



Verstegen Spices & Sauces B.V.

Specerijenwijzer



Inhoud

Inhoud	2
Bewaren van kruiden en specerijen.....	3
Bereidingstechnieken.....	3
Kwaliteit.....	4
Kruiden en Specerijen	4
Anijs (Pimpinella anisum).....	5
Basilicum (Ocimum basilicum)	5
Bieslook (Allium schoenoprasum)	6
Dille (Anethum graveolens).....	6
Dragon (Artemisia dracuncululus)	7
Foelie (Myristica fragrans)	7
Gember (Zingiber officinale)	8
Jeneverbes (Juniperus communis).....	8
Kaneel (Cinnamomum).....	9
Karwijzaad (Carum carvi)	9
Kervel (Anthriscus cerefolium)	10
Knoflook (Allium sativum)	10
Komijn (Cuminum cyminum)	11
Koriander (Coriandrum sativum)	11
Kruidnagel (Caryophyllus aromaticus)	12
Laurierblad (Laurus nobilis).....	12
Lavas (Levisticum officinale).....	13
Majoraan (Origanum majorana)	13
Mosterdzaad (Sinapsis alba)	14
Nootmuskaat (Myristica fragrans)	14
Oregano (Origanum vulgare).....	14
Paprika (Capsicum annum)	15
Peper (Piper nigrum).....	15
Peterselie (Petroselinum crispum)	16
Piment (Pimenta officinalis)	17
Rozemarijn (Rosmarinus officinalis).....	17
Saffraan (Crocus sativus)	18
Salie (Salvia officinalis).....	18
Selderij (Apium graveolens)	19
Tijm (Thymus vulgaris).....	19
Ui (Allium cepa).....	20
Vanille (Vanilla planifolia)	20
Venkel (Foeniculum vulgare).....	21

Bewaren van kruiden en specerijen

Bewaar zowel hele als gemalen gedroogde kruiden en specerijen in een gesloten pot op een donkere plaats. Licht, warmte en vocht tasten de kwaliteit aan.

Hele specerijen zijn het langst houdbaar, mits zorgvuldig verpakt. De meeste gemalen specerijen verliezen geleidelijk hun kleur, geur en aroma na circa zes maanden. De specerijen zijn dan weliswaar nog bruikbaar, maar u heeft doorgaans meer nodig voor hetzelfde resultaat.

Verse kruiden en specerijen kunt u het beste gekoeld bewaren, tenzij ze dezelfde dag nog gebruikt worden. Diverse soorten kruiden zijn maximaal twee weken houdbaar wanneer u ze in keukenpapier wikkelt en op circa 5 graden (groentelade van koelkast) bewaart.

Het vriesdrogen van kruiden en specerijen is een manier om de kenmerken van verse specerijen langer te behouden. Door het weken van deze kruiden en specerijen (in water, melk of elk ander vocht wat in het verdere recept voorkomt) komen de kwaliteiten van de verse variant weer terug.

Bereidingstechnieken

Roosteren

In de Indiase keuken worden veel specerijen geroosterd. Roosteren of droogbakken doet u in een kleine pan met dikke bodem (circa 1 minuut voorverwarmen op matig vuur) gedurende twee minuten onder voortdurend roeren of schudden. Hierdoor geven komijn, koriander, venkel, mosterdzaad en maanzaad een rijk aroma af. Wrijf ze na het roosteren fijn in een vijzel voor een optimaal resultaat.

Bakken in olie

Hele specerijen worden soms in olie gebakken, hetzij aan het begin van een recept, vóór het toevoegen van de andere ingrediënten of alleen om de olie smaak te geven.

Malen en kneuzen

De beste smaak wordt verkregen door specerijen kort voor gebruik (niet langer dan 1 of 2 dagen) te malen of kneuzen. Een uitzondering wordt hierbij gemaakt voor foelie, gedroogde gember, geelwortel en kaneel. Deze specerijen zijn moeilijk zelf te malen en kunnen daarom beter in poedervorm worden gekocht.

Een stamper en vijzel zijn geschikt voor kleine, gemakkelijk te malen specerijen zoals komijn-, venkel-, karwijzaden en kruidnagels. Korianderzaden, piment en sommige hardere specerijen (zoals fenegriek) kunnen goed in een pepermolen worden gemalen. Een gemakkelijker en sneller hulpmiddel voor deze harde specerijen is een elektrische koffiemolen. Maal kleine hoeveelheden met korte tussenpozen.

Verse kruiden en specerijen kunnen makkelijk in een vijzel worden fijngevreven. Vijzels met een geribbelde of onregelmatige binnenkant zijn vooral goed bruikbaar voor natte specerijenmengsels en pasta's.

Raspen

Verse wortels, zoals gember, maar ook hele nootmuskaatnoten worden vlak voor gebruik geraspt. Schil de gember en rasp hem op de fijnste kant van een roestvrijstalen rasp. Voor nootmuskaat zijn speciale raspen in de handel. Is dit niet voorhanden, gebruik dan de fijne kant van een gewone rasp.

Persen

Knoflook wordt meestal uitgeperst in plaats van fijngehakt. Voor een simpele en effectieve manier van knoflook persen verwijdert u het worteleinde en zet u het ongepelde teentje met het snijvlak naar onder in de knoflookpers. Zo kunnen na het persen de overgebleven velletjes makkelijk uit de pers worden verwijderd.

Snijden of fijnhakken

Verse specerijen zoals gember en knoflook worden voor gebruik in fijne reepjes of stukjes gesneden om hun aroma en smaak te kunnen afgeven. Rol blaadjes op en snijd ze met een scherp mes in zeer dunne reepjes. Wortels snijd u het beste eerst in de lengte en vervolgens in dunne reepjes. Houd een paar reepjes bij elkaar en hak ze fijn.

Weken

Sommige specerijen worden voor gebruik eerst in een warme vloeistof geweekt. Door het weken van saffraan komt niet alleen een heerlijk aroma vrij, maar ook de felgele kleur. Vriesgedroogde kruiden en specerijen kunt u ook beter eerst weken voor gebruik, tenzij het in een soep of ander overwegend vloeibaar gerecht wordt gebruikt. Water, melk of een vloeistof die in het verdere recept voorkomt, zijn hiervoor het meest geschikt.

Stoven en koken

De meeste gemalen kruiden en specerijen verliezen aan smaak wanneer u ze te lang mee stooft of kookt. Voeg ze daarom maximaal 20 minuten voor het serveren toe aan het gerecht.

Kwaliteit

Doorgaans heeft u twee keer zoveel verse als gedroogde kruiden nodig voor een even sterke smaak. De smaak kwaliteit van een vers kruid of specerij is dan ook niet te vergelijken met de gedroogde variant.

Kruiden en specerijen danken hun reuk- en smaakeigenschappen aan de etherische oliën die hierin van nature aanwezig zijn. Deze oliën zijn zeer vluchtig. Kruiden en specerijen worden om die reden zorgvuldig gemalen. Verhitting mag hierbij vooral niet optreden. De oliën zouden dan vervliegen.

De geur en smaak van kruiden en specerijen wordt (net als bij wijndruiven) sterk beïnvloed door de grond waarop het kruid of specerij groeit en door de klimatologische omstandigheden. Vandaar dat bijvoorbeeld Muntok peper anders smaakt dan Sarawak peper en Braziliaanse peper weer een totaal andere reuk en smaak heeft.

Kruiden en specerijen zijn zo talrijk dat het jammer zou zijn wanneer u zich bij het bereiden van uw maaltijden tot slechts enkele kruiden of specerijen zou beperken. Laat echter nooit de kruiden en specerijen de boventoon voeren in een gerecht. Deze tongstrelende ingrediënten mogen slechts een aanvullende of afrondende functie hebben. Wij wensen u alvast smakelijk eten.

Kruiden en Specerijen

In het navolgende vindt u van onderstaande kruiden en specerijen een beschrijving van de plant, de plaats van herkomst, diverse triviale wetenswaardigheden, kwaliteit en toepassing.

Anijs
Basilicum
Bieslook
Dille
Dragon
Foelie
Gember
Jeneverbes
Kaneel
Karwijzaad
Kervel
Knoflook
Komijn
Koriander
Kruidnagel
Laurierblad
Lavas

Majoraan
Mosterdzaad
Nootmuskaat
Oregano
Paprika
Peper
Peterselie
Piment
Rozemarijn
Saffraan
Salie
Selderij
Tijm
Ui
Vanille
Venkel

Anijs (Pimpinella anisum)

Omschrijving

De zadjes van de eenjarige, ongeveer 50 cm grote anijsplant hebben de vorm van spits toelopende lampionnetjes. Meestal zijn de “staartjes”, het steeltje waarmee ze in het bloemscherm hebben vastgezet, nog zichtbaar. De groenbruine zadjes hebben een zoete smaak en geur.

Herkomst

De anijsplant heeft in bloei mooie witte bloemetjes en groeit in veel landen. Ook wordt anijs in diverse landen gekweekt, onder andere in Duitsland. Het gewas gedijt het beste in droge streken, in kalkrijke grond. In een vochtig klimaat heeft de plant het moeilijk.

Anijs behoort tot de oudste specerijen in de wereld. Pliny beweerde dat anijs onder het kussen nare dromen kon verkomen. De Romeinen maakten gebak met anijszaad, dat zij na een zware maaltijd aten om hun maag tot rust te brengen. Ouzo, het populaire Griekse drankje dat u in een Grieks restaurant als aperitief krijgt aangeboden, is gemaakt van anijs.

Wist u?

Anijs werkt kalmerend bij hoesten en verkoudheid en is licht pijnstillend. Anijsmelk wordt vanwege de zoete smaak graag door kinderen gedronken. Het kauwen op de zadjes verfrist de adem, vandaar dat anijs ook wordt verwerkt in mondwater.

De “muisjes” die men op een beschuitje strooit bij de geboorte van een baby, zijn anijszadjes omhult met gekleurde suiker. Medicinale werkingen van anijs zijn het opheffen van krampen in de maag en darmen, het opwekken van de eetlust en het oplossen van slijm. Anijs wordt ook wel aan koolgerechten toegevoegd om winderigheid te voorkomen. Daarnaast wordt het gebruikt bij het inmaken van zoetzure augurken.

Kwaliteit

De kwaliteit wordt bepaald door het percentage olie dat de zadjes bevatten, de lichtbruine kleur en de pittige, scherpe smaak. Anijs behoudt zijn smaak en geur langer als zadjes dan als gemalen poeder. Anijs moet op een droge plaats bewaard worden.

Toepassingen

De olie wordt gebruikt in de likeurproductie of het wordt als anijsblokjes in melk gedaan. De zadjes worden gebruikt in koek, rauwkostschotels, bietensalades en vruchtensalades. In Portugese en Italiaanse recepten wordt anijs vaak genoemd als ingrediënt. Duitse en Italiaanse bakkers gebruiken anijs in brood, cake en zoete bolletjes. Af en toe gebruiken Scandinaviërs anijs in plaats van het gebruikelijke karwijzaad, om brood van smaak te voorzien. Verder wordt anijs gebruikt bij kip, kaas en fruit. De blaadjes kunnen aan curry en pittige vleesgerechten worden toegevoegd.

