

Anna Popis-Witkowska

Przyprawy

do każdej potrawy

**Wypróbuj nowe,
oryginalne oraz
tradycyjne i
sprawdzone
smaki w Twojej kuchni**

Ten ebook zawiera darmowy fragment publikacji "[Przyprawy do każdej potrawy](#)"

Darmowa publikacja dostarczona przez www.darmowe-ebooki.pl

Copyright by Złote Myśli & Anna Popis-Witkowska, rok 2008

Autor: Anna Popis-Witkowska

Tytuł: Przyprawy do każdej potrawy

Data: 02.12.2011

Złote Myśli Sp. z o.o.

ul. Toszecka 102

44-117 Gliwice

www.zlotemysli.pl

email: kontakt@zlotemysli.pl

Niniejsza publikacja może być kopiowana, oraz dowolnie rozprowadzana tylko i wyłącznie w formie dostarczonej przez Wydawcę. Zabronione są jakiegokolwiek zmiany w zawartości publikacji bez pisemnej zgody Wydawcy. Zabrania się jej odsprzedaży, zgodnie z regulaminem Wydawnictwa Złote Myśli.

Autor oraz Wydawnictwo Złote Myśli dołożyli wszelkich starań, by zawarte w tej książce informacje były kompletne i rzetelne. Nie biorą jednak żadnej odpowiedzialności ani za ich wykorzystanie, ani za związane z tym ewentualne naruszenie praw patentowych lub autorskich. Autor oraz Wydawnictwo Złote Myśli nie ponoszą również żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z wykorzystania informacji zawartych w książce.

Wszelkie prawa zastrzeżone.

All rights reserved.

SPIS TREŚCI

PRZYPRAWY	4
Alpinia	5
Anyż	6
Anyż gwiaździsty	9
Arcydzięgiel litwor	11
Bazylia	12
Cebula	15
Cynamon	17
Czarnuszka	19
Cząber	22
Czosnek	23
Estragon	26
Fenkuł	28
Gałka muszkatołowa	30
Gorczyca	32
Goździki	34
Imbir	37
Jałowiec	39
Kapary	42
Kardamon	43
Kmin rzymski	45
Kminek	48
Kolendra	50
Koper	52
Kozieradka	54
Kurkuma	55
Liść laurowy	57
Lubczyk	59
Majeranek	61
Mak	63
Melisa	64
Mięta	66
Oregano	68
Papryka	70
Pieprz	73
Rozmaryn	75
Szafran	78
Szałwia	79
Trawa cytrynowa	81
Trybula	83
Tymianek	84
Wanilia	86
Ziele angielskie	88
JAKIE PRZYPRAWY PASUJĄ DO RÓŻNYCH POTRAW?	90
MIESZANKI PRZYPRAW	93
Curry	93
Mieszanki do zup	95
Przyprawa do gulaszu	97
Przyprawa do mięs	98
Przyprawa do pizzy	99
Przyprawa do ryb	100
Mieszanki ziół do różnych potraw	100
BIBLIOGRAFIA	103

PRZYPRAWY

Według słownika – przyprawa to „substancja dodawana do potraw dla polepszenia ich smaku i zapachu”. Każdy z nas umie wyliczyć z pamięci przynajmniej kilka przypraw. Ale co o nich wiemy? Najczęściej znamy ich smak i kolor - i na tym kończy się nasza wiedza o nich. A przecież wiele przypraw ma ciekawą historię, często też nie mamy pojęcia, że zanim dane zioło zaczęło być przyprawą, to było lekiem lub nawet substancją magiczną. Do dziś wiele z roślin przyprawowych funkcjonuje równolegle w lecznictwie. No i wielu dodajemy do potraw w celu pobudzenia namiętności partnera – tak, tak, przyprawy bywają także afrodyzjakami.

Jedzenie jest koniecznością i przyjemnością - niech ta przyjemność będzie jak największa. Temu właśnie służą przyprawy. Wystarczy szczypta tego czy owego – i zwykły kotlet może stać się daniem godnym królewskiego stołu i najbardziej wyrafinowanego podniebienia.

Dzięki temu poradnikowi mogą się Państwo dowiedzieć, skąd pochodzi dana przyprawa, od jak dawna jest znana, jaką ma historię i – co chyba jednak najważniejsze – jaka przyprawa do jakiego pasuje dania. Niniejsza książka pomoże uniknąć kulinarnej wpadki i doradzi, co z czym łączyć, co czym przyprawić, by efekt był znakomity. Aby ułatwić szukanie – opisy przypraw są ułożone alfabetycznie według nazw.

