

A decorative header featuring a wooden plank background. On the right side, there are several wooden spoons arranged in a fan shape, each containing a different spice: black peppercorns, brown powder, yellow powder, green herbs, red chili flakes, and white peppercorns. To the left of the spoons are a halved red bell pepper, a whole green bell pepper, and a bunch of fresh green basil leaves. A single red chili pepper hangs from the right edge of the plank.

Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...

Fűszer és fűszerkeverék lexikon

A kiadvány a Fűszeráruház kínálata alapján készült.

A tartalma szabadon felhasználható, szerkeszthető
a forrás feltüntetésével.

A decorative footer featuring a pile of dark brown peppercorns in the bottom left corner.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu

Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Előszó helyett

A mai világban, amikor számtalan könnyen és gyorsan számtalan különleges receptet beszerezhetünk, gyakran problémát okozhat egy-egy hozzávaló. Mi is az? Hol tudom beszerezni?

De az is sűrűn előfordul, hogy valami finomat szeretnénk összedobni a konyhánkban található alapanyagokból. De hogyan ízesítsük hogy élménnyé váljon, Mihez milyen fűszert használjunk?

Manapság számtalan fűszer és fűszerkeverék található az üzletek polcain. Egyre nehezebb eligazodni közöttük. Ezért gondoltunk arra, hogy összeállítottunk az Ön számára egy Fűszerlexikont, aminek segítségével egyszerűen és gyorsan megismerheti az egyes fűszereket és használatukat, a gyakorta használt fűszerkeverékek összetételét.

Így, miután már Ön is megismeri a fűszereket és használatukat, nagyobb biztonsággal próbálhat ki új fűszereket, készíthet izletes, különleges fogásokat. Ehhez pedig sok sikert kívánnak a Fűszerlexikon készítői:

Tóthné Nagy Erzsébet és Tóth Gábor

Kecskemét, 2014 május 03.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu





Fűszerek

Ánizs őrölt fűszer

Az ánizsmag sokoldalúan használható fűszer. Alkalmas főzelékek, mártások ízesítésére. Igen csak kedvelt alapanyaga az édességeknek, boroknak, likőröknek is. Sok helyen használják kenyérbe, és sós süteményekbe is. A Földközi-tenger mellékéről származik, de már nagyon sokfelé termesztik, így nálunk is. Már az ókori Egyiptomban is használták fűszerként; az ókori Keleten fizetőeszköz is volt. Pannóniába a római katonák hozták be. A középkor kedvelt fűszere volt.

Ánizsmag egész szemek

Az ánizsmag sokoldalúan használható fűszer. Alkalmas főzelékek, mártások ízesítésére. Igen csak kedvelt alapanyaga az édességeknek, boroknak, likőröknek is. Sok helyen használják kenyérbe, és sós süteményekbe is.

A Földközi-tenger mellékéről származik, de már nagyon sokfelé termesztik, így nálunk is. Már az ókori Egyiptomban is használták fűszerként; az ókori Keleten fizetőeszköz is volt. Pannóniába a római katonák hozták be. A középkor kedvelt fűszere volt.

Babérlevél egész

A babér a legrégebben ismert és igen elterjedt fűszernövények közé tartozik. A világ minden, mediterrán éghajlatú részén ültetik. A Törökországban és Kaliforniában termett levelek a legkeresettebbek.

Lehetőleg a jellegzetesen aromás, szármentes, zöldes színű leveleket használjuk. Ízesíthető vele a levesek, burgonya-, tojás-, bab-, halételek, paradicsomos étkek, főzelékek, szószok, mártások, kolbászáruk, sülték, aszpic és kocsonya készítéséhez, uborka, tök, zöldparadicsom és káposzta eltevésénél, halhúsok marinálásánál, sertés és marhahúsok párolásánál, savanyú ételeknél, vadhúspácokhoz és vadételekhez.

Mivel a levél erősen aromás, túlادagolva kesernyős íze el is ronthatja ételünket.



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Bazsalikom morzsolt zöldfűszer

A bazsalikom a mediterrán kedvelt egynyári fűszer növénye. Jellegzetes illata, dús aromája kihagyhatatlan a mediterrán konyhák ételeiből.

Igen sokoldalúan használható: levesek, főzelékek, saláták, szószok, pácok, sülték, mártások, darált hússok, halételek, kolbászárak, növényi ecetek, ecetes és vizes uborka ízesítéséhez.

Főtt ételekhez a főzés utolsó perceiben kell hozzáadni. Íze a legjobban citrommal és fokhagymával kombinálva érvényesül.

Borókabogyó

Észak-Amerika és Európa nagy részén általánosan elterjedt növény. Megtalálható a skandináv országokban éppúgy, mint a Földközi-tenger környékén.

A juniperus nemzetségből ez az egyetlen faj, amely hazánkban vadon is előfordul. Hegyeinken kívül nagyobb kiterjedésű ősbörökás található a Kiskunságban és Barcs környékén.

Az érett toboztermések illóolaj-tartalma 0,5-2%, egyes esetekben a 4%-ot is eléri. Az illóolajban főleg monoterpén szénhidrogének (alfa-, béta-pinén, kámfén stb.) vannak, de terpineol és borneol is kimutatható belőle. Kóstolással is meggyőződhetünk arról, hogy jelentős (30% körüli) az invertcukor-tartalma. A flavonglikozidok mellett előfordul még benne katechin cserzőanyag, mintegy 10% gyanta és a friss bogyókban C-vitamin, amelynek nagy része a szárítás alatt lebomlik.

