



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Jaśmin pąki, cena za 50 g

Kod EAN: 1176

Czas wysyłki: 48 Godzin

Cena

19,00 PLN

Opis produktu

Urzeka zapachem, ale czy tylko?

Jaśmin jest powszechnie znaną rośliną, która pięknie pachnie i ma urocze, jasne kwiaty. Z tego właśnie względu często były składane w ofierze Buddzie. Najbardziej rozkwitają wieczorami, dlatego chcąc zobaczyć je w pełnej okazałości szukajmy ich właśnie o tej porze dnia. Ich piękno na pewno możemy podziwiać w maju i czerwcu, ale czy tylko?

Cały rok z jaśminem

Jaśmin pąki w formie suszu możemy kupić i spożywać przez cały rok. To bardzo ważne szczególnie dla osób, które cenią sobie urozmaicenie w piciu herbat czy ziołowych naparów. Ponadto są świetnym dodatkiem w kuchni północnej Tajlandii. Ich słodkawy smak idealnie komponuje się z różnymi daniami dodając im nowego, świeżego smaku.

Pąki jaśminu to wspaniałe rozwiązanie w przypadku urozmaicenia zup oraz sałatek. Co więcej, nadają się również do smażenia. Świetnym sposobem na ich wykorzystanie jest połączenie z filetem z kurczaka, papryką, czosnkiem, sosem rybnym i sojowym. Składniki te stworzą nietuzinkową potrawę, dzięki której na nowo odkryjemy tajniki kuchni i pobudzimy nasze kubki smakowe.

Herbaciany toast

Herbata jaśminowa jest coraz bardziej znana i popularna. Jej przyrządzenie jest niebywale proste. Pąki jaśminu świetnie komponują się w ziołowych naparach oraz w połączeniu z różnymi herbatami. Jednym z pysznych w smaku rozwiązań jest dodanie pąków jaśminu do zielonej herbaty Sencha lub Yunnan.

Możemy je łączyć również z innymi, ulubionymi napojami. Doskonale smakuje także na zimno jako składnik orzeźwiającej lemoniady. Dodana do białej herbaty sprawi, że jej smak nabierze delikatności i słodkości.

Klucz do sukcesu

Bardzo ważnym elementem przyrządzania pąków z jaśminu jest czas ich gotowania. Zbyt długa obróbka powoduje, że stają się zbyt miękkie tracąc swoją chrupkość. Ponadto zmienia się ich tekstura.