
Cząber

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2219 razy.

dodaje się do gotowania fasoli i fasolki szparagowej. Podnosi smak zup, mięs, zapiekanek oraz brukselki, kapusty, pieczarek i pomidorów.

Niemiecka nazwa cząbrzu oznacza "ziele fasolowe", a to dlatego, że ułatwia trawienie tej ciężkiej potrawy i korzystnie wpływa na układ trawienny. Działa też antyseptycznie na cały układ pokarmowy, a jego właściwości jako afrodyzjaka są wręcz legendarne, choć mocno przesadzone. Lekko pieprzny smak dobrze komponuje się z innymi ziołami. Cząber jest doskonały do potraw z grochu i fasoli, zup, marynat, ryb, drobiu dziczyzny i wieprzowiny. Istnieją dwie odmiany: zimowa i letnia. Pierwsza odznacza się ostrzejszym smakiem, należy więc jej używać oszczędniej. Obie można hodować w doniczkach lub skrzynkach.