A népi gyógyászatban vizelethajtó és emésztést elősegítő hatását régóta felhasználják a különböző eredetű vese- és epemegbetegedéseknél. Illóolaja nagyon jó görcsoldó és szélhajtó, de izzasztónak és nyálkaoldónak is megfelel.

Egyes pálinkafélék (borovicska, gin) jellegzetes illatukat tőle kapják, de felhasználják likőr és bor alapanyagaként is. A belőle készített szósz és lekvár a vadételek nélkülözhetetlen kelléke. Pácolásra is kiválóan alkalmas.

Tél végi, tavaszi influenzás időszakban a hurutos megbetegedések kezelésében is használatos, sőt az asztmára inhalálószerként jön számításba. Külsőleg bedörzsölve enyhíti a reumás panaszokat. A kozmetikai és illatszeripar is nagy mennyiséget használ belőle. Fájából készítik a gyógyászatban ma már ritkábban használt borókakátrányt, bár erre más fajt is felhasználtak, pl. aj. oxycedrust. A középkorban a pestisjárványok megfékezésére a máglyákon mindig füstöltek borókaágakat is.

Egyes fajtái külföldön igen népszerűek, így Afrikában a „ceruzacédrus” néven ismert J. procera fontos bútór- és ceruza alapanyag. Amerikában a vöröscédrus (J. virginiana) igen fontos alapanyaga a ceruzagyártásnak.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Borsikafű vagy csombor

Már a 16. századi fűvészkönyvek is említik mint fűszer-, és gyógynövényt. Jellegzetes, borsra emlékeztető, fűszeres illatú és ízű növény. Kedvelt aromája miatt általánosan elterjedt. A bazsalikomhoz és a majoránnához hasonlóan morzsolt állapotban kerül forgalomba, de zölden is használják.

Sűrű kelés után ritkítják, majd virágzás idején az alsó elágazásnál vágják. Szárítás után lemorzsolják, rostálják. A bazsalikomhoz hasonlóan többször is vágható. Szárításhoz többnyire csokrokba kötik és tövével lefelé felakasztják.

Felhasználása:

Illóolajat (főként karvakrol), cseranyagot, nyálkát, keserű anyagot tartalmaz. A borsnál kevésbé erős, de érdekes aromája miatt kedvelt fűszer.

Íze, illata a borsra emlékeztet, ezért diétás ételek, saláták, fűszerezésére kiváló. Felhasználható burgonya-, káposzta, gombás ételek, kolbászaruk, vadvácok, mártások, majonéz, ecetes és vizes uborka készítésekor. Mivel csökkenti a felfűvódást, előszeretettel ízesítenek vele babos ételeket.

Használatával vigyázni kell, mert erős aromája keserűvé teheti az ételt. Csak a főzés végén kell az ételhez keverni. A diétás főzésnél nagyon hasznos a feketebors pótlékeként. Gyomorerősítő, görcsoldó, étvágygerjesztő, bélféregirtó, felfűvódást gátló hatása van.

Cayenne bors fűszer

A cayenne-bors nem bors, hanem a csípős ízű csilipaprika fűszerként használt durva őrlménye. A fűszerkeverékek meghatározó alkotója.

Neve a tupi indiánok quiínia („paprika”) szavából származik és valószínűleg összefügg a dél-amerikai Cayenne közönséges paprika egy fajtáját is Cayenne-paprikának nevezik. (Az angol Cayenne pepper egyaránt jelenti a paprikafajtát és a Cayenne-borsot.) város nevével is, amelynek környékén az európaiak először ismerhették meg a csípős paprikát.

A Cayenne-bors készítéséhez a közönséges paprika egyes fajtái mellett gyakran más paprikafajok, így a cserjés paprika és a bogyós paprika termését is felhasználják. Az üzletekben kapható őrlményt sóval és más fűszerekkel is dúsítják.

Mivel a mi paprikánknál erősebb, csípősebb, maróbb ízű, ezért csak óvatosan adagolva, keveset használjunk belőle! Erős, csípős szószokhoz, mártásokhoz, pörkölttekhez, sült húsokhoz és halakhoz, rizshez, tojásételekhez, savanyúságok eltevéséhez használják. Magas kapszaicin-tartalma miatt célszerű jól elzárva, fénytől védve, sötét üvegben vagy dobozban tárolni.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Ceyloni fahéj hosszú

A fahéjat a 18. század végén hatalmas mennyiségben hozták be Európába. A hollandok valóságos fahéjhegyeket égettek el, hogy megakadályozzák az árának zuhanását, ám az így is hamarosan annyira mérséklődött, hogy már mindenki asztalára jutott belőle.

Mára a fahéj egyáltalán nem drága fűszer – még akkor sem, ha a régi magyar konyhához híven nemcsak az édes alapú recepteknél, hanem a levesekhez és a sültetekhez kínált mártásoknál is használunk belőle egy-egy csipetnyit.

Hazánkba a 15. században érkezett el.

Őrölt állapotban mézeskalács, almás lepény, rétes, zsírban sült fánk, rizsételek, tejes ételek, míg egész állapotban kompótok, befőttek, gyümölcslevesek, forralt borok és egyéb italok készítésénél.

Chili őrölt fűszer

A chili paprikaként emlegetett csípős paprikákat Ázsia szerte szószok, krémek és kevergetve sültöt, párolt ételek ízesítésére használják. A chilipaprika nem borsféle, hanem nagyon csípős, hegyes, piros, a trópusokon termő paprikafajta. Mártásokhoz, salátákhoz, sertés-, marha- és birkasültetekhez, tojásos, sajtos ételekhez, valamint grillezett húsokhoz használjuk. A chili paprika rendszeres fogyasztása serkenti az emésztést és megóvja a gyomor nyálkahártyáját az alkohol, illetve az acetil-szalicilsav (egyes fájdalomcsillapítók hatóanyaga) okozta károsodásoktól.

