
Szczypiorek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2044 razy.

Trwała roślina z rodziny liliowatych, powszechnie znana i hodowana. Szczypiorek wchodzi w skład podstawowych ziół kuchennych i stanowi przyprawę o niezwykle szerokiej skali zastosowania. Spożywa się go na surowo, drobniutko pokrojony. Pamiętać należy, że tak jak wszystkie zioła zielone, szczypiorek /dokładnie umyty pod bieżącą wodą/ krajemy nożem ze stali nierdzewnej, bezpośrednio przed spożyciem. Szczypiorek zawiera, obok soli mineralnych, sporo witamin i pobudzających przemianę materii olejków eterycznych, nie mówiąc już o niewątpliwych wartościach bakteriobójczych. Tak więc zalety zdrowotne szczypiorku są zbliżone do tych, jakie mają jego znakomici krewniacy z rodziny liliowatych - czosnek i cebula. Szczypiorek pobudza apetyt. Szczypiorek dodaje potrawom pikantnego smaku oraz aromatu znacznie mniej ostrego od czosnku i cebuli. Właściwości pobudzające apetyt znalazły wyraz w nazwie francuskiej szczypiorku: Civette appetit. Szczypiorek jest osiągalny przez cały rok. Przezorne gospodynie hodują go zimą na oknie kuchennym /w skrzynce lub w doniczce/ i mają pod ręką tę cenną, zdrową przyprawę.