



Dane aktualne na dzień: 08-04-2025 12:14

Link do produktu: <https://www.wegetarianin.pl/jalowiec-ziarno-50g-p-350.html>



Jałowiec ziarno 50g

Cena	2,80 zł
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Jałowiec ziarno 50g

Pochodzenie: Jałowiec jest typowo polską (słowiańską) przyprawą, chociaż jako roślina występuje nie tylko w naszym kraju. Porasta obszary całej półkuli północnej, od arktycznej tundry do terenów tropikalnych, przy czym już od południowej Europy rośnie tylko w górach. Znany jest również w Afryce. Stamtąd pochodzi nawet najwyższy gatunek jałowca dorastający do 40 m wysokości, zaś najniższe formy tzw. płożące to krzewy rosnące tuż przy ziemi. Różnorodność jałowców dotyczy także ich barwy. Mianowicie liście a właściwie igły tych krzewów mają różne odcienie zieleni, a niekiedy barwę srebrzystoniebieską, co jest wynikiem woskowego nalotu. Wiadomo również, że igły jałowców są niesamowicie kłujące, co znalazło swoje odbicie w ich łacińskiej nazwie wywodzącej się z języka celtyckiego - jeneverus, co znaczy szorstki, sztywny. A łacińska nazwa tego gatunku brzmi bardzo podobnie: Juniperus. Owoce jałowca fachowo nazywa się szyszkojagodami, zaś popularnie chociaż niezbyt poprawnie mówi się o nich jagody. Mają one wielkość małych nasion grochu. Za młodu mają barwę zieloną, po dojrzeniu zmieniają ją na ciemnofioletową z szarawym nalotem. To właśnie one są jadalną częścią rośliny. Natomiast gałęzi jałowca można używać do wędzenia mięsa. Wracając do jagód zbiera się je późną jesienią i zimą, gdy osiągną barwę granatowoczerwoną, C, by nie dopuścić do wyparowania?następnie suszy się je w temp. poniżej 35 oleju lotnego i w efekcie otrzymać surowiec zielarski o smaku słodko-żywicznym, nieznacznie piekącym, przypominającym nieco sosnę i terpentynę. Co ciekawe nie ma specjalnych plantacji jałowca. Otóż jest on jedną z nielicznych przypraw zbieranych ze stanu dzikiego.

Kuchnia z... Jagodami jałowca przyprawia się mięso tych zwierząt, które w naturalnym środowisku często spotykają krzew jałowca, a więc dziczyznę i dzikie ptactwo. Przy czym nie zawsze używa się samych jagód jałowca - częściej są one składnikiem aromatycznej marynaty czy bejcy, którą sporządza się właśnie do dziczyzny, ale także i ryb. Najlepsze jest mięso marynowane w czerwonym winie z dodatkiem ziaren jałowca rozdrobnionych w moździerzu. Dzięki bejcowaniu staje się ono "pulchne" i szybciej mięknie. Do marynaty można również dodać pieprz, goździki i listki laurowe. Ponadto owoce jałowca dobrze komponują się z aromatycznymi ziołami takimi jak tymianek, majeranek i rozmaryn oraz ostrymi warzywami, np.: cebulą czy czosnkiem. Jałowiec poprawia również smak wołowiny, wieprzowiny czy baraniny przyrządzanych "na dziko". Ulubionymi dodatkami do tak przygotowywanych mięs są w Polsce konfitury z czerwonej borówki, buraczki oraz surówka z czerwonej kapusty, natomiast klasycznym sosem jest sos jałowcowy. Owoce jałowca są także powszechnie stosowaną przyprawą w wędliniarstwie. To dzięki niemu wszystkie kiełbasy "myśliwskie" uzyskują korzenny, gorzkawo-słodki smak i przyjemny, balsamiczny zapach. Jagody jałowca choć typowe dla terenów słowiańskich znane i cenione są w kuchniach wielu innych regionów.

Kraj pochodzenia: Macedonia

Produkt może zawierać: gluten, gorczycę, orzeszki ziemne, soję, orzechy, seler, sezam.