HASŁO	miso
DEFINICJA	**1.** «tradycyjna japońska pasta ze sfermentowanej soi, ryżu i drożdży, używana jako składnik lub dodatek do dań» **2.** «to samo, co miso-shiru; zupa miso»
INFORMACJA GRAMATYCZNA	*rzecz. n, ndm*
KOLOKACJE	**w zn. 1:** Pasta miso.
PRZYKŁADY UŻYCIA	***Miso** sojowe ma wyraźny, nieco cierpki smak oraz intensywny zapach, jest dość gęste i słone więc należy pamiętać aby do potraw z miso (a także z wodorostami) nie dodawać już soli lub zdecydowanie zmniejszyć jej ilość* (www.biolada.pl). *Do około 1.5 l wody dodać pastę **miso**, suszone wodorosty, pokrojone w plastry pieczarki lub grzyby shitake* (dietydlazdrowia.cba.pl). ***Miso** nie podnosi ciśnienia. Badania na ludziach dotyczące absorpcji **miso** u dorosłych Japończyków pokazały że ci, których dieta zawierała duże ilości **miso** (spożywali minimum 10 potraw z dodatkiem miso w tygodniu) wykazywali dużo niższą tendencję do wystąpienia ryzyka chorób sercowo-naczyniowych, mimo wysokiej zawartości soli* (www.karointhekitchen.com). **w zn. 2:** *W zestawie było bardzo dobre **miso**, jedno z lepszych, jakie jadłam* (pl.tripadvisor.com). *Każdy zainteresowany będzie mógł sobie zamówić **miso** oraz sushi* (www.seimeikan.pl).
DODATKOWE INFORMACJE	<jap.>
WIZUALIZACJE	Zobacz w grafice Google
ODSYŁACZE	dashi, ramen, tempura, wasabi
DATA	Rejestracja hasła: 14.03.2016, 11.16, ostatnia aktualizacja hasła: 12.03.2017, 15.11
AUTOR	Jan Burzyński
REDAKTOR	Paweł Ciach

Copyright © Uniwersytet Warszawski
Wszelkie prawa zastrzeżone zgodnie z art.17 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych.
Teksty oraz zdjęcia zawarte w tym dokumencie nie mogą być publikowane bez wiedzy i zgody właściciela praw autorskich.

Copyright © Uniwersytet Warszawski
Wszelkie prawa zastrzeżone zgodnie z art.17 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych.
Teksty oraz zdjęcia zawarte w tym dokumencie nie mogą być publikowane bez wiedzy i zgody właściciela praw autorskich.