

Zakup i przechowywanie przypraw

Dodany przez amif

aby zachować jak najdłużej aromat przypraw..

Rośliny przyprawowe kupujemy zwykle świeże lub suszone. Kupując świeże należy pamiętać o kupnie takiej ilości, która będzie nam potrzebna w najbliższym czasie, gdyż dłuższe przechowywanie pozbawia je aromatu. Stosowanie świeżych przypraw jest korzystniejsze ale nie zawsze mamy taką możliwość, na przykład zimą. Warto pokusić się o własną mini uprawę niektórych przypraw w domu.

