

Ze względu na swoje działanie przeciw nadciśnieniu i przeciwbakteryjne czosnek jest często nazywany naturalnym antybiotykiem. Oprócz allicyny, związku siarkowego, jeden ząbek zawiera wapń, magnez, potas oraz witaminy B, K i C.

Uprawia się około osiemdziesiąt odmian czosnku. Ponadto znanych jest kilkaset dzikich odmian. Każda odmiana rozwija swój pełny aromat dopiero po pokrojeniu lub zmiżdżeniu.



CZOSNEK

Najbliższymi krewnymi czosnku są czosnek niedźwiedzi, cebula i szczypiorek.

„Mogę cię dobrze czuć”, mówi przysłowie. Jednak dla wielu nie ma to już zastosowania, gdy tylko druga osoba zje czosnek. Chociaż jest on uważany za roślinę leczniczą, ma jedną zasadniczą wadę: po spożyciu znika świeży oddech. Niemniej jednak czosnek jest absolutnie wszechstronny: dobrze komponuje się z mięsem, rybami i warzywami. Nadaje również szczególnego charakteru pieczywu, które wielu docenia w sezonie grillowania.

Jadalne są nie tylko rosnące pod ziemią ząbki czosnku, ale także jego zielone liście.

RADA

Czosnek może być spożywany gotowany lub na surowo. Nie należy go jednak przysmażać na zbyt ciemny kolor, ponieważ może mieć wtedy gorzki smak.



Faraon Tutanchamun kazał nawet umieścić bulwę w swoim grobowcu. W Egipcie czosnek uważany jest za środek wzmacniający.

1323 przed Chrystusem

W Europie Środkowej rozprzestrzenia się mit o wampirach. Według powszechnego przekonania czosnek powinien odstraszać „krwiopijców”.

18. wiek

od ponad 5000 lat

Czosnek to jedna z najstarszych roślin uprawnych na świecie. Pierwotnie pochodzi z Azji Środkowej i przybył do Europy przez Egipt.

1. wiek

Jeden z najsłynniejszych lekarzy starożytności Pedanios Dioskurides zaleca czosnek do wielu różnych zastosowań leczniczych. W średniowieczu czosnek używano nawet przeciwko dżumie.

2023

Obecnie czosnek uprawia się w znacznych ilościach przede wszystkim w Chinach, ale także w południowej Europie, na Balkanach, w Egipcie, na Tajwanie oraz Kalifornii.



CZOSNEK W BACKALDRIN

Czosnek najlepiej smakuje w połączeniu z dobrym pieczywem. backaldrin od dawna to dostrzega i dlatego od lat oferuje doskonale pomysły na pieczywo czosnkowe, takie jak bagietka wieloziarnista z czosnkiem i masłem ziołowym, która jest przygotowywana z tej samej mieszanki, co oryginalny Kornspitz firmy.