

Заатар 500 г Ливан

Одеса, Україна

Приправу с загадочным названием заатар придумали в арабских странах. Это слово произошло от древнего названия главного компонента смеси – травы, которую теперь определяют то как майоран, то как орегано, то как тимьян и готовят в разных ближневосточных и африканских странах на основе одной из этих трав или всех вместе.

Такая путаница – результат того, что трава, давнее название приправе, произрастает только в небольшом регионе и только в диком виде, а по своим аромату и вкусу в той или иной степени напоминает каждую из вышеперечисленных пряных трав. По научному трава заатар называется *Thymus capitatus*.

Основу приправы (смеси пряностей) Заатар составляют сушеные травы: орегано, тимьян, чабер, майоран; также в состав приправы входят кунжут и сумах.

Price: **105 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: неуместеннеуместен

я Сергей

0938233731