Dane aktualne na dzień: 04-11-2026 22:31

Link do produktu: https://www.oldfarm.pl/glog-owoc-caly-suszony-wielkoowocowy-1-kg-owoce-glogu-tureckiego-duze-owoce-p-1340.html



GŁÓG OWOC CAŁY SUSZONY WIELKOOWOCOWY 1 KG OWOCE GŁOGU TURECKIEGO , DUŻE OWOCE

Cena	**29,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**SZH**
Kod producenta	**SZH**

Opis produktu

GŁÓG JEDNOSZYJKOWY WIELKOOWOCOWY - CAŁE OWOCE SUSZONE 1 KG

GŁÓG TURECKI NALEŻY DO GATUNKU (Crataegus tanacetifolia)

kraj pochodzenia: Turcja

Głóg Turecki (Głóg wrotyczowy – Crataegus tanacetifolia)

Głóg Turecki jest gatunkiem endemicznym dla terenów Turcji (Azji Mniejszej) i Syrii.
Jest zaliczany do głogów wielkoowocowych. Rodzi wyjątkowo duże owoce (nawet do 3 cm średnicy), które mają żółty, żółtopomarańczowy lub jasnozielony kolor i są jadalne.
• Zastosowanie i uprawa: W Turcji jego owoce (znane lokalnie pod nazwą alıç) są bardzo popularne – jada się je na surowo lub robi z nich tradycyjne przetwory i herbaty. W Polsce spotyka się go rzadko, głównie w kolekcjach dendrologicznych i arboretach, ponieważ rośnie bardzo wolno i preferuje suchy, kamienisty klimat.

Turecki napój alıç powstaje z owoców głogu tureckiego. W Turcji owoce te wykorzystuje się głównie na dwa sposoby: do ugotowania słodko-kwaśnego soku/kompotu **(alıç suyu)** lub do przygotowania niezwykle popularnego tam, zdrowego octu głogowego **(alıç sirkesi**), który pije się po rozcieńczeniu z wodą.
Poniżej przepisy na obie wersje tego tureckiego pysznego i wartościowego napoju:

Wersja 1: Tradycyjny sok z głogu (Alıç Suyu)

Jest to orzeźwiający, naturalny napój o głębokim smaku, idealny do picia schłodzony lub na ciepło
Składniki:
• 1 kg dojrzałych owoców głogu
• 3 litry wody
• 1 szklanka cukru (lub miodu – dostosuj ilość do własnych upodobań)
• Sok z 1/2 cytryny
Przygotowanie:
1. Przygotowanie owoców: Głóg dokładnie umyj i przebierz. Możesz delikatnie naciąć lub lekko rozgnieść każdy owoc (w moździerzu), aby szybciej oddał sok.
2. Gotowanie: Wrzuć głóg do dużego garnka, zalej wodą i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj pod przykryciem przez około 40–50 minut, aż owoce całkowicie zmiękną.
3. Słodzenie: Pod koniec gotowania dodaj cukier lub miód oraz sok z cytryny. Mieszaj, aż słodzik całkowicie się rozpuści.
4. Filtrowanie: Zdejmij garnek z ognia. Przelej płyn przez gęste sitko lub gazę, mocno odciskając owoce.
5. Chłodzenie: Gotowy napój przelej do butelek i wstaw do lodówki. Podawaj mocno schłodzony, opcjonalnie z kostkami lodu. W chłodne dni można podawać go po podgrzaniu.

Wersja 2: Probiotyczny napój (Alıç Sirkesi)

W tureckich domach głóg najczęściej przetwarza się na żywy, fermentowany ocet, W Turcji uważany za eliksir wspomagający serce, Codziennie rano lub wieczorem pije się 1–2 łyżki takiego octu rozpuszczone w szklance ciepłej wody.
Składniki:
• 1 kg owoców głogu
• Ok. 2,5 litra wody niechlorowanej (filtrowanej lub przegotowanej)
• 2 łyżki miodu (pożywka dla bakterii)
• 1 małe jabłko (pokrojone na kawałki – przyspiesza fermentację)
• Opcjonalnie: 5-6 ziaren surowej ciecierzycy (nohut) jako tradycyjny turecki starter fermentacji
• Duży szklany słoik (ok. 3–5 litrów)
Przygotowanie:
1. Umyj i rozgnieć owoce: Głóg umyj i lekko rozgnieść, aby pękła skórka. Wrzuć do czystego słoika razem z pokrojonym jabłkiem i ciecierzycą.
2. Dodaj resztę składników: Wlej wodę (zostaw około 4-5 cm wolnej przestrzeni od góry słoika, bo napój będzie pracował) oraz dodaj miód lub cukier. Wymieszaj wszystko drewnianą łyżką.
3. Zabezpiecz słoik: Nałóż na wierzch słoika gazę lub czystą ściereczkę i zabezpiecz gumką recepturką (bakterie potrzebują dostępu powietrza).
4. Fermentacja: Postaw słoik w ciemnym i ciepłym miejscu (np. w szafce kuchennej). Przez pierwsze 15-20 dni codziennie zamieszaj zawartość drewnianą łyżką.
5. Kiedy jest gotowy? Gdy wszystkie owoce głogu opadną na dno słoika (zwykle po 4-6 tygodniach), fermentacja burzliwa dobiega końca. Przefiltruj płyn przez gazę, przelej do butelek i zakręć szczelnie. Zostaw w ciemnym miejscu na jeszcze 2-3 tygodnie, aby napój nabrał klarowności i ostrego smaku.

Produkt zapakowany w praktyczny doypack ,
przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

Wyłączny dystrybutor w Polsce ECO FARMA POLSKA SP Z O.O.