Ha száraz csilivel főzünk, ízét és színét is jól kihozza, ha olajban pirítjuk. Az egész vagy durvára tört csilipaprikákat hosszabb ideig is lehet pirítani, ha azonban finomra van őrölve, csak néhány másodpercig szabad, különben megég. A chili teszi erőssé az indiai ételeket. Az erős ételek felélesztik az emésztés tüzét.

Chiliszálak

A chili Amerikából származó fűszernövény, hatóanyaga a kapszaicin, ettől csíp. Tévhit, miszerint az egészséges gyomornak ártalmas. Az erős ételek felélesztik az emésztés tüzét.

A statisztikák azt mutatják, hogy Mexikó és India lakosai közt kevesebb a rákbeteg.

Száraz, hűvös helyen tartandó.

Citromfű morzsolt

A citromfű a Közel-Keletről származik, a mediterrán éghajlatot kedveli. Vadon csak szórványosan fordul elő, de kertekben sokfelé megtalálható.

Népies neve: orvosi citromfű, citromszagú melissza, méhfű, mézfű, igaz nádráfű, macskaméz, mézelke.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Használata:

A citrom illatára emlékeztető friss levelét saláták, mártások, főzelékek, töltelékek, gyümölcslevesek, gyümölcssaláták, gomba-, hal-, szárnyas- és vadételek, fűszerecetek ízesítésére használjuk. Kiváló desszertkó, valamint limonádé, tea, Martini-koktél és vaníliapuding ízesítésére is.

Csillagánizs egész fűszer

A csillagánizs vagy más néven csillagos ánizs, kínai ánizs és ánizscsillag. Londonba a nagy angol utazó Sir Thomas Cavendish közvetítésével érkezett 1588. szeptember 9-én, aki Fülöp-szigetéről hozta magával. A kínai és vietnami konyha ismertté válásával azonban Európában is egyre többet használni kezdték lekvárok, szirupok ízesítésére és az ánizsmagból desztillált drágább ánizsolaj helyettesítésére.

A 17. században egyre inkább elterjedt Európában például a cári udvarban a teaízesítésére is használták.

Felhasználása:

Több területen is hasznosítható előszeretettel alkalmazzák a konyhaművészet szerelmesei, gyógyászatban is ismert alapanyag és virágzása idején megcsodálhatjuk az örökzöld fa virágát is. Fontos azonban, hogy ne keverjük össze a rokonságába tartozó japán csillagánizs növényvel, ami étkezésre nem használható toxikus mérgező anyagot anisatint tartalmaz. Az Európai Unióba történő behozataluk külön szabályozásra került, hiszen esetleges összekeveredésük élelmiszer-higiéniai problémaként súlyos közegészségügyi veszélyt jelent.

Ínyencsége vágók jellegzetes íze és illata miatt kiválóan használhatják sütemények, gyümölcslevesek, kompótok, édes borok, teák készítéséhez. Az egyik alapvető összetevője a Galliano, a Sambuca, a Pastis és más abszint jellegű likőröknek.

Édeskömény egész

Az édeskömény (*Foeniculum vulgare*) a *Foeniculum* növénynemzetség legelterjedtebb és legismertebb tagja, fűszer-, és gyógynövény. Egyéb nevei: ánizskapor, fennel.

A Mediterráneumból származik, és már az ókorban ismerték és használták. Különösen sok édeskömény termett Madeira szigetén, amikor azt a portugálok az 1420-as években birtokba vették. Tengerész Henrik expedíciójának vezetője, Joao Gonçalves Zarco erről a növényről nevezte el azt az öblöt, ahol a sziget későbbi fővárosát megalapították, mert az édeskömény főzetével kúrálta krónikus szembaját.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Napjainkban a világ valamennyi, mérsékelt, illetve meleg éghajlatú vidékén termesztik – a legtöbbet Franciaországban és Bulgáriában (hazánkban mintegy 1500 hektáron, főleg a közönséges édesköményt).

Étkezés:

Íze és illata az ánizsmaghoz hasonlít. Magjait levesekbe és halételekbe főzik, a gumóját lereszelik, és a káposztasalátához adják.

A fehér üröm és az ánizs mellett az abszint fő ízesítő anyaga.

Gyógyászat: Étvágyjavító, szélhajtó, görcsoldó, tejszaporító hatású. Egyik legjobb erjedés- és puffadásgátló gyógynövényünk. Gyakran adják együtt hashajtó drogokkal, hogy kivédje vagy enyhítse a hashajtó által okozott görcsöket.

Édeskömény őrlött

Az édeskömény fűszer-, és gyógynövény. Egyéb nevei: ánizskapor, fennel.

Mediterráneumból származik, és már az ókorban ismerték és használták. Különösen sok édeskömény termett Madeira szigetén, amikor azt a portugálok az 1420-as években birtokba vették. Tengerész Henrik expedíciójának vezetője, Joao Gonçalves Zarco erről a növényről nevezte el azt az öblöt, ahol a sziget későbbi fővárosát megalapították, mert az édeskömény főzetével kúrálta krónikus szembaját.

Napjainkban a világ valamennyi, mérsékelt, illetve meleg éghajlatú vidékén termesztik – a legtöbbet Franciaországban és Bulgáriában.

