**Czym doprawić jajko? Przyprawy idealne do żółtka i białka**

***Jedzenie jest dla człowieka koniecznością, ale też ogromną przyjemnością. Aby tę przyjemność zmaksymalizować, wykorzystuje się m.in. przyprawy, które potrafią ukazać nawet znane i wydawało by się codzienne dania w całkiem nowej odsłonie. Które z nich najlepiej komponują się z potrawami z jaj?***

Niektórzy mawiają, że przyprawy są esencją kuchni, tym magicznym dodatkiem, który potrafi odmienić każde danie, a jego obecność decyduje o finalnych wrażeniach i zadowoleniu z jedzenia. Często idziemy w kuchni po najmniejszej linii oporu i wykorzystujemy przyprawy najbardziej znane, niechętnie eksperymentując z nowymi smakami. Najwyższy czas to zmienić! Przeczytajcie nasze propozycje jak ciekawie przyprawić jajka.

- Doprawiając jajka, mamy naprawdę wiele możliwości – mówi Tomasz Jokiel z Ferm Drobiu Jokiel. - Nie oznacza to jednak, że możemy sypnąć na nie dowolną przyprawę. Niektóre dobrze się do tego nadają, a innych powinniśmy wręcz unikać.

**Przede wszystkim sól i pieprz**

W okresie starożytności stanowiła środek płatniczy, a w średniowieczu określano ją mianem „białego złota”. Sól, bo o niej mowa, stosowana jest przede wszystkim jako przyprawa wzmacniająca smak jajek. Z kolei ostrego, palącego smaku nadaje jajkom pieprz. Ta przyprawa trafiła do Europy z wojskami Aleksandra Wielkiego. Należy pamiętać, że pieprz różnicuje się pod względem ostrości: pieprz biały jest najłagodniejszy, potem na skali ostrości znajdują się te o barwie różowej i zielonej, a najostrzejszy jest czarny. Pieprz posiada przyjemny korzenny zapach.

**Wspaniały aromat ziół**

W swoich domowych szafkach z przyprawami posiadamy zwykle dużo różnych ziół. Oczywiście wspaniale jest korzystać z ich świeżych wersji, uprawianych w doniczkach czy ogródku, jednak i te suszone mają swoje plusy, a wśród nich największy – mocny aromat. Które najlepiej pasują do jajek?

**Bazylia** to jednoroczna roślina, z której do przyprawiania pozyskujemy świeże lub suszone liście. Ma orzeźwiający, korzenny, lekko słodkawy smak i zapach. **Estragon** znany był już w średniowiecznej kuchni arabskiej, ma lekko gorzki smak i świeży, przyjemny zapach. Ta przyprawa stanowi doskonały zamiennik soli i powinna być stosowana w diecie bezsolnej. **Koper** to jednoroczna roślina o charakterystycznych, pierzastych liściach i to one doskonale nadają się do przyprawiania jajek. Starożytni Grecy traktowali koper jako oznakę bogactwa i dobrobytu. Posiada przyjemny, charakterystyczny zapach i słodkawy, lekko piekący smak. Do jajek idealnie nadaje się też **szczypior**, warzywo o ostrym, aromatycznym smaku.

**Rzadziej widywane z jajkami**

Z przypraw dobrze pasujących do jajek, ale rzadziej z nimi kojarzonych warto wymienić trybulę, lubczyk i gorczycę.

**Trybula** ma liście podobne do pietruszki, ale delikatniejsze i gęstsze. Posiada korzenny, kojarzący się trochę z anyżkiem i pieprzem, smak. Warto wspomnieć, że przyjemny zapach trybuli znika pod wpływem gotowania lub suszenia, dlatego najlepiej korzystać ze świeżej. **Lubczyk** to dorastająca do 2 metrów bylina, z której do przyprawiania używa się wszystkich części rośliny, zarówno w formie świeżej, jak i suszonej. Posiada bardzo charakterystyczny zapach podobny do przyprawy Maggi. Wreszcie **gorczyca**, z której do przyprawiania wykorzystujemy nasiona – mają one ostry smak, ale nie posiadają mocno wyczuwalnego zapachu.

**Fermy Drobiu Jokiel** to rodzinna polska firma od ponad 30 lat zajmująca się profesjonalną produkcją jaj konsumpcyjnych, mająca swoją siedzibę we Wroniawach koło Wolsztyna w woj. wielkopolskim. Jakość jaj z Ferm Drobiu Jokiel jest zagwarantowana przez kompleksową kontrolę na wszystkich etapach produkcji. Cały proces od początku do końca przebiega wewnątrz firmy, począwszy od wyhodowania kur niosek, przez produkcję jaj, do ich pakowania i dystrybucji. Na Fermach Drobiu Jokiel każdego dnia 190 tys. kur znosi ponad 170 tys. jaj. Nioski karmione są pełnowartościowymi ziarnami zbóż i piją wodę z czystego, lokalnego ujęcia. Producent działa zgodnie ze standardami GMP (Good Manufacturing Practice). www.fdjokiel.pl