

Fűszerek, fűszerkeverékek, ízesítők, zamatosítók, állományjavítók



Dr. Buzás Gizella Szakáruismeret könyve alapján összeállította Irmái Tünde

Prezentáció

- https://prezi.com/p84oh_m-bgq5/fuszerek-es-izesitoszerek/
- <https://prezi.com/l903sh-e9r1m/a-fuszerek-vilaga/>



A fűszerek

- olyan növényi aromák vagy erőteljes ízhatásokat kifejtő anyagok, amelyek segítségével az ételek íze hangsúlyosabbá tehető, vagy élénkítő hatásuk növelhető.
- E termékek illatuk, aromájuk, ízük segítségével élelmiszereinket kívánatosabbá teszik.
- Jellegzetes tulajdonságaikat a bennük lévő hatóanyagok (illóolajok, gyanták, balzsamok stb.) határozzák meg.



A fűszerek története



ránk maradt fűvészkönyvek bizonyítják, hogy számos fűszer gyógyító hatását ismerték. Többek között Hippokratész és Galenus, ókori orvos is ír a fűszerek gyógyhatásáról és használatukról a különböző betegségek gyógyításában.

Nem tudjuk pontosan, mikor kezdte az ember ételeit fűszerekkel ízesíteni. Hérodotosznál már az i. e. 5. században találunk ilyen utalásokat, vagy gondoljunk Lucullus római hadvezér híres lakomáira az i. e. 1. században, amihez az ugyancsak híres kertjében termesztették a titkos fűszereket.

Tény, hogy kezdetben csak a leg gazdagabbak engedhették meg maguknak a fűszerek használatát. A fűszer hosszú évszázadokon át a drágakövekkel azonos értéket képviselt. Fűszert ajándékozni a legnagyobb tisztelet jele volt.



A fűszernövényeket az emberiség ősidők óta ismeri és használja, először leginkább az orvoslásban alkalmazták, de készítettek belőlük szent olajokat, keneteket is, amiknek mágikus és vallási rituálékön volt szerepük.

A kínaiaktól, az egyiptomiaktól és a görögöktől

A Föld északi részein kevesebb, a mediterrán vidékeken több fűszert termesztettek és használtak. A fűszerek nagy része azonban a forró égöv területéről származik. Indonéziát ma is gyakran Fűszer-szigetek néven emlegetik. Európában kezdetben a kolostorok kertjeiben termesztették a fűszereket, a távol-keleti egzotikus fűszerek pedig sokszor drámai harcok után, régi birodalmak bukása és újak születése árán jutottak el az európai uralkodók konyháiba, illetve válhattak gyógyszerré, illatosítóvá. Európában lassanként arra is rájöttek, hogy bizonyos fűszerek megvédik az ételeket az oxidáció okozta avasodástól vagy egyéb romlástól. Ekkortól kezdték használni a fűszereket tartósításra.

Hazánk fűszertörténetéből Mátyás király korát és Erdélyt kell kiemelni. Az ősi magyar fűszerek mellett itt már használták a borsot, a gyömbért, a sáfrányt, a szegfűborsot és a fahéjat.

Korunkban a fűszerek felhasználása rendkívül széles körű. A hétköznapi és az ünnepek ételkészítése mellett az élelmiszeriparban, a bor- és likőrkészítésben, a kozmetikai iparban és a gyógyászatban egyaránt nélkülözhetetlenek.



A fűszerek összetétele és hatóanyagai

A fűszerek általában ételek, italok ízesítésére, étvágygerjesztő tulajdonságok növelésére, illatosításra, színezésre használt növényi vagy ásványi anyagok.

A fűszerek tulajdonságait a bennük található hatóanyagok és jelleget adó összetevőik határozzák meg.

A fűszerek legfontosabb alkotói az illóolajok, gyanták, balzsamok, alkaloidok, glikozidok, cserzőanyagok, növényi festékanyagok, szénhidrátok, szerves savak, keserű anyagok, vitaminok, ásványi anyagok. A fűszerekben az összetevők hatásai nem külön-külön, hanem együttesen jelentkeznek.

Illóolajok

Gyanták

Balzsamok

Alkaloidok

Glikozidok

Cserzőanyagok

Növényi festékanyagok

Szénhidrátok

Szerves savak

Keserű anyagok

Vitaminok

Ásványi anyagok

Illóolajok: meghatározzák a fűszerek jellemző illatát, sajátos aromáját. Az illóolaj-tartalom adja a fűszerek „lelkét”, az élelmiszereknek pedig az ízt, illatot. Emésztést serkentő, gyulladáscsökkentő, baktericid hatást is kifejtenek. 5-50 vegyületből álló, könnyen illó folyadékok, amelyek a papíron zsírnymot hagynak. Illóolajokból készülnek az illatszerek is, valamint a fog- és szájápolási cikkek ízanyagai, aromát adó alapanyagok, üdítő- és alkoholtartalmú italok ízesítői.

Alkaloidok: nitrogéntartalmú, gyűrűs szerkezetű vegyületek. A központi idegrendszerre erőteljes hatást fejtenek ki, lehetnek bódítóak vagy éppen élénkítők, szolgálhatnak a fájdalom csillapítására is.

Növényi festékanyagok: az íz és zamat kialakítása mellett az élelmiszereknek adott szín is elősegíti az érzékszervek fokozott működését. Legfontosabb festékanyagok a karotinoidok, a klorofill, az antociánok, a flavonok.

Keserű anyagok: változatos kémiai összetételűek, fokozzák a nyál és a gyomornedv kiválasztását, a bélmozgásokat, mozgásba hozzák a bélfalban lévő nyiroksejteket, amelyeknek fontos szerepük van a fehérjék felszívódásában. Étvágygerjesztő hatásúak, a keserű fűszerek (pl. üröm, kálmos, narancshéj) máj- és epezsavarok esetén különösen jó hatásúak.

Gyanták: gyantasavakból és más aromás savakból, észterekből, ketonokból álló, üvegszerű anyagok, amelyek hozzájárulnak a fűszerek jellemző ízéhez, illatához.

Glikozidok: a szervezetben elősegítik az ásványi és egyéb anyagok felszívódását, határozott élettani hatású anyagok. Hatással vannak például a szív működésére, a bélre stb.

Szénhidrátok: az édes ízű, esetleg keményítőt, nyálkát, pektint tartalmazó fűszerekben találhatók

Vitaminok: jelenléte frissen szedett fűszernövényeinkben számottevő.

Balzsamok: illóolajok és gyanták keverékéből álló, cseppfolyós halmazállapotú, sajátos illatot adó anyagok

Cserzőanyagok: erjedést, gyulladást, rothadást gátló hatásuk folytán jó hatással vannak a bélflórára.

Szerves savak: fertőtlenítő, anyagcsere-szabályozó hatásuknál fogva jelentős szerepük van a tápanyagcsatornában.

Ásványi anyagok: leginkább a magokban és a termésekben találhatók.

Fűszerek - gyógynövények



- Sokrétű hatást gyakorolnak az egészségre, ezért a fűszerek egyben gyógynövényeknek is tekinthetők.
- Gyorsítják az emésztést, fokozzák a nyáltermelést, növelik az epekiválasztást, tágítják az ereket, antibakteriális hatásuk van, elpusztítják a bélpаразитákat.



A fűszerek rendszere

- A fűszerek lehetnek szárítmányok és frissen szedettek.
- A legelterjedtebb feldolgozott formában való értékesítésük.
- Gyökeres növényként cserépben vagy friss, vágott növényként a zöldségáruk között kerülnek forgalomba a zöldségosztályon, illetve a zöldségboltokban.



Fűszerek

Termékek, magok

- Áfonya
- Ánizs
- Borókabogyó
- Cayenne bors
- Csillagánizs
- Édeskömény
- Fehérbors
- Feketebors
- Fűszerpaprika
- Kardamom
- Koriander
- Kömény
- Mustármag
- Szegfűbors
- Szerecsendió
- Szezámmag
- Vanília

Levelek, fűvek

- Babérlevél
- Bazsalikom
- Borsikafű
(csombor)
- Borsmenta
- Citromfű
- Kakukkfű
- Kapor
- Lestyan
- Majoránna
- Metélőhagyma
- Oregánó
(szurokfű)
- Petrezselyem
zöldje
- Póréhagyma
- Rozmaring
- Tárkonylevél
- Zeller zöldje
- Zsálya

Bimbók, virágok

- Kapribogyó
- Komló
- Sáfrány
- Sáfrányos szeklice
- Szegfűszeg

Héjrészek

- Citromháj
- Narancsháj
- Faháj

Gyökerek

- Fokhagyma
- Gyömbér
- Kurkuma
- Lestyan
- Vöröshagyma



Termékek, magok

A termékek a virágból kialakuló magot vagy magokat tartalmazó növényi részek

Áfonya



- Savanyú tölgyes és bükkös erdők talajának lakója. A sekély, savanyú talajú erdők jellegzetessége. Általában csoportosan-tömegesen jelenik meg, behúzódik az ültetett fenyvesek szélére is. Alacsony növéssű, gazdagon elágazó félcserje, kúszó, legyökeresedő ágakkal, amelyek szögletesek, zöldes színűek.
- Az érett bogyó gömbös, feketés-kék, hamvas.
- Gyümölcse közkedvelt lekvár, szörp, bor, likőr formájában. Vadhúsból készült ételek díszítő- és ízesítő anyaga, körete.
- Gyümölcslevesek, gyümölcssaláták alapanyaga, sütemények **ízesítője**, tölteléke.
- Nyersen fogyasztva gazdag A, D, C vitaminforrás, vasban is bővelkedik.
- Forrás: <http://www.fuszerek.eu/fuszerek2.html>

Ánizs (1.)



- Az ánizs már a tizennegyedik századtól használatban volt angol kertekben. Mivel meleg nyarakon érlel magokat ezért a melegebb területeken termesztik kereskedelmi arányban, Bulgária, Málta, Spanyolország, Görögország, Olaszország.
- A Keleti Ánizst azelőtt más fűszerekkel együtt az adók részleges megfizetésére is használták. Vergilius idején (Kr. e. 70- Kr. e. 19) az ánizs fűszerként volt használatos, főleg gyomorrontások ellen.

Ánizs (2.)



- Európában, főleg Németországban sok süteménynek van ánizsmag ízesítése, az ánizst levesekbe is használják.
- Az ánizs szárait a virágzat barnulásakor kell levágni, összekötni és árnyékos, fedett helyen utóérlelni. Az egész növény illatos. A termések fő hatóanyaga az illóolaj.
- **Az ánizs termését használják.**
- Forrás: <https://www.tuja.hu/anizs.htm>

Ánizs (3.)



Az **ánizs** a mediterrán éghajlat növénye, közelebbről a Földközi-tenger keleti szigetein őshonos. Régen gyógynövényként termesztették és alkalmazták. Elősegíti az emésztést, ezért az étkezések végén fogyasztott sütemények, más édességek fűszerezésére használjuk.