Życzymy Państwu, by gotowanie stało się wspaniałą przygodą, podróżą w świat nieznanych, acz wspaniałych smaków i aromatów!

Alpinia

(*Alpinia*)

Opis

Bylina z rodziny imbirowatych, dorasta do wysokości 2,5 metra, występuje w kilku odmianach. Nazywana też gałganiem. Przyprawą jest świeży bądź suszony korzeń (suszony często jest mielony na proszek).

Pochodzenie

Azja Południowa.

Historia

Przyprawa używana od dawien dawna w Malezji, Chinach i Indiach. Jest także rośliną leczniczą.

Właściwości

Korzenny smak i zapach.

Zastosowanie

Dodaje się alpinii do potraw kuchni chińskiej, malajskiej i hinduskiej. Pasuje do drobiu i ryb, a także do potraw z ryżu.

*** Azjatycka herbata**

8-10 plasterków świeżej alpinii
2 łyżeczki dobrej czarnej herbaty liściastej
cukier trzcinowy
mleko

Gotować 2½ szklanki wody z alpinia przez kilka minut. Rozgrzać czajniczek, wsypać do niego herbatę, zalać wywarem z alpinii, przykryć i odstawić na 5 minut. Rozlać do filiżanek. Oddzielnie podać cukier i mleko.

Anyż

(Pimpinella anisum)

Opis

Jednoroczna roślina zielna o wysokości do 50 cm. Ma drobne białe kwiaty, tworzące baldachy na szczycie pędu. Owoce ma zielonoszare, pokryte drobnymi włoskami. Nazywany jest też anyżkiem. Surowcem do wytwarzania przypraw są owoce i nasiona.

Pochodzenie

Pierwotnie anyż występował w Azji Mniejszej, Egipcie, Indiach, Chinach i w krajach basenu Morza Śródziemnego.

Historia

W dawnych czasach anyż był uważany za środek przeciwko wszelkim truciznom. Był bardzo popularny w Egipcie. Wspomina o nim najstarszy egipski dokument medyczny, papyrus Ebersa. Do polski sprowadzony został w średniowieczu przez zakon benedyktynów.

Właściwości

Intensywny zapach. Korzenny, słodko-palący smak.

Zastosowanie

Stosowany do aromatyzowania wyrobów cukierniczych (ciast, cukierków), napojów, syropów, alkoholi (likier anyżowy). Używa się go także jako dodatku do gotowanych warzyw (buraków, marchwi, czerwonej kapusty) oraz do potraw z dziczyzny i sosów mięsnych. Nawet niewielki dodatek anyżu poprawia smak i zapach powideł śliwkowych i marynat z dyni.

* Kwas chlebowy

500 g sucharów z żytniego chleba razowego

200 g cukru

30 g drożdży

5-10 pędów świeżej mięty

3-4 liście czarnej porzeczki

gałka muskatołowa

imbir

anyż

tymianek

50 g rodzynek

Drobno pokrojone kromki czerstwego chleba razowego (bez pleśni!) suszyć w piekarniku do lekkiego zrumienienia.

Otrzymane w ten sposób suchary zalać 5 l wrzątku, przykryć płótnem i odstawić na 4 godziny. Następnie brzeczkę przecedzić przez kilka warstw gazy, zlać do innego naczynia, dodać cukier, drożdże, miętę, liście porzeczki, anyż i inne dodatki i odstawić do odfermentowania na 2-3 godziny w ciepłe miejsce. Po tym czasie, aby napój nie był zbyt kwaśny, należy go wynieść w chłodniejsze miejsce, co opóźni fermentację. Po 9 godzinach kwas ponownie przecedzić przez rzadkie płótno i rozlać do butelek, wkładając do każdej po 3-5 rodzynek.

Najlepsze są do przechowywania kwasu butelki takie, jakich używa się do szampana. Szczelnie zakorkowane butelki należy trzymać w ciemnym chłodnym miejscu (np. w piwnicy) nie krócej niż trzy doby. Po tym czasie napój jest gotowy do spożycia.

Anyż gwiaździsty

(*Illicium verum*)

Opis

To nieduże drzewo z rodziny magnoliowatych, zielone przez cały rok, nazywane jest też badianem. Ma żółte kwiaty. Owocuje od 6 roku życia, najwydajniejszy jest między 14 a 100 rokiem wegetacji. Owoce mają kształt gwiazdy, złożonej z 6-10 zdrewniałych mieszków, zawierających po jednym nasionie. Jako przyprawa używane są owoce i nasiona, w całości lub rozdrobnione.

Pochodzenie

Występuje w Wietnamie, Chinach, Indiach.