Basilicum (Ocimum basilicum)

Omschrijving

Basilicum is lid van de muntfamilie. De blaadjes kunnen zowel vers als gedroogd gebruikt worden. De éénjarige basilicumplant, met zachte, donkergroene, frisse, aromatische blaadjes, wordt 40 tot 60 cm hoog en bloeit in schijntrossen met kleine roodwitte- of groenwitte bloemetjes. Er zijn ongeveer 150 variëteiten bekend.

Herkomst

Van oorsprong is de basilicumplant afkomstig uit de tropische regionen van Azië (onder andere India). Tegenwoordig groeit de plant overal in Europa, vooral langs de Middellandse Zee. Basilicum wordt ook wel Koningskruid genoemd. Deze aanduiding stamt uit het oude Griekenland waar de lokale benaming ‘koning’ betekent. De Grieken hadden zelf vaak een hekel aan het kruid, waarschijnlijk ingegeven door het bijgeloof dat onder iedere pot met basilicum zich een broedende schorpioen schuil zou houden. De geur van basilicum betekende voor hen onraad. De Romeinen vonden het echter heerlijk en aten het bij vele gerechten.

In India geloven de Hindoestanen dat het meegeven van basilicumblaadjes aan een overledene, zijn of haar paspoort naar de hemel zou zijn.

Wist u?

Vooral de Italiaanse keuken staat bekend om het gebruik van basilicum (denk bijvoorbeeld aan pesto), maar ook in de Thaise keuken is het kruid favoriet.

Na het door pizza's en pasta's bekend geworden oregano, beleeft nu basilicum, ook een belangrijke smaak in Italiaans eten, een enorme opleving. Vroeger werd basilicum in Nederland ook wel Bazielkruid genoemd. De naam ‘koningskruid’ werd in dezelfde periode verklaard met het gegeven dat ‘bazielkruid’ een van de heerlijkste kruiden in de keuken is’.

Kwaliteit

Verse basilicum moet een frisgroene kleur hebben. U bewaart de takjes het beste in een afgesloten zak of pot in de groentelade van uw koelkast. De gedroogde variant moet een anijsachtige geur hebben.

Toepassingen

Basilicum wordt doorgaans gebruikt voor het aromatiseren van: tomaten, groene groente, salades, soepen, eieren, vis, kaas, kalfsvlees, lam, pizza- en pastasauzen.

Bieslook (Allium schoenoprasum)

Omschrijving

Bieslook behoort tot de uienfamilie en wordt ook wel pijpjesgras of uiengras genoemd. Het is een vaste of eenjarige plant met holle buisvormige en spits toelopende bladeren. De plant heeft bleekpaarse bloemetjes. De plant wordt geknipt in juli, voordat de bloem komt, anders treedt er verlies van smaak en geur op. De smaak lijkt op die van ui maar is iets fijner en aromatischer.

Herkomst

Oorspronkelijke komt bieslook voor in het noorden van Europa en Amerika. Momenteel wordt het in Nederland, Duitsland en China gekweekt, ook in tuinen.

Wist u?

Nederlandse boeren voerden bieslook aan de koeien om zo melk te produceren met een fris smaakje. Bieslook behoort tot de bekende Franse Fines Herbes (fijne kruiden). Het is een goede bron van vitamine A en C. Ook wekt het de eetlust op en versterkt het de maag.

Kwaliteit

Bieslook behoort een milde, frisse uiensmaak te hebben en helder groen van kleur te zijn. Zoals alle gedroogde kruiden en specerijen dient u ook bieslook op een koele, donkere plaats te bewaren. Het is onder de juiste omstandigheden 6 maanden houdbaar.

Toepassingen

Bieslook moet vanwege smaakverlies niet worden meegekookt. Het voegt geur en smaak toe aan gerechten maar kan ook, vanwege de leuke vorm, als garnituur gebruikt worden. Bieslook kan men toevoegen aan soepen, salades en eigerechten, tevens is het goed te combineren met vis, aardappelen en kip. Daarnaast wordt het onder andere in kaas verwerkt.

Dille (Anethum graveolens)

Omschrijving

Dille is een winterharde eenjarige plant uit de familie van peterselie en wordt ongeveer 120 cm groot. De plant gedijt het beste in de volle zon. Hij heeft fijne blaadjes en platte bloemschermen met kleine gele bloemetjes. De smaak is vrij uniek maar heeft overeenkomsten met zijn verwanten: anijs, karwij, komijn, en venkel.

Herkomst

Oorspronkelijk is dille uit Zuid-Europa en het westen van Azië afkomstig. De plant groeit nu ook in Rusland en delen van het Midden Oosten. Overige productiegebieden zijn Denemarken en Duitsland. Opmerkelijk is dat het voor Noord-Europa een van de belangrijkste exportproducten is, terwijl het zuiden van Europa geen interesse toont in dille. In de Franse en Italiaanse kookboeken wordt het niet of nauwelijks genoemd, terwijl het in Duitsland, Scandinavië en Rusland van essentieel belang is in bepaalde gerechten. Het woord dille betekende in het oud Noors iets als "sussen" of "suf". Zij gebruikten het om baby's in slaap te krijgen.

Wist u?

De Romeinen gaven dille aan de gladiatoren, omdat zij geloofden dat dit hen geluk zou brengen. Met dillezaad brandden ridders open wonden dicht om de genezing te bevorderen. In Duitsland draagt een bruid een takje dille in het haar en werden kalveren ingesmeerd met dille en zout. De werking of achterliggende gedachte van dit gebruik is onduidelijk. Wel staat dille bekend om zijn werking voor een frisse adem, hulpmiddel tegen slapeloosheid en het eetlustopwekkende effect. Dille met heet water of witte wijn kalmeert de maag. Dille wordt veel gebruikt in de azijnproductie.

Kwaliteit

De blaadjes dienen een frisse groene kleur te hebben en een milde smaak. Gedroogde dille kan men het beste op een koele, donkere plaats bewaren.

Toepassingen

Vooraf het verse blad heeft een zeer fijn aroma, dat echter verloren gaat als het kruid meegekookt wordt. Het gebruik van de blaadjes is vooral bekend bij 'pickles' en dilleazijn, daarnaast voegt men het toe aan salades, sauzen en eigerechten. Dille kan goed gecombineerd worden met mosselen, oesters, tomaten en nieuwe aardappelen. De zaadjes hebben een sterkere smaak en worden gebruikt in brood, groentegerechten en zuurkool. Dille is verder nog bekend om zijn gebruik als garnituur, met name bij vis en milde kaassoorten.

Dragon (Artemisia dracunculus)

Omschrijving

De ongeveer 1,5 meter hoge plant heeft smalle puntige donkergroene blaadjes. De blaadjes worden jong gedroogd en zijn dan aangenaam aromatisch. Dragon is een van de meest aromatische kruiden en een favoriet onder kenners. De naam is afkomstig uit het Frans waar Estragon "kleine draak" betekent. Het vermoeden doet zich dat men het "kleine draak" heeft genoemd, vanwege de opgerolde slangvormige wortels. Dragon is zowel vers, gemalen als ingelegd in azijn verkrijgbaar.

Herkomst

Oorspronkelijk is dragon afkomstig uit Midden-Azië. De plant groeit in heel Europa en wordt in Nederland in diverse tuinen gekweekt. Er zijn twee soorten, dragon afkomstig uit Rusland en dragon uit Frankrijk.

De uit Rusland afkomstige dragon wordt als niet echte dragon beschouwd, omdat de smaak veel bitterder is, in vergelijking met de anijsachtige smaak van de uit Frankrijk afkomstige dragon.

Wist u?

In de 13^e eeuw werd dragon gebruikt als ademverfrisser, echt bekend werden de toepassingen van dragon pas rond de 16^e eeuw. Toen werd dragon gebruikt bij het behandelen van hondenbeten en voor het opwekken van de eetlust.

Een goed mengsel om eens uit te proberen zijn de zogenoemde Fines Herbes, een klassieke Franse combinatie van dragon, kervel, bieslook en peterselie.

Een minder alledaagse toepassing met dragon hadden de Pelgrims, zij gebruikten dragon in hun schoeisel om zo hun voetreis te kunnen realiseren.

Kwaliteit

Aan de mooie groene kleur, de sterke anijsmaak en het gehalte van de vluchtige olie kan men de kwaliteit beoordelen. Verse dragon is in de zomer verkrijgbaar, gedroogde en gemalen dragon is het gehele jaar te koop.

Toepassingen

In de Franse keuken is dragon een echte klassieker, het wordt gebruikt om smaak te geven aan onder andere witte wijn en béarnaisesaus. Bij "poulet à l'estragon", een typische Franse schotel met kip, wordt er heel veel dragon gebruikt. In de Cajun keuken voegt men dragon toe aan wortelsalade, mosselen, oesters en marinades. Dragon is ook geschikt voor de bereiding van groenten, salades, sauzen en eigerechten. Om zoveel mogelijk te kunnen genieten van het aroma is het aan te bevelen dragon aan het einde van de bereiding toe te voegen. Gebruik echter niet te veel dragon in een gerecht, het is erg overheersend en zou dan andere kruiden overheersen.

Foelie (Myristica fragrans)

Omschrijving

Foelie is de zaadrok van de nootmuskaat, afkomstig van de nootmuskaatboom. De altijd groene nootmuskaatboom wordt tot 15 meter hoog en kan bij goede verzorging per jaar tot drie keer toe vrucht geven. Gedroogde foelie heeft een oranje rode kleur en is fijner van smaak dan nootmuskaat.

Ondanks het feit dat zij afkomstig zijn van dezelfde boom, dient men ze als twee aparte specerijen te zien.

Herkomst

Het oorspronkelijke groeigebied van foelie is op de Molukken. Overige groeigebieden zijn: Sri Lanka en de West-Indische eilanden. De uit Indonesië afkomstige foelie is oranje rood, terwijl de uit Granada afkomstige foelie oranje geel van kleur is.

Voormalig Nederlands Indië bevond zich gedurende lange tijd in een monopolistische positie. De Engelsen verbraken deze positie door het succesvol verbouwen van de bomen op Granada. Pas toen de Fransman M. Poivre het zaad meesmokkelde en het begon te kweken, verloren zij hun positie.

Wist u?

In Nederland was men zich niet bewust van het feit dat foelie en nootmuskaat van dezelfde boom afkomstig waren. Dat blijkt wel uit het verzoek aan India om alle nootmuskaatbomen te vervangen door foeliebomen. Foelie werd in Nederland meer gewaardeerd.

Foelie wordt gebruikt bij problemen aan de ingewanden, zoals diarree en indigestie.

Kwaliteit

Gemalen foelie van goede kwaliteit heeft een oranje rode kleur. Men kan foelie het beste gescheiden van andere specerijen bewaren in een luchtdichte glazen pot, vanwege de dominante geur.

Toepassingen

Foelie kan men toevoegen aan zowel zoete als hartige gerechten zoals vis, runderstoofpotten en bechamelsaus. Men kan foelie het beste vlak voor het serveren toevoegen. De beste vleesgerechten bevatten foelie in plaats van nootmuskaat.