Borókabogyó



- Valószínűleg a legelterjedtebb fás szárú növény az északi féltekén.
Igen változatos formájú, sűrű ágrendszerű oszloposan felálló, vagy laposan szétterülő hosszú életű fenyő.
Hazánkban is őshonos, örökzöld fa vagy cserje. 5-6 m magasra nő.
- Tűlevelei szúrósan merevek.
Gömb alakú bogyói 3 elhúsosodó levélből alakulnak ki 2 év alatt. A bogyók kezdetben zöldek, majd kékesfeketére érnek, illatosak, édes ízűek.
- A bogyókat fokhagymával, rozmaringgal, majorannával keverve sülték és szárnyasok **fűszerezésére** használják.
- Magas cukortartalmú bogyóiból pálinkát főznek, melynek a Felvidéken borovicska, Erdélyben fenyőíz a neve.
- Az üzletekben kapható borovicska nem a bogyókból készül, hanem csak illóolajjal ízesített szesz.

Cayenne bors

NEM KELL MEGIJEDNI!



CSAK A CHILIÉRT JÖTTÜNK VOLNA.



- Habár a fordítás is megengedi, hogy borsnak mondjuk, de ez nem az!
- Eredeti nyelvéről magyarra fordítva a PEPPER szó jelenthet PAPRIKÁT és borsot is egyaránt.
- A Cayenne **NEM** bors, hanem egy igazán finom, enyhén csípős chili.
- Akár nyersen, akár por alakban fogyasztjuk, mindenképp az egyik legkedveltebb fajta.
- Nevét a Dél-Amerika északi részén fekvő, Francia Köztársaság Guyana megyéjének fővárosáról kapta. Mivel itt fedezték fel legelőször ezt a chili fajtát.
- Forrás:
http://kapszaicinfuggok.blog.hu/2015/08/14/a_cayenne_nem_bors_hanem_chili

Csillagánizs



- Igen kellemes, a Magyarországon ismertebb, de tőle rendszertanilag távol eső ánizshoz (*Pimpinella anisum*) hasonló aromájú, de annál valamivel erősebb illatú, édeskés ízű, Dél-Kínában őshonos gyógy- és fűszernövény, több étel- és italkülönlegesség neki köszönheti különleges ízét és illatát.
- Sütemények, likőrök, kompótok **ízesítésére** tökéletes, de sokszor használják díszítésre is.

Édeskömény - Bécsi fű, bécsi kapor (1.)



- Már a görögök és a rómaiak ismerték nemes aromáját és gyógyhatását.
Magja kellemes, ánizsra emlékeztető illatú, íze édeskés, kissé csípős.
Illóolajat, zsíros olajat, cukrot, fehérjét tartalmaz.
Nagyon egészséges fűszer, mely főzelékek, saláták, halételek, szószok, likőrök ízesítésére használjuk.
A növény fiatal leveleiből salátát és főzeléket is készítenek.
- Forrás: <https://www.tuja.hu/edeskomeny.htm>



Édeskömény (2.)

- Az édeskömény melegigényes növény, bár már elég jól alkalmazkodott a kontinentális éghajlathoz.
- **Édeskömény termesztése:** Szaporítására a közvetlen szabadföldi helyrevetés terjedt el, ez történhet kora tavasszal vagy késő ősszel. A közös károsítók miatt lehetőleg ne ugyanebbe a családba tartozó növények (sárgarépa, kapor stb.) után vessük.
- A gumós édeskömény igen hajlamos a felmagzásra.
- A kisebb ökölnyi édeskömény termékek 30-50 dkg édesek és lédúsak.
- Az ókorban sóval, borssal, ecetes olajjal fűszereztek.
- Forrás: <http://www.terebess.hu/tiszaorveny/zoldseg/edeskomeny.html>

Bors (1.)



A **feketebors** a *Piper nigrum* nevű cserje éretlen termése. A fehérbors az érett termés, amelyről ledörzsölték a héját. A piros perui bors egy szömörceféle termése, amit gyakran rózsaborsként adnak el. Az ételreceptekben ajánlott borskeverék egyesíti az összetevők aromáját, így alkalmazásakor kiváló illat- és ízhatást érünk el.

Bors (2.)

- A növények karókra rögzítve állnak, árnyékolók alatt. Naponta szedik a termést. Mindig csak azokat a fürtöket szedik le, amelyeken a zöld borsok mellett már van pár piros szem is.
- A piros bors az érett, de abból csak a piros bors lesz. A többi borsfajtához a zöldet használják. Napon szárítják (sütik) meg, ettől befeketedik a külseje. Ez a fekete bors. Ha eltávolítják a fekete burkot, az lesz a fehér bors.
- Forrás: <http://hooors.blogspot.hu/2013/05/rak-es-bors.html>



Bors (3.)



- Szinte minden ételünkben megtalálható a bors, latin nevén *Piper nigrum*. Frissen őrölve a legfinomabb, különösen hús páchoz használva, de levesekbe egybe teszik. Legtöbbször őrölt formában ízesítik vele az ételt.
- Forrás:
<http://www.femina.hu/recept/fuszerno-venyek1?img=0&code=0000059505eh27#kepgaleria>
- Csípős ízét a piperin adja.
- A világon és hazánkban is a legelterjedtebb a fekete bors.

Bors (4.)



A boltokban forgalmazott fűszerek kiszerelése leggyakrabban **aromatartó tasak**, amelyben a magvak, termések, szárított levelek, füvek sokáig megőrzik illatanyagaikat.

Paprika (1.)



- Magyarország híres a paprikájáról.
- Míg nálunk az édes változat a népszerű, addig a világ többi részén a csípős chilit használják.
- Az erős *Capsicum annuum* a mexikói és csípős keleti ételek kihagyhatatlan összetevője.
- Az édes hazai változat pörköltbe és levesekbe kötelező.
- Forrás:
<http://www.femina.hu/recept/fuszernovenyek/1?img=0&code=0000059505eh27#kepgaleria>

Paprika (2.)

- A fűszerpaprika a paprikanövény beérett és megszárított terméséből készült őrlemény.
- A paprika őshazája Mexikó, Peru, Argentína területe, Európába a portugál utazók hozták be.
- Magyarországra a 17. században került, de eleinte csak gyógyszerként használták.
- „Magyar” világhírét a gabonamalmok mintájára megépített paprikamalmok alapozták meg.
- Az első paprikamalmok a 19. század elején jelentek meg.
- Világhírű paprikatermő körzeteink Szeged és Kalocsa környéke.

Paprika (3.)



A **fűszerpaprika** a magyar konyha jellegzetes ízesítője, ételeink színezője. A beérett paprikát hagyományos módon füzérekben az eresz alatt szárítják. A zörgősre szikkadt termést paprikamalomban őrölik meg.

Paprika (6.)

- A paprika fajtáját minőségi körülmények alapján határozzák meg.
- Alapból az összes fajta homogén őrlésű, mindegyiknél említik, hogy jellegzetes ízű, van mégis, ami megkülönbözteti őket:
- A paprika **különleges**, ha egyöntetű megjelenésű, tűzpiros színű, fűszeres illatú és édeskés.
- **Csemege**, ha egyöntetű megjelenésű, piros, világosabb piros, vagy sárgáspiros alapszínű sárgásbarnás árnyalattal.
- Az **édesnemes** kissé mozaikos megjelenésű, piros, világos piros, sárgáspiros, vagy sárgásbarnás árnyalatú.
- A **rózsapaprika** szintén kissé mozaikos megjelenésű, fakópiros alapszínű sárgásbarnás árnyalattal, enyhén csípős.
- Csípősség tekintetében a kapszaicintartalom az iránymutató. Ha nem haladja meg a 100 mg/kg-ot, csípősségmentes, 100 és 200 mg/kg között enyhén csípős, magyaros ízű és jellegű, 200 mg/kilón felül csípős.
- Forrás: <http://www.origo.hu/tafelspicc/alapanyag/20121004-fuszerpaprika-kisokos.html>

Szegedi Paprika Múzeum (1.)

- A fűszerpaprika (*Capsicum annuum* L. var. *Longum* DC.) egynyári növény, a burgonyafélék családjába tartozik, legközelebbi rokona az étkezési paprika és a chilipaprika, mindannyian közös őstől, a Közép- és Dél-Amerikában honos vadpaprikától származnak.
- A fűszerpaprika serkenti a vérkeringést, étvágygerjesztő, gyulladáscsökkentő, fájdalomcsillapító hatású, csökkenti a koleszterin szintet. Gazdag a csípősséget adó kapszaicinben, a karotinoid festőanyagban és C-vitaminban.

Szegedi Paprika Múzeum (2.)

- A szegedi paprikamolnárok utolérhetetlen tökéletességre fejlesztették a paprika őrlését. Ők az anyagban rejlő lehetőségeknek, az ízek, aromák és színek érvényesítésének világviszonylatban is egyedülálló mesterei.
- A tapasztalatok azt mutatják, hogy a legjobb minőségű fűszerpaprika-őrlemény előállításához a köves őrlést semmilyen más technika nem tudja pótolni. A két egymásra illesztett **malomkő** súrlódási felületén levegőcsatornák vannak. Az őrlő felületeknek állandóan érdesnek kell lenniük. Mivel ezek az őrlés folyamán hamarosan kisímulnak, négy-öt naponként a malomkövön az érdességet meg kell újítani, **kővágó csákánnyal** faragni kell.

Szegedi Paprika Múzeum (3.)

- A 19. és a 20. század fordulójának környékén megnövekedett az igény az őrölt paprika iránt. A szegedi föld és az akkori termelési módszerek már nem tudták kielégíteni a szükségleteket. Megindult tehát az elmaradottabb hazai paprikavidékekről a paprika áramlása Szeged felé, ugyanakkor a paprikakereskedők megismerkedtek a jóval olcsóbb spanyol paprikával is.
- Egyes kevésbé aggályos kikészítő a szegedi piaci áraknál lényegesen olcsóbban jutott így paprikához, s a feldolgozás során némi szegedi paprika hozzáadásával „*valódi*” szegedi paprika néven hozta forgalomba. Szükségszerűen merült fel tehát a szegedi paprika védelme, s 1920-ban megalakult Szegeden a minősítést segítő vegyvizsgáló állomás.

Szegedi Paprika Múzeum (4.)

- A szegedi paprika a 19. század közepén a vásározó paprikakikészítők révén már meghódította az országot. A 20. század elején a szegedi Valéria tér (ma Bartók tér) adott helyet a **paprikapiacnak**. Ekkor már a vidéki kereskedők jöttek el vásárolni Szegedre.
- A paprika hazánkon kívül először a Habsburg-monarchiát, főleg Bécsét hódította meg. A szegedi *Kotányi János* a múlt század elején paprikamalmot működtetett Bécsben, ahol a Szegeden előkészített paprikát szegedi molnárok őrölték. Ebből fejlődött ki a ma is ismert Kotányi fűszerforgalmazó cég. A monarchián kívül először az USA kezdett a szegedi paprika iránt érdeklődni, de virágzó volt a kivitelünk a Balkán felé is.
- A Szegedi Paprika Zrt. hagyományos tevékenysége a fűszerpaprika-őrlemények gyártása és forgalmazása. Napjainkban az őrlés az egyik legnagyobb múlttal rendelkező, ugyanakkor – a fejlesztésnek és a beruházásoknak köszönhetően – a legkorszerűbb technológiával felszerelt köves malomban történik.

