**Siła tkwi w gorczycy**

**W starożytności przypisywano jej właściwości magiczne i sprzedawano jako afrodyzjak dodawany do różnego rodzaju napojów miłosnych. Podobno w tym celu Greczynki mieszały ją z nasionami indyjskich, jadalnych kwiatów. Pitagoras twierdził, że wyostrza umysł, a dzięki powszechnie znanemu związkowi frazeologicznemu wiadomo, że po obiedzie jest już na nią za późno. Musztarda – królowa polskich stołów, 6. sierpnia obchodzi swoje święto.**

W niepozornych, małych nasionach gorczycy - najważniejszego składnika musztardy - tkwi wielka siła. W sprzyjających warunkach może z nich wyrosnąć nawet dwumetrowa roślina. Słynie ona z licznych właściwości leczniczych. Starożytni zalecali przykładanie plastrów gorczycowo-octowych na miejsca po ukąszeniu węża lub skorpiona. Dawniej w aptekach dostępne były także synapizmy – kompresy z mielonych nasion gorczycy z dodatkiem wody mające uśmierzać ból. Paniom zaś zalecano stosownie tych okładów w walce z cellulitem. Dziś wiemy, że rzeczywiście roślina ta świetnie sprawdza się w roli środka pomocniczego w bólach mięśniowych czy zapaleniach ścięgien. Niewiele osób wie, że musztarda zaliczana jest do zdrowej żywności - w jej składzie znajdziemy wapń, magnez i witaminę C. Pomaga także w trawieniu tłuszczy oraz stymuluje aktywność mózgu.

Oryginalny smak musztardy od wieków doceniany był przez smakoszy na całym świecie. Papież Klemens VII używał jej nie tylko do mięs, ale także do serów, ciastek i lodów, a ten komu udało się odkryć najlepszą recepturę miał zapewniony byt do końca swojego życia. Pierwsza musztarda powstała w Rzymie, ale jej produkcję uruchomiono we francuskim mieście Dijon, które dziś uważa się za ojczyznę tego przysmaku. Znana na całym świecie musztarda Dijon charakteryzuje się ostrym, słonawym smakiem oraz gładką, kremową konsystencją.

Dziś musztarda nie musi być jedynie dodatkiem znikającym na tle całego posiłku - dzięki bogatej ofercie smaków nasze danie może zmieniać swój charakter, w zależności od smaku użytej musztardy. Aromat świeżych ziół, łagodny smak miodu, słodycz lub wręcz przeciwnie – tradycyjne, zdecydowane smaki w klasycznych odsłonach – to tylko niektóre z możliwości jakie otwiera przed nami bogata oferta musztard Develey. Bez względu na rodzaj, który wybierzemy, musztarda świetnie sprawdzi się jako uzupełnienie dań mięsnych, wszelkiego rodzaju wędlin, kanapek i sałatek, a także jako składnik sosów i marynat.