



<https://luzem.eu>
662609436
sklep@luzem.eu



Kurkuma kłącze, cena za 50 g

Kod EAN: 1173

Czas wysyłki: 48 Godzin

Cena

4,00 PLN

Opis produktu

Kurkuma Kłącze - naturalny skarb Azji

Kurkuma kłącze to niezwykle produkt pochodzący z Azji, który od wieków cieszy się popularnością dzięki swoim wyjątkowym właściwościom. Znana jako *Curcuma longa* czyli *ostrzyż długi*, jest ceniona za wszechstronność zastosowań w kuchni, jak i w codziennym życiu. Poznaj tajemnice kłącza kurkumy i pokaże, dlaczego warto mieć je zawsze pod ręką. To produkt dla kulinarnych poszukiwaczy przygód.

Czym jest kurkuma kłącze i skąd pochodzi?

Kurkuma, znana także jako szafran indyjski, pochodzi z tropikalnych regionów Azji, gdzie jest uprawiana od tysięcy lat. To roślina z rodziny imbirowatych, której podziemne kłącze jest bogatym surowcem wykorzystywanym w kuchni i przemyśle. **Kłącze kurkumy** wyróżnia się intensywnym, pomarańczowym kolorem.

Ciekawostką jest, że w Indiach kurkuma jest uważana za symbol szczęścia. Jej kłącza są często wykorzystywane w tradycyjnych rytuałach, a także jako podstawowy składnik popularnej mieszanki przypraw – curry.

Dlaczego kłącze kurkumy jest wyjątkowe?

Kłącze kurkumy różni się od innych przypraw nie tylko wyglądem, ale i wszechstronnością. Można je zmielić, zetrzeć na tarce, posiekać lub pokroić w cienkie plasterki, co daje szerokie możliwości kulinarne. Jego intensywny smak i aromat doskonale uzupełniają zarówno potrawy wytrawne, jak i słodkie.

Jak wykorzystać kłącze kurkumy w kuchni?

Kłącze kurkumy to nieoceniony składnik, który można stosować na wiele sposobów. W kuchni azjatyckiej jest często dodawane do zup, sosów oraz dań z ryżu. Warto spróbować przygotować tradycyjne *złote mleko* – napój na bazie mleka z dodatkiem startego kłącza kurkumy, imbiru i cynamonu.

Innym sposobem na wykorzystanie kłącza kurkumy jest przygotowanie domowego curry. Kurkuma doskonale komponuje się z kozieradką, imbirem i czosnkiem, tworząc aromatyczną mieszankę przypraw, idealną do potraw mięsnych i warzywnych.

Kurkuma jako naturalny barwnik - jak działa?

Jedną z najciekawszych cech kurkumy jest jej zdolność do barwienia potraw na intensywny żółto-pomarańczowy kolor. Dzięki temu kłącze kurkumy jest szeroko stosowane w przemyśle spożywczym jako **naturalny barwnik**. Można go użyć do barwienia ryżu, makaronów czy ciast, nadając im atrakcyjny wygląd.

Jak przechowywać kurkumę, aby zachowała świeżość?

Suszone kłącze kurkumy należy odpowiednio przechowywać, aby jak najdłużej cieszyć się jego intensywnym smakiem i aromatem. Najlepiej trzymać je w suchym i ciemnym miejscu, takim jak szczelnie zamknięty pojemnik w spiżarni. Ważne jest, aby unikać kontaktu z wilgocią.

Jeśli nie planujesz zużycia całego zapasu od razu, możesz podzielić go na mniejsze porcje i przechowywać w hermetycznych pojemnikach. Dzięki temu suszona kurkuma zachowa swoją świeżość i będzie gotowa do użycia, kiedy tylko zajdzie potrzeba.

Gdzie kupić najlepsze kłącze kurkumy?

Najwyższej jakości kurkuma kłącze jest dostępna w **naszym sklepie**, gdzie dbamy o staranną selekcję produktów. Oferujemy zarówno całe fragmenty kłącza, jak i formę mieloną. Produkty suszone są idealne do dłuższego przechowywania.

Jak przygotować herbatkę ziołową z kłącza kurkumy?

Herbatka ziołowa z kłącza kurkumy to wyjątkowy napar, który doskonale rozgrzewa w chłodne dni. Aby ją przygotować, wystarczy je rozdrobnić i niewielką ilość zalać szklanką gorącej wody i zaparzać

pod przykryciem przez około 10 minut. Dla wzbogacenia smaku można dodać plasterki cytryny, szczyptę pieprzu lub miodu.

Taki napar nie tylko świetnie smakuje, ale także jest doskonale sprawdzony po ciężkim dniu.

Czy kurkuma działa tylko w kuchni?

Choć **kurkuma** jest znana głównie jako popularna przyprawa, jej zastosowania wykraczają daleko poza kuchnię. Jest często używana w rytuałach pielęgnacyjnych, szczególnie tradycyjnie w Indiach. Można przygotować domową maseczkę z dodatkiem startego kłącza kurkumy, mleka i miodu.

Najważniejsze rzeczy, o których warto pamiętać

Korzeń - kłącze kurkumy to wszechstronny produkt, który można wykorzystać w kuchni, i nie tylko. Doskonale nadaje się do przygotowania potraw takich jak curry, złote mleko czy herbata ziołowa.

Kurkumę można wykorzystać jako naturalny barwnik, który dodaje potrawom intensywny kolor i aromat. Jest niezastąpiona w kuchni azjatyckiej, ale świetnie sprawdza się również jako składnik domowych maseczek.

Kurkuma pochodzi z Azji i należy do rodziny imbirowatych, co czyni ją spokrewnioną z imbirem, który doskonale się z nią komponuje w naparach czy mieszankach przypraw.

Pamiętaj aby kłącze kurkumy przechowywać w suchym miejscu.