SZEGEDI FÜSZERPAPRIKA-ÖRLEMÉNY



A hungarikum rövid bemutatása:

Termesztése a XIX. század elején kezdődött, erre az időszakra már jól ismerték jóslékony hatását a hőselekek szeszélyeként, tudták, hogy segíti az emésztést és jóslékonyan hat bizonyos reumatikus és lázzal járó betegségekre. Szeged környékén fellelhetőleg a szeged-abonyi erdőszelvények között is termesztették a paprikát, majd innen terjedt el a környéki térségben. Szeged környéke, a Tisza folyó völgye, különösen alkalmas a paprika termesztésére: a magyar paprikás ételek száma, a felfajdosztás, a szegedi termesztési tapasztalatok és kísérletek kedve mind hozzájárultak a paprika sikeréhez, formálják a szegedi paprika ímét, ízét, aromáját. A XIX. század végére a paprika - tört, zúzott, őrlött, egész formában - Szeged vezető kereskedelmi árucikkjé nőtte ki magát. Az 1940-es évekig a magyar paprika termesztési módja erős volt. Az édes, fűszeres élelmiszerekhez az alapanyagból a csipős részeket el kell távolítani. Ez a folyamat volt a paprikafeldolgozás: a paprika csúcsjait levágják, a termést felfűszálják, kifordítják az ereket kézzel kikaparják. A két végénél maradt többi résszel töltött ember foglalkozott paprikafeldolgozással, 20 paprikamalom működött, egyenként legalább 15-20 fő alkalmazottal, legalább tízezer termelő termelte a paprikát és számtalan kereskedő dolgozott azon, hogy a szegedi paprika minden felére eljusson. Nem volt más iparág Szegeden, ami ennyi embert foglalkoztatott volna.

További részletes leírás és információk:

[Javaslat nemzeti érték Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez](#)

Az érték a Hungarikum törvény 114/2013. (IV. 16.) Kormányrendelet a magyar nemzeti értékek és hungarikumok gondozásáról III. sz. mellékletének Hungarikum Bizottsághoz történő feltérjesztésével és elbírálása által került a Hungarikumok Gyűjteményébe.



KALOCSAI FÜSZERPAPRIKA-ÖRLEMÉNY



A hungarikum rövid bemutatása:

1861-ben épült az első kalocsai paprikamalom, 1900-ban már három paprikamalom őrlött 12 kőpárral, a modern kalocsai paprikamalmok a XX. század elején épültek meg. A kalocsai térségben kizárólag kőpáros paprikamalmokat építettek, melyeket a XIX. század végén gőzgépekkel, a XX. században dízel- és villanymotorokkal hajtottak, ezek mellett jelentős volt a dunai vízmalmok száma is. Az otalom alatt álló, eredetmegőrzéssel védett őrlött paprika termőterülete a Kalocsai fűszerpaprika-termő tájörzet, A termék mélyvörös színű, bársónyos hatású, aromáját tekintve kellemes, fűszeres, karamelles pirított magvakéhoz hasonló. Íze édeskes, gyümölcsös.

További részletes leírás és információk:

[Javaslat nemzeti érték Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez](#)

Az érték a Hungarikum törvény 114/2013. (IV. 16.) Kormányrendelet a magyar nemzeti értékek és hungarikumok gondozásáról III. sz. mellékletének Hungarikum Bizottsághoz történő feltérjesztésével és elbírálása által került a Hungarikumok Gyűjteményébe.



Zárjegy

- 1994. évi LXIX. Törvény a jövedéki szabályozásról és ellenőrzésről, valamint a bérfőzési szeszdóról szóló 1993. évi LVIII. törvény módosításáról
- „39. zárjegy: a dohánygyártmányok csomagolási egységére vagy egyes darabjára, a palackozott szesz, szeszes italok palackjára, a kávé, illetve a fűszerpaprika-őrlemény fogyasztói csomagolására felhelyezett olyan bélyeg, amelyet a Magyar Állam állíttat elő, bocsát - elszámolási kötelezettség mellett - a gyártók, importőrök rendelkezésére. A zárjegy igazolja e termékeknek a törvény előírásai szerinti forgalomba kerülését.”
- „(5) A zárjegyet a kávé és a fűszerpaprika-őrlemény csomagolásán, a palack zárókupakján kell elhelyezni úgy, hogy a csomag, a palack nyitásakor a zárjegy eltépődjön.

Szent-Györgyi Albertnak a szegedi paprikából sikerült nagyobb mennyiségben előállítani a C vitamint és ezért a felfedezéséért 1937-ben Nobel díjat kapott. Szobra a Szegedi Egyetem lépcsőjén látható.



Forrás: <http://vinpet1942.blogspot.hu/2014/09/a-pick-szalami-es-szegedi-paprika.html>

Kardamom (1.)

- Fő termőterülete India és Sri Lanka, íze fanyar-édeskés. Sültek, pácolt húsok és likőrök fűszere.



Kardamom (2.)

- A karda szó görögül szívet jelent, az amomum fűszert. Nevét valószínűleg szív működésre gyakorolt jótékony hatása miatt kapta.
- Mézeskalácshoz, marcipánhoz, páclevékbe, likőrökhöz az egész magvakat használjuk, rizs, gyümölcssaláta, curry, kenyér, sütemények, kávé, csokoládé, salátaöntetek ízesítésére pedig a porát. Az indiai és skandináv konyha jellegzetes fűszere.
- Ez az egzotikus, nagyon jellegzetes, erős, kámforos aromájú fűszer kategóriájában a harmadik legdrágább a világon (a sáfrány és a vanília után). A magas ár az igen munkaigényes termesztés következménye (mint a másik kettőnél is). A kardamom a gyömbérfélék családjába tartozik, őshazája Dél-India és Srí Lanka.
- Két fajtáját használják: a zöld (igazi) és fekete kardamomot. A kettő nem helyettesíti egymást.
- Forrás: <http://fuveszblog.cafeblog.hu/2010/08/04/kardamom-a-sziv-fuszere/>

Koriander (1.)

- A Földközi tenger vidékén őshonos, de hazánkban is termesztett fűszernövény.
- Jellegzetes édeskés ízét a korianderolaj adja.
- Pácolt halkészítmények, savanyúságok, sülték, kolbászfélék, likőrök fűszere.



Koriander (2.)



- Minden része felhasználható: a magja, a levele és a gyökere is. A magyar háziasszonyok körében a koriander magja a legelterjedtebb, ezt ecetes savanyúság eltevéséhez használják. Az oroszok és a németek pedig húsok pácolásához, kolbászok ízesítéséhez és kenyérsütéshez. Van néhány koriander-ízesítésű a híres belga apátsági sörök között is, például a Corsendonk Pater Noster vagy a St. Benoit Brune.
- A koriander éretlen magvai kellemetlen szagot árasztanak, ez emlékeztette az ókori görögöket a poloskára, amit korisnak neveztek. Innen származik hát a fűszer neve. A koriandermag akkor éri el jellegzetes csípős és savanykás aromáját, ha éretten szedjük le és néhány napig még utóérleljük a napon.
- Forrás:
<http://bestzeller.egologo.transindex.ro/?p=35>

Kömény (1.)



A **köményt** kontinensünkön már a 13. század óta termesztik. A népszerű fűszer és gyógynövény magja sok illóolajat tartalmaz. Az átható illatú, erős aromájú mag jól illik a magyaros konyha ételeibe.

Kömény (2.)



A **fűszerkömény** a boltokban egészben és őrölte egyaránt kapható.

Mustár (1.)



A **fehér mustár** magja kissé édeskés, konzerváló hatását a savanyúságok ízesítésekor, befőzésnél hasznosítják. A **barna mustármag** kevésbé csípős, de aromásabb.

Mustár (2.)



Az évezredek óta ismert **mustárt** sokoldalúan alkalmazzák az ételek készítésénél és a gyógyászatban egyaránt (a mustártapasz ízületi gyulladás és reuma ellen hatékony).

Mustár (3.)



- Leginkább mártás formájában találkozni a kis magokkal. A szósz tulajdonképpen a magból őrölt liszt vizes, fűszerezett keveréke.
- Kétfélét használunk, a fehéret, *Sinapis alba*, és a feketét, *Brassica nigra*.
- A leghíresebb a dijoni, melyről már a 14. században is azt írták, hogy a legjobb. Húsok pácolásához és persze sült kolbász mellé tökéletes.
- Forrás:
<http://www.femina.hu/recept/fuszernovek1?img=0&code=0000059505eh27#kepgaleria>

Érdekességek a mustárról



mustum ardens kifejezésből származik, jelentése *égő must*. Nevét minden bizonnyal azért kapta, mert a magvak ízesítőként való feldolgozása már az első időkben szorosan összekapcsolódott a szőlővel. A beérett mustármag a szőlőszüret idejére vált alkalmassá őrlésre, mustárkrém készítésére – és ha már ott volt kéznél a must, hát felhasználták ízesítésre.

Hazánkban jelentős mennyiségben termesztik az Alföldön, de kiemelkedő Lengyelország, az Egyesült Királyság és Németország mustártermesztése is. Európán kívül termesztik még Délnyugat-Ázsiában, Indiában, Kínában és az amerikai kontinens mérsékelt éghajlatú területein. Ízesítőként feldolgozott formában az USA, Kanada, Franciaország, az Egyesült Királyság, Németország, sőt az utóbbi években Japán termékei jelennek meg számottevő mennyiségben és vászártekban a világpiacra.



A mustár a mérsékelt égöv egyik legcsodásabb növénye. Alkalmazzák fűszerként, zöldségként, olaja egyaránt alkalmas étkezésre és gépek kenésére, gyógyhatását szintén régóta ismerik.

A mustár őshazája a Földközi-tenger vidékére tehető. Neve latin eredetű, a

A mustár története

A mustár története több mint 6000 éves múltra tekint vissza. Első emlékeink a fehér mustárról szólnak, leírása már i. e. 4000 évvel, a szanszkrit sumér emlékek között is szerepel. A 2000 évvel későbbi korból származó egyiptomi írások a mustárnak nem csupán ízesítő, hanem gyógyhatását is kiemelik, a feltárt piramisokban mustármagok maradványait is fellelték. Kínában is termesztették, bár az onnan származó írásos bizonyítékok szinte fiatalnak számítanak, mindössze i. e. 1000 évvel keletkeztek. A rómaiak is termesztették. Magjának lisztjét sós halléval elkeverve kenhető ízesítőt készítettek belőle, ezt ismerhették meg Julius Caesar (i. e. 100–44) hódítása nyomán a gallok. Tudhattak a mustár gyógyhatásáról is. Ezt bizonyítja Plinius (i. sz. 23–79) római író, tudós „A természet históriája” c. munkája, amelyben mintegy 40-féle mustáralapú gyógyszert sorol fel. Magjain kívül fogyasztották friss zöldségként, sőt csíranövényét salátaként, kifejlett leveleit a spenóthoz hasonlóan elkészítve Diocletianus császár (243–316) asztalára is feltáldták. Hazánkba is a rómaiak közvetítésével jutott el ez a fontos fűszernövény.

Az első igazán híressé vált ízesítőt a franciák készítették el a 4. században. A mustárlisztet összekeverték ecettel, musttal, borral, s így különleges ízű és egyben olyan olcsó terméket állítottak elő, amelynek fogyasztását még a közemberek is megengedhették maguknak. Az ízletes készítmény eljutott a pápai asztalra is. XXII. János pápa annyira kedvelte, hogy jókora jövedelemmel rendelkező „papai mustármester” méltóságot is adományozott az ízesítő állandó biztosítására.

A középkorban a mustárkészítés jövedelmező mesterség volt, céhek alakultak, a céhmesterek részletesen szabályozták a fűszer előállításának módját. A 17. században egy Bornibus nevű francia mester kidolgozta a mustár tablettává préselésének módszerét, majd ugyancsak a franciák kifejlesztették a mustármag finom porrá őrlésének technológiáját is.