Étkezés:

Íze és illata az ánizsmaghoz hasonlít. Magjait levesekbe és halételekbe főzik, a gumóját lereszelik, és a káposztasalátához adják.

A fehér üröm és az ánizs mellett az abszint fő ízesítő anyaga.

Gyógyászat:

Étvágyjavító, szélhajtó, görcsoldó, tejszaporító hatású. Egyik legjobb erjedés- és puffadásgátló gyógynövényünk. Gyakran adják együtt hashajtó drogokkal, hogy kivédje vagy enyhítse a hashajtó által okozott görcsöket.

Felhasználható még késő, rendszertelen menstruáció kezelésére is. Aktiválja a női hormonokat, és ezzel enyhítheti a klimax tüneteit. Jobb hatást érhetünk el, ha az édesköményt cickafarkkal és komlóval kombináljuk. A késő menstruációnál 10 nappal annak ideje előtt kezdjük inni az édeskömény teáját, és utána rendszeresen, minden nap fogyasszuk azt.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Fahéj őrölt

A fahéj Sri Lanka (korábban Ceylon) szigetéről származik, mely Indiától délkeletre található. Rokon fahéj fajtákat találhatunk Indonéziában, Vietnámban és Kínában is.

A fahéj egy klasszikus, ősi fűszerféleség, melyről többször is említést tesznek az Ószövetségben, annak ellenére, hogy csak a kínai fahéjat (kassziát) ismerték a nyugati világban a 16. századig. A kínai fajtákkal összehasonlítva a Ceyloni fahéj íze kellemesebb és ez a fajta az, amely a nyugati piacokon általában kedvelt és megtalálható.

Mivel a Ceyloni fahéj Dél-Ázsiából származik, nem meglepő, hogy az indiai és a sri lankai konyhákban olyan nagy mennyiségben használják. Egyformán megfelel a tüzesen csípős marhahúsból készített curry-hez, valamint az átható illatú, rizsből készített ételekhez (biryani) az Észak-Indiai birodalmi konyhákból. Ezenkívül elterjedten használják teák ízesítésére is. A fahéj ezen kívül az összes olyan területen népszerű fűszerféleség, ahol érezhető az arab, vagy perzsa befolyás

Habár a fahéj a 16. - 18. században nagyon népszerű volt Európában, napjainkban jelentősége erőteljesen csökkent: a nyugati konyhákban a fahéj fő felhasználási módja a különféle desszertek, gyümölcskompótok ízesítése, melyeket a legtöbbször a fahéj és a szegfűszeg keverékével ízesítenek. A fahéjat azonban csak nagyon ritkán használják fűszeres ételeik ízesítésére. Indiában a fahéjat mint egész fűszert használják, a kérget forró olajban sűtik, amíg ki nem tekeredik (ez nagyon fontos ahhoz, hogy az ízek kiszabadulhassanak), majd lehűtik a többi alapanyag hozzáadásával, mint amilyen a paradicsom, hagyma, vagy a joghurt.

A fahéj darabokat el lehet távolítani tálalás előtt, de a legtöbbször az ételben hagyják, mint illatos dekorációt. A legtöbb más országban az őrölt fahéj a népszerűbb. A fahéjport közvetlenül a tálalás előtt kell az ételhez adni, mivel a főzés során egy kicsit megkeseredhet. Afrikai fűszerkeverék az arab stílusú morokkói ras el hanout, tuniszi a gálat dagga, egy etióp fűszerkeverék a berbere, ami egy kicsit indiai jellegű. A fahéj ezenkívül opcionális összetevője a klasszikus francia fűszerkeveréknek, a quatre épices-nek. A kínai ötfűszerkeverékben viszont cassia található. A fahéj Mexikóban is nagyon népszerűvé vált.

Fahéj rudak egész

A fahéj Sri Lanka (korábban Ceylon) szigetéről származik, mely Indiától délkeletre található. Rokon fahéj fajtákat találhatunk Indonéziában, Vietnámban és Kínában is.

A fahéj egy klasszikus, ősi fűszerféleség, melyről többször is említést tesznek az Ószövetségben, annak ellenére, hogy csak a kínai fahéjat (kassziát) ismerték a nyugati világban a 16. századig. A kínai fajtákkal összehasonlítva a Ceyloni fahéj íze kellemesebb és ez a fajta az, amely a nyugati piacokon általában kedvelt és megtalálható.

Mivel a Ceyloni fahéj Dél-Ázsiából származik, nem meglepő, hogy az indiai és a sri lankai konyhákban olyan nagy mennyiségben használják. Egyformán megfelel a tüzesen csípős marhahúsból készített curry-hez, valamint az átható illatú, rizsből készített ételekhez (biryani) az Észak-Indiai birodalmi konyhákból. Ezenkívül elterjedten használják teák ízesítésére is. A fahéj ezen kívül az összes olyan területen népszerű fűszerféleség, ahol érezhető az arab, vagy perzsa befolyás: Közel-Keleten és Közép-Keleten, az Arab-félszigeten és Észak-Afrikában, Marokkótól Etiópiáig.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Habár a fahéj a 16. - 18. században nagyon népszerű volt Európában, napjainkban jelentősége erőteljesen csökkent: a nyugati konyhákban a fahéj fő felhasználási módja a különféle desszertek, gyümölcskompótok ízesítése, melyeket a legtöbbször a fahéj és a szegfűszeg keverékével ízesítenek. A fahéjat azonban csak nagyon ritkán használják fűszeres ételeik ízesítésére.

