

Сванская соль — это грузинская приправа



Харків, Україна

Сванская соль — это грузинская приправа, получившая свое название по местности, в которой ее производили — Сванетии. Иногда её называют специей, но это неправильно. Сванская соль — это смесь специй. Сванетия — это горный район Грузии, и все травы, которые входят в состав сванской соли, произрастают там. Основные ингредиенты этой приправы — соль и различные пряности. Эта приправа придает блюдам неповторимый аромат, острый и пряный вкус. Ее можно использовать для супов, соусов, рыбных, мясных, овощных блюд, салатов. Оригинальный вкус она придает маринадам, шашлыкам.

Как известно, Сванетия — высокогорный и труднодоступный район Грузии, в котором проезжие дороги появились сравнительно недавно. А раньше, чтобы добраться туда, необходимо было совершить пеший поход, таща всю поклажу на себе. Естественно, многие продукты питания, в том числе соль, были в большом дефиците. И их очень сильно экономили. Вот и придумали находчивые жители гор смешать ценный продукт — соль с различными пряными травами, которые в изобилии произрастают на склонах гор. В итоге объем соли увеличивался, и ее хватало надолго. Полученная в результате экономии приправа обладала совершенно особым, удивительным вкусом и так понравилась местным жителям, что они стали пользоваться ею постоянно. Кстати, сегодня многие диетологи и врачи советуют людям использовать поменьше соли, так как чрезмерное ее употребление наносит ощутимый вред сердечно-сосудистой системе, почкам. Чтобы обмануть свои вкусовые ощущения и не замечать недостатка соли, они советуют «присаливать» пищу специями. Поэтому сванская соль может быть смело рекомендована для бессолевой диеты и разгрузки организма от соли.

Price: **75 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: доречний

himgrupp himgrupp

0504501080