A leghíresebb francia – *dijoni* – mustár készítésének receptjét *Naiegon* francia céhmester találta ki a 18. században. A barna és fekete mustármagból ké-



szült örleményt elkeverte frissen préselt szőlő mustjával, a keletkezett pépet addig érlelte, míg a mustból bor lett, ezt követően az érett péphez hozzákeverte az újbort. Visszatért tehát a hagyományos rendhez, amely szerint a mustárkészítés időpontja egybeesik a szüret időpontjával. Ezt követően újjászülettek, megújultak az ősi receptúrák, a mustárnak számos változata jött létre.

A 19. században kezdték Angliában gyártani a mustárport, ami máig népszerű, mert így módon lehetőség van a házi, egyedi ízű mustárok készítésére.

Napjainkban az újabb ízhatású mustárok kitalálásának csak az emberi fantázia szabhatna határt, a termékválaszték szinte végtelen.

Mitől csípős a mustár?

A mustármag szagtalan, de szétrágva olajos, csípős ízű. Jellemző hatóanyagai a *glikozidok*, vagyis a nitrogén- és kéntartalmú allil-izocianátok (sinalbin a fehér mustárban, sinigrin a barna mustárban).

Az allil-izocianátok hisztaminfelszabadulást okoznak, hólyagösszehúzó, antibakteriális és antifungális hatásúak. Kedvező hatásúak emésztési panaszok, székrekedés, felfúvódás ellen is. A glikozidokat víz (vagy nyál) jelenlétében a *mirozin* nevű enzim elbontja *allil-mustárolajokra* és egyéb vegyületekre. Ezek okozzák a mustár csípős ízét és szagát. Az allil-mustárolaj-tartalom fajtától függően változó, 0,5–1,7%. Tartalmaz még 0,2–1,0% illóolajat, 30–40% zsíros olajat, nyálkaanyagokat, erukasavat.

Amíg a mustármagból ételízesítő lesz

Az érett, száraz mustármagot koptatás nélkül vagy koptatás után megőrlik. Az így kapott mustárliszt olajtartalmát préseléssel csökkenthetik, majd vízzel, ecetvel, konyhasóval elkeverve cefrézik. Az érlelt mustárcefrét finom péppé dolgozzák át, esetleg speciális elkészítési módot alkalmazva, a kész

mustárpépet ízesítő-, színezőanyagokkal és tartósítószerrel bekeverve tovább érlelik, majd edényzetbe töltik. A mustár mint ételízesítő a Magyar Élelmiszerkönyv megfogalmazása szerint a következő:

A mustár durván vagy finoman aprított mustármagból,

mustármaglisztből ízesítőanya-

gok hozzáadása után fermentá-

cióval feltárt, sűrűn folyó, pépes állományú, tartósítószerrel készített étel-

ízesítő.



Íze csípős, savanykás, az illóolaj-tartalomra, valamint az azt kiegészítő ízesítőanyagokra jellemző, harmonikus. Állománya krémszerű, egyöntetű vagy durván aprított, esetenként a jellegnek megfelelően egyenletes eloszlásban magokat tartalmazó.

Miben rejlik a mustármag gyógyhatása?

A mustármag anyagai serkentik a vérkeringést, ezért egykor szerelmi bájjalhoz is keverték. Belső használatnál a magot egészben kell lenyelni, jó hatású érlemeszesedés, magas vérnyomás, anyagcserezavarok, epe- és májbántalmak, emésztési zavarok esetén, eredménnyel használható légcsőhurut kezelésére is. Külső használatnál a magból mustárlisztet készítenek. Ezt hideg vízzel elkeverik (a meleg víz bontja a myrisint), majd vászonba burkolva borogatásként a fájdalmas testrésze helyezik. Borogatásban ízületi gyulladás, fagydaganat kezelésére alkalmas. A test melegétől keletkező kéksavnak (cyansavnak) köszönhető a gyógyító hatás reuma, isiász, bőrküütések esetén. Mustármagtöret hideg vizes áztatásával melegítő lábfürdőt is készítenek.



A mustárolaj

A mustármagokból emberi táplálkozás céljára sajtolással nyerik ki a mustármagolajat. Értékét az adja, hogy összetételében az olajsav mellett megtalálható az esszenciális linol- és linolénsav. Sajnos, erukasav-tartalma sem elhanyagolható, ezért csak ennek kivonása után válik alkalmassá emberi táplálkozásra. Az olaj kipréselése után visszamaradt mustárpogácsa állati táplálék.

Gépolajként egy olcsóbb technológiával, extrakcióval állítják elő a mustármagolajat.

A mustár mint zöldségnövény

Napjainkban hazánkban a mustár csak fűszernövényként ismert, pedig zöldségnövényként felhasználva is igen nagy lenne a jelentősége.

Tápértékben hasonlít a káposztafélékre, sőt, vitamin- és ásványianyag-tartalma miatt értéke magasabb. Levele salátaként, párolt zöldséggént készíthető. Elegendő lenne napi 50 ml mustárlevél nedvét elkeverni salátákba a

napi vitamin és ásványi anyag fedezésére. Magas kalciumtartalma miatt kisgyermekeknek, idős embereknek különösen ajánlott. Jelentős a káliumtartalma is, így szívvédő hatású. Mindezen elemek hasznosulását elősegíti a levél ugyancsak magas foszfor- és magnéziumtartalma. Jelentős mennyiségben tartalmaz ként, A-vitamint, így jó hatással van a bőrre, késlelteti a ráncosodást. Hátránya a magas oxálsavtartalom, ennek hatását gátolhatják, ha a mustárleveleket nem főzik meg, illetve kisajtolt nedvét nem melegítik. Csíranövénye borsízű, saláták, szendvicsek alkotórészeként használják.

Borsmustár

A borsmustár hazánkban is termesztett egyényári növény. Zsenge levelei kellemesen csípősek, később, különösen az erős napsütésben erősen keserű ízűvé válnak. Virágai enyhébb ízűek. A leveleket salátákba, mártásokba, vagy párolt zöldségnek elkészítve fogyasztják. Teája vizelethajtóként, gyomorrontás kezelésére alkalmas. Levele a bőrbe dörzsölve helyi vérbőséget okoz, ezért arcpirosítóként használják.

A magvak savanyú ízű jambaolaját Indiában pácolásra használják. Állás közben elveszti erős ízét, ilyenkor étolajként alkalmazzák, gépolajként, kenőolajként is hasznosítják.

Szegfűbors (1.)



A **szegfűbors** Jamaicából származik. Íze a feketeborsra, illata a szegfűszegre emlékeztet. Mint minden szemes, darabos fűszert, ezt is érdemes otthon frissen őrölni, sokkal intenzívebb az aromája. Illóolaja a férfi illatszerek alapvető alkotórésze.

Szegfűbors (2.)

- Három az egyben, mondhatnánk a szegfűborsra, hiszen gazdag ízében ott rejtezik a fahéj, a bors és a szegfűszeg aromája. Az angolok által bölcsen csak „allspice”-nak becézett növény fontos fűszere Amerikának, Európában azonban nem annyira elterjedt.
- Az európai felfedezők érkezése előtt, a maják többféle célra is alkalmazták a szegfűborsot. Egyrészt a halottak balzsamozásának volt igen fontos alapanyaga, másrészt a csokoládéból készített italokat fűszerezték, édesítették vele.
- 1492-ben Kolumbusz Kristóf talált rá a szegfűborsra a Karib térségben. Ő ugyan borsot keresett, s először a fekete bogyókat szüretelő bennszülött indiánok láttán még hitte is, hogy azt talált. Erre utal a „pimineta” elnevezés is, ami spanyolul borsot jelent. Kolumbusz a borsnak tűnő fűszert elvitte Európába, ahová 1601-től folyamatosan exportálták a szegfűborsot.
- A szegfűbors összetett ízvilágának köszönheti igazi sikerét. A csípős és illatos fűszerből a fahéj, a bors és a szegfűszeg mellett - a fejlett ízlelőbimbóval rendelkezők - kiérezhetik a kardamom, a borókabogyó és a szerecsendió ízét is.
- A szegfűbors legfőbb aromahordozója az úgynevezett eugenol olaj. Ezt – a több fűszerben is fellelhető – olajat igen gyakran alkalmazza a kozmetikai ipar. A férfiaknak szánt kozmetikumok, illatok jelentős részében megtalálható.
- Az európai konyha leggyakrabban halak, húsok pácolásához használja, illetve kolbászok, pástétomok és más húskészítmények fűszerezésére.
- Forrás: <http://www.mindmegette.hu/szegfubors-a-leggazdagabb-izu-fuszer-47867>

Szerecsendió (1.)



- Erős, kissé csípős fűszer.
A Myristica fragrans magját használják fűszerként.
- Krumplis ételek elengedhetetlen ízesítője, de gyakran teszik süteménybe is, azonban csínján kell bánni vele.
- Érdeemes kipróbálni sajtos ételeknél, például egy sajtmártásos tésztánál, mert nagyon jól passzolnak egymáshoz.
- Forrás:
<http://www.femina.hu/recept/fuszernovenyek1?img=0&code=0000059505eh27#kepgaleria>

Szerecsendió (2.)



A **szerecsendió** a trópusi országokban honos örökzöld fa termése. A barackhoz hasonló gyümölcs éréskor felhasad, a mag kihullik belőle. A külső héjat eltávolítják, ekkor előtűnik a köztes réteg, a csipkefinom szerkezetű "virág". Ezt szárítás, préselés után szintén fűszerként hasznosítják (A szerecsendió-virág tehát nem igazi virág, hanem a termés része.)

Szerecsendió (3.)



A magvakat körülveszi a **magkőpeny**, amit a szedés után 2-6 hétig szárítanak, majd feltörnek. Így nyerik ki az értékesíthető fűszert, ami különleges ételek, mártások, húsok, levesek ízesítője. Egészben és őrölve is kapható.

Szerecsendió virág

- A szerecsendió magvak felszínét behálózó narancsszínű osztott, szakadozott, könnyen lehántható illóolajokban gazdag magköpeny a szerecsendió virág fűszerdrog/Macidis flos/.
- Íze és illata hasonlít a szerecsendióra, de kissé édeskésebb, nem annyira erőteljes.





Szezámmag

- Az egynyári szezám valószínűleg Közép-Afrikából származik. A világ legrégebb óta termesztett olajos növényei közé tartozik. Az ókori Görögországban és Rómában gyakran termesztettek szezámot a konyhakertben. Népszerű ízesítőszer volt a kenyérféléknek. A szezámmagot a világ több részén is olyan szernek tekintik, amely energiát ad - a görög és a török gyalogos katonák gyakran vittek magukkal szezámmagot.
- A szezámmal ízesítenek mártásokat és leveseket, lehet adni házilag készült édességekhez és süteményekhez is.



Vanília (1.)



- A fűszerek királynőjének is nevezik a *Vanilla planifolia* terméséből nyert fűszert.
- Az orchideaféle terméstokjából kikapart magokat használjuk a konyhában, de egészben árusítják.
- Sütemények, krémek, tiramisu, madártej és számtalan koktél ízesítője.
- Forrás:
<http://www.femina.hu/recept/fuszernovenyek1?img=0&code=0000059505eh27#kepgaleria>
- Hatóanyaga a vanilin.