Gember (Zingiber officinale)

Omschrijving

De gemberplant die het gehele jaar door groeit en 1 meter hoog kan worden, gedijt het beste in een warm, vochtig klimaat met veel zon. De gemberplant heeft gele met paarsgekleurde bloemen. Na een jaar wordt de wortel uitgegraven, gewassen, gekookt en in de zon voor ongeveer 8 dagen te drogen neergelegd. Gemberwortel wordt geschild en ongeschild, heel of in reepjes gesneden, in de handel gebracht. Gemalen geeft het ons de bekende fris, kruidig geurende specerij. Sommige soorten gember, vooral de Chinese en Australische zijn, na geweekt en geschild te zijn, geschikt om gekonfijt of op sap te worden verkocht.

Herkomst

Gember is nooit in het wild aangetroffen, de werkelijke oorsprong is dan ook niet bekend. India is momenteel de grootste producent. Kenmerkend voor de gember uit China is de citroenachtige smaak, soms een peperachtige smaak met een zoete ondertoon. Deze gember is witter van kleur en heeft een meer vezelachtige structuur. Nigeria en Australië behoren ook tot de gemberproducenten.

Griekse bakkers verwerkten gember al 2800 jaar voor Christus in het brood. Als men een gemberbrood als geschenk kreeg, was dat een gebaar van liefde en respect. In de middeleeuwen had gember dezelfde waarde als zwarte peper. Het werd gebruikt als kalmerend middel bij maagstoornissen. Engelse caféhouders hadden rond 1800 gember op de bar staan, zodat de klant dit over zijn bier kon strooien. Hieruit voort zijn gemberbier en ginger ale gekomen.

In tegenstelling tot andere tropische specerijen, is gember eenvoudig te transporteren in plantvorm. Als eerste werd het naar de Caribische eilanden getransporteerd, om het daar te gaan kweken. In 1547 werd het van Jamaica geëxporteerd naar Spanje, terwijl de Portugezen het ondertussen naar Zuid-Amerika exporteerden, om daar een gember industrie op te richten.

Wist u?

Het Latijnse woord Zingiber werd door de Indische bevolking uitgesproken als Singabera, dat gewei betekent, waarop de gedroogde gemberwortels erg veel lijken. In de Indonesische keuken wordt ook de naam Djahé wel voor gember gebruikt. Het drinken van gemberthee wordt wel geadviseerd aan mensen die last hebben van reisziekte, terwijl het kauwen op gember helpt tegen keelpijn. Ook aan zwangere vrouwen, die last hebben van ochtendmisselijkheid, wordt het voorgeschreven. Tot op de dag van vandaag is gember van essentieel belang in Indische curry's.

Kwaliteit

Verse gember dient fris geurend te zijn. Gemalen gember, die anders van smaak is dan verse gember, kan men het beste op een koele, donkere plaats bewaren.

Toepassingen

Over het algemeen kan men zeggen; dat in Europa gember meer gebruikt wordt in zoete producten, terwijl de Oosterse keuken het vaker gebruikt in hartige producten. Gemalen gember wordt veel gebruikt in soepen, bij vlees en in curry's. In Amerika gebruikt men gember bij de bereiding van brood, koekjes, sauzen en desserts.

Jeneverbes (Juniperus communis)

Omschrijving

Jeneverbessen zijn afkomstig van de altijd groene jeneverbesstruik. Jeneverbessen zijn eigenlijk geen bessen, maar ontwikkelen zich uit haarachtige eenslachtige bloemen (katjes) die zich een jaar later vormen tot groene bloemen. Ze zijn 6 tot 8 cm groot en hebben 3 jaar nodig om te rijpen. Aan de jeneverbesstruik vindt men naast elkaar de groene onrijpe en de zwarte rijpe bessen. De gedroogde bessen hebben een pittig bitterzoet aroma dat een brandend gevoel in de mond geeft.

Herkomst

De jeneverbes is te vinden in Noord Amerika, Noord Europa en van Siberië tot Zuidwest Azië.

Wist u?

Al eeuwenlang beweert men dat de "magische plant" kwaad bezweert en boze geesten afweert.

De bessen werden ook gebruikt om de genezing van slangenbeten te bevorderen. Vroeger stak men de blaadjes van de struik in brand, om zo van de geur te kunnen genieten.

De typisch Hollandse drank Jenever wordt op smaak gebracht met jeneverbessen. De Engelse variant Gin ontleent zijn naam aan de Hollandse jenever. Het gebruik van jeneverbessen tijdens de zwangerschap wordt afgeraden. Jeneverbes staat echter bekend om zijn gunstige werking bij infecties aan de urinewegen, bij jicht en bij het op gang brengen van de menstruatie.

Kwaliteit

De bessen zijn van goede kwaliteit wanneer deze groot, rond en dik zijn met een diep paarse kleur en enigszins glanzend.

Toepassingen

Traditioneel is het kruiden van zuurkool met jeneverbes. In de berggebieden van Italië, Frankrijk en Duitsland wordt het gebruikt bij de bereiding van wildgerechten. Het heeft daarin een neutraliserende werking. De bladeren, zowel vers als gedroogd worden gebruikt bij het grillen van vis. Overige toepassingsmogelijkheden zijn: marinades, gevogelte, sauzen, ragout en paté.

Ook kunt u jeneverbessen tussen de blokjes houtskool van de barbecue leggen, dit geeft een subtiele smaak aan uw vlees.

Kaneel (Cinnamomum)

Omschrijving

De altijd groene kaneelboom, die wel 6 meter groot kan worden, heeft lange donkergroene bladeren met kleine gele bloemen. Deze bloemen veranderen na verloop van tijd in donkerpaarse bessen. De kaneelboom gedijt het beste aan de kust in een tropisch klimaat. Voor het vormen van de kaneelstokjes laat men de takken ongeveer twee meter lang worden. Na het oogsten worden de takken in lange dunne reepjes gesneden, waarvan de bast wordt verwijderd. Kaneel is de binnenste laag van de bruine bast. De bast rolt vanzelf op tijdens het drogen. De naam kaneel is afkomstig van het Latijnse woord "canella", wat rolletje betekent.

Herkomst

Oorspronkelijk komt kaneel uit Sri Lanka, China en Indonesië. Kaneel (*cinnamomum zeylanicum*) en cassia (*cinnamomum cassia*) zijn familie van elkaar en worden regelmatig onder één noemer geplaatst, terwijl ze aan verschillende bomen groeien. Cassia komt ook van een altijd groene tropische boom, maar deze wordt niet groter dan 3 meter. De boom groeit in China en Indonesië en geeft een dikkere, grovere specerij. Cassia is in vergelijking tot kaneel donkerder en meer roodbruin van kleur, is zoeter en heeft een scherpere smaak.

Wist u?

Het gebruik van kaneel is al ver in het verleden terug te vinden. Dat is op te maken uit Exodus 30: 23-25, waarin staat dat Mozes het gebruikt voor zalfolie van het tabernakel.

Voordat kaneel door de Europeanen was ontdekt kenden de Arabieren kaneel al. Zij beweerden dat het uit de nesten van wilde roofvogels kwam en dat zij tijdens het verzamelen van kaneel werden aangevallen door deze roofvogels. Kaneel was ook een belangrijk doel van de ontdekkingsreizen van de 15^e en 16^e eeuw en heeft zo bijgedragen aan de ontdekking van Amerika.

Kwaliteit

De uit Sri Lanka afkomstige kaneel wordt over het algemeen als de beste aangeduid.

Toepassingen

In Europa gebruikt men over het algemeen kaneel, terwijl in Amerika de voorkeur uitgaat naar Cassia. Cassia wordt over het algemeen in pittige gerechten verwerkt. Zo wordt het onder andere gebruikt in de Chinese keuken, in India gebruikt men het in curry's.

De uit Duitsland en Rusland afkomstige chocolade ontleent de specifieke smaak aan kaneel. Kaneel wordt over het algemeen gebruikt in zoete gerechten zoals in cake, koek, ijs, pudding en chocolademelk. Naast het gebruik in zoete producten kan kaneel ook gecombineerd worden met rijst, varkensvlees, spinazie en couscous.

Karwijzaad (Carum carvi)

Omschrijving

Deze tweejarige schermbloemige plant ontwikkelt in het eerste jaar slechts een rozet van bloemen. In het tweede jaar vormt ze gladde tot 1,20 meter hoge stengels met een scherm van witte en bloemetjes en donkerbruin, geribbelde zaadjes. Deze zaadjes hebben een bittere, zoete smaak, die lijkt op anijs, maar met een scherpe ondertoon. Karwij behoort tot de peterseliefamilie. Het zaad wordt zowel heel als gemalen verkocht, het wordt vaak verward met komijnzaad.

Herkomst

De herkomst ligt in Azië en Europa, waarvan Nederland de grootste producent is. In Nederland was het gebruik van karwij veel eerder bekend, dan in overige gebieden.

In Engeland gebruik men karwij sinds de 14^e eeuw bij de bereiding van cake en brood. Uit de 17^e eeuw is een recept van John Parkinson bewaard gebleven, waarin karwij gecoat met suiker geserveerd met fruit, wordt voorgeschreven als digestief.

Wist u?

Vroeger werd karwij gewaardeerd als middel tegen hekserij, omdat men geloofde dat iets dat karwij bevatte niet gestolen kon worden. Zo voerde men duiven met karwij om zeker te stellen dat zij terug zouden komen. Ook stopten vrouwen karwij in de broekzak van hun man, om te voorkomen dat zijn hart zou worden gestolen door een andere vrouw.

Medicinale werking wordt al sinds de eerste eeuw aan karwij toegeschreven. Zo schreven Griekse artsen het voor aan meisjes die erg wit zagen, tegenwoordig wordt het kauwen op de zaadjes geadviseerd bij indigestie, buikkrampe en menstruatiepijn.

Kwaliteit

Karwij van goede kwaliteit heeft een bruine kleur, een langwerpige halveaanvormige boog en is geribd. Karwij is op een koele, donkere plaats ongeveer 6 maanden houdbaar.

Toepassingen

Roggebrood dankt zijn specifieke smaak aan de toevoeging van karwij. Naast roggebrood kan karwij goed gebruikt worden in kaas, vlees, cake en likeur. In het Middellandse Zeegebied wordt karwij gebruikt bij koolschotels geserveerd met geroosterde appels. In Australië verwerkt men het in stampotten. De olie afkomstig uit de zaadjes wordt gebruikt voor parfum, zeep, mondwater en likeur, Kummel genaamd.

Kervel (Anthriscus cerefolium)

Omschrijving

Kervel behoort ook tot de familie van peterselie en is een tweejarig kruid dat 70 cm groot wordt. De blaadjes zijn lichtgroen van kleur, geveerd en hebben diep ingesneden lobben. In het tweede jaar komen de kleine, witte bloemetjes tot bloei. De stengels van de kervelplant zijn hol, terwijl de dunne wortels wit van kleur zijn. De zaadjes zijn 7 tot 10 mm groot en hebben een licht anijsachtige smaak.

Herkomst

Kervel is inheems in Zuidoost Europa en West-Azië. De plant groeit op vochtige, schaduwrijke plaatsen. Kervel komt in het wild voor en wordt ook gekweekt.

Wist u?

Kervel noemt men ook wel moeskruid. Deze naam is afkomstig uit Twente, waar kervel een belangrijk ingrediënt was in "kruudmoes"; een oud streekgerecht.

Kervel heeft een positieve werking bij bronchitis en astma. Het bevordert de spijsvertering, het reinigt het bloed en het heeft een vochtafdrijvend effect. Thee, die is getrokken van de blaadjes helpt bij keelpijn.