Indiában a fahéjat mint egész fűszert használják, a kérget forró olajban sűtik, amíg ki nem tekeredik (ez nagyon fontos ahhoz, hogy az ízek kiszabadulhassanak), majd lehűtik a többi alapanyag hozzáadásával, mint amilyen a paradicsom, hagyma, vagy a joghurt. A fahéj darabokat el lehet távolítani tálalás előtt, de a legtöbbször az ételben hagyják, mint illatos dekorációt.

A legtöbb más országban az őrölt fahéj a népszerűbb. A fahéjport közvetlenül a tálalás előtt kell az ételhez adni, mivel a főzés során egy kicsit megkeseredhet. Néhány fűszerkeverékben is megtalálható a fahéjpor, mint amilyen az észak-indiai garam masala, curry por és az arab baharat. Afrikai fűszerkeverék az arab stílusú morokkói ras el hanout, tuniszi a gâlat dagga, egy etióp fűszerkeverék a berbere, ami egy kicsit indiai jellegű. A fahéj ezenkívül opcionális összetevője a klasszikus francia fűszerkeveréknek, a quatre épices-nek. A kínai ötfűszer keverékben viszont cassia található. A fahéj Mexikóban is nagyon népszerűvé vált.

Az úgynevezett "fahéj rügy" a virágzás után röviddel leszedett éretlen termés, amely megjelenésében nagyon hasonlít a szegfűszeghez. Ezek a rügyek kevésbé aromásak, mint a kéreg anyaga, de az illatuk, ha lehet még érdekesebb: enyhe, tiszta és édeskés. Nagyon finomra kell őrölni, hogy felszabaduljon az illata. Fűszerként való használata csak korlátozottan jellemző Kínában (ott a kasszia fáról szedik) és Indiában (Gujrat állam, Kutch körzetében). Nem tudom, hogy miért, de a fűszerkereskedők kezdik összetéveszteni a fahéj rügyet a cubeb pepper (Kubéba bors; jávai bors) termésével, amely teljesen másképpen néz ki és teljesen más az íze is.

Fehérbors egész szemek

A fehérbors kb. 4 mm átmérőjű, fehéres, világos színű, sima felületű golyócska. Nem annyira csípős, mint a fekete bors, ezért kedvelt.

A borsot egészben, finomra őrölve vagy durvára darálva használjuk ételeink pikáns fűszerezésére.

Az egészben hagyott borsszemek levegőtől elzárva hűvös és száraz helyen tárolva bármeddig eltarthatók; megőrzik aromájukat. Egész borsot akkor teszünk az ételbe, ha azt sokáig kell főzni: van idő arra, hogy íze, aromája az ételbe kerüljön.

Fekete kardamom, egész

A fekete kardamom nem a zöld avagy máshogy kikészített változata, hanem egy másik – bár rokon – növény, az Amomum subulatum – termése. Szintén rostos héjú hüvely, amely sötétbarna magvakat tartalmaz, külső héja azonban barna színű, és mérete nagyobb a valódi kardamomnál.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



A fekete kardamomot elsősorban húsételek szószaihoz vagy pácaihoz használják, de mindenfajta sós ételben előfordulhat. Füstös-földszerű és erősen gyantás aromája miatt édességekbe abszolút nem való – a zöld kardamomot nem helyettesíti. Füstszagát egyébként úgy kapja, hogy a fűszer kikészítésének egyik szakaszában nyílt láng fölött szárítják a terméseket. A vele főtt ételben – különösen, ha a hüvelyt nem, csak a magvakat használjuk fel – ez a füstösség gyakorlatilag nem érezhető.

A fekete kardamom hindíül kálí ilájcsi (fekete kardamom), vagy barí ilájcsi (nagy kardamom)

Fekete mustármag egész szemek

A fekete mustár magját fűszerként használjuk. Nélkülözhetetlen alapanyaga az indiai konyhának.

Feketebors egész szemek

A feketebors egészben őrzi meg legtovább az aromáját. Ezért használja mindig frissen őrölve.

Mi is valójában a feketebors?

A feketeborsegy trópusokon őshonos cserje, mely fürtökben hozza meg csonthéjas termését. Az egyik legismertebb és legkeresettebb fűszer. A feketebors néven ismert fűszer a cserje kifejlődött, de még éretlen állapotban szüretelt szemei, melyeket hosszan, napon szárítanak ki. Így nyerik el sötét vagy fekete színüket. A feketebors a paprika után a magyar konyha legnagyobb mennyiségben használt fűszere. A feketebors a legcsípősebb borsfajta. Egészben, frissen durvára törve, vagy őrölve használjuk.

Fokhagyma szeletek

A fokhagyma számtalan étel nélkülözhetetlen összetevője. Kihagyhatatlan levesek, saláták, főzelékek, valamint sülték, vadhúsok, szószok ízesítésében.

Ha egyszerűen és gyorsan szeretné ételét elkészíteni, nagy segítség lehet a tisztított, szeletelt fokhagyma.

Füstölt őrölt paprika

Spanyolországban szinte mindenhez használják a füstölt paprikát. Használatával még a tűzhelyen készült ételek ízebe is belecsempészhetjük a szabad tűzön készült ételek jellegzetes ízét, zamatát. Használhatja magyaros pörkölték, paprikások ízesítéséhez is.