Vanília (2.)

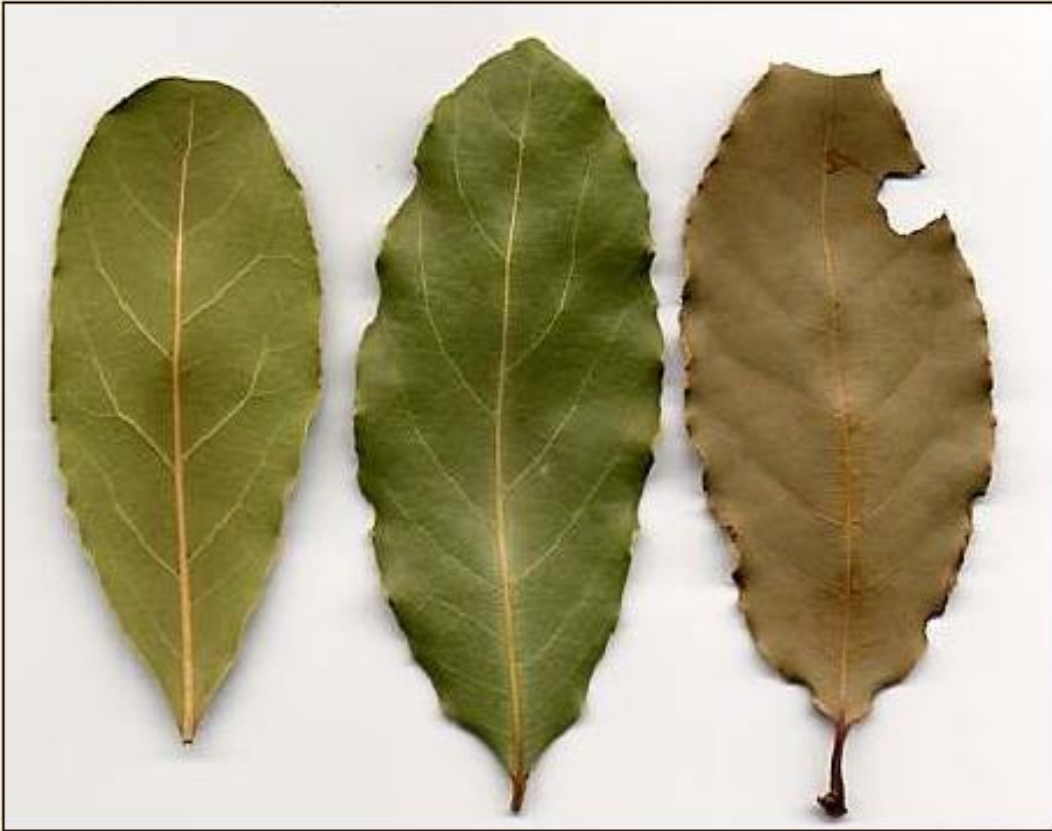


A Mexikóból és Madagaszkárról származó **vanília** termését éretlenül szedik le, majd erjesztik, szárítják. Így alakul ki különleges íze, illata, aromája, amivel a süteményeket, édességeket, likőröket fűszerezik.



Levelek, füvek

Babérlevél (1.)



A babérfa szárított levele sok illóolajat tartalmaz. Az intenzív illatú **babérlevél** a nehéz ételek (hüvelyesek, káposztafélék, füstölt húsból készülő fogások) fűszere: elősegíti az emésztést.



Babérlevél (2.)



A **babérlevél** mint alapfűszer nem hiányzik az üzletek kínálatából.

Bazsalikom (1.)



- A bazsalikom univerzális fűszernövény, alkalmas levesek, saláták, sültetek, de savanyúságok ízesítésére is.
- Ha merész vagy, akkor desszertekhez is alkalmazható.
- Ízesítő hatása mellett használják afrodisziákumként, de gyomorrontás kezelésére is alkalmas. Használható szárítva, de frissen is.

Forrás:
<http://www.femina.hu/recept/fuszernovenyek1?img=0&code=0000059505eh27#kepgaleria>



Bazsalikom (2.)



- A **bazsalikom** tápanyagban gazdag napos helyet kedvel. A lakásban cserépben, balkonládában, kőedényben is nevelhető. A bazsalikom szaporítása magvetéssel történik.
- A bazsalikom leveleit közvetlenül a virágzás előtt szedik. A növények júniustól - októberig folyamatosan virágoznak.
- Leveleinek erős aromája más növényekkel nem összetéveszthető.
- Leveleit frissen szedve felhasználhatjuk pizzákhoz, paradicsomos ételekhez, főzelékekbe. A kellemesen erős illatú fűszert sokan kedvelik.
- Forrás: <https://www.tuja.hu/bazsalikom.htm>

Borsikafű (1.)



A lágyszárú, egynyári **borsikafű** (másik ismert nevén csombor) a borsra emlékeztető fűszeres illatú növény. Főzéskor tökéletesen pótolja a feketebors aromáját, viszont nem csípős. E tulajdonságai miatt saláták és diétás ételek főzéséhez kiválóan alkalmazható.

Borsikafű (2.)



- borsfű, borsika, **csombor**, csomborbors, csombord
- A borsos ízű levelekkel húsokat, kolbászt, hurkát, mártásokat ízesítenek. Kiemeli a babból készült ételek ízét, valamint csökkenti a felfúvódást.
- Bableves, babfőzelék, burgonyaételek, káposztafélék, saláták, húsételek, gombás ételek, vadvácok, majonéz és különféle mártások fűszere.
- Ne főzzük az étellel együtt, csak a főzés befejezése előtt pár perccel kell az ételhez adni. Diétás konyhák étrendjében igen használatos, mivel a feketeborsot lehet vele pótolni és egyben gyógyhatása is van.
- Forrás:
<http://www.terebess.hu/tiszaorveny/zoldseg/csombord.html>

Borsikafű (3.)



A **borsika** illik a káposztafélék, a burgonyás és gombás ételekhez is. A többi levélfűszerhez hasonlóan szárított, morzsolt állapotban kerül a boltokba.



Borsmenta

- A borsmentatea frissítő mentolos aromáját sokan kedvelik.
- A borsmenta egy nagyon sokoldalú gyógynövény is.
- Gyógyító értékét a 40 különféle vegyületből álló aromás illóolajának köszönheti, ebből a legismertebb a mentol.



Fodormenta



- A menta nyáron igazán népszerű, hisz a Mojito elengedhetetlen összetevője.
- Gyümölcssaláták, likőrök ízesítésére nagyon alkalmas. Könnyen tartható, a konyhaablakban is jól érzi magát.
- Forrás:
<http://www.femina.hu/recept/fuszernovenyek1?img=0&code=0000059505eh27#kepgaleria>

Citromfű (1.)



- A kellemes, friss illatú gyógy- és fűszernövényt általában pikáns édességek, nyári desszertek ízesítésére érdemes használni, gyümölcslevesekbe kötelező.
- Koktélokba, limonádéba is kitűnő. Kipróbálhatod jégkockába fagyasztva, így nemcsak finom, de látványos is lesz.
- Forrás:
<http://www.femina.hu/recept/fuszernovenyek1?img=0&code=0000059505eh27#kepgaleria>

Citromfű (2.)

- A **citromfű** megszárított levelét önállóan vagy étvágy és ízjavító, illetve altató teakeverékekben használják.
- A friss növény citromillatú, a belőle kivont illóolaj is keresett.
- Levelét saláták, mártások, töltelékek, gomba, szárnyas ételek ízesítésére használjuk.
- Forrás: <https://www.tuja.hu/citromfu.htm>



Kakukkfű (1.)



A **kakukkfű** évelő fűszer- és gyógynövény. Már az egyiptomiak és a görögök is használták sülték, saláták, halételek, töltelékes áruk (hurka, kolbász, májkrémek) ízesítésére. A leveleket frissen, a szárról leszedve összevágjuk, és úgy tesszük az ételbe, mint a petrezselyem zöldjét.

Kakukkfű (2.)



- A nálunk vadon is termő *Thymus vulgaris* erős aromájú fűszer, a Földközi-tenger vidékéről származik.
- Elsősorban a francia, az olasz és a görög konyha alkalmazza. Ha görög salátát készítesz, semmiképpen ne hagyd ki belőle.
- Forrás:
<http://www.femina.hu/recept/fuszernovenyek1?img=0&code=0000059505eh27#kepgaleria>

Kakukkfű (3.)



Különleges aromája az egészen hétköznapi ételeket is megbolondítja. A boltokban a **száritott kakukkfű** morzsolva kapható.

Kapor (1.)



Az egynyári **kapor** magjai ernyős virágzatban fejlődnek ki. Levelei vékonyak, pehelyszerűek, frissen vágva intenzív illatot adnak a saláták, savanyúságok, ecetes öntetek levének. A sós és édes túrós süteményeknek is gyakori fűszere. Magját gyógyteának főzik emésztési panaszok ellen és szoptató anyáknak a tejelválasztás serkentésére.

Kapor (2.)



A kereskedelemben kapható szárított, **morzsolt kapor** mérsékelten illatos.

Lestyán (1.)



A falusi kertekben régóta megtalálható **lestyán** erőteljes növekedésű, ernaős virágzatú évelő növény. Erősen fűszeres ízű levele és a gyökere egyaránt hasznosítható. Zellerre emlékeztető aromája levesek, mártások, enyhén savanykás ételek legjobb fűszere.

Lestyán (2.)



A **lestyán** levélformája is a zelleréhez hasonlít, de annál áthatóbb illata van. A boltokban kapható szárított, morzsolt formája a frissel szinte egyenrangú, az intenzív aromát sokáig megtartja.

Majoranna (1.)



A **majoránna** a magyar konyha jellegzetes, kedvelt fűszere. Mediterrán éghajlaton őshonos, de hazánkban is több száz éve termesztik. Virágzás előtt szedik a legjobb minőséget, amit aztán fénytől védett helyen szárítanak és morzsolnak.

Majoranna (2.)



A fűszerekkel foglalkozó cégek mindegyike kínál **morzsolt majoránnát**, azonban ezek minősége és ára nagyon eltérő.

Snidling – metélőhagyma (1.)



- Előkelőbb nevén metélőhagyma.
- Tarthatod az ablakban, és szüretelheted frissen.
- Salátákba, levesbe, húsételekre szórva nagyon finom, de ha vajás pirítósra teszed, akkor is rendkívül ízletes.
- Forrás:
<http://www.femina.hu/recept/fuszernoveyek1?img=0&code=0000059505eh27#kepgaleria>



Metélőhagyma (2.)

- A metélőhagyma egész évben fogyasztható, de a legértékesebb télen.
- Leveleinek íze a vöröshagymáéra és ugyanakkor némileg a fokhagymáéra emlékeztet, étvágygerjesztő és gyomorerősítő hatása van.
- Csak nyersen szokták fogyasztani, apróra vágva. Nem szabad főzni, mert akkor az íze és a zamata elillan.
- Pikáns íze miatt a diétás ételek egyik fontos fűszerezője, de egyben olcsó vitaminforrás is.
- Szendvicsek díszítésére, burgonya-, bab-, borsó-, húsleves ízesítésére használható, és nagy lehetőséget kínál a háziasszonyi fantázia csapongásának a hal- és tojásételek változatosabbá tételére. Túróba, lágsajtokba és mártásokba is keverhető.
- Forrás: <http://balintgazda.hu/minden-heten-szuret/marcius/metelohagyma.html>



Oregánó (szurokfű) (1.)



