

## Kapary w sliku 100 g Smak



Cena: 5,00 PLN

### Opis słownikowy

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Ilość w opakowaniu zbiorczym | 12 sztuk |
| Producent                    | smak     |

### Opis produktu

Kapary to wykwintny dodatek do pizz, lekkich sałatek i wszelkiego rodzaju makaronów. Te małe, zielone owoce już w niewielkiej ilości nadają wyrazisty i bardzo zdecydowany charakter każdej potrawie. Najczęściej marynowane są w occie, ich smak można określić jako pikantny i słono-kwaśny.

#### Zastosowanie:

Dzięki kaparom potrawy mięsne, marynaty i sosy nabierają wyrafinowanego charakteru. Małe zielone pąki dodają pikantności i lekkiej goryczki daniom z ryb czy owoców morza. Podkreślą smak jajek, białych sosów i ozdobią półmiski z przekąskami. Kapary nie lubią długiej obróbki termicznej, dlatego warto je dodawać dopiero pod koniec gotowania.

#### Czy wiesz, że:

Mimo że rozmiarem zupełnie jej nie przypominają, to kapary spokrewnione są z... kapustą. Ojczyzną tych niewielkich, zielonych owoców prawdopodobnie jest Azja, ale w Europie uprawiane już były w starożytności. W starych książkach kucharskich można znaleźć informacje, że w Polsce używano kaparów na dworach szlacheckich. Obecnie występują w wielu rejonach na świecie: środkowo-zachodniej Azji, krajach basenu Morza Śródziemnego, Afryce oraz w Stanach Zjednoczonych. Kwiat kapara kwitnie tylko jeden dzień – właśnie wtedy pojawia się owoc, który należy zebrać wcześniej z rana.

W niektórych regionach Włoch uważa się je za naturalne afrodyzjaki.