Een goed alternatief voor anijsmelk verkrijgt u door een paar takjes kervel te laten trekken in een glas hete melk.

Kervel heeft een hoog vitamine C gehalte.

Kwaliteit

Voor de bloei zijn de bladeren het meest aromatisch. Bij voorkeur worden dan ook de jonge, malse bladeren gebruikt om te drogen.

Toepassingen

De blaadjes kan men toevoegen aan soepen, salades en sauzen. Ook zijn de blaadjes goed te combineren met gegrilde vis- en vleesgerechten.

Knoflook (Allium sativum)

Omschrijving

Knoflook behoort samen met prei, bieslook, daslook en uien tot de looksoorten. De 60 tot 70 cm hoge plant heeft lange smalle naar beneden hangende lookbladeren en bloeit in kogelronde schijnschermen. De "knoflookteentjes", de bijbolletjes waaruit de eigenlijke bol is opgebouwd, zijn door een huid omgeven en met elkaar verbonden. Het aantal en de grootte van de knoflookteentjes, evenals de kleur van de huid (wit tot violet) is sterk variërend.

Herkomst

Oorspronkelijk is knoflook afkomstig uit Siberië. Momenteel komt veel knoflook uit China.

Slaven die piramides moesten bouwen aten knoflook om hun krachten te behouden en om ziekten te voorkomen. Er wordt wel eens beweerd dat het gebruik van knoflook al meer dan 5000 jaar oud is.

Wist u?

Pliny, een Romeinse arts, schreef knoflook voor bij kiespijn en hoest. Ook beweerde hij dat het kauwen op knoflook als tegengif werkte bij dronkenschap. Hippocrates waarschuwde dat knoflook slecht was voor de ogen, maar goed was voor het lichaam. Vandaag de dag wordt er nog veel wetenschappelijk onderzoek gedaan naar de medicinale werking van knoflook, bijvoorbeeld naar het zuiverend en verdunnend effect van knoflook op het bloed en de cholesterolverlagende werking.

Vroeger geloofde men dat de sterke geur van knoflook vampieren, slangen en schorpioenen verjaagde.

Kwaliteit

Men kan knoflook het beste hangend bewaren én niet in een afgesloten bus.

Knoflookpoeder kan men het beste op een koele, donkere en droge plaats bewaren.

Toepassingen

Vers of in poedervorm geeft dit kruid sauzen, vlees, worstwaren, salades enz., de zeer kenmerkende knoflooksmaak, die is te omschrijven als: doordringend, iets zoetig, maar brandend scherp. Men kan knoflook het beste beetje bij beetje toevoegen, net zolang totdat men het gewenste resultaat heeft bereikt. In de Italiaanse keuken is knoflook erg populair, denk maar eens aan het gebruik in pizza's en pasta's. In Engeland en ook in

Nederland is knoflookbrood een van de veel gebruikte starters in een restaurant. Er is tegenwoordig ook knoflookzout in de handel. Wanneer men hiervan gebruik maakt, moet men niet vergeten het "normale" zout in een recept te verminderen. Tot slot een tip: het kauwen op peterselie helpt bij een knoflookadem.

Komijn (Cuminum cyminum)

Omschrijving

Komijn is afkomstig van een plant met lange dunne stengels die ca. 30 cm kunnen worden en lila of witte bloemen hebben. Komijn behoort tot de peterselie familie en wordt ook wel eens comino genoemd.

Herkomst

Afkomstig uit Iran, Syrië, India en Turkije. De plant gedijt het beste in een zanderige, gedraineerde bodem en in een gebied met een warm klimaat. Komijn wordt vaak aan de kust van het Middellandse Zeegebied aangetroffen, maar evengoed in minder warme gebieden. Komijn groeit zowel in een warm klimaat als in een koud klimaat.

Wist u?

De Romeinen gebruikten komijn in plaats van peper. Daarnaast gebruikten zij het in gemalen vorm als broodbeleg en in liefdesdrankjes. Zij waren er van overtuigd dat het gebruik van komijn zorgde voor een trouwe partner.

In de middeleeuwen werd het in het Midden-Oosten, Noord - Afrika en India gebruikt bij de bereiding van couscous en curry. Zeer populair is het gebruik in chili con carne.

Vanaf de 16^e eeuw nam de interesse in komijn af in Europa. Men vermoedt dat karwij de plaats heeft overgenomen gezien de overeenkomsten in smaak. Tegenwoordig neemt het gebruik weer toe.

Medicinaal wordt komijn gebruikt om de spijsvertering te bevorderen en de eetlust op te wekken.

Kwaliteit

Komijn dient aromatisch te zijn en een lichte nootsmaak te hebben. Naast kleur en geur is de kwaliteit ook te beoordelen aan de hand van het percentage olie. Hoe hoger het oliegehalte des te beter is de kwaliteit. Om het aroma zoveel mogelijk te behouden is het aan te bevelen na gebruik de verpakking goed af te sluiten en het koel en donker te bewaren.

Toepassingen

In Duitsland gebruikt men komijn samen met karwij in de bekende likeur Kummel. In Nederland maakt men er komijnkaas van. Ook in de Griekse, Turkse en Indiase keuken wordt komijn veel gebruikt, onder andere in kip Tandoori. In het Midden-Oosten is het gebruikelijk komijn te roosteren en te combineren met lamsvleesgerechten of als ingrediënt in een bijgerecht zoals komkommer met yoghurt.

Koriander (Coriandrum sativum)

Omschrijving

De éénjarige korianderplant wordt 30 tot 80 cm hoog, heeft gevederde blaadjes, een gestreepte stengel en witte of rozerode bloemschermen. De plant is familie van de peterselie. De vrij grote, bolle zaadjes lijken een beetje op (bruingele) peperkorrels en hebben een bitter zoet aroma dat enigszins aan dat van een sinaasappelschil doet denken. De bladen hebben een sterke smaak die vaak wordt omschreven als een mengsel van salie, peterselie en citroen. De plant gedijt het beste in een zonnig klimaat. Zowel de blaadjes als de zaden worden in de keuken gebruikt. Uit de rijpe zaden wordt ook vluchtige olie gewonnen.

Herkomst

De voornaamste productiegebieden vindt men van origine rondom de Middellandse Zee, waarbij de oogst uit Marokko de kroon spant. Daarnaast vindt er productie plaats in India, Iran, het Midden-Oosten, Rusland, Canada, de Verenigde Staten en Centraal en Zuid Amerika.

Culinair en medicinaal gebruik van koriander is door diverse geschriften terug te herleiden tot meer dan 3000 jaar geleden. De oudste vermelding stamt uit het jaar 1550 voor Christus, de beschrijving van de plant in de hangende tuinen van Babylon. Hippocrates, de Griekse beschermheer van de geneeskunst, gebruikte koriander als medicijn. De Romeinen zorgden op hun beurt voor verspreiding over de rest van Europa. Niet in de minste plaats omdat zij koriander verwerkten in hun liefdesdrankjes. Tot slot werd koriander als een van de eerste kruiden al voor 1670 door kolonisten in Massachusetts in Amerika verbouwd.

Wist u?

In de Indonesische keuken wordt koriander 'ketumbar' genoemd. Daarbuiten wordt het ook wel aangeduid met Chinese of Japanse peterselie.

De etherische olie die wordt gewonnen uit korianderzaad bevordert de spijsvertering, werkt pijnstillend en is een middel tegen darmgassen, diarree en opgeblazenheid. De olie wordt zowel in medicijnen tegen indigestie of migraine verwerkt als in parfums. Daarnaast versterkt de olie regelmatig de smaak van chocolade, likeur en overige dranken.

Zalf gemaakt van korianderbladeren wordt uitwendig gebruikt bij aambeien en pijnlijke gewrichten.

Koriander stimuleert de eetlust en ontspant de ingewanden.

Indiase koriander is over het algemeen zoeter dan Marokkaanse.

De naam van de plant is afgeleid van het Griekse woord koros wat ongedierte of insect betekent, omdat de plant een onaangename geur heeft voordat hij volgroeid is.

Kwaliteit

Koriander blad moet een mooie groene kleur hebben. De smaak en het aroma van gedroogde bladeren komen pas tot uitdrukking als het aan een warme maaltijd is toegevoegd.

Het zaad van de korianderplant wordt geplukt als het volledig rijp is. De geur is dan vergelijkbaar met die van zoete citrusvruchten.

Toepassingen

Koriander wordt zowel in zoete als in pittige gerechten gebruikt. Bij het maken van kerrie is het kruid essentieel. In het Midden-Oosten en in Azië worden de blaadjes in hartige gerechten gebruikt zoals gehaktschotels, sauzen en stoofpotten. In Latijns Amerika wordt het vooral in soepen en gestoomde visschotels toegepast. De Fransen gebruiken het bijvoorbeeld in hun 'Griekse Salade'. De zaadjes gebruikt men vooral voor het inmaken van groenten, het bereiden van vis en het bakken van brood en gebak. Gemalen zaadjes kunnen worden toegevoegd aan worstjes, curry's, aardappelsalade, bonen, erwten en geroosterd vlees.

Kruidnagel (Caryophyllus aromaticus)

Omschrijving

De altijd groene kruidnagelboom heeft een piramidevormige boomkruin en wordt ca. 12 meter hoog. De boom draagt na 6 jaar zowel mannelijke als vrouwelijke vruchten. Als de bloemknoppen helrood zijn, worden ze geoogst en in de zon gedroogd tot de nagelen hun typisch mooie bruine kleur hebben. Door het drogen nemen de nagelen $\frac{2}{3}$ in gewicht af. Voor 1 pond kruidnagelen zijn tussen de 4000 en de 7000 knoppen nodig.

Herkomst

Kruidnagelen zijn afkomstig van de Molukken (Indonesië). Tegenwoordig produceren vele landen over de wereld deze specerij, van landen rond de Indische Oceaan tot Latijns-Amerika. Het meeste wordt geïmporteerd vanuit Madagaskar, Comoren en Brazilië.

Indonesië is de grootste producent en tevens de grootste gebruiker. Daar gebruikt men het onder andere in de tabaksindustrie, waar men er sigaretten van maakt. Deze sigaretten bevatten twee delen tabak en een deel kruiden. Per jaar produceren ze ca. 36 biljoen "kretek" sigaretten. De sigaretten hebben deze naam te danken aan het feit dat ze door de olie knetteren wanneer ze worden aangestoken. De helft van alle verbouwde kruidnagels wordt in deze sigaretten verwerkt.

Wist u?

De olie, afkomstig uit de knop van de kruidnagel, wordt gebruikt in de cosmetica-industrie. Daar wordt het verwerkt in parfum en make-up. De olie kan ook afkomstig zijn van de stam of de blaadjes, maar deze is van een mindere kwaliteit.

Een leuke decoratie, die tevens een heerlijke geur afgeeft is eenvoudig te maken door in een sinaasappel een aantal kruidnagelen te steken.

Kwaliteit

De kwaliteit wordt bepaald door de hoeveelheid olie en de vorm van de kruidnagel. Hoe hoger het gehalte olie, des te beter de kwaliteit. Een kruidnagel behoort lang, dik en bruin van kleur te zijn. Ook kunt u kijken of de knoppen gesloten zijn, dit is ook een teken dat het een goede kwaliteit betreft.