- Legtöbbünknek, ha máshonnan nem is, de a mostanában igencsak népszerű pizzériák étlapjáról biztosan ismerős. Nem véletlenül, hiszen **az olasz tészták és pizzák klasszikus fűszere**, de különféle zöldségekhez is előszeretettel használják.
- Azt viszont már biztos kevesen tudják, hogy itthon is használatos már igen régóta. Nagyszüleink leginkább a majoranna alternatívájaként alkalmazták. Van több magyar elnevezése is, úgy, mint szurokfű, vadmajoranna vagy balzsamfű.
- Forrás: <http://www.vitalland.hu/node/1203>

Oregánó, a boldogság fűszere (2.)

- A mitológia szerint az oregánót Aphroditének köszönheti az emberiség, aki ezzel a növénnel szerette volna a boldogságot az emberek életébe csempészni. Ebből a történetből és a növény termőterületéből született a fűszer neve: Oregano. Amiből az oros a hegyet, ganos pedig az örömet jelenti.
- Forrás: <http://www.mindmegette.hu/oregano-a-boldogsag-fuszere-47191>



Oregánó, a boldogság fűszere (3.)

- De nem csak örömet és boldogságot kötötték ehhez a fűszerhez. Az ókorban a jóserencse, az egészség, a tisztaság és a becsület jelképe is ez a fűszernövény volt. Épp ezért egy sor különböző népszokás is kötődött hozzá. Görögországban az ifjú pár fejére oregánókoszorút tettek, hogy boldog házasságuk legyen, valamint a sírokra is gyakorta tettek ágakat vagy ültettek fölé bokrot, így őrizve az elhunyt békéjét. Úgy tartották, hogy ha valaki alvás előtt ebből a fűszerből köt koszorút a fejére, akkor szép álmai lesznek, vagy ha szintén elalvás előtt bekeni magát oregánóval, akkor álmában megláthatja a jövőbelijét.
- Forrás: <http://www.mindmegette.hu/oregano-a-boldogsag-fuszere-47191>

Petrezselyem zöldje



- Illóolajakban, C vitaminban, Flavonoidokban, Calciumban és Vasban gazdag.
- C-vitamin tartalma miatt nyersen, vagy pároltan történő fogyasztása ajánlott.
- Az ókori római hadsereg kedvelt gyógynövénye volt a lenmag és a hagyma mellett. E nélkül hadjárat nem indulhatott el, mert jól tudták, a beteg katona nem tud harcolni. A betegségek megelőzése ott és akkor nagyon fontos volt.
- A 16. században az első nyomtatott füveskönyvek tanúsága szerint a petrezselyem már kedvelt konyhakerti növény volt.
- Forrás: <http://www.kurkuma.hu/orvosi-szakmai-cikk/9-kurkuma-kurkuma/orvosi-szakmai-cikk/12-petrezselyem-jotekony-hatas.html>



A póréhagyma világrekord Nagy-Britanniában dőlt meg, a 63 éves John Pearson kertjében nőtt a gigászi, 9 kiló 20 dekás póréhagyma.

Póréhagyma

- A francia konyhaművészet nemcsak rendkívüli változatosságról nevezetes, hanem néhány olyan ételről is, amelyek szorosan hozzátartoznak a jellegzetes francia - vagy mondjuk inkább: párizsi - életformához.
- Ha teszem azt valaki beül egy Szajna-parti vendéglőbe, akkor azt tapasztalja, hogy a vendégek többsége (föltéve, hogy nem külföldi turisták szállták meg az éttermet) calvadost, azaz almapálinkát iszik, és poireau-t, azaz hagymalevest eszik.
- Így írta ezt meg Erich Marja Remarque: A diadalív árnyékában című világhírű regényében is.
- És talán a hagymaleves tiszteletére nevezte el Agathe Christie, minden idők legzseniálisabb krimiszerzője, belga nemzetiségű mesterdetektívjét Poirot-nak.
- Forrás: <http://balintgazda.hu/minden-heten-szuret/januar/porehagyma.html>

Rozmaring (1.)



A kámforra emlékeztető illatú örökzöld növény, a **rozmaring** mártások, pácok, sülték, gombás és halételek, a vadhúsok, a bárány- és birkasülték ízesítője. Mindig az utolsó fázisban kell az ételhez adni a vágott leveleket, hogy a fűszerezés a legjobb íz- és illathatást eredményezze.

Rozmaring (2.)



- A Dél-Európából származó fűszernövény nálunk is kedvelt.
- Leveleit elsősorban szárítva használják.
- Nagyon jó zsíros húsok és vadételek ízesítésére, de természetesen olaszos ételekhez is remekül illik.
- Forrás:
http://www.femina.hu/recept/fuszer_novenyek1?img=0&code=0000059505eh27#kepgaleria

Rozmaring (3.)



A **rozmaryn** apró levelei szárított állapotban is megfelelő mennyiségű illóolajat tartalmaznak

Tárkony (1.)



A **tárkony** illata az ánizsra emlékeztet. A frissen vágott levelek illóolaja különlegesen finommá teszi a leveseket, a bárány- és a szárnyassülteket. Főzelékek ízesítésére is használják. A csomborhoz hasonlóan Erdélyből került hozzánk.

Tárkony (2.)



- Itthon **tárkonyüröm, tárkonyürömfű, sárkánynövény, esztragon** neveken ismert.
- A tárkony latin nevéből - Artemisia Dracunculus az első tag Artemiszre, a **Hold és vadászat görög istennőjére** utal, és a kapcsolat valószínűleg a tárkony ezüstös leveleinek köszönhető, melyek mintha holdfényben fürödnének.
- A második tag a **sárkányokra** utal, és oka, hogy a tárkonyt sokáig kígyómarás ellenszerének tartották, a kígyó és a sárkány sok nyelven ugyanaz a szó.
- Forrás: <http://www.mindmegette.hu/tarkony-a-sarkanynoveny-46835>

Tárkony (3.)



A **tárkony** virágzása előtt a leveles hajtásokat levágják, szellős, árnyas helyen szárítják. Csak így őrzi meg jellegzetes ízét és világoszöld színét. A hajtásoktól megszabadítva, morzsolt állapotban kerül a boltokba.

Zeller zöldje



- A görögök már az ókorban fogyasztották gyógyító erejéért, és ezernyi jó tulajdonsággal ruházták föl. Széles körben elterjedt az a hit is, hogy a zeller nemivágy-serkentőként hatásos, de ez klinikailag nem bizonyított. Hazánkban a reneszánszban vált konyhakerti növénné.
- A zeller nagy értéke a sok szerves nátrium, de megtalálható benne a kalcium, a foszfor, a vas, a magnézium, a kálium és néhány nyomelem is.
- Felhasználható nyersen salátákhoz, de kiváló fűszerei a különféle főzelékeknek, leveseknek, mártásoknak is. Hús- és tojáspástétomokhoz is jól illik és fontos szerepet játszik a diétás étkezésben is.
- Főleg a vidéki háztartásokban télire készíteneek ún. zellersót, amely őrölt zeller levél és só keveréke.
- Forrás:
http://www.hazipatika.com/taplalkozas/zoldseg_gyumolcs/cikkek/zeller_hasznos_gumója_es_levele/20080111075622

Zsálya



- Keserű íze miatt kitűnő **étvágyjavító**, gyenge gyomorerősítő, megkönnyíti az emésztést.
- A legtöbb konyhai fű-szernövényhez hasonlóan a zsálya is nyugtató hatást fejt ki a gyomor sima izmaira.
- Mértékletesen alkalmazva **segíti a zsíros ételek emésztését**.
- Szárnyasok töltelékét ízesítik vele, de jól harmonizál más, erősen fűszerezett ételekkel is. Kacsa- és libasültek, májból készült ételek, pástétomok elmaradhatatlan fűszere, de a milánói makaróni is elképzelhetetlen nélküle.
- Forrás:
http://www.hazipatika.com/eletmod/termeszetes_gyogymodok/cikkek/orvosi_zsalya_a_novenyi_aszpirin/20040123124335



Bimbók, virágok

Kapribogyó (1.)



Kapribogyó, azaz a kapri növény virágának még ki nem nyílt bimbója

(Fotó: Lazaregagnidze; Forrás: [wikimedia commons](#))

Kapribogyó (2.)



- A kapri nem más, mint a tövises kapricserje **apró, borsószem méretű virágbimbója**. A cserje 1,5 méter magasra nő és jellegzetes, szív alakú levelei vannak.
- Már az **ókor óta** használják ízesítésre.
- **Fanyar, kicsit csípős, jellegzetes ízét** sokan szeretik.
- A kapri Elő-Indiából származik, a Földközi-tenger vidékén mindenhol termesztik, jól tűri a szárazságot.
- Glikozidtartalma miatt íze nagyon keserű, csak egyhetes sós áztatás után lehet fogyasztani. Ecetes lében, sós vízben vagy olívaolajban tartósítják, elnevezése is ettől függ: **sós kapri, ecetes kapri vagy olajos kapri** kapható. Apró üvegekben, fiolákban hozzák forgalomba.
- Forrás: <http://www.mindmegette.hu/kapribogyo-bimbofuszter-47079>

Komló (1.)



- A kolló a sör legfőbb - a német sörtisztasági törvény szerint az egyetlen - ízesítőanyaga.
- A kollót, miután tavasszal kihajtott, 6-8 méter magas **lugasokra** futtatják fel.
- A kollótobozt akkor kell leszedni, amikor még zöld, nem barnult meg, összenyomva friss és roppanós, kissé ragacsos, erős kolló illatú.
- A kollót fűszernövényként és természetes tartósítószerként alkalmazzák a sörfőzés során.
- Forrás:
<http://www.sorfozes.info/content/s%C3%B6rf%C5%91z%C3%A9s-otthon-viii-r%C3%A9sz-koll%C3%B3>

Komló (2.)



Sáfrány



A **sáfrány** az évelő hagymás növény virágainak szárított bibéje. A világ legdrágább fűszere: 20 000 db bibeszál tesz ki 125 grammot, és mindezt kézzel kell összegyűjteni. A 14. századi Angliában súlyos büntetés - akár halál - járt a hamisításáért. Egészen kis mennyiség ragyogó sárgára színez egy nagy tál ételt.

Sáfrányos szeklice

- A sáfrányos szeklice szirmai a húslevesnek, a tésztaféléknek, a bornak és a vajnak szép, sárga színt kölcsönöznek.



Szegfűszeg (1.)



A **szegfűszeg** a *Syzygium aromaticum* latin nevű örökzöld fa virágának szárított bimbója. Akkor szedik, amikor a pirosuló bimbók teljes méretüket elérték, de a szíromlevelek még nem nyíltak ki. Pálmalevélbe takarva szárítják, eközben sötétbarnára színeződnek. A szegfűszeget a kozmetikai és a likőripar egyaránt felhasználja.

Szegfűszeg (2.)



A jó minőségű **szegfűszeg** – körömmel megnyomva – kis mennyiségű illóolajat bocsát ki. Pikáns mártásokhoz, édes és sós ételekhez, de legfőképpen süteményekhez (mézesekhez) használják. Savanyúságokban, páclevekben különleges illat- és ízhatást kelt.

Levendula

- Vágott virágát vagy bimbóját használják.
Cukorkák, üdítőitalok, aromák ízesítésére kiváló.



