różnych od siebie smaków zyskuje wielowymiarowość. Początkowo wyczuwalna jest sama słodycz, a dopiero później do głosu dochodzą inne smaki, które długo pozostają na języku.

Zatar - do czego można ją wykorzystać?

To właśnie połączenie przeciwstawnych smaków przyczyniło się do dużej popularności przyprawy zatar. Skład ten sprawia, że mieszanka jest uniwersalna i pasuje niemal do wszystkich potraw – mięsnych, warzywnych czy mącznych.

Masz wiele możliwości, aby wykorzystać zatar. Najczęściej używa się go do:

- pieczywa lub do kanapek, jako podkreślającą smak posypkę;
- sosów sałatkowych – szczególnie smaczna jest w połączeniu z oliwą z oliwek lub, aby jeszcze bardziej podbić słodycz przyprawy, z olejem sezamowym;
- jogurtów, sera czy jajek;
- marynaty do mięs i ryb;
- hummusu i przecierów warzywnych, przede wszystkim z bakłażanów i cukinii;
- sosów;
- aromatyzowania ulubionych olejów.

Możliwości użycia przyprawy zatar w kuchni są właściwie nieograniczone, również dlatego, że świetnie smakuje z innymi ziołami, np. bazylią. Możesz więc używać jej wszędzie tam, gdzie lubisz. Zatar tak dobrze komponuje się z różnymi potrawami, że z pewnością znajdziesz niejedno ulubione zastosowanie!

Skład

Wartości odżywcze		Wartość W 100g
Wartość energetyczna kcal	483 kcal	
Wartość energetyczna kJ	2008 kJ	
Tłuszcz	29,5 g	
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	4,4 g	
Węglowodany	31 g	
w tym cukry	2,3g.	
Błonnik	19 g	
Białko	14 g	
Sól	0,87 g(zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu).	

Informacje dodatkowe

Opis towaru	Zatar to przyprawa pochodząca z kuchni bliskowschodniej charakteryzująca się wyrazistym i aromatycznym smakiem. Ze względu na swój wyjątkowy smak przyprawa znajduje wszechstronne zastosowanie w kuchni tureckiej, libańskiej czy izraelskiej. Od dań mięsnych i warzywnych, po ryby, sery, pieczywo czy hummus i dipy.
Stosowanie	Wystarczy dodać mieszankę według własnych preferencji podczas przygotowania.
Składniki	sezam , sumak, tymianek.
Forma	mieszanka
Zastosowanie	• do mięs • do ryb
Kształt	mielone

* Warto pamiętać, że tylko zdrowy tryb życia i zrównoważony sposób odżywiania zapewniają prawidłowe funkcjonowanie organizmu.

* Produkt może zawierać: **zboża** zawierające **gluten**, **seler**, **gorczycę**, **nasiona sezamu**, **orzeszki ziemne** oraz **orzechy**.

* Produkt należy przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

* UWAGA - zdjęcie / wizualizacja produktu może odbiegać od aktualnego wyglądu.