

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/httpsdoroteaplDzika-roza-owoce-suszone-p-127.html>



Dzika róża suszona owoc w całości

Cena	12,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

☐☐ Dzika Róża: Królowa z Kolcami i Słodko-Kwaśnym Rodowodem

Zapomnij o cytrynie, która próbuje grać pierwsze skrzypce w kategorii „kwaśna mina” – Dzika Róża wchodzi na scenę i pokazuje, kto tu naprawdę rządzi. Ten owoc to nie jest zwykły „dodatek do herbaty”. To owocowa arystokracja, która od wieków zdobi miedze, kusi zapachem i broni się kolcami jak najpilniej strzeżona twierdza.

Historia Dzikiej Róży to materiał na film kostiumowy. Już starożytni Rzymianie cenili ją tak bardzo, że płatkami róż wyścielali podłogi na ucztach, ale to owoce – te małe, czerwone klejnoty – przetrwały próbę czasu jako kulinarny skarb. W dawnych czasach wierzono nawet, że dzika róża wyrosła z krwi Afrodyty, co wyjaśniałoby jej nieziemski wygląd i to, że każdy chce ją mieć w swojej kuchni.

Czego spodziewać się po spotkaniu z naszymi owocami?

- **Smak:** Idealny balans między słodczą a konkretnym, orzeźwiającym „kwasem”.
- **Aromat:** Subtelny, nienachalny, jak zapach letniego wieczoru na wsi.
- **Charakter:** Solidny i konkretny. To nie jest miękki owoc, który znika po sekundzie – on potrzebuje chwili, by oddać to, co ma w sobie najlepsze.

Ciekawostka historyczna: W trakcie II wojny światowej, gdy transporty cytrusów były rzadsze niż jednorożce, Brytyjczycy masowo zbierali owoce dzikiej róży, by robić z nich syropy. Okazało się, że zaledwie trzy małe owoce dziennie robią robotę lepiej niż kilogramy importowanych owoców. Taka mała, a taka wariatka!

Portret owocu:

Skład 100% całe, suszone owoce dzikiej róży (*Rosa canina*)

Profil smakowy Słodko-kwaśny, głęboki, owocowy

Zastosowanie Solo, jako dodatek do czarnej herbaty lub baza do konfitur

Kraj pochodzenia Polska (zbierana z dala od spalin!)

Sposób przyrządzania:

Sposób parzenia (czyli jak wydobyć z niej duszę)

Dzika Róża to „twarda zawodniczka”, więc nie bój się jej potraktować konkretnie:

1. **Przygotowanie:** Jeśli masz chwilę, owoce możesz lekko rozgnieść przed zalaniem – wtedy szybciej wypuszczą swój słodko-kwaśny temperament.
2. **Temperatura:** Zalej wrzątkiem (**100°C**).
3. **Czas cierpliwości:** Dzika Róża nie lubi pośpiechu. Daj jej **10-15 minut** pod przykryciem.
4. **Efekt:** Otrzymasz napar o pięknym, bursztynowym kolorze i smaku, który sprawia, że chce się żyć.