A world map where the continents are formed by different types of spices and herbs. North America is made of cinnamon sticks and red peppercorns. South America is made of yellow turmeric powder and green herbs. Europe is made of light green herbs. Africa is made of orange and red powders. Asia is made of dark brown star anise and green leaves. Australia is made of red powder. The oceans are represented by white space.

Héjrészek

Citromhép



A **citrom-** és a **narancshép** nagy mennyiségű illóolajat tartalmaz. Ez adja a citrusfélék kellemes, friss aromáját, ami szárított állapotban is megmarad. A reszelt citromhéjat sütemények, cukrászati készítmények, de húsos mártások ízesítésére is alkalmazzák. A reszelt narancshép a csokoládés krémnek ad különleges aromát. Az üzletek fűszerkínálatában a szárított reszelt citrom- és narancshép egyaránt megtalálható.

Fahéj (1.)



Fahéj előállítás
(1:30-tól):

https://www.youtube.com/watch?v=DPCsk_fN1S4



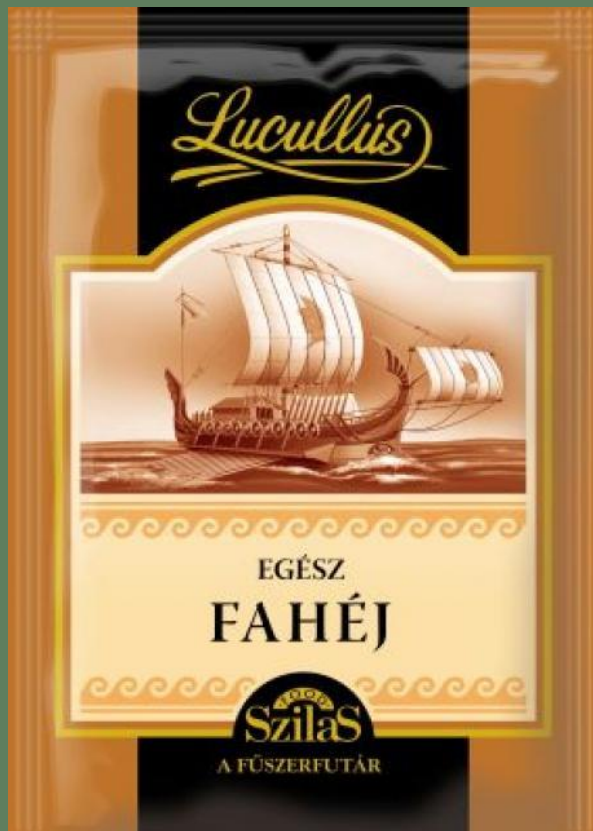
A valódi **fahéj** a Srí Lankán (Ceylon) őshonos, a babérfélék családjába tartozó fa szárított kérgé. A leghosszabb kéregdarabok összeillesztésével állítják elő a fahéjcsöveket. Kézzel tekerik fel és naponta igazítják utána, míg teljesen meg nem szárad. Édes és sós ételekhez, gyümölcskompótokhoz, süteményekhez használják. A forralt bornak is kiváló fűszere.

Fahéj (2.)



- A karácsonyi hangulat egyik fő felelőse a fahéj.
- Ahogy a neve is mutatja, a *Cinnamomum verum* nevű fa kérgét használják fűszerként.
- Elsősorban sütemények ízesítésére, de egy egyszerű banánturmixot is feldobhatsz vele, a forró csokoládéről már nem is beszélve.
- Merészebben sültek ízesítésére is használhatják.
- Forrás:
<http://www.femina.hu/recept/fuszernovenyek1?img=0&code=0000059505eh27#kepgaleria>

Fahéj (3.)



A vörösesbarna színű, vékony, törékeny **fahéj**at darabosan és őrölve is használják. Intenzív illata miatt jól záródó edényben kell tárolni.



A world map is formed by the outlines of continents, each filled with a different type of dried herb or spice. North America is represented by cinnamon sticks and red berries. South America by yellow and orange powders. Europe by green and black seeds. Africa by orange and red powders. Asia by red berries and green leaves. Australia by red berries. A blue arrow points from the word 'Gyökerek' to the map.

Gyökerek

Fokhagyma



- Talán az egyik leggyakrabban használt fűszerünk, mely a legenda szerint vámpírok ellen is hatásos.
- Sokkal inkább immunerősítő hatása miatt érdemes fogyasztani, és persze pikáns íze miatt is.
- Pörköltékbe, levesekbe, sülték mellé kitűnő ízesítő.
- Az olaszok egyik tésztája az Aglio e olio csak tészta, dinsztelt fokhagyma és olívaolaj felhasználásával készül.
- Forrás:
<http://www.femina.hu/recept/fuszernovenyek/1?img=0&code=0000059505eh27#kepgaleria>

Gyömbér (1.)



A friss **gyömbér** rizómája elágazó, göcsörtös, a világossárga hús nem túl rostos, főleg folyadékot tartalmaz. Meghámozás után vagdalva vagy reszelve adják a sültetekhez, kenyér- és süteménytésztahoz. Gyomorerősítő, étvágygerjesztő, emésztést elősegítő hatása miatt is kedvelik. Az üzletekben friss, szárított és őrölt változatban is forgalmazzák.

Gyömbér (2.)



- Őshazája Indonézia, de Ázsiában, Közép- és Dél-Amerikában, Afrikában is termesztik.
- 1-3% illóolajat tartalmaz, hatóanyagai égetően csípős ízűek, frissítő hatásúak.
- Törzsét, gumóját és gyökerét egyaránt felhasználják.
- Angliában kedvelt a gyömbérsör, Keleten cukrozott csemegét készítenek belőle.
- Értékét növeli vitalitást fokozó hatása.
- Elősegíti az emésztést, kandírozva tengeribetegség ellen használják.

Gyömbér (3.)



- Pikáns, kissé csípős, nagyon illatos fűszerről van szó.
- Széleskörűen használható a konyhában, levesektől kezdve a húson át a süteményekig.
- Finom íze mellett kitűnő emésztésjavító is.
- Forrás:
<http://www.femina.hu/recept/fuszernovenyek1?img=0&code=0000059505eh27#kepgaleria>

Kurkuma (1.)



- Trópusi és szubtrópusi vidékeken termesztik, különösen Indiában, Kínában és Indonéziában.
- Évelő növény. Közel egy méter magasra nő, tölcséres virágai sárgák, levelei nagyok, simák, fényesek – morzsolva fűszeres illatot árasztanak.
- A gyökértörzs egy gömbölyű központi gumóból áll, ebből hosszúkás mellékgumók ágaznak szét.
- A kétféle gumót külön gyűjtik. A növény fiatal hajtásait és virágát Thaiföldön zöldségként fogyasztják.

Kurkuma (2.)

A pézsmailataért, vonzó arany színéért népszerű **kurkuma** évelő növény. A fűszert a sárga színű gyökértörzse és gumója, valamint a méregmentes sárga festékanyaga adja. Sajátos aromája, sárga festőszíne miatt kedvelik.



A kurkuma a **currypor** lényeges alkotórésze, az indiai vegetárius konyha népszerű fűszere. Hagyományos textilfesték. Az őrölt kurkuma színe jelzi a minőséget: minél mélyebb az árnyalata, annál jobb minőségű a fűszer.

Kurkuma 3.)

- Az “élet fűszereként” tartják számon. Az Indiai konyha már i.e. 3000 évvel alkalmazta alapvető fűszerként.
- Az élénksárga színű kurkuma őrlemény átható aromájú, kis mennyiségben narancsra és gyömbérre emlékeztető zamatot kölcsönöz ételnek, ezért is nevezik “sárga gyömbérnek”. Ám **töményen igen csípős és kesernyés.**
- Általában az erőteljesen fűszerezett fogások kedvelői között népszerű. Színének köszönhetően gyakran használják a jóval drágább sáfrány helyettesítésére, ez azonban helytelen, mert ízanyaga meg sem közelíti a sáfrányét, mégis érdekes háttérízt ad a húsoknak, párolt rizsnek, a levest aranysárgává változtatja, de pikáns ízt kölcsönöz különféle zöldséges ételeknek, szószoknak, mustárnak.



Kurkuma (4.)



- A hinduk igen tisztelik a kurkumát, esküvőkön a vőlegény kurkumapasztába mártott, megszentelt fonalat köt menyasszonya nyakába.
- Minden indiai templomban van kurkuma. A papok és szerzetesek ruháit ezzel színezik sárgás narancsra, ami a tisztaságot és a fény közelségét szimbolizálja.
- A homlokra festett “harmadik szemet”, a boldogság, a fény felé fordulás és jólét jelét az újszülöttekre szintén kurkumával festik.
- Forrás: <http://www.biocity.hu/blog/kurkuma-a-tavol-kelet-egzotikus-gyogyitoja/>

Lestyán (gyökér)



- A lestyán Európa kolostorkertjeiben a legrégebbi idők óta termesztett fűszernövény.
- Zeller, petrezselyem helyett levele zölden és szárazon kiváló ízesítő. Gyökere még erősebben fűszerez. Napjainkban főként ez van forgalomban. A gyökereket három-négyéves növény kiásásával nyerjük. Diétás étrendben kiválóan alkalmazható. Kiváló levesízesítő, de főzelékek, saláták, konzervek és diétás ételek fűszerezésére is kiváló. Likőrök készítéséhez, cukrászati termékekhez is használják.
- Forrás:
<http://fuveszblog.cafeblog.hu/2010/08/10/a-lestyán/>

A fűszerek tulajdonságai:

- étvágyjavítók, emésztést segítők és gyógyhatásúak,
- hatással vannak a szívre, a vérnyomásra,
- illóolaj-tartalmuk csíraölő hatású, gátolja a mikroorganizmusok fejlődést
- növelik az élelmiszerek eltarthatóságát

Minőségi követelmények:

- nem lehet dohos, nyirkos, penészes, idegen ízű, szagú, fertőzött
- nem tartalmazhat idegen, az emberi szervezet számára ártalmas anyagokat
- csökkent hatóanyagú fűszer nem forgalmazható

Fűszerek bolti kezelése

- **Raktározás:** Az aromazáró csomagolás ellenére a többi árutól elkülönítve, száraz, fénytől védett raktártérben célszerű tárolni.
- **Csomagolás:** A fűszer gyorsan elveszíti aromáját, ezért kis mennyiséget tartalmazó, zárt, fényt át nem eresztő egységekben hozzák forgalomba. A csomagolóanya a kiváló vízgőz, gáz- és zsírálló csomagolást biztosító társított papír.
- **Páratartalom:** Legkedvezőbb a 65-70%-os relatív páratartalom (a csomagolás károsodásának, nedvesedésének kizárása érdekében).
- **Hőmérséklet:** Ideális a 8-10 °C-os környezet.