Historia

Znany od wieków w Chinach i Indiach (wchodzi w skład chińskiej przyprawy “pięć smaków” i najpopularniejszej chyba indyjskiej mieszanki przyprawowej, curry), do Europy trafił około 300 lat temu dzięki szlakom herbacianym, wiodącym przez Rosję.

Właściwości

Podobny w smaku i zapachu do anyżu – korzenno-słodki.

Zastosowanie

Wchodzi w skład wielu potraw kuchni chińskiej, wietnamskiej i hinduskiej. Doskonale aromatyzuje potrawy z wieprzowiny i drobiu, a także pierniki, desery mleczne, syropy, kompoty, powidła i potrawy słodko-kwaśne.

* Żeberka xing tao

- 1 kg wieprzowych żeberek
- 3 łyżki pikantnego sosu sojowego
- 2 łyżki cukru
- 2 cebule dymki
- 4 łyżki wina ryżowego (lub wytrawnej sherry)
- 1 łyżka mielonego anyżu gwiazdzistego
- szczypta świeżo mielonego czarnego pieprzu
- 1/2 łyżeczki przyprawy chińskiej
- 3 łyżki esencjonalnego bulionu
- 1 łyżka oleju sezamowego
- olej do smażenia (kukurydziany lub arachidowy)

Żeberka pokroić, dokładnie umyć, osuszyć. Przygotować marynatę: dymki oczyścić, umyć, drobno posiekać, zalać pikantnym sosem sojowym. Dodać cukier, wino ryżowe, mielony anyż, odrobinę pieprzu i przyprawę chińską oraz bulion. W czasie marynowania żeberka wielokrotnie mieszać i polewać marynatą. Wyjąć, osączyć z marynaty na sicie. Na głębokiej patelni rozgrzać olej, wkładać żeberka, smażyć około 12 minut. Można podawać z ryżem.

Arcydzięgiel litwor

(Angelica archangelica)

Opis

Wegetacja tej rośliny trwa dwa lata. Wysokość do 2 metrów. Kwiaty drobne, zielono-żółte. Jako przyprawa używany jest korzeń, niekiedy także liście.

Pochodzenie

Górzyste i wilgotne rejony Europy i Azji.

Historia

Roślina ta jest, według wierzeń ludowych, cudownym, czarodziejskim lekiem na 9 chorób, objawionym ludziom przez archanioła Rafaela. W Polsce roślinę tę uprawiano głównie w ogrodach przyklasztornych z racji jej działania leczniczego.

Właściwości

Zapach korzenno-pieprzowy, ziemisty. Smak lekko gorzkawy.

Zastosowanie

Sporządza się z arcydzięgla likiery i wina (często lecznicze). Młode pędy mogą być traktowane jak warzywo. Korzenie i liście stanowią wspaniały dodatek do sosów, sałatek i gotowanych jarzyn. Do dekorowania ciast i tortów używa się kandyzowanych ogonków liściowych i młodych pędów.

*** Wino arcydzięglowe**

40 g rozdrobnionego korzenia arcydzięgla

20 g liści melisy

3-5 g cynamonu

Zmieszać razem i zalać winem gronowym (3/4 litra). Macerować przez 21 dni. Odcedzić i zlać do kolorowych butelek. Używać raz dziennie po małym kieliszku.

Bazylia

(Ocimum basilicum)



Opis

Jednoroczna roślina, osiągająca 20-50 cm wysokości. Przyprawą są świeże lub suszone listki.

Pochodzenie

Azja Południowa.

Historia

Bazylia jest znana od wieków na całym świecie – wieńce z tej rośliny znajdowano w piramidach egipskich. W Indiach uważana za ulubioną roślinę boga Wisznu. W Libii uważana za środek ochronny przeciwko ukąszeniom węży i skorpionów.

Do Europy trafiła w IV wieku p.n.e. za sprawą powracających z wypraw do Azji żołnierzy Aleksandra Wielkiego.

W średniowieczu uważano, że bazylię mogą hodować tylko ładne kobiety. Do Polski bazylia przybyła w wieku XVI, prawdopodobnie z Włoch.

Właściwości

Świeży, korzenny, lekko słodkawy zapach i smak.

Zastosowanie

Doskonale pasuje do dań z pomidorów i sosów pomidorowych, jest niezbędnym składnikiem pizzy czy sosu do spaghetti.

Można nią aromatyzować dania z warzyw (ogórki, cukinia, fasola, groch) i dania mięsne.

Na bazie bazylii robi się wyśmienite ziołowe octy i oleje. Bazylia współgra swym smakiem i zapachem z innymi przyprawami – czosnkiem, estragonem, oregano itp. Bazylia wymieszana z rozmarynem można zastąpić sól w diecie bezsolnej.

