



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Rokitnik owoc BIO, cena za 50 g

Kod EAN: 907

Czas wysyłki: 48 Godzin

Cena

9,50 PLN

Opis produktu

Rokitnik owoc BIO - niezwykle dar natury

Rokitnik BIO to prawdziwy skarb natury, który zyskuje coraz większą popularność wśród zwolenników zdrowego stylu życia. Sprawdź dlaczego warto go mieć w swojej kuchni!

Owoce rokitnika - bogactwo smaku i aromatu

Rokitnik zwyczajny (łac. *Hippophae rhamnoides*) to ciernisty krzew należący do rodziny oliwnikowatych, rosnący dziko głównie w Europie i Azji, często spotykany na piaszczystych wydmach i nadmorskich klifach. Charakteryzuje się wąskimi, srebrzystozielonymi liśćmi i gęsto rozmieszczonymi, ostrymi kolcami. Najbardziej rozpoznawalną cechą rokitnika są jego drobne, intensywnie pomarańczowe owoce, które dojrzewają późnym latem i jesienią, szczelnie okrywając gałęzie. Po wysuszeniu owoce zachowują swoją barwę i nabierają lekko pomarszczonej tekstury.

Rokitnik w kuchni - jak wykorzystać suszone owoce?

Suszone owoce rokitnika to nie tylko zdrowa przekąska, ale także wszechstronny składnik wielu potraw, który wzbogaca je o charakterystyczny, lekko cierpki smak oraz nutę cytrusowej świeżości. Doskonale sprawdzają się jako dodatek do śniadań – można je wsypać do owsianki, granoli, jogurtu naturalnego czy smoothie bowl, gdzie oprócz walorów smakowych dostarczają także cennych witamin.

W wersji wytrawnej świetnie komponują się z pieczonymi warzywami, sałatkami z kasz czy ryżu, a także jako składnik marynat i sosów do mięs – zwłaszcza drobiu i dziczyzny, którym nadają ciekawy, lekko kwaskowaty akcent.

Aby w pełni wydobyć ich smak i aromat, warto namoczyć suszone owoce rokitnika przed użyciem – wystarczy zalać je ciepłą wodą i odstawić na kilkanaście minut. Dzięki temu stają się bardziej miękkie, delikatniejsze w konsystencji i lepiej łączą się z innymi składnikami.

Zastosowanie rokitnika:

- **Koktajle i smoothie** – po zblendowaniu z innymi owocami stanowią zdrowy, witaminowy dodatek o lekko kwaśnym smaku.
- **Kremy i musy** – idealne jako naturalny składnik deserów, dodający wartości odżywczych.
- **Domowe dżemy i konfitury** – wzbogacają przetwory o intensywny kolor, smak.
- **Wypieki** – świetny dodatek do muffinek, chlebków bananowych, ciast i ciasteczek – przełamuje słodycz i dodaje oryginalnego charakteru.
- **Rozgrzewające napary i herbaty** – w wersji zimowej wspierają odporność i nadają napojom przyjemny, cytrusowo-kwaśny aromat.

Podsumowanie - dlaczego warto wybrać suszony rokitnik?

Rokitnik pospolity to niezwykle krzew, którego owoce w postaci suszonej mają szerokie zastosowanie w kuchni. Dzięki bogactwu naturalnych składników, suszone owoce rokitnika są doskonałym dodatkiem do zdrowych posiłków. Wartościowe owoce i przetwory z owoców rokitnika to świetny wybór dla każdego, kto ceni naturalne produkty o intensywnym smaku i aromacie.