Kisfilmek

- Fűszerkertészet
- <https://www.youtube.com/watch?v=ycgUxXmeDO0>
- <https://www.youtube.com/watch?v=uEDrJIRmn2Q>
- https://www.youtube.com/watch?v=98W_3SOws_Q

Ételízesítők

Fűszer- keverékek

Különböző cégek
sajátos ízhatású
összeállításai

Fűszer- pótlók

- Fahéjpótló
- Vaníliacukor

Ízesítők, zamatosítók

- Konyhasó
- Ecet
- Vegeta - Delikát

Összetett ízesítők

- Fűszerezett paradicsomok
- Ketchup
- Zöldségkrémek
- Mustárok
- Majonézek
- Salátaöntetek
- Aszpikátok
- Aromák
- Gulyáskrémek
- Hagymakrémek
- Spagettikrémek
- Piros Arany
- Pizzakrém

Állomány- javítók

- Élesztők
- Sütőpor
- Szalalkáli
- Szódabikarbóna
- Zselatin
- Zselésítő anyagok

A fűszerkeverékek

- a különféle hazai és import fűszerek meghatározott arányú keverésével állíthatók elő.
- A felhasználási céltól függően lehetnek: töltelék, grill, flekken, pástétom, pecsenye, vadász, magyaros, olasz, kínai, szárnyas, saláta, stb.

Az ízesítők, zamatosítók, állományjavítók

- nem növényi részek, de a fűszerekhez hasonlóan fokozzák az élelmiszerek élvezeti értékét.
 - a konyhasó (származása szerint lehet tengeri és bányászott, tartalmazhat hozzáadott jódot, amelynek forgalmazása és fogyasztása a jódszegény területeken a pajzsmirigy egészséges működéséhez fontos)
 - az ecet az erjesztéssel előállított ecetsav 5 és 20 % közötti töménységű vizes oldata. Kereskedelmi forgalomban kapható ételecet, borecet, almaecet, különleges termék a balzsamecet
 - a különböző fűszersók, a sópótlók, a Vegeta, a Piros anyag, a gulyáskrémek, Erős Pista, Édes Anna, a ketchup, fokhagymakrém, vöröshagymakrém, mustár, húsleveskockák, szárított zöldségek stb.

Fűszerkeverékek



A háziasszonyok munkáját nagyon megkönnyítik a készen megvásárolható **fűszerkeverékek**. A tasakos kiszerelésű termékek az egyes ételekhez illő 4-5-féle anyagot előre elkészítve és megfelelő arányban tartalmazzák. Használatukkal a szárnyas-, a vad- és a halételek jellegét adó fűszerezése gyorsan és könnyen megoldható.

Fűszerkeverékek



A magyaros, olaszos **fűszerkeverék** zöldségeknek, leveseknek, főzelékeknek ad egyedi ízt. A változatos ízű villámpácok segítségével 1-2 óra alatt bepácolható a hússzelet, és ezután rögtön süthető.

Fűszerpótlók



A **citrompótló** citromsav vagy borkősav alapanyagból előállított, tablettának préselt termék. A citromot tökéletesen helyettesíti teában, limonádében és szörpökben. A termék kényelmesen tárolható, minőségét hosszú ideig megőrzi. Hozzáadott C- vitamint tartalmaz, ha a dobozon erre utalás van.

Fűszerpótlók



A **vanilincukor** mesterségesen előállított aroma és porcukor keveréke. A vaníliaaroma etilvanilin vagy kristályvanilin. Ez a fűszerpótló nagy mennyiségben fogy, mert sokkal olcsóbb, mint a vaníliarúd. A legtöbb süteményrecept már eleve ezt a terméket adja meg a leírásban.

Ízesítők



Ételeink ízesítésére és az élelmiszerek tartósítására a sóbányából nyert **konyhasót** vagy **asztali sót** (NaCl) használjuk. A só fogyasztása életszükséglet, de nem mindegy, milyen mennyiségben! A sóhiány görcsöket, szédülést, izomgyengeséget, komoly rosszullétet okoz. A szükséges mennyiség 5–10 g naponta, mégis sokan 20–25 g-ot visznek be belőle a szervezetükbe. E mennyiség rendszeres fogyasztása a magas vérnyomás egyik okozója lehet.

Ízesítők



A **tengeri só** a tengervízből lepárlással nyert termék. Íze kevésbé sós, mert nemcsak nátrium-kloridot tartalmaz, hanem más ásványi anyagokat is.

Ízesítők



A **jódosított tengeri só** Magyarországon különösen fontos, mert a talaj – és ezáltal a zöldségfélék, táplálékaink – rendkívül szegények jódban.

Ízesítők



A **minőségi konyhasó** adalékanyagokat tartalmaz: jódot a jódhiányos betegségek (strúma) megelőzésére és fluort a fogaink védelmére. A vákuumos kezeléssel finomra őrölt, hófehér színű és kevésbé nedvszívó terméket hoznak létre. A magnézium-karbonátot a szemcsék összetapadásának megakadályozására keverik a sóhoz.

Ízesítők



Az **ecetsav vizes oldatát** különböző koncentrációban forgalmazzák. Az étkecset 10, 15, 20%-os erősségére a felhasználáskor figyelni kell: ahogy az elsózás, úgy a túlzott savanyú íz is tönkre teszi ételünket. A 20%-os ecet valójában kémiai úton előállított ecetsav.

Ízesítők



Az **almaecet** 5%-os, enyhe savtartalmú termék, az almalé erjesztésével készül. A fehér- és a vörösborecet 6% ecetsavtartalommal kellemes salátaízesítő.

Összetett ízesítők



Az **összetett ízesítők** olyan konzervipari termékek, amelyek többféle ízesítő és színező anyag felhasználásával készülnek.

Összetett ízesítők



A szárított, porított zöldségekből, fűszerekből álló, sőt is tartalmazó **ízesítők** sokoldalúan felhasználható, népszerű áruk

Összetett ízesítők



A **Piros Arany** szózott pritaminpaprika-őrlemény. Hagymás, paradicsomos, pörkölt ételek ízesítésére kiváló. Az Erős Pista és a darált édes paprika asztali fűszerek, amelyekkel a már kitálalt ennivalót utólag is ízesíthetjük.

PIROS ARANY ÉS ERŐS PISTA



A hungarikum rövid bemutatása:

A Pista Arany és az Erős Pista a legkiválóbb minőségű, pirosra írt, kézzel csipkedett fűszerpaprikából készül. A Pista Arany és Erős Pista ételízesítőket más paprikatermékkel országokban készült, hasonló termékektől egyedül színe és íze különbözteti meg. A termékek fűszerpaprika alapanyaga 100%-ban hazai nemesítésű, termesztésű, a kelencsai és a szegedi tájkonzeptus szarmaság. A Pista Arany és Erős Pista ételízesítőket - Németországon, Csehországon, Lengyelországon, az Egyesült Államokon keresztül - világ körüli hűs országába exportálják.

Összetett ízesítők



A **Gulyáskrém** nemcsak a gulyásleveshez, de minden magyaros ételhez illik.

Összetett ízesítők



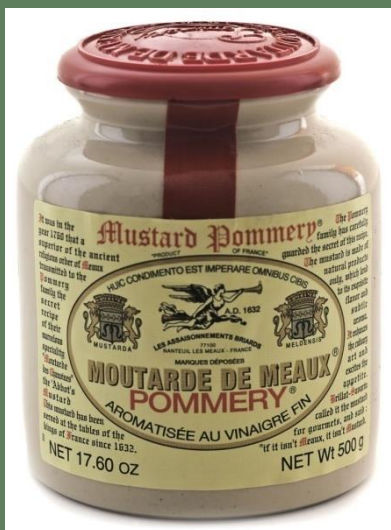
A **hagymakrémek** a sokszor kellemetlen, könnyezettető hagymatisztítástól kímélik meg a háziasszonyokat. Sózott termékek, alkalmazásuknál figyelni kell, nehogy az ételt elsózzák.

Összetett ízesítők



A **ketchup** 14–16-féle fűszerrel ízesített paradicsomsűrítmény. Felhasználható szendvicsek, pizzák, hideg sülték stb. ízesítésére. A **mustár** sokoldalúan használt ízesítő: a főtt virsli, kolbász, a hot-dog, a hamburger elképzelhetetlen nélküle. Nyers húsok pácolásához is alkalmazzák.

A kereskedelemben kapható mustárfajták (1.)



- **Dijoni mustár:** Dijonban, Franciaország „mustár-fővárosában” készítik. Az alapkészítmény világos színű, sima állományú. Barnamustármagokkal, vízzel, fehérborral, sóval és fűszerekkel ízesítik. Receptje 1937 óta védjeggyel garantált.
- **Moutarde de meaux:** a barnamustár egészben maradt magjait tartalmazó dijoni mustár, erősen csípős. Egyik változatában a magokat durvára őrölik. A semleges ízű ételekhez ajánlott, fehérbort is tartalmaz.

A kereskedelemben kapható mustárfajták (2.)



- **Zöldfűszeres mustár:** ízes fűszernövény-keverékkel dúsított, enyhe csípősségű.



- **Düsseldorfi mustár:** édeskés, gyakran gyógynövényekkel ízesített, enyhe ízű készítmény.

A kereskedelemben kapható mustárfajták (3.)



- **Amerikai mustár:** világossárga, enyhe, tiszta ízű, fehér mustármagból készített termék, a hot dog és hamburger kísérője



- **Angol mustár:** egész magokkal: csípős, átható ízű, amely egész mustármagokból, fehérborból, jamaicai szegfőborsból és fekete borsból áll.

A kereskedelemben kapható mustárfajták (4.)



- **Mézes mustár:** zúzott, őrölt mustármagvakból mézzel, barnacukorral, ecettel és fűszerekkel készített termék.



- **Globus mustár:** őrölt mustármagból, vízből, ecetből, cukorból, sóból és fűszerkeverékekből készült, enyhén csípős ízű termék.

Mustárokról még többet

- http://gastronomica.blog.hu/2010/06/04/angol_dijoni_nemet_avagy_magyar_mustar



Összetett ízesítők



A **majonéz** hideg ételekhez alkalmazott ízesítő. Tubusos és flakonos változatban, különféle adalékokkal (kapos, tormás, petrezselymes stb.) forgalmazzák

Összetett ízesítők



A **salátaöntetek** ízesítése sokrétű. A majonézes készítmények közvetlenül az elkészített zöldségre önthetők

Összetett ízesítők



A sokkal tovább eltartható **tasakos salátaöntet**et előbb vízzel, joghurttal vagy kefirrel kell kikeverni, csak ezután lehet felhasználni.

Állományjavítók

Infok az élesztőről:
<http://eleszto.hu/mi-az-eleszto>



Az **élesztő** a sütőiparban és a gasztronómiában mindennapos használatú anyag. Az instant változat hosszú ideig eltartható, a tésztában egyenletesebben elosztható.

Állományjavítók



A **friss élesztő** rugalmas, jellegzetes szagú, aktív anyag, ami gyorsabban keleszti meg a tésztákat. B- és D-vitamin-tartalma jelentős.

Állományjavítók



A **sütőpor** nátrium-hidrogén-karbonát, a süteményreceptek nagy részében előforduló állományjavító. Hő hatására szén-dioxidot fejleszt, süléskor lazítja a tésztát.

Állományjavítók



A **szalalkáli** ammónium-karbonát, ami a levegőn is könnyen bomlik, ezért jól záródó csomagolásban célszerű tartani. Hatása a sütőporéhoz hasonló: melegben szén-dioxidot fejleszt, így süléskor lazítja a tésztát.

Állományjavítók



A **szódabikarbóna** szintén tésztalazító anyag, de zöldsézelékek főzésekor is alkalmazzák ha késhegynyi a vízbe dobunk, a zöldség eredeti friss zöld színe megmarad.

Állományjavítók



Az **étkezési zselatin** por alakban forgalmazott kocsonyásító.