*** Twarożek z bazylią**

250 g twarogu półtłustego

150 g kwaśnej, gęstej śmietany 12%

mała cebula

szczypta przyprawy typu vegeta

szczypta suszonej bazylii

pieprz (niekoniecznie)

Twarożek rozdrobnić, wymieszać ze śmietaną, dodać pokrojoną w drobną kosteczkę cebulę i przyprawy. Bazylie rozgnieść najpierw w palcach, żeby wydobyć z niej maksimum aromatu.

Cebula

(Allium cepa)



Pochodzenie

Pochodzi z Azji Środkowej i północno-zachodnich Indii.

Historia

Z Azji rozprzestrzeniła się do krajów basenu Morza Śródziemnego. Do Europy trafiła za sprawą wojsk rzymskich. W Egipcie karmiono cebulą głównie niewolników stawiających piramidy. Cebula ratowała też marynarzy przed szkorbutem (chorobą wywoływaną brakiem witaminy C).

Właściwości

Charakterystyczny, bardzo ostry smak i zapach. Krojona powoduje łzawienie. Szcypior jest łagodniejszy zarówno w smaku, jak i w zapachu.

Zastosowanie

Łatwiej chyba byłoby napisać, do czego cebuli się nie używa... Nie używa się jej do dań słodkich. Cebulę można spożywać jako dodatek do wszelkiego rodzaju surówek, sałatek, dań mięsnych, rybnych i warzywnych – na surowo, gotowaną, duszoną, smażoną i pieczoną. Pod wpływem temperatury jej smak i zapach łagodnieje, staje się słodkawy. Cebulę można również marynować – samą lub z innymi warzywami. Szcypior pełni często funkcję dekoracyjną, jest dodawany do twarogów, surówek, sałatek, jajecznicy. Można też stosować w kuchni cebulę suszoną i granulowaną, ale ma ona o wiele słabszy smak i zapach niż świeża.

*** Surówka na zakąskę**

kiszzone ogórki

cebula

olej

musztarda

Ogórki pokroić w drobną kostkę, tak samo postąpić z cebulą (powinno być jej mniej więcej tyle samo, co ogórków), wymieszać z odrobiną oleju i musztardy, odstawić na godzinę.

Cynamon

(Cinnamomum aromaticum, Cinnamomum ceylanicum)



Opis

Suszona kora kasji (wiecznie zielonego drzewa o wysokości do 12 metrów) to cynamon chiński. Drugą odmianą jest cynamon cejloński, będący korą cynamonowca cejlońskiego, mniejszego od kasji.

Pochodzenie

Chiny, Birma, Wietnam, Indonezja.

Historia

Prawdopodobnie najstarsza przyprawa, wspomniana już w Biblii jako jedna z wonności wchodzących w skład oleju,

którym namaszczano Arkę. Wzmianki o cynamonie notuje także chińska księga zielarska, napisana 2700 lat p.n.e. W Polsce używany jest głównie cynamon cejloński, który do Europy trafił w XVII wieku dzięki Holendrom. Uważany także za afrodyzjak.

Właściwości

Intensywny zapach, lekko słodkawy smak.

Zastosowanie

Używany głównie do wypieków, słodkich dań mlecznych, a także jako składnik przypraw korzennych, stosowanych do wyrobu pirników lub do aromatyzowania grzanego wina. Może także być dodatkiem do dań mięsnych, nadającym im egzotyczny posmak. W kuchni marokańskiej i irańskiej dodawany do dań z jagnięciny. Wchodzi w skład chińskiej przyprawy “pięć smaków” i hinduskiego curry.

*** Pleśniak-jabłecznik**

3 szklanki mąki (np. krupczatki)

1/2 + 3/4 szklanki cukru

1 kostka margaryny

2 łyżeczki proszku do pieczenia

5 jajek

jabłka

cukier

cukier waniliowy

cynamon

Z mąki, 1/2 szklanki cukru, żółtek, margaryny i proszku do pieczenia zagnieść ciasto. Podzielić je na 3 części (w proporcjach: 1/2, 1/4 i 1/4 ciasta), włożyć do zamrażalnika na co najmniej godzinę. Jabłka zetrzeć na grubej tarce jarzynowej, dodać cukier, i cynamon (do smaku). Białka ubić na sztywno z 3/4 szklanki cukru i cukrem waniliowym. Wyjąć zmrożone ciasto. 1/2 zetrzeć (na grubej tarce jarzynowej) na wyłożoną folią aluminiową blachę (bez smarowania tłuszczem), wyłożyć jabłka, zetrzeć na nie 1/4 ciasta, wyłożyć na to pianę i zetrzeć resztę ciasta. Wstawić ciasto do średnio nagrzanego piekarnika na około 1 godzinę. Świetnie smakuje jeszcze ciepławe, z mlekiem.