A füstölt őrölt piros paprika jól színezi, és szép piros színt biztosít a készülő ételeknek.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Galanga őrlött (Galanga vagy galangal)

A galanga vagy galangál három, egymáshoz igen hasonló, és közösen galangának nevezett növényfaj gyökeréből porított fűszer. Közösen sziámi, ill. thai gyömbérnek nevezzük őket a gyömbérhez hasonló külsejük és ízük alapján (ez az íz valamivel kevésbé intenzív a gyömbérénél és kissé citrusos jellegű).

Nemrégiben megállapították, hogy ez a növény elpusztítja a rákos sejteket – sőt, egyúttal az egészséges sejtek védekezőképességét is serkenti. Ezek a tulajdonságok külön-külön sok növényben megvannak, együttes előfordulásuk azonban nagy ritkaság. Egyéni, gyógyászati célú fogyasztását még nem ajánlják, mivel emberen még nem igazolták hatékonyságát.

A rizóma (gyökértörzs) a föld alatt vízszintesen kúszik, és erősen elágazik. Körülbelül 10 éves fejlődés után ássák ki. Eddigre hossza elérheti a 2 m-t, vastagsága a 2 cm-t; a betakarítás után 5–8 cm hosszú darabokra vágják. Őrölve ("radix Galanga") vagy frissen kapható; utóbbi esetben meg kell hámozni, mert a friss gyökér nagyon fás.

Görögszénamag egész szemek

A görögszénamag vagy lepkeszegmag alapvető összetevője minden curry ételnek. Ez a tipikus indiai étel vagy fűszerkeverék mára az egész világon meghonosodott, és közkedvelt lett.

Készítse el Ön is egyedi curry ételét erre a különleges fűszerre alapozva.

Gyömbér egész darabok

A gyömbér az egyik legsokoldalúbban felhasznált fűszernövény. Ízesíthetjük vele húseteleket, halas ételeket, leceseket is. De készíthetünk vele teát, vagy kitűnő, frissítő sör is főzhető belőle.

Sokféle üdítőital is készül belőle. De készül belőle kenyér is.

Használhatjuk gyógynövényként, emésztési problémák megelőzésére is. A hiedelmek szerint kitűnő afrodiziákum is.

Kakukkfű morzsolt zöldfűszer

Kertben, ablakban, erkélyen megterem, de kiránduláskor a mezőn is szedhetünk kakukkfűvet.

A konyhában leggyakrabban húсок, gombák, paradicsomos ételek, fűszeres túrók ízesítője, a mediterrán konyha elengedhetetlen fűszere.

Jóízű teát is készíthetünk belőle, ami segít a torokfájás és a köhögés megszüntetésében. Emésztési zavarok esetén is jó szolgálatot tesz, gyulladásgátló és vizelethajtó, csökkenti a menstruációs fájdalmakat.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Kapormag egész szemek

A Földközi-tenger vidékéről származó kapor manapság már meghonosodott szinte minden konyhában. Nemcsak levelét, magját is használhatjuk ízesítésre. Elsősorban egész szemeként, de őrölve is használhatjuk az ételek ízesítésére.

Használhatjuk pácokhoz, sültetekhez, de savanyúságokhoz is kitűnő. A magyaros ételek egyik kihagyhatatlan fűszere.

Koriander egész

A koriander, népies nevén cigánypetrezselyem, zöld levele és fiatal hajtása érdekes, pikáns ízű fűszer. Pác- és fűszerkeveréket házilag is készíthetünk: azonos mennyiségű borsot, koriandert, babérlevelet, szerecsendiót megőrölve összekeverünk és jól záródó edényben, fénytől védve tároljuk.

A gyógyászatban ízjavítónak, az emésztés elősegítésére, emésztőrendszeri görcsök csillapítására használják.

Mint konyhafűszer, káposztás ételek, sültetek, pácok, töltelékárak ízesítése mellett kiválóan alkalmas savanyúságok ízjavítására is. A növény a nevét ugyanis zöld állapotban poloskaszagáról, a görög kőris (poloska) szóból kapta. Ebből is következik, hogy már időszámításunk előtt foglalkoztak természetével és étkezés, gyógyítás céljára használták. Ázsiában jelenleg is nagy népszerűségnek örvend. Olaját az illatszeripar használja parfümök készítéséhez.

Koriandermag őrölt, őrölt koriander

Ősidők óta használt fűszer, mely a Földközi-tenger vidékéről származik. Sültetek, húspácok, káposzta ételek, szószok, marinádok, sonkapác, kolbászok, sült húskok, likőrök, készítésénél, uborka, paprika eltevésénél egészben vagy porrá törve használhatjuk.

Nálunk leginkább savanyúságokba használják. Aromája akkor érvényesül a legjobban, ha a magokat szárazon kissé megpirítjuk, majd megőröljük.

Süteményeket, likőröket, gint, sört is ízesítenek vele (a cukrozott magokkal az ánizs helyettesíthető.)

Köménymag egész szemek

A legelterjedtebb és legkedveltebb fűszerek közé tartozik, már a Biblia is említi nagyszerű tulajdonságait. Európában a 13. században terjedt el. Az erősen fűszeres ízű mag (Carvi fructus) hatóanyaga az illóolajban levő karvon. Zsíros olajat és fehérjét is tartalmaz.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Fanyar, érdekes íze miatt más fűszerekkel ritkán kombinálják. Bizonyos ételekbe (saláták, körözött) beleszórjuk, másokba (kelkáposztafőzelék, húсок) belefőzzük, a rántott levesnél (köménymagleves) viszont a rántásba tesszük. Levesek, saláták, főzelékek, sülték, káposztás, burgonyás, sajtos, túrós ételek, kolbászfélék, körözöttek, puha sajtok, péksütemények, pogácsák ízesítője; a savanyúságok és a savanyú káposzta elengedhetetlen fűszere. Fűszerkeverékek és -kivonatok alapanyaga. Egészben és őrölt formában is kapható. Étvágygerjesztő, gyomorerősítő, szélhajtó, görcsoldó hatása miatt teának is ajánlott.

