

Ciekawostki o przyprawach świata

Czego jeszcze nie wiecie o przyprawach, ich zastosowaniu i właściwościach?



Bazylia, znana nam z przyjemnego, korzennego smaku i zapachu, jest, na Haiti ziołem, poświęconym bogini miłości Erzulie, a Hindusi na tę roślinę składają przysięgę w sądzie.

Według dawnych wierzeń **lubczyk**, wykopany wraz z nacią 1 października o 6. rano miał przynosić szczęście w małżeństwie, a, upięty we włosach panny młodej, miał gwarantować pomyślność w małżeństwie.

Kozieradka była kiedyś używana, jako pasza dla bydła. Zrezygnowano z tego, ponieważ jej intensywny zapach przenikał do mleka.

Rozmarynu i **tymianku** używano kiedyś, jako środka odmładzającego. W tym celu tworzono specjalne alkoholowe wyciągi z tych roślin.

Niektóre gatunki **mięty** są uprawiane, jako rośliny ozdobne.

Główki **czosnku** znajdują się na malowidłach, wewnątrz piramidy Cheopsa.

Różne gatunki **szałwii** występują na całej kuli ziemskiej, poza obszarami o klimacie polarnym i tropikalnym.

Trwają badania nad zastosowaniem **kurkumy** w leczeniu cukrzycy i choroby Alzheimer'a. Dotychczasowe wyniki badań są pozytywne i wskazują, że kurkuma ma właściwości przeciwwirusowe oraz przeciwbakteryjne.

Kardamon jest uważany za najdroższą przyprawę świata. W starożytnym Egipcie dodawano go do perfum. Obecnie stosuje się go m.in. jako afrodyzjaku. Działa też leczniczo- zwalcza dolegliwości trawienne. Wzbogaca też smak kawy i herbaty.

W medycynie chińskiej używa się **goździków**, jako środków łagodzących bóle zębów.

Napar z **kopru włoskiego** jest używany do przemywania tłustej skóry. Działa łagodząco i zmniejsza wydzielanie łoju.

Ziele angielskie jest głównym składnikiem sosu barbecue.

Cząber był znany i uprawiany już w starożytnym Rzymie.

Właściwa nazwa **oregano** to lebidka pospolita. Oregano nazywane jest też dzikim majerankiem. W średniowieczu wierzono, że chroni przed złymi czarami.

Więcej informacji o przyprawach, ich zastosowaniu w kuchni i właściwościach leczniczych można znaleźć na stronie: www.encyklopediaprzypraw.pl

Autor: Radosław Witek

Artykuł pobrano ze strony eioba.pl