Czarnuszka

(*Nigella sativa*)

Opis

Roślina jednoroczna o wysokości 15-50 cm. Przyprawą są nasiona – małe, czarne, trójgraniaste.

Pochodzenie

Europa Południowa, Azja Zachodnia.

Historia

Znana już w starożytności, uważana za panaceum (lek na wszelkie dolegliwości).

Właściwości

Słodkawo-ostry smak (podobny nieco do gorzkiej kawy), miły, muszkatołowy zapach.

Zastosowanie

Do przyprawiania warzyw, roślin strączkowych, jogurtów, twarogów, marynat. Używana do aromatyzowania wina. Sproszkowane nasiona czarnuszki stanowią namiastkę pieprzu, przydatną w kuchni dietetycznej.

*** Babeczki z czarnuszką i mięsem**

1/2 kg piersi z kurczaka

1/2 kg cebulki szalotki

duża garść mrożonego groszku

3 marchewki

3-4 ziemniaki

8-10 ząbków czosnku

oliwa z oliwek

1 szklanka białego wytrawnego wina

sól

pieprz

oregano

1 1/2 szklanki mąki

2 łyżeczki octu

oliwa z oliwek

czarnuszka

Mięso pokroić w kostkę 3/3 cm. Zalać winem i 2-3 łyżkami oliwy, dołożyć 3 ząbki czosnku przeciśnięte przez prasę i pół łyżki oregano. Odstawić na godzinę do lodówki.

Marchewkę i czosnek pokroić w plasterki, ziemniaki w kosteczkę 1/1 cm. Szalotki oczyścić, większe przekroić na pół, mniejsze zostawić w całości. Na patelni smażyć osobno po kolei marchewkę 2 minuty, ziemniaki 3-4 minuty, cebulę, czosnek, groszek po 1 minucie. Na końcu podsmażyć porcjami mięso.

W dużym naczyniu wymieszać warzywa z mięsem. doprawić solą i pieprzem, wsypać oregano, dokładnie wymieszać. Z mąki, 2 łyżek oliwy i 2 łyżeczek octu zagnieść dość twarde ciasto. Włożyć na pół godziny do lodówki. Mięso z warzywami rozłożyć do małych jednoporcjowych misek, dolać 1 łyżkę wody do każdej.

Ciasto podzielić na tyle kawałków, ile jest misek. rozwałkować cienutko. Każdą miseczkę dokładnie okleić ciastem, posmarować oliwą i posypać czarnuszką.

Piec około 20 minut w temperaturze 160 stopni C.

Dlaczego warto mieć pełną wersję?



Wypróbuj nowe, oryginalne oraz tradycyjne i sprawdzone smaki w Twojej kuchni, aby zadziwić swoich gości. Niewątpliwie na co dzień wykorzystujesz takie znane przyprawy. jak pieprz, sól, majeranek, bazylię, curry, ale czy słyszałaś na przykład o alpinii, fenkule, kurkumie, kaparach i czy wiesz. jak je wykorzystać do urozmaicenia przygotowywanych przez Ciebie potraw? Dzięki tej publikacji: - Posiadasz nową wiedzę zarówno o znanych Ci już przyprawach, jak i o takich, o których nawet jeszcze nie słyszałaś. - Dzięki egzotycznym dodatkom odkryjesz na nowo znane Ci od lat potrawy. - Staniesz się jeszcze bardziej kreatywna w kuchni. Docenią to znajomi, którzy

wpadną na kawę i dadzą się skusić na nową wersję szarlotki lub smakowitą sałatkę, zawierającą nietypowe i oryginalne przyprawy. - Co najważniejsze - to wszystko jest możliwe, bez nadszarpywania Twojej kieszeni. Przyprawy są tanie i powszechnie dostępne. Trzeba tylko wiedzieć, jak je wykorzystać! Przez żołądek do serca...? To powiedzenie z pewnością nie jest Ci obce. A czy chciałabyś dowiedzieć się, jak je urzeczywistnić? Nie od dziś wiadomo, że niektóre przyprawy są silnymi afrodyzjakami. Teraz także i Ty możesz się dowiedzieć, jak wykorzystywać te przyprawy podczas przyrządzania dań, tak aby posiłek poza właściwościami odżywczymi miał także właściwości... miłosne.

Pełną wersję książki zamówisz na stronie wydawnictwa Złote Myśli

<http://przyprawy.zlotemysli.pl>