Még egy kis érdekesség: kimutatható sőt jelentékeny mennyiségben az alábbi vitaminokat és ásványi anyagokat tartalmazza:

A-vitamin, Tiamin (B1-vitamin), Riboflavin (B2-vitamin), Niacin (B3-vitamin), B6-vitamin, Folsav (B9-vitamin), B12-vitamin, C-vitamin, E-vitamin, K-vitamin, Kalcium, Vas, Magnézium, Foszfor, Kálium, Nátrium, Cink

Kurkuma őrölt fűszer

A kurkuma Dél-Ázsiában honos fűszernövény, a gyömbérfélék családjának tagja. Trópusi és szubtrópusi vidékeken termesztik, különösen Indiában, Kínában, Indonéziában. Mérsékelt égöv alatt nem termesztethető kertben.

Az indiai konyha egyik elengedhetetlen fűszere. Nemcsak íze, hanem rendkívüli színező hatása miatt is kihagyhatatlan fűszer a legtöbb indiai fogásban.

Lestyán levél morzsolt

A lestyánlevelet régóta használja a magyar konyha is. Elsősorban levesek, burgonyás ételek, sülték ízesítésére.

Teaként is régóta használt fűszernövény. Jó gyomorerősítő, emésztést serentő, illetve vizelethajtó hatásokkal rendelkezik.

Lestyángyökér kocka

A régi falusi kertekből sosem hiányozhatott a lestyán. Mind friss, mind szárított formájában is használták. Levesek, saláták, sülték és italok ízesítésére használt, univerzális fűszernövény a letyán.

A gyógyászatban is előszeretettel használt növény, gyomorerősítő, emésztést serkentő hatása miatt.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Levendulavirág

A Földközi-tenger mellékéről származó félcserje kékeslila, mélylila virágait a konyhában is felhasználhatjuk. Erős aromája miatt kis mennyiség elegendő belőle. Ízesíthetünk a levendulavirággal süteményeket, fagyaltokat, krémeket, italokat.

További felhasználása: provance fűszerkeverék összetevőjeként, illetve a gyros egyik alapfűszere is.

Madárszem chili egész

A paprikával rokoni kapcsolatban álló vékony, kicsi chili a thai piacokon különböző nagyságban, formában és színben egyaránt megtalálható. A kicsi piros "madárszem-chili", a Prik Khie Nu, a legcsípősebb.

A chili csípősségét a capsaicin hatóanyagnak köszönheti, mely néhány embernél allergiát vált ki; az arc, a torok és a mellkas pirossá válik.

A szárított chili sokkal intenzívebb hatással bír, mint a friss. Minél kisebb a chili, annál csípősebb, a feltűnést nem keltő magoknak ebben döntő szerepük van. Ha nem akarjuk, hogy ételünk túlságosan csípős legyen, távolítsuk el a magokat és az erezetet.

Medvehagyma morzsolt

Nagyon sokféle bántalomra használható. Nyersen feldarabolva vajás kenyérre szórva vagy salátákhoz keverve. Leveseket, burgonyás ételeket fűszerezhetünk vele, vagy főzhetünk belőle medvehagyma-krémlvest (egy krumpli, hagyma, fokhagyma és tejszín hozzáadásával), illetve a hűtőszekrényben tárolható pestóként (olajjal, parmezán sajttal, sóval és magokkal összeturmixolva), ami rizses és tésztaételek szószaként is finom.

Régi, népi étel /pl. beré/ különleges ízhatású változatát adhatja. A jellegzetesen erős illatát az ételekbe keverve elveszti, így nagyon kellemes aromát ad az ételeknek.

További felhasználási lehetőség, ha a spenóthoz hasonlóan készítjük el főzelékként. Rántás nem kell hozzá: enyhén párolva, majd összeturmixolva finom étel.

Mentalevél morzsolt zöldfűszer

A menta kiválóan illik sütekhez, különösen a báránnyhoz. De készíthetünk vele hűsítő desszerteket, vagy akár fagyaltot is.

Különösen kedvelt az arab világban teaként elkészítve. Koktélok, italok ízesítésére is használhatjuk. A mohito koktél kihagyhatatlan hozzávalója.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Mohito vagy mojito koktél hozzávalói:

5 cl fehér rum

2 cl cukor szirup / 3 bárkanál barnacukor

3 - 4 gerezd lime

5 - 6 levél menta

szódavíz

Elkészítése:

Long drinkes poharat hűtsünk be alaposan. A felszeletelt lime-ot és a menta leveleket törőfa segítségével nyomkodjuk össze a koktélos pohárban. Majd ezt követően öntsük fel darált jéggel, és mérjük bele a fehér rumot, a cukorszirupot és a szódavizet is. Bárkanál segítségével keverjük össze a Mojito koktélunkat, és máris élvezhetjük az egyik legkedveltebb koktél hűsítő ízét.

Morzsolt kaporlevél zöldfűszer

Levele, fiatal virága és beérett termése egyaránt alkalmas fűszerezésre. A hajtásokat és a leveleket frissen és szárítva is használjuk. Zöld virágos részét nyersen és szárazon morzsolva, magját illóolajok adják. Egészben és darálva is fogyasztjuk. Átható aromáját illóolajok adják.

