



Curry (500g)

Cena	19,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Kod EAN	5906723350130
Producent	NMR

Opis produktu

Skład: kurkuma, kolendra, gorczyca, kozieradka, pieprz, kmin rzymski, imbir. *Produkt naturalny - nie zawiera glutaminianu sodu*

Curry to mieszanka przypraw szerokiej gamy smaków, oparta na kuchni południowo-azjatyckiej. Curry to współczesna angielska nazwa określająca przyprawę, nie odzwierciedlająca żadnej konkretnej indyjskiej potrawy. W niektórych typach kuchni indyjskiej, curry oznacza danie, które przypomina zupę z jogurtu, na bazie masła klarowanego, przypraw i cieciorci. Pozostałe regiony, od Anglii aż do Tajlandii, używają tego terminu jako określenie mięsa lub warzyw ugotowanych w pikantnym sosie.

Większość ludzi uważa, że to właśnie przyprawy, wchodzące w skład mieszanki curry definiują smak potrawy o tej samej nazwie. Dzieje się tak dlatego, że w wielu częściach świata można kupić przygotowaną mieszankę przypraw znanych jako curry, które jest używane jako przyprawa do dania curry. Jednym wspólnym elementem wielu sproszkowanych mieszanek przyprawowych jest kurkuma, która nadaje curry charakterystyczny żółty kolor. Inne popularne przyprawy wchodzące w skład mieszanki curry to: kolendra, imbir, czosnek, chilli, pieprz, cynamon, goździki, gałka muskatowa, kardamon i kminek.

Główne rodzaje curry jakie można spotkać w restauracjach indyjskich lub tajskich to czerwone, żółte i zielone. Czerwone wykonane jest z czerwonych chilli, zielone z zielonych chilli, a żółte głównie z kurkumy i kminku, choć może także zawierać ostrą bądź suszoną paprykę. Dania curry można teraz znaleźć na całym świecie - w tym na Sri Lance, w RPA, Japonii, Stanach Zjednoczonych, Chinach, na Karaibach i w Bangladeszu. Różnią się one smakiem i składnikami w zależności od regionu. Curry jest jednym z tych dań, które potrafią dostosować się do potrzeb podniebień ludzi na całym świecie.