
Migdały

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1958 razy.

Owoce migdałowca zrobiły w kuchni światowej zawrotną karierę. Ich wykwintny smak oraz aromat udzielają urody wielu ciastom, tortom, kremom. Z migdałów przyrządza się marcepan. Służą również jako przyprawa do niektórych sosów, mięs, drobiu, ryżu itp. /zwłaszcza w krajach południowych, gdzie się je uprawia i gdzie są bardzo tanie/. O migdałach wspominają Księgi Genesis, a biblijny Józef był ich wielkim amatorem. Odgrywały wielką rolę w kuchni greckiej i rzymskiej. Oczy o "kształcie migdałów" uchodzą i dziś jeszcze za szczególnie interesujące. U nas sprzedaje się jedynie migdały słodkie. Gorzkie są znacznie bardziej "migdałowe" w smaku /lecz w zawartej w nich amigdalinie znajduje się trujący cyjankowódor, dlatego używa się ich w minimalnej ilości 5-6 sztuk do "perfumowania" serników, kremów, marcepanu itp./. Migdały znalazły szerokie zastosowanie w kuchni polskiej, szczególnie w okresie Bożego Narodzenia i Wielkanocy.