A frissen szedett, zsemege hajtásaiból készített kaporszósz főtt húsokhoz, húsgombócokhoz, hal-, rák- és csigaételekhez is kiváló. Őrölt magjával a véres hurkát ízesítik.

Használják még levesek, főzelékek, saláták, egyes gombaételek, körözöttek, mártások ízesítésére, a kovászos uborka, a paprika, a savanyú káposzta és a tök eltevésénél. Gyakran tesszük fűszeres ecetekbe és páclevekbe. A friss zöld kapor az erdélyi ordás-palacsinta ízesítője; a tökfőzelékhez szinte elengedhetetlen.

Morzsolt korianderlevél zöldfűszer

A koriander magyar népies nevei: beléndfű, cigánypetrezselyem, kínai petrezselyem, koriandrom, koriandromfa, pakilintsű, temondáfű, zergefű.

Ősidők óta használt fűszer, mely a Földközi-tenger vidékéről származik. A barnás-sárga, kemény, 3–5 mm-es magja illóolajat, cukrot, fehérjét, C-vitamint tartalmaz. Levele könnyen összetéveszthető a petrezselyemmel, de íze jellegzetesen aromás.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Sültek, húspácok, káposzta ételek, szószok, marinádok, sonkapác, kolbászok, sült húsok, likőrök, készítésénél, uborka, paprika eltevésénél egészben vagy porrá törve használhatjuk. Süteményeket, likőröket, gint, sört is ízesítenek vele (a cukrozott magokkal az ánizs helyettesíthető.)

A korianderlevél közel-keleti, ázsiai konyha kedvelt fűszere; ma már hazánkban is többfelé termesztik. Levesekhez, salátákhoz, mártásokhoz általában frissen használjuk, de ne főzzük bele az ételbe, hanem csak a főzés végén szórjuk rá.

Morzsolt majoranna zöldfűszer

A majoránna névváltozatai: majorána, majoranna, pecsenyevirág. Eredeti hazája a Földközi-tenger környéke, de ma már nagyüzemi módon és kiskertekben egyaránt termesztik. A növény szárított, morzsolt levele és virágzata a fűszer.

Felhasználható levesek (főleg krumpli- és gombaleves), főzelékek (krumpli, bab, mártások, húsételek, köztük szárnyas és vadhúsok, továbbá húskészítmények (kolbász, hurka), valamint borok ízesítésére.

Kacsa, bárány, birka, ürü, továbbá grillételek, májas és véres töltelékek elkészítésénél szinte nélkülözhetetlen, mert tompítja vagy elveszi a húsok mellékízét.

Morzsolt petrezselyemlevél

A petrezselyem népies nevei: petrezselem, petrezsirom, petruska. A gyökérpetrezselymet nevezik fehérrépának vagy egyszerűen gyökérnek is.

Frissen és szárított állapotban levesekhez, töltelékek, főzelékek, főtt és pirított burgonya, tojásételek, saláták ízesítésére, liba, kacsa, csirke sütésekor és ételek díszítésére használjuk. A már majdnem elkészült, de inkább a kész ételhez adjuk, mert nem csak aromáját, de vitamintartalmát is elveszíti főzés közben.

Morzsolt rozmaring

A rozmaringot használhatjuk mártások, vadhúsok, pácok, szárnyas sültek, zsíros húsételek, gombás- és halételek fűszerezésére, valamint különleges növényi ecetek készítésére, továbbá zsályával és hagymával pácok, szószok, bárány-, és birkahúsból készített ételek, vadhúsok (őz, szarvas, nyúlhúsok), ízesítésére, illatosítására. Főleg a mediterrán konyhára; azon belül a francia és olasz ételekre jellemző.

Jól zárható edényben, száraz helyen kell tárolni. Mint minden áthatóan aromás fűszert, ezt is csak óvatosan szabad adagolni.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Mustármag egész szemek

A mustármagból készül a mustár fűszer. A fehér mustár magjait már a sumérok is használták. Európában, így hazánkban is a rómaiak terjesztették el.

A mustárfű növény magját, a mustármagot fűszerként használják. Az asztali mustár fűszer fontos alapanyaga: a megtört és olajtól mentes fehér és fekete mustármaghoz ecetet, borsot, szegfűszeget, tárkonyt, hagymát, sót és egyéb fűszereket adnak, ezért annak egyes fajtái csípősek, mások enyhék és vannak kifejezetten aromásak is (minden gyártónak megvan a saját, titkos receptje).

Sajtolnak belőle mustárolajat is. A leveleket külön is fogyasztják.

Narancsvirág

Gyümölcsös illat, dekoratív és legfőképpen ehető díszítés. Ez a szárított narancsvirág.

A narancsvirág érzéki illatát ősidők óta afrodiziákumként használják. Még Kleopátra is szerette és használta.

A narancsvirág párlatából készült víz sok ital karakterisztikáját adja a Közép Keleten. Nálunk koktélok, illetve hideg és meleg teák kiegészítőjeként is használható.

Nigella mag

A nigella magot előszeretettel használja a török konyha kenyérfélék készítéséhez. De megtalálható a kelet indiai fűszerkeverékekben is, mint a panc phoron.

Oregano - morzsolt

Az oregano - népi nevén szurokfű - kiváló levesek, mediterrán jellegű ételek, sülték, tészták ízesítésére. Gyakran használják paradicsommártás ízesítéséhez, grillezett húsokhoz, sült zöldségekhez. A frissen szedett leveleket salátákhoz adják. Virágzó hajtásait vágva vagