

Škumpa - sicilský cukr. Lehce nakyslá, ovocná chuť se požívá na různé pokrmy, zejména rýži a eintopfy z rýže.

Použitá část rostliny: umleté plodové palice keře Škumpa Koželužská

Škumpa koželužská je opadavý strom dosahující výšky až 4 m, který byl původně rozšířen ve Středozeří a jihozápadní Asii. Předmětem sběru jsou plody - chlupaté peckovice charakteristické červené barvy. Namletím těchto plodů se získává koření sumah (někdy také sumaq).

Chuť je lehce nakyslá, ovocná.

Škumpa má velký význam v arabské kuchyni. Kyselá a natrpklá chuť. Škumpa (Sumah - sumac, barvířský strom, sicilský cukr) je v Turecku a Íránu velmi populární stolní koření, mleté plody se používají sypané velkoryse na různé pokrmy, zejména rýži a eintopfy z rýže. Smíchaná s čerstvě nakrájenými plátky cibule je zajímavým předkrmem. S kořením Škumpa lze dobře kořenit turecké fast food speciality jako je například kebab, aj. speciality.

Díky vysokému obsahu tříslovin je škumpa **vhodnou přísadou do tučných pokrmů**, protože podporuje trávení a zamezuje průjmu.

Složení: Škumpa (Sumach), sůl.

Skladujte v chladu, suchu a chráňte před světlem.

Charakteristika: Není třeba uvádět žádné nutriční hodnoty.

Alergeny: obiloviny, vaječ, arašídů, ořechů, lupina, mléko, sója.

Země původu: Německo

Obsah: 120 g
