Przyprawa do piernika - jak ją zrobić?

data aktualizacji: 2022.10.05

Przyprawa do piernika to mieszanka przypraw tradycyjnie stosowanych w naszych domach na codzień. Jest to mieszanka przypraw, która zawiera imbir, gałka muszkatołowa, cynamon, ziele angielskie, pieprz i goździki.

Przyprawa do piernika zachowuje trwałość przez około miesiąc, jeśli jest przechowywana w chłodnym, suchym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego.

Jak zrobić przyprawę do piernika?

Przyprawa do piernika to mieszanka przypraw powszechnie stosowanych w naszych domach. Jeśi chodzi o proporcję przypraw, to zależą one w głównej mierze od tego, co najbardziej lubimy. Warto trochę poeksperymentować z tym, aby znaleźć te idelane, które w 100% trafią w gust Twój i Twojej rodziny.

Suche przyprawy do piernika

Przepis na zrobienie domowej przyprawy do poiernika jest bardzo prosty i intuicyjny. Poniżej przedstawiamy Nasz wariant:

1. Na początek, odmierz przyprawy, które masz przygotowane do zrobienia przyprawy do piernika. Wszystkie przyprawy w postaci ziaren czy lasek zmiel na proszek np. w młynku do kawy czy moździerzu.

2. Kolejnym krokiem jest dodanie przypraw, które kupiłeś już zmielone.

3. Jeśli masz już wszystkie przyprawy w jednym pojemniku, zakręć go i dokładnie wymieszaj zawartość.

4. Po wymieszaniu przyprawy warto zwrócić szczególną uwagę na sposób jego przechowywania. Przyprawę do piernika przechowuj w szczelnie zakręconym pojemniku, w suchym i chłodnym miejscu.

Ekstrakt waniliowy i ziarenka wanilii do przyprawy do piernika

Ekstrakt waniliowy jest częstym składnikiem przyprawy do piernika. Jest to popularny aromat do wypieków takich jak pierniki i ciasteczka. Ekstrakt waniliowy jest wytwarzany z ziaren wanilii, które są wysuszonymi, sfermentowanymi nasionami rośliny wanilii. Ziarna wanilii są często używane do wypieków. Ekstrakt waniliowy jest bardzo silnym środkiem aromatyzującym i 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego zazwyczaj wystarcza do aromatyzowania partii ciasteczek lub pierników. Ekstrakt z wanilii ma długi okres przydatności do spożycia. Możesz go przechowywać w ciemnej szafce lub kredensie.

Cynamon do przyprawy do piernika

Cynamon to częsty i bardzo smaczny dodatek do przyprawy do piernika. Cynamon to przyprawa wytwarzana z wysuszonej kory drzewa pochodzącego ze Sri Lanki. Cynamon jest często używany w pieczeniu i możesz go używać w wielu różnych przepisach. Ma ciepły, bogaty, słodki smak. Jest to jedna z najpopularniejszych przypraw na świecie i ma wiele korzyści zdrowotnych. Cynamon jest często używany w przyprawie do piernika.

Goździki do przyprawy do piernika

Goździki są bardzo częstym dodatkiem do przyprawy do piernika. Są to wysuszone pąki kwiatowe drzewa pochodzącego z Indonezji. Przyprawa do piernika często zawiera goździki. Dodając goździki do przyprawy do piernika, uważaj, aby nie użyć ich zbyt dużo. Goździki mają bardzo silny smak i odrobina za dużo może popsuć cały smak pierników.

Podsumowując

Przyprawa do piernika jest mieszanką przypraw tradycyjnie używanych w piernikach. Jest to mieszanka, która zawiera imbir, cynamon, ziele angielskie, goździki i wiele innych składników. Wykonanie własnej przyprawy do piernika pozwoli Ci zaoszczędzić pieniądze i umożliwi kontrolę nad składnikami. Możesz dostosować proporcje do swoich upodobań.

– Artykuł sponsorowany

Źródło: https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/68885-przyprawa-do-piernika-jak-ja-zrobic