

Szárított rozmaring tasakban



A rozmaringot napon szárítjuk, majd porrá őröljük. Használhatjuk fűszernövényként, gyógynövényként, de kipróbálhatjuk édességekhez is ízesítésül. A grillpartik sztárja.

Értékelés: Még nincs értékelés

Ár:

Változat ár módosító:

Alapár áfával együtt:

Ár kedvezménnyel: 200 Ft

Fogyasztói ár kedvezménnyel:

Fogyasztói ár: 200 Ft

Kedvezmény:

Áfa összege:

[Tegye fel kérdését a termék?](#)

Gyártó: [Suttogó Ízműhely](#)

Leírás

A Földközi-tenger térségében és Portugáliában a szonoz rozmaring használata nem meglepő módon az ókori egyiptomiakig nyúlik vissza. Az egyiptomiak az ételeik ízesítése mellett a fáraók "túlvilági túléllőkészletének" egy darabjaként is számoltak vele. A görögök és a rómaiak fűztek, gyógyítottak, rontást irtáltak el vele. Európában a középkorban lett nagyon népszerű, a spanyolok kifejezette a boszorkányüldözésben, mint "üldözési nagyágú" vetették be a fűszert.

A rozmaring ugyan nem csodaszer, de az is igaz, hogy az 1630-as pestisjárvány idején Toulouse-ban felfigyeltek néhány tolvajra, akik fertőzött házak fosztogatásából tartották el magukat, kirabolták a betegeket és a halottakat, s ennek ellenére semmi bajuk nem lett, nem fertőztek meg. Végül elkapták őket, s ugyan a bíró kimondta rájuk a halálos ítéletet, mégis megmenekültek, mert elárulták, hogy mivel védték magukat a halálos kórság ellen. Kiderült, hogy a tolvajok gyógyfüves borecettel dörzsölték be magukat minden egyes portyájuk előtt, így úszták meg a pestist. A borecetbe az alábbi fűszereket keverték: zsálya, kakukkfű, majoránna, levendula, rozmaring. A tolvajok által meghatározott receptúra alapján egészen a 20. századig állították elő a 4 tolvaj ecetjét, ami a benne lévő baktériumölő hatással bíró gyógynövényeknek köszönhetően tényleg segített távol tartani a nyavalyákat.

A rozmaring szerepe jelentős a népi gyógyászatban is. Nyugtató hatása mellett vizelethajtó, gyomor és emésztést könnyítő, görcsoldó és fertőtlenítő hatással bír. Jól kezeli a fáradtságot, a neurotikus problémákat, a fejfájást. Ösztönzi az immunrendszert, javítja a vérkeringést. Segít megelőzni a korai hajhullást, valamint segít helyreállítani a fejbőr egyensúlyát, erősíti a haját.

A gasztronómiában általában húsok mellé kínáljuk. Főleg a bárány kiváló vele, de minden más egyéb húsfajta is. Édességekhez is illik.

Vélemények

Még senki sem nyilvánított véleményt erről a termékről.