

Levendula - nyírfacukor

Lucullus Fogadóban Noszlopon



Ételek - Italok - Saláták - Lekvások

Ételek – Italok – Saláták – Savanyúságok – Lekvások - Befőttek
Levendulával - Nyírfacukorral
Lucullus Fogadóban Noszlopon
2013. március 14. – től április 14. – ig.



Levenduláról ...

... „ A levendula (Lavandula angustifolia) a Karl Linné-féle rendszertan alapján az ajakosok (Lamiaceae) családjába tartozó örökzöld félcserje. Őshazája a Földközi-tenger környéke. Lila „virágbugái” és jellegzetes illata alapján könnyen felismerhető. Nálunk csak termesztett kultúrákban fordul elő. Az egyik legismertebb és kedveltebb gyógynövény. Az ókor óta ismerték egészség-javító, - helyreállító hatásait. A javallatok közt nyugtató, fertőtlenítő, sebregeneráló, görcslazító, feszültség-és stresszoldó tulajdonságait szokás említeni. Felhasználása nagyon sokrétű: a kozmetikai ipartól, a fitoterápián át, a likőripar és újabban a gasztronómia is megkülönböztetett érdeklődéssel fordul a levendula felé. Az ezoterikus gondolkodásban a levendula a kifinomult szellemi energia jele. A levendula virágszínét kedvelőkre a misztikus gondolkodásra való hajlandóság jellemző. A keresztény kultúrkörben - a virág lila színe miatt - a bűnbánatnak, így Mária Magdolnának az attribútuma, de egyúttal jelzi Szűz Mária alázatosságát is. A középkor nagy doktora, Szent Hildegárd a levendulát borban, vízben, mézben főzve készített orvosságot betegeinek. Vallotta, hogy a fej különleges és feltétlen gyógyszere tisztítja az elmét, éber és eleven tudatot eredményez. Jó befolyással bír a szívre, gyomorra, májra. Ma nálunk is reneszánsza van a gyógynövények használatának, nem utolsó sorban a levendulának . „ ...

*Részlet : Domonkos Atya / Bencés Apátság Tihany -
- Halmos Mónika : Levenduláról szívvel és lélekkel - című könyvéhez írt előszavából .*



Nyírfacukorról

... az Élelmiszerek előállításánál számos természetes édesítőszert / cukrot / használhatunk .Ilyenek lehetnek - Méz / mint a legőszibb édesítő / fontos a 42 °c fok figyelembe vétele , mivel e fölötti hőmérsékleten tönkremegy , Kristálycukor - Szacharóz /cukorrépából vagy cukornádból /fehér vagy barna színben , a barna kevésbé tisztított , Szőlőcukor – Glükóz , Gyümölcscukor - Fruktóz , Izocukor a kettő különböző arányú keveréke, mindkettő lehet fehér por vagy mézszerűen folyós és színnű, állományú , de a folyós állomány magas dermedési pontja miatt fűtött tartályos tárolás javasolt. - Napjaink egyik új felfedezettje a Nyírfacukor - Xilitol vagy Xilit a Xilóz nevű Aldopentózból származtatható cukoralkohol , amit édesítőszernek használunk . Mi Nyírfacukorként ismerjük ami talán magyar fantázia név a Xilitolra és arra utal , hogy Xilitolt először a Nyírfából vonták ki. - Megjegyezném , hogy a Szőlőcukor és Gyümölcscukor sem szőlőből és gyümölcsből készül ipari méretekben hanem Kukoricából akár csak a Nyírfacukor . Csak az előbbi kettőt a kukorica szemekből a Nyírfacukrot pedig a kukorica tusából , csutkáiból állítják elő . - A Nyírfacukor számos előnyös élettani hatással bír a nagyobb méretű elterjedését valószínűleg a magas ára korlátozza . Az édesítő hatása a kristálycukoréval azonos . - Amire a felhasználásánál figyelni kell , hogy az összetételéből adódóan nem erjed / gyümölcs cefrézés / és mivel az élesztő féléknek nem szolgál táptalajul így a kelt tésztákban sem használható , valamint nem karamellizálódik /dobos torta / így cukormáz sem készíthető belőle .- Még egy természetes édesítő szert említenék meg a Sztéviát ami szintén egy növényi kivonat , teljesen semleges , színtelen , szagtalan , nem is cukorszerű a felépítése , egyszerűen csak édes

Részlet : Szabó Péter - Tartósító Kisüzem /Manufaktúra / Gyakorlati Kézikönyvéből .



Lucullus Fogadó ...



Elérhetőségeink : Noszlop Dózsa György u. 1.sz.

Tel.: + 36 – 88 – 505 – 830 Fax.: + 36 – 505 – 840

Mobil.: + 36 – 30 – 93 – 70 – 319 , + 36 – 30 – 90 – 12 – 081

info@lucullusfogado.hu

Gps.: 47° 11' 5.9" - 17° 27' 41.01"