



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Anyż mielony, cena za 50 g

Kod EAN: 1110

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

6,00 PLN

Opis produktu

Słodkie orzeźwienie - poznaj anyż mielony

Anyż to roślina, którą znano i wykorzystywano już w starożytności w każdym zakątku globu, gdzie rozwijały się cywilizacje poszerzające swoją wiedzę. Do współczesnej Europy przywędrował ze wschodniego wybrzeża Morza Śródziemnego za sprawą mnichów, którzy opracowywali ziołowe receptury przyprawowe i lecznicze.

Choć wiele osób myśli, iż anyż mielony powstaje poprzez rozdrobnienie nasionek wydobytych z anyżu gwiaździstego, w rzeczywistości są to zupełnie różne rośliny. Biedrzeniec anyż, bo tak brzmi pełna jego nazwa, charakteryzuje się słodszy, delikatniejszy smakiem niż jego dalekowschodni odpowiednik. Różnią się one także właściwościami.

Biedrzeniec anyż - działanie

- wspomaga apetyt i przyczynia się do prawidłowego procesu trawienia
- przyczynia się do produkcji mleka u kobiet karmiących piersią
- pomaga w przypadku dolegliwości związanych z bólem gardła*

Anyż znany nie tylko w kuchni

Smak nasion anyżu to właśnie ten charakterystyczny bukiet, który znajdziemy w anyżowych ciasteczkach i cukierkach – słodkawy, orzeźwiający, lekko ziołowy. Ponadto roślina ta pozytywnie wpływa na nasze zdrowie. Jest on również wykorzystywany jako składnik naturalnych środków na ból gardła i kaszel dostępnych w aptece.

Do czego dodawać anyż mielony?

Zwykle popularność tej przyprawy wzrasta w okresie zimowym. Nic dziwnego, anyż mielony jest znakomitym dodatkiem do piernika i innych ciast. W połączeniu z cynamonem, kardamonem i gałką muszkatołową stworzy znakomitą korzenną mieszankę. Anyż dodaje się również do rozgrzewających nalewek i drinków.

W domowej kuchni można z jego pomocą przygotować najróżniejsze ciasta i ciasteczka oraz inne smakołyki. W połączeniu z wanilią wzbogaci smak biszkoptów, śmietankowej babki, makaroników, bez i marcepanu. Połączony np. z lukrecją albo z werbeną pozwoli wyczarować domowe karmelki i ciągutki. Anyż mielony warto dodawać do pieczywa, nie tylko tego typowo słodkiego, jak również do potraw z drobiu i słodkich sosów.

Sposób użycia

Mielony anyż warto dodać do ciast i domowych słodczy, mieszając go z pozostałymi składnikami. Można też dodać go do mieszanek przypraw oraz aromatyzować nim grzańce, nalewki, a nawet herbatę.

Skład: 100% anyż mielony.