Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 08:40

Link do produktu: https://www.lubziolek.pl/majeranek-p-55.html



MAJERANEK

Cena	**24,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**

Opis produktu

Majeranek to roślina jednoroczną lub dwuletnią z rodziny wargowatych, dorasta do wysokości od 30 do 50 cm. Jej liście są małe i jajowate. Kwiaty majeranku są również niewielkich rozmiarów, zebrane w główki znajdujące się na krańcach pędów. Zakwita w lipcu oraz sierpniu. Majeranek jest rośliną owadopylną i miododajną. Majeranek posiada następujące składniki lecznicze: Olejek eteryczny do 2,5% (m.in. terpinen, α-terpineol, cytral, linalol), flawonoidy (m.in. glikozydy apigeniny, luteoliny i diosmetyny), związki garbnikowe do 9%, kwasy organiczne, sole mineralne.

WŁAŚCIWOŚCI WSPOMAGAJĄCE:

- antywirusowe,
- antybakteryjne,
- przeciwgrzybicze,
- przeciwskurczowe,
- napotne,
- pobudzające wydzielanie soków trawiennych,
- wzmagające trawienie,
- moczopędne,
- żółciopędne.

MAJERANEK W KUCHNI:

- Majeranek jest głównie przyprawą dodawaną do potraw ciężkostrawnych, takich jak zupy z fasoli, grochu, duszonej i pieczonej baraniny oraz wieprzowiny.
- Suszony majeranek ma mocniejszy aromat niż świeże liście, dlatego najlepiej dodawać go na początku gotowania i w mniejszej ilości niż majeranek świeży. 1 łyżka suszonego majeranku = 3 łyżki świeżego majeranku.
- W diecie bezsolnej majeranek można stosować zamiast soli. Wykorzystywany jest bardzo często w kuchni niemieckiej i francuskiej oraz do włoskiej pizzy na zmianę z oregano.
- Warto wiedzieć, że suszony i rozdrobniony majeranek tradycyjnie dodaje się do smalcu, który przez to nie jełczeje i zachowuje dłużej świeżość.

Herbatka – 1 łyżeczkę suszonego majeranku zalać 1 szklanką wrzątku, parzyć przez 10 minut i dodać łyżkę miodu, można pić w ilości 3-4 szklanek dziennie bez obawy przedawkowania.

Intrakt majerankowy: 100 g posiekanego ziela majeranku zalać 300 ml ciepłego (ok. 30 stopni C) alkoholu 40-60%, pozostawić na 7-10 dni, przefiltrować. W razie zaburzeń trawiennych, dolegliwości ze strony wątroby i trzustki, nudności – zażyć 5-10 ml intraktu.

MAJERANEK W KUCHNI: stosowany jest w kuchni europejskiej i jest dodawany do sosów rybnych, małży, owoców morza, sosów na bazie masła, sałatek, sosów na bazie pomidorów, octu, sosów grzybowych i do bakłażana. Majeranek suszony należy dodawać na koniec gotowania, aby zachować swój delikatny aromat lub jako dekoracja. Majeranek suszony można stosować do warzyw, między innymi do kapusty, ziemniaków i fasoli. Nasiona są używane do aromatyzowania słodyczy i produktów mięsnych.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

WAGA:: 100g. , 200g , 500g , 1000g