Bewaar kruidnagelen niet in blik, maar bijvoorbeeld in glas.

Toepassingen

De hele kruidnagel kan gebruikt worden bij ham, worstjes, vleeswaren, spreads, soepen en saladedressings. Naast het gebruik in hartige producten wordt het ook toegevoegd aan zoete bakproducten.

Laurierblad (Laurus nobilis)

Omschrijving

Laurierbladeren groeien aan een kleine, altijd groene boom en zijn ovaal van vorm en donkergroen van kleur. De gedroogde bladeren hebben een sterke, wat houtachtige, kruidige smaak die te vergelijken is met verse peper zonder het pikante.

Herkomst

Laurier komt vooral in het oosten van het Middellandse Zeegebied voor. Turkije en het Zwarte Zeegebied (Georgië) zijn de belangrijkste productiegebieden.

Wist u?

Laurierbladeren worden al lange tijd geassocieerd met overwinning en eer. Denk bijvoorbeeld aan de eerste winnaars van de (Griekse) Olympische Spelen of de Romeinse keizers, zij waren getooid met een krans van laurierbladeren. De Nederlandse uitdrukking 'laureaat' is hiervan afgeleid. Ook hebben laurierbladeren volgens de overlevering beschermende krachten tegen bliksem, hekserij en duivelse praktijken.

Laurier werd vroeger ook wel gebruikt om dropstaven in te verpakken (als bescherming tegen vocht). Waarschijnlijk is uit dit gebruik het idee voor laurierdrop geboren.

Kwaliteit

Laurier van goede kwaliteit herkent u aan grote, onbeschadigde bladeren met een goede groene kleur. Deze bladeren worden met de hand geselecteerd. Verstegen Spices & Sauces B.V. gebruikt dergelijke handmatig geselecteerde bladeren van 3 tot 7 cm. afkomstig uit het Middellandse Zeegebied. Bladeren uit het Zwarte Zeegebied zijn over het algemeen dunner en van mindere kwaliteit.

Toepassingen

Voor de Franse, Italiaanse en Indiase keuken kennen een rijkelijk gebruik van laurier in hun recepten. Ook in traditioneel Hollandse gerechten wordt veelvuldig gebruikt gemaakt van laurier. Het wordt gebruikt om allerlei soorten vlees mee te kruiden als ook groenteschotels, stoofpotten, soepen, sauzen en incidenteel pudding. Verwijder het laurierblad wel voordat u het gerecht eet.

Lavas (Levisticum officinale)

Omschrijving

De lavasplant, die twee meter hoog kan worden, gedijt het beste in een vochtige bodem. Deze plant wordt ook wel maggiplant genoemd. In de lente verschijnen er schermen met groengele bloemen. Na verloop van tijd veranderen de bloemen in geribbelde zaadjes die zichzelf uitzaaien.

Herkomst

Lavas is afkomstig uit Duitsland en Nederland.

Wist u?

De zaadjes, die zoeter zijn dan de blaadjes worden gebruikt bij de bereiding van likeuren.

Ook maakt de cosmetica-industrie gebruik van de zaadjes, vooral voor parfum.

Thee getrokken van de zaadjes, de blaadjes of de gedroogde wortel, heeft een vochtafdrijvende werking en verlicht reumatische klachten. Verder heeft lavas een eetlust opwekkende werking en bevordert het de spijsvertering. Ook werkt het tegen windrigheid.

Het gebruik tijdens de zwangerschap wordt door sommigen afgeraden.

Kwaliteit

Een egaal groen blad met een lichte onderzijde duidt op een goede kwaliteit.

Toepassingen

In de keuken kan men de zaadjes gebruiken voor het aromatiseren van salades en aardappelpuree. De blaadjes kunnen gestoomd als groente worden gegeten.

Majoraan (Origanum majorana)

Omschrijving

Majoraan is een vaste plant verwant aan de oreganoplant. De majoraanplant is kleiner dan de oreganoplant en groeit langzamer. De majoraanplant heeft kleine aromatische ovale bladeren en witte of roze bloemen vanaf hartje zomer. Het oogsten gebeurt als de bloemen verschijnen. Van de plant worden hoofdzakelijk de blaadjes gebruikt, omdat deze een fijne geur en smaak hebben. Majoraan is zowel vers, gedroogd als gevriesdroogd verkrijgbaar.

Herkomst

Het is lid van de muntfamilie en komt oorspronkelijk uit West-Azië en landen rond de Middellandse Zee.

De plant gedijt het beste in een warm klimaat met veel zon en in een droge bodem. Hippocratus schreef aan majoraan verschillende geneeskrachtige werkingen toe, zoals het verlichten van astma, het versterken van het hart en de positieve werking bij verkoudheid. De Oude Grieken maakten van majoraan een krans en plaatsten deze op het graf van een dierbare. Op deze symbolische manier, wensten zij de overledene geluk toe in het leven na de dood.

Wist u?

In de vleesindustrie wordt majoraan zeer veel gebruikt, met name in worst.

Kwaliteit

Aan grijsgroene onbeschadigde bladeren van gelijke grootte, die fris aromatisch geuren, herkent u goede majoraan.

Toepassingen

De Italianen gebruiken de blaadjes in salades en als garnituur. In Frankrijk gebruikt men hoofdzakelijk het kruid en de bloemtoppen, terwijl men in Duitsland meer gebruik maakt van de bladeren en de stengels. Majoraan kan men het beste op het laatst toevoegen en niet laten meekoken. Als specerij wordt het gebruikt in soepen en bij koolsoorten, gevogelte, goulash en salades. Ook voor het inmaken van haring en zuurwaren gebruikt men majoraan.

Mosterdzaad (Sinapsis alba)

Omschrijving

Mosterdzaad is afkomstig van verschillende soorten mosterdplanten. De belangrijkste twee soorten leveren wat men noemt bruin mosterdzaad en geel mosterdzaad. De eenjarige plant kan 1,20 meter hoog worden en heeft lange behaarde bladeren en zwermrossen met kleine gele bloemen. De bloemen ontwikkelen peulen, waarin de bolronde, harde zaaadjes met een netvormig oppervlak liggen. De peulen worden geoogst net voordat ze openspringen, als ze geheel rijp zijn. Vervolgens worden ze gebundeld en gedorst. De lichte zaden zijn scherper, heter van smaak dan de donkerbruin gekleurde zaden.

Herkomst

De mosterdplant is afkomstig uit het Middellandse Zeegebied, maar groeit gemakkelijk in allerlei klimaten. Het wordt over de hele wereld gekweekt. Het gebruik van mosterdzaad is al heel lang bekend. De Griekse wiskundige Pythagoras schreef al 500 jaar voor de geboorte van Christus over medicinale toepassingen van mosterdzaad.

Mosterd is een van de goedkoopste specerijen die men kent, voor arme mensen was het dan ook het enige specerij dat zij zich konden veroorloven.

Wist u?

De naam mosterd is afkomstig van twee Latijnse woorden: mostum en ardere. Mostum betekent "most", vers druivensap waarvan wijn wordt gemaakt en Ardere betekent branden. Voordat het druivensap gebruiksklaar was werd deze verhit tot een hoge temperatuur. Mosterd wordt altijd met een koude vloeistof (druivensap, water, azijn) gemaakt om zijn karakteristieke scherpe smaak te behouden.

In de Indische keuken wordt voor het gebruik in gerechten bruin mosterdzaad verhit om het een nootachtige smaak te geven. De hele zaaadjes geven in vergelijking tot de meeste andere specerijen weinig geur af.

Kwaliteit

De mosterdzaadjes zijn van een goede kwaliteit wanneer ze een egale kleur, met een frisse scherpe smaak hebben.

Toepassingen

Gemalen mosterd staat het meest bekend als ingrediënt in "natte" mosterd. Dit product is niet meer weg te denken bij allerlei gerechten. Amerikanen zijn grootverbruikers. Zij eten het onder andere bij hotdogs. Andere combinaties zijn mosterd met vlees, vis, sauzen, saladedressings en eigerechten. Tot slot is mosterdzaad een van de meest gebruikte inmaakkruiden voor onder andere augurken en haring.

Nootmuskaat (Myristica fragrans)

Omschrijving

Nootmuskaat is in feite de gedroogde zaadkern van de nootmuskaatvrucht, welke door een harde bast wordt omgeven. De nootmuskaatvrucht lijkt op een abrikoos. Na het drogen in de zon wordt de bast gekraakt en komt de noot vrij. De noot is bruin en is ongeveer 1,5 cm groot en zeer hard, vandaar dat het altijd in geraspte vorm wordt gebruikt. Nootmuskaat heeft een zoete aangename smaak en geeft een warm gevoel. De zaadrok van de nootmuskaat staat bekend onder de naam foelie.

Herkomst

Nootmuskaat groeit in tropische gebieden, de oorsprong ligt op de Molukken.

Toen Columbus vanuit Spanje richting Oost India zeilde ging hij onder andere op zoek naar nootmuskaat. Vanaf de 15^e tot aan de 19^e eeuw was het gebruik van nootmuskaat erg populair.

Wist u?

Nootmuskaat is goedkoper dan foelie, aan kleine of beschadigde noten onttrekt men de olie en gebruikt deze in de cosmetica-industrie. In India werd nootmuskaat gebruikt bij incontinentie en zeer kleine dosissen zouden een positief effect hebben op winderigheid, een opgeblazen gevoel, braken voorkomen en de spijsvertering bevorderen. Naast culinair en medicinaal gebruik wordt nootmuskaat ook verwerkt in parfum, zeep en shampoos.

Kwaliteit

Hele noten zijn ongeveer 3 tot 4 jaar houdbaar in een luchtdichte glazen pot. Gemalen nootmuskaat kan men het beste op een koele, donkere plaats bewaren en is 3 jaar houdbaar.

Toepassingen

Toepassingsmogelijkheden zijn in soepen of in groenten zoals: bloemkool, witlof, sperziebonen en asperges. Ook is nootmuskaat goed te combineren met zoete gerechten zoals: pudding, vla, ijs en op warme appel.

Oregano (Origanum vulgare)

Omschrijving

De overjarige tot 50 cm hoge plant van de mint-familie heeft rode, licht behaarde stengels, eivormige kleine klierachtige bladeren en paarsrode bloemetjes. Oregano wordt vaak verward met majoraan, dat zoeter van smaak is en minder scherp. Oregano wordt ook wilde marjolein genoemd.

Tegenwoordig wordt oregano weer veel gebruikt. Lange tijd was majoraan, met uitzondering van bepaalde delen van het Middellandse Zeegebied, populairder.

Herkomst

Het is moeilijk aan te geven wanneer oregano het eerst werd gebruikt omdat het vele overeenkomsten heeft met majoraan. Wel is bekend dat het groeit in en rondom het Middellandse Zeegebied en in Zuid Amerika. De plant houdt van een zonnig klimaat en gedijt niet goed in een vochtige omgeving.

Wist u?

