Zioła i przyprawy

Wiele wojen stoczono o te wspaniałe, aromatyczne rośliny. Na przestrzeni wieków w różnych zakątkach świata odkrywano nowe gatunki ziół, które szybko zyskiwały uznanie. Między XV a XVII wiekiem portugalscy, holenderscy i hiszpańscy handlarze rywalizowali między sobą o nowe mieszanki przypraw sprowadzane z Bliskiego i Dalekiego Wschodu. Obecnie zioła i przyprawy są niezastąpione w kuchni i stanowią wspaniały dodatek do różnego rodzaju potraw. Wiele z nich tworzy niemalże nierozerwalny związek, jak pomidory z bazylią czy jabłka z cynamonem.

Rodzaje przypraw

Przyprawy występują w różnorodnych formach. Mogą to być owoce, korzenie, nasiona, kora albo minerał. Popularne są także sproszkowane warzywa funkcjonujące jako przyprawy, np. czosnek w proszku, cebulka, mieszanka warzyw do zup i mięs. Przyprawy mogą występować również w postaci płynnej, są zazwyczaj połączeniem ziół i składników spożywczych, a zaliczamy do nich musztardę czy sos tabasco. Bardzo znane są także mieszanki przypraw np. curry, w którego skład wchodzą – kolendra, kmin, biały pieprz, żółta musztarda, czerwona papryka i imbir.



HERBAL SPICES

-20%

w każdy

WTOREK



Zioła i przyprawy

ul. Zielarska 25

05-255 Sochaczew

poniedziałek - piątek

10.00 - 18.00

www.herbalspice.pl

www.herbalspice.pl

www.herbalspice.pl



Świeże zioła

Świeże zioła uprawiane w naszych przydomowych ogródkach czy domach są wspaniałym rozwiązaniem. Posiadając taki zielnik możemy przenieść się w najdalsze zakątki świata – do Francji pachnącej lawendą, czy Włoch z aromatyczną bazylią. Świeże zioła nadają zupełnie innego smaku potrawom niż te suszone. Są łagodniejsze i bardziej aromatyczne, dlatego dobrze jest posiąść sztukę uprawiania ich we własnym domu. Można je uprawiać cały rok i nie są bardzo wymagające.

Jak dobrać przyprawy do dań

Sztuka przyprawiania potraw wymaga pewnych umiejętności dobierania i łączenia smaków. Musimy wiedzieć, jakie smaki pasują do siebie i nie zniszczą danej potrawy. Należy pamiętać, że przyprawy ostre np. chilli dodajemy w małych ilościach. Jeśli będzie taka potrzeba, a wśród gości znajdzie się pasjonat pikantnych potraw, zawsze może sam intensywniej ją doprawić. Delikatniejsze przyprawy zwykle można używać w większych ilościach. Należy pamiętać, że mają one wzmocnić smak dania, a nie go zagłuszyć.

Co z czym jemy, czyli potrawy i przyprawy

Anyż – ciasto kawowe, słodkie chleby, kompoty owocowe, wołowina, cielęcina, wiejski ser.
Bazylia – baranina, wołowina, cielęcina, krewetki, sosy do spaghetti, suflety i omlety.
Cynamon – czekoladowe, kawa, ciasta owocowe, gorąca czekolada, słodkie ziemniaki, dynia.
Papryka – pizza, kiełbaski, włoskie, hiszpańskie, węgierskie i meksykańskie przysmaki.
Czosnek – mięsa, sosy pomidorowe, sosy sałatkowe, grillowane warzywa. Czosnek mielony to dodatek do dań kuchni wegetariańskiej i wegańskiej, praktycznie do wszystkiego.
Estragon – marynaty do mięs, sałatki, omlety, ryby, marynowane ryby, zupa pomidorowa, brokuły, szparagi, kalafior, kapusta, drób.
Gałka muszkatołowa – donaty, puddingi, bita śmietana, lody, pieczone banany, pasztety, ciasto dyniowe, szpinak, szynka, pieczona wieprzowina, marynowane owoce, ciasto.
Goździki – jabłkowe i dyniowe, buraczki, zupa krem z pomidorów czy z groszku, gorąca herbata, grzane wino i piwo.
Kolendra – zupy z warzyw strączkowych, potrawy mięsne, sałaty, pieczone i gotowane ziemniaki, twarożki, ryby, sosy do ryb.
Koperek – kiszone ogórki, młoda kapusta, sałatki ziemniaczane, pikle, marynaty, dressingi do sałat, ryby, owoce morza.
Oregano – jagnięcia i cielęcina, ryba, sosy pomidorowe, szpinak, sok warzywny, włoska pizza, lasagne, sałatki.
Pieprz – pasuje do wszystkich potraw oprócz tych o wyjątkowo słodkim smaku. Znakomity do sosów i dań z jajek i sera.
Pietruszka – zupy, sałatki, mięsa, ryby, sosy, omlety. Występuje w mieszankach ziołowych ze szczypiorkiem i estragonem oraz bukiecie z tymiankiem, majerankiem i liśćmi laurowymi.
Rozmaryn – pieczona jagnięcia, wołowina, wieprzowina, drób, łosoś, pieczone ziemniaki, zielony groszek.