De naam is afgeleid van het Griekse "oros" berg en "ganos" vreugde. Oregano is een wild kruid dat over het gehele terrein geurt. Zelf kweken heeft nadelen, omdat de wortels zich innestelen wat ten koste kan gaan van de overige planten in de tuin. In Italië, Griekenland en Mexico is het de traditie om wilde oregano te plukken. Na de Tweede Wereldoorlog ontdekten de Amerikanen de veelzijdigheid van het kruid. Kookboeken van voor de oorlog noemen oregano amper. Oregano geeft de kenmerkende smaak en geur aan vele gerechten, onder andere aan pizza's. Hierdoor ontstond een extreme interesse.

Kwaliteit

Heldergroene blaadjes, zonder geelkleuring, zijn de kenmerken van een goede kwaliteit oregano. Verse oregano kan men in de koelkast in een plastic zakje ongeveer drie dagen bewaren. Gedroogde oregano dient men na gebruik goed af te sluiten om smaakachteruitgang te voorkomen.

Toepassingen

De Italianen gebruiken oregano in vele gerechten en ontdekten de affiniteit met tomatensauzen, lamsvlees, mosselen, oesters, chilipepers en knoflookgerechten. Oregano wordt ook gebruikt in stoofpotten, chili con carne, bij gegrilde vis en spaghetti.

Paprika (Capsicum annuum)

Omschrijving

Voor paprika als specerij worden speciaal hiervoor gekweekte rode vruchten van de "specerijen" paprikaplant gebruikt. Deze vruchten zijn kleiner dan de grote dikvlezige en milde "groente" paprika's. De meerjarige ca. 1 meter hoge krachtige plant met grote witte bloemen, geeft mooie langwerpige vruchten, die na de oogst worden gedroogd. Het zaad wordt er uit gehaald en naar behoefte weer toegevoegd aan de gemalen vrucht, zodat verschillende paprikamengsels ontstaan.

Herkomst

Paprika is afkomstig uit Zuid-Amerika en diverse andere (sub-)tropische gebieden. Paprika gedijt het beste in een warm klimaat. Productielanden in Europa zijn vooral Spanje, Hongarije, maar ook in Zuid-Afrika en Zimbabwe komt het voor.

De Spanjaarden hebben zaden van de paprikaplant al tijdens hun vroege ontdekkingsreizen naar Zuid-Amerika mee naar Europa genomen. Door verbouwing in Spanje is de scherpe smaak enigszins verloren gegaan en is de zoete smaak ontstaan van de paprika die wij als groente gebruiken.

Wist u?

Paprika verkleurt tijdens het rijpen van groen naar rood of geel. Groene paprika is bitterder van smaak, terwijl de gele en rode paprika zoet is. Men kan een groene paprika 2 tot 3 minuten blancheren om de bittere smaak te verminderen.

Bij gebruik van paprikapoeder dient men op te passen voor stuiven, om irritatie van de slijmvliezen van de neus en de ogen (niezen) te voorkomen.

De naam paprika is afkomstig van het Latijnse woord caspa dat doos betekent. Dit omdat men vond dat de zaadjes zich in een doosje bevonden.

Paprika staat bekend om zijn hoge gehalte vitamine A en C, daarnaast bevordert het de spijsvertering.

Kwaliteit

Verse paprika is te herkennen aan een helder, fris en sappig vruchtvlees. De buitenkant behoort zonder zachte of zwarte plekken te zijn, omdat het tekenen zijn van snel bederf. Paprikapoeder behoort een scherpe smaak te hebben en iets te branden in de mond.

Toepassingen

Paprika wordt gebruikt voor de inmaak van haring, uitjes en augurken. Paprika wordt veel gebruikt als garnituur op salades en in rauwkost. Ook is het een hoofdbestanddeel van ratatouille samen met aubergines en courgettes. Paprikapoeder wordt gebruikt voor het kruiden van diverse lichte producten, zoals: vis, aardappelen, eieren en kaasschotels.

Peper (Piper nigrum)

Omschrijving

Kruiden en specerijen hebben eeuwenlang een belangrijke rol gespeeld in ons leven en in de economische ontwikkelingen van vele landen. Een van de specerijen waar in het verleden veel over te doen was, en dat tegenwoordig in bijna elk gerecht voorkomt, is peper. In de gouden eeuw is het begrip 'peperduur' ontstaan. Een handje peperkorrels was in die tijd een fortuin waard. Om de gebieden waar peperstruiken voorkwamen werden bloedige oorlogen uitgevochten tussen de zeevarende naties. Peperplantages waren zwaar bewaakte forten met kanonnen om indringers te weren.

Tegenwoordig is peper een gangbaar en betaalbaar product.

Zwart, wit, groen en rood.

Er bestaan drie hoofdsorten peper: zwart, wit en groen. Er zitten soms ook rode besjes in peperkorrelmengsels, maar dat is geen peper. Deze besjes komen van een struik die voornamelijk in Mauritius en Brazilië groeit.

De groene soort is de onrijpe vrucht die licht gedroogd of geconserveerd wordt. Deze variant heeft aanmerkelijk minder aroma dan de anderen.

Zwarte peper komt van dezelfde plant als groene en witte peper. Het verschil zit 'm in de behandeling. De zwarte peper wordt verkregen door de groene bes te laten drogen in de zon. De wat ruwe, pittige smaak van zwarte peper ontstaat door dit proces.

Witte peper is de geheel volgroeide en rijpe bes. Deze bes wordt vijf tot zeven dagen in stromend water geweekt. Daarna wordt de schil weggewassen zodat een blank peperbolletje te voorschijn komt. Afhankelijk van de kwaliteitsnorm worden de bessen nog een keer gewassen zodat er nog slechts 1 à 2% donkere bolletjes in zitten. Witte peper heeft de echte, aromatische pepersmaak en is scherper.

Herkomst

Een peperplant geeft vruchten na drie jaar en blijft dan zes tot zeven jaar productief. De jaaropbrengst is ongeveer één kilo per plant. Elke plant heeft veel ruimte nodig. De klimplanten staan dan ook ongeveer anderhalve meter uit elkaar. De smaak van de peper wordt (net als bij wijn) bepaald door klimatologische omstandigheden en de grond. De beste condities zijn: 28°C, heuvelachtig gebied en niet te veel regen.

Productiegebieden zijn o.a.: Indonesië, India, Maleisië, Brazilië en Vietnam. De witte peper van Verstegen Spices & Sauces B.V. is afkomstig uit Bangka, een voor Sumatra liggend eiland, met als vroegere uitvoerhaven Muntok. De zwarte peper is afkomstig uit Zuid-Sumatra met als hoofdstad Bandar Lampung. De genoemde regio's staan bekend om de hoogstaande en allerbeste kwaliteit.

Wist u?

De voedingswaarde van de vruchten ligt direct onder de beswand, vandaar dat zwarte peper een vollere smaak heeft dan witte, terwijl de witte peper heter is (hierover bestaan veel misverstanden!).

Peper beschouwt men als oppepper voor het lichaam. Het heeft een eetlustopwekkende werking en bevordert de spijsvertering. Tijdens het gebruik van peper, zowel vers als gemalen, dient men het contact met de ogen te voorkomen. Mocht om één of andere reden toch peper in aanraking komen met het slijmvies van de ogen, dient men de ogen goed uit te spoelen om schade te voorkomen.

Kwaliteit

De kwaliteit van witte peper wordt o.a. bepaald door de hoeveelheid donkere korrels die nog in het mengsel zitten. De twee keer gewassen variant heet 'Double Washed'. Een kwaliteit beter heet 'Handpicked Select'. Bij deze kwaliteit worden de donkere besjes er met de hand uitgehaald. Verstegen Spices & Sauces B.V. gaat nog een stapje verder; alleen de goede besjes, die aan alle eisen voldoen, worden uit het mengsel gehaald. Dit proces noemen wij 'Positive Picking'. Zo ontstaat de beste kwaliteit peper; de Superior White Diamond. Deze peper heeft ook een hoog soortelijk gewicht en een grote hoeveelheid etherische oliën. Dit is overigens de enige peper die voorkomt in de Verstegen kruidenmixen en sauzen. Op de markt is ook geschilde zwarte peper verkrijgbaar die verkocht wordt als witte peper.

Toepassingen

Het gebruik van peper is zo veelomvattend dat het onmogelijk is om hiervan een volledig beeld te geven.

Opvallend is dat witte peper met name populair is in Europa. Men gebruikt het voor het kruiden van visschotels en lichtgekleurde sauzen. In India gebruikt men peper in pikante curry's.

Peterselie (Petroselinum crispum)

Omschrijving

De tweejarige plant uit de familie van de schermbloemigen heeft een slanke, op peentjes lijkende wortel. In het eerste jaar groeit slechts een lage bladrozet met donkergroene bladeren. In het tweede jaar schiet een ca. 90 cm lange stengel omhoog met veel bloemschermen met kleine groengele bloemen. Peterselie met platte bladeren is smakelijker dan de gekrulde soort. Voor gedroogde peterselie wordt dan ook meestal het platte bladsoort gebruikt.

Herkomst

De oorsprong van peterselie ligt in het Middellandse Zeegebied. In Europa zijn Nederland, Duitsland en Frankrijk de grootste producenten. Peterselie groeit bijvoorbeeld ook in Californië.

Peterselie is een van de bekendste kruiden die er zijn. De naam is afkomstig uit het Grieks waar Petros steen betekent. Peterselie groeit namelijk tussen en rondom rotsen. Een oud gezegde luidt: waar peterselie gedijt, zijn de vrouwen de baas.

Wist u?

Voor de Romeinen was peterselie een symbool van de dood, het werd over graven gestrooid. De langzame groei van de plant werd verklaard door het bijgeloof dat het zaad eerst zeven keer de grond in moest zakken naar de duivel voordat het kon groeien.

Wanneer men uien, knoflook of alcohol genuttigd heeft, kan het kauwen op peterselie de adem verfrissen.

Kwaliteit

Wanneer u in de winkel verse peterselie koopt herkent u de kwaliteit aan de helder groene kleur van de blaadjes, zonder spoor van verwelking. Het beste is peterselie waar zo min mogelijk steeltjes in zitten. De steeltjes zijn namelijk, naast minder zacht, minder aromatisch. De gekrulde soort is het gehele jaar door te koop. Men kan peterselie het beste eerst wassen, uitschudden, in keukenpapier droogrollen en vervolgens in een afgesloten plasticzak in de koelkast bewaren. In de koelkast is verse peterselie ongeveer 1 week houdbaar. Gedroogde peterselie is veel langer houdbaar en in

gerechten een prima alternatief. Verstege Spices & Sauces B.V. gebruikt krulpeterselie vooral voor decoratiedoeleinden en verwerkt gladde peterselie in de mengsels. Wij gebruiken alleen de topkwaliteit uit Duitsland.

Toepassingen

Tegenwoordig gebruikt men peterselie veel als garnituur, maar ook nog steeds om zijn smaak en geur. Ondanks de vele verschillende soorten is de gekrulde soort het meest populair. De Italiaanse smaak is afkomstig van het platte blad. Net als tijm is peterselie een van de belangrijke ingrediënten van het Franse Bouquet Garni. Verder wordt peterselie zowel als garnituur als geur- of smaakelement in salades, soepen, pasta's, boter en vlees gebruikt.

Piment (Pimenta officinalis)

Omschrijving

Piment zijn de bessen aan de pimentboom. Deze boom heeft donkergroene, glimmende bladeren, kleine witte bloemen in de zomer en kan tot 15 meter hoog worden. Na 6 tot 7 jaar (tot circa 100 jaar) geeft de boom bessen. De groene bessen worden onrijp geplukt (ze verliezen hun aroma tijdens het rijingsproces) en worden gedroogd in de zon tot ze een roodbruine kleur hebben. Tegenwoordig worden de bessen ook wel kunstmatig (5 tot 10 dagen) gedroogd, maar nog steeds met de hand geplukt. De smaak heeft iets van kaneel, nootmuskaat en kruidnagel.

Piment heeft een hoog gehalte etherische olie (eugenol).

Herkomst

Piment vindt zijn herkomst in het Caribische gebied en Centraal Amerika. Jamaica en Mexico staan bekend om de beste kwaliteit piment, met het hoogste percentage etherische olie. Columbus introduceerde piment in het begin van de 16^e eeuw in Europa. Echter, pas na de verovering van Jamaica door de Engelsen in 1655 ontstond er een levendige export van piment naar ons continent. De naam piment is in die tijd de aanduiding van dit specerij geworden (als verbastering van het Spaanse piementa = peper), omdat Columbus eerst dacht dat het peper was. In de middeleeuwen werden overigens bijna alle specerijen piment genoemd. Piment werd oorspronkelijk door de Amerikaanse indianen gebruikt om vlees en vis in te maken. De Azteken gebruikten piment als smaakstof voor chocolade.

Wist u?

Pimentolie wordt vaak gebruikt in kruidige herenaftershave. Daarnaast kan het verlichting brengen bij klachten aan de ingewanden, het bevordert de spijsvertering, verhelpt winderigheid en heeft een kalmerend effect op het zenuwstelsel.

Gemalen piment is heerlijk in uw badwater. Het heeft naast een prettige geur tevens een ontsmettende werking.

Menige pot pourrie bevat piment.

Kwaliteit

Piment kunt u het beste heel kopen en pas malen als u het verwerkt. De bessen zijn roodbruin en hebben het formaat van een kleine erwte. De meeste smaak zit in de buitenste schil.

Toepassingen

Piment geeft een rijk, smaakvol aroma aan onder andere stoofgerechten. Zowel hele als gemalen piment is goed te mixen met andere specerijen. Het wordt gebruikt in zowel hartige als zoete gerechten en mag zeker niet ontbreken wanneer groenten, vruchten en vlees worden ingemaakt. Ook warme, kruidige dranken als bisschopswijn kunnen niet zonder piment.

De voedingsindustrie verwerkt piment bijvoorbeeld in ketchup, zoetzure producten, sauzen en vlees in blik. In Duitsland gebruikt men het bij het bereiden van zuurkool, ham, varkensvlees en worst. Ook geeft het een subtiele, warme smaak aan cake, vla, jam en vruchtentaart. In Jamaica wordt het veel gebruikt in soepen, stoofpotten en curry-gerechten. Zelfs bij gerechten met schaaldieren komt het goed tot zijn recht. Het is dan ook niet verwonderlijk dat de Engelstaligen deze specerij 'allspice' oftewel specerij voor alles noemen. Tot slot worden de bladeren van de pimentboom gebruikt bij het maken van rum en van de bloemen kan thee gezet worden.

Rozemarijn (Rosmarinus officinalis)

Omschrijving

De altijd groene rozemarijnstruik met houtige stengels kan 2 meter hoog worden en houdt van de blakende hitte en droogte van het Middellandse Zeegebied. In de Nederlandse vertaling van de Latijnse naam "dauw van de zee" komt bij deze struik de speciale voorkeur voor de zeekusten tot uitdrukking. Het struikachtige gewas heeft naaldvormige bladeren, die aan de bovenkant donkergroen en aan de onderkant viltig grijsgroen zijn. De lila - blauwe bloemen zitten krans vormig op de vertakte kleine stengels.

Na het oogsten zien de rozemarijnblaadjes er uit als kleine groenachtige dennennaaldjes. Zowel de gedroogde blaadjes als de gemalen rozemarijn, worden in de keuken gebruikt.

Herkomst

Deze tot de munt -familie behorende specerij, is al 500 jaar voor Christus rond het Middellandse Zeegebied in het wild aangetroffen. Nu groeit het voornamelijk in Europa en de Verenigde Staten.

Een legende onder de Christenen is dat de kleur van de bloemen veranderde van wit naar licht blauw, toen Maria haar mantel over de heg te drogen hing.

De ouden Grieken associeerden de sterke geur met de liefde en gebruikten rozemarijn bij bruiloften.

Ook geloofden de Grieken in de versterkende werking van de hersenen en het verfrissen van het geheugen, tijdens examens deden zij een takje rozemarijn in het haar.

Wist u?

Een paar blaadjes tussen de kooltjes van de barbecue geeft een heerlijk geurend aroma.

Rozemarijn speelt ook in de cosmetica-industrie een belangrijke rol omdat het zo aangenaam ruikt.

Het gebruik van rozemarijn in de voeding gedurende de zwangerschap wordt afgeraden, omdat het de menstruatie beïnvloedt.

Kwaliteit

De smaak is op zijn best in de hele "naalden". Vanwege het gebruik zijn deze in kleinere stukjes verkrijgbaar.

Toepassingen

Het gebruik van rozemarijn is zeer veelzijdig. Het kan gebruikt worden bij de bereiding van vlees, vis, salades en sauzen. In soepen en stamppotten worden vaak de gedroogde blaadjes gebruikt, deze worden toegevoegd vanwege het aroma. Voor het consumeren worden deze verwijderd. Rozemarijn is goed te combineren met gegrilde gerechten en gebakken aardappels. Het gebruik van rozemarijn wordt met mate geadviseerd vanwege de sterke smaak, eventueel kan men rozemarijn meekoken.

Saffraan (Crocus sativus)

Omschrijving

Saffraan, zijn de hele of tot poeder gemalen oranje/bruine gedroogde stempels van een op onze krokus lijkend bolgewas. De krokus wordt 30-35 cm hoog, heeft smalle grasachtige groene bladeren en trechtervormige dieppaarse bloemen. Elke bloem heeft drie stempels. Deze aromatische, enigszins bitter smakende, stempels bevatten een fel gele kleurstof en geven gerechten een gele kleur. De buitengewoon hoge prijs van saffraan wordt veroorzaakt door de arbeidsintensiteit bij het oogsten. Tijdens de oogst wordt elke bloem stuk voor stuk handmatig geplukt. Vervolgens kan men beginnen met het voorzichtig uit de bloem trekken van de stempels, het saffraan. De gedroogde stempels zijn zo licht dat voor 1 kg saffraan, meer dan 400.000 bloemen geplukt en verwerkt moeten worden.

Herkomst

Saffraan komt oorspronkelijk uit het Middellandse Zeegebied. De krokus groeit het beste in de zon en in een zanderige, droge bodem. De beste kwaliteit komt uit Spanje en Iran.

Het eerste bekende gebruik vond plaats in China, waar men het in de 7^e eeuw gebruikte als drug en parfum. Ook de Grieken en de Romeinen waren zich bewust van de sterk aromatische werking en gebruikten het zowel als parfum als in bad. Vanwege de troostende, opwekkende werking maakte men er ook medicijnen van. Tot slot heeft saffraan een functie als kleurstof, het geeft een gele kleur aan gerechten en kleding.

Wist u?

De naam is afkomstig uit Arabië, waar "za'faran" geel betekent. Aangezien saffraan zeer duur is, was de verleiding voor het vervalsen van saffraan altijd aanwezig. De Duitser Findeker, die in 1444 leefde, is verbrand in de Middeleeuwen, omdat hij de verleiding niet kon weerstaan en nep-saffraan maakte. Goedkope saffraan bestaat simpelweg niet. Treft men deze wel aan dan kan men er zeker van zijn dat deze niet echt is.

Kwaliteit

De kwaliteit van saffraan kunt u beoordelen op de kleur. Deze behoort een diepe rode kleur te hebben met zo min mogelijk oranje. Saffraan kan men het best donker bewaren aangezien het lichtgevoelig is. Daarnaast behoort de geur sterk te zijn.

Toepassingen

Vandaag de dag wordt saffraan minder gebruikt dan vroeger. Men gebruikt het bijvoorbeeld in soepen en sauzen. Wilt u gebruik maken van saffraan wees dan zorgvuldig met de dosis, een klein beetje is veelal voldoende. In Scandinavië gebruikt men het bij de bereiding van cake. Overige keukens waarin het gebruik van saffraan wordt aangetroffen zijn de Franse, Spaanse en Zuid-Amerikaanse keuken. Paella en risotto zijn bekende gerechten waar saffraan in wordt gebruikt.

Salie (Salvia officinalis)

Omschrijving

De winterharde, groenblijvende heester kan ongeveer 60 cm hoog worden. De langwerpige viltige, dikke bladeren zijn grijsgroen en de diepgegroefde twee-lippige bloemen zijn in het algemeen lichtpaars gekleurd. Salie behoort tot de mint -familie en heeft een scherpe, enigszins bittere smaak.

Herkomst

Voornamelijk komt salie uit het Middellandse Zeegebied. Daarnaast wordt het ook in Italië, Rusland, Albanië, Turkije en Griekenland geproduceerd. De olie wordt veel gebruikt door worstfabrikanten.

Naast het gebruik in worsten is salie zeer geschikt voor het trekken van thee. In de 17^e eeuw wilde China 3 tot 4 pond van hun salie ruilen tegen 1 pond Europese salie, dit vanwege het kwaliteitsverschil.

Wist u?

Er zijn vele medicinale toeschrijvingen gevonden over salie. De Latijnse naam *Salvia* is afkomstig van *Salvus*, dat "veilig" betekent. Eén gemeenschappelijk geloof gaat uit naar het versterken van de hersenen en het verlengen van het geheugen. Ook werd het gebruikt als ingrediënt in mondwater, het voorkomt bloedingen aan het tandvlees en draagt bij aan een frisse adem.

Kwaliteit

Salie is over het algemeen het gehele jaar in bosjes verkrijgbaar bij diverse supermarkten. Een goede kwaliteit herkent u aan de frisse, zilvergrijze kleur van het blad en de sterke aromatische geur. Door de salie in een krant te wikkelen en luchtdicht af te sluiten in een plasticzakje, is verse salie ongeveer 4 dagen houdbaar. Gedroogde salie is op een koele, donkere plaats 6 maanden houdbaar.

Toepassingen

Salie wordt over het algemeen gebruikt in gerechten met een hoog vetpercentage, omdat het deze spijsen lichter verteerbaar maakt. Amerikanen gebruiken het zeer veel, bijvoorbeeld in kaas en sauzen en bij dressings, varkensvlees en bonen.

Selderij (Apium graveolens)

Omschrijving

Selderij is het zaad van een tweejarige struik uit de familie van de schermbloemigen en heeft een rozet met lange brede bladeren. In het tweede jaar vormt zich een ongeveer 1 meter hoge stengel met groen witte bloemetjes. De zaadjes zijn ovaal, licht bruin van kleur en hebben een bittere smaak die enigszins lijkt op die van nootmuskaat en peterselie. Voor 1 pond zijn 75.000 zaadjes nodig.

Herkomst

Selderij is afkomstig uit Zuid-Europa en groeit van Scandinavië tot Noord - Afrika. Ook treft men het regelmatig aan in moestuinen. Het gedijt het beste in een vochtig, koel klimaat in een zanderige bodem.

Wist u?

De Romeinen gebruikten het als smaakstof, maar associeerden het ook met ongeluk en de dood. De bladeren werden gebruikt bij het maken van een rouwkrans.

De blaadjes zuiveren het bloed. Zalf op basis van de blaadjes heeft een positieve uitwerking op schimmelinfecties. Het innemen van kleine hoeveelheden van de zaadjes verzacht de pijn van jicht, artritis en reuma.

Kwaliteit

De blaadjes zijn van goede kwaliteit als ze een heldere, donkergroene, kleur hebben. De stengels hebben een geribbelde structuur, zijn bij voorkeur onbeschadigd en hebben geen bruine of gele verkleuring. De zaadjes dienen een bruin tot donkerbruine kleur te hebben.

Toepassingen

Selderijzaad wordt over het algemeen gebruikt voor het kruiden van salades, sauzen, soepen en vlees. De gemalen zaadjes worden toegevoegd aan het drankje Bloody Mary als selderijzout. De stengels worden als rauwkost gegeten, maar ook wel samen met de bladeren gebruikt in stoofschotels.

Tijm (Thymus vulgaris)

Omschrijving

Er zijn vele soorten tijm, maar slechts de tuin- of gewone tijm wordt gebruikt in de keuken. De tuintijm is een kleine meerjarige plant, wordt ongeveer 25 cm hoog en heeft kleine, licht naar boven opgerolde, eivormige blaadjes. De klokvormige in trosjes groeiende bloemetjes bloeien in het voorjaar en zijn zacht roze tot lila van kleur. De blaadjes van deze plant worden zowel lucht- en gevriesdroogd als gemalen verkocht.

Herkomst

In het Middellandse Zeegebied is tijm in het wild aangetroffen. In Nederland wordt het gekweekt. Overige producenten zijn Frankrijk, Spanje en Californië.

Tijdens de Eerste Wereldoorlog gebruikte men tijmolie als ontsmettingsmiddel op het slagveld.

Andere toepassingen zijn in tandpasta en in mondwater.

Wist u?

De naam is afkomstig uit het Grieks, waar het moed of opoffering betekent. Als iemand naar tijm ruikt, dan wordt dat in Griekenland als compliment beschouwd. De Ouden Egyptenaren gebruikten tijm bij het mummificeren om het lichaam zo fris te houden voor het volgende leven.

Aan het tot de mint-familie behorende kruid worden veel medicinale werkingen toegeschreven, onder andere dat het helpt bij verkoudheid, de longen versterkt, de lever kalmeert, de nachtrust bevordert en nachtmerries voorkomt.

Kwaliteit

Na het plukken of knippen van de blaadjes is het gebruik ervan zo snel mogelijk aan te bevelen. De kwaliteit is te herkennen aan de grijsgroene blaadjes met een scherpe mintsmaak en een licht citroenachtig aroma. Door tijm onder te dompelen in azijn of olie, of het in een kopje met water in de koelkast te plaatsen, kan men de houdbaarheid enigszins beïnvloeden.

Toepassingen

Tijm is goed te combineren met vette voedingsmiddelen, zoals varken, eend en gans, omdat het de vertering ervan bevordert. In de Franse keuken is het, naast het gebruik van peterselie en laurierblad, een belangrijk ingrediënt in Bouquet Garni. Verder kan men tijm toevoegen aan bonensoep, vegetarische schotels, groenten, vis en vlees.

Ui (Allium cepa)

Omschrijving

De plant, waarvan de ui afkomstig is, heeft holle rietachtige loofbladeren. Op een stengel die wel een meter hoog kan worden bloeit een dikke groenwitte bloem. De ui groeit onder de grond. Er zijn verschillende soorten, zoals de grote, zachte, groene ui, de kleine, zachte, parel ui of sjalotjes, de rode ui, de bos- en lente ui en de winter ui.

Herkomst

De ui is van oorsprong afkomstig uit het zuidwesten van Azië.

De Verenigde Staten en Egypte zijn de grootste producenten, daarop volgen India, Mexico en Spanje en China.

Uien afkomstig uit Egypte en Californië zijn het meest geschikt voor uienpoeder. Nederland is een zeer grote uienproducent maar deze uien zijn niet geschikt om te drogen.

Wist u?

De Oude Grieken plaatsten uien voor het altaar van de goden. De slaven die de piramides bouwden, gebruikten uien als voeding. Aan het einde van de 15^e eeuw heeft Columbus ui vanuit de Dominicaanse Republiek meegenomen en zo verspreid in Mexico, Europa en Amerika.

Jaren lang veronderstelde men dat ui een onderdeel van buskruit moest zijn.

In 1864 adviseerde Ulsysses S. Grant de regering het leger niet het veld in te sturen zonder ui. Drie geplande veldslagen zijn om deze reden niet door gegaan.

Vroeger geloofde men dat wanneer men een bos uien om de nek droeg, men beschermd was tegen de duivel. Medicinale toeschrijvingen zijn onder andere: vochtafdrijvend, wondhelend en in het bijzonder de werking tegen griep en verkoudheid.

Kwaliteit

Zo licht mogelijk en zonder zwarte puntjes is de beste uipoeder.

Wat oudere ui wordt geler maar is nog steeds prima te gebruiken.

Toepassingen

Zo goed als aan alles wat zout is, kan men een vleugje uienpoeder toevoegen. Bij zoete gerechten is het gebruik van uienpoeder af te raden.

Vanille (Vanilla planifolia)

Omschrijving

De enige specerij die de orchideeënfamilie oplevert is vanille. Uit de grote gele bloemen, die slechts één dag bloeien, ontstaan peulen die 15 tot 25 cm lang kunnen worden. De peulen worden, om te voorkomen dat ze openspringen, geoogst voordat ze volledig rijp zijn. Nadat de peulen met kokend water zijn overgoten, volgt het langdurige fermentatie- en droogproces. Tijdens deze bewerking worden de peulen, de vanillestokjes, zwart-bruin en krijgen deze hun karakteristieke smaak en aroma.

Herkomst

Oorspronkelijk komt de plant uit Zuid-Amerika. De voornaamste productiegebieden zijn: Mauritius, Mexico, Papua Nieuw Guinea, India, Ethiopië en Java. Vanille wordt vaak "bourbonvanille" genoemd omdat het ook afkomstig is van het eiland Réunion, een voormalige Franse kolonie die vroeger Bourbon heette.

De Azteken gebruikten vanille om smaak te geven aan chocolade.

Tot 1841 was het een raadsel waarom vanille alleen in Mexico groeide en had Mexico het monopolie. Pas toen men ontdekte dat een kleine honingbij en bepaalde soorten kolibries, die alleen voorkomen in Mexico, verantwoordelijk zijn voor de bevruchting van de bloem werd dat duidelijk. Sindsdien wordt de plant ook handmatig bestoven en in meerdere gebieden op de wereld geproduceerd.

Echte vanille is duur, mede om deze reden is er een synthetische variant ontwikkeld, die in 1874 voor het eerst werd gebruikt. Synthetische vanille wordt uit kruidnagelolie bereid. Vandaag de dag wordt in 80% van producten die vanille bevatten, de synthetische vorm gebruikt. Ook de bekende vanillesuiker bevat meestal geen echte vanille, maar het synthetische product. De synthetische vorm heeft een zwaarder aroma en sterkere nasmaak dan echte vanille. Echte vanille is smakelijker.

Wist u?

Aan vanille wordt een eetlust opwekkende- en spijsvertering bevorderende werking toegeschreven.

Tevens wordt er wel eens beweerd dat vanille de hersenen stimuleert.

De Europeanen vermengden tabak met vanille en roken dit nog steeds, onder andere als pijptabak.

Tegenwoordig wordt van vanille het meest populaire ijs gemaakt. Ook de cosmetica-industrie maakt gebruik van vanille, bijvoorbeeld voor parfum.

Kwaliteit

Een vanillestokje dient enigszins veerkrachtig te zijn en donkerbruin van kleur. De beste bewaarplaats is in een luchtdicht doosje met suiker of in een vacuüm verpakking. Na gebruik van een vanillestokje kan men deze wassen en hergebruiken, tenzij het merg er uit gehaald wordt. Wanneer vanillestokjes een witte laag bevatten, betekent dit niet dat ze beschimmeld zijn maar dat de vanille uitgekristalliseerd is.

Toepassingen

Op zich heeft vanille weinig smaak, het heeft de bijzondere eigenschap om de smaak van suikerhoudende producten te versterken. Het meest bekend is het gebruik in zoete gerechten, zoals cake, pudding, ijs, pannenkoeken en custard. Vanille is echter ook te gebruiken bij oesters en mosselen. Sommige groente-, vis- en vleessoorten en aardappelen lenen zich ook voor een combinatie met vanille.

Venkel (Foeniculum vulgare)

Omschrijving

Venkel is een tweejarig wortelgewas, met wijd uitstaande, goudgelige bloemetjes die ieder twee zaadjes produceren. De onbehaarde groenachtige tot bruingle zaaadjes zijn ovaalvormig en ongeveer 6 tot 10 mm groot. De venkelplant lijkt wat uiterlijk betreft enigszins op de dilleplant.

Herkomst

De oorsprong van venkel ligt in het Middellandse Zeegebied, terwijl het nu overal op de wereld groeit, met name in Egypte, India en het verre Oosten. Chinezen en Hindoestanen gebruikten venkel als remedie tegen slangenbeten en het verdrijven van schorpioenen. In de Middeleeuwen hing men takjes venkel aan de deur om zich zo te beschermen tegen duivelse invloeden. Het Griekse woord voor venkel is "marathon", omdat de Griekse overwinning op de Perzen bij de plaats Marathon plaatsvond in een veld vol venkel. De grootste gebruikers van venkel zijn de Italianen die het verwerken in diverse sauzen. De bekendste toepassingen zijn pizzasaus en peperoni. Sinds het gebruik op de pizza bekend is geworden is het gebruik van venkel in de Verenigde Staten verdubbeld.

Wist u?

Na het nuttigen van een maaltijd bevordert venkel de spijsvertering en verfrist het de adem.

Venkel werkt tevens slijmoplossend, krampverminderend en maagversterkend. Thee, getrokken van venkel wordt gebruikt tegen hoesten.

Toen de Portugezen Madeira ontdekten, noemden ze de plaats waar ze aan land kwamen "Funchal" naar het Portugese woord voor venkel "funcho", vanwege de geur van venkel die daar veel groeide.

Kwaliteit

Verse venkel dient schoon te zijn, helder groen van kleur en geen enkel verschijnsel van slappe blaadjes of bruinkleuring te vertonen. De geur moet lijken op die van anijs. Gemalen venkel kunt u het beste op een koele, donkere en droge plaats bewaren.

Toepassingen

Venkelzaad wordt gebruikt als inmaakkruid voor augurken, komkommers, uitjes en haring. Duitsers gebruiken het in brood en koek, Engelsen in de soep en Spanjaarden gebruiken het in bakkerijen. Venkelzaad wordt ook gebruikt in de Chinese keuken. In Europa wordt het veel gebruikt in en bij visgerechten, zowel voor de smaak als garnituur. Venkel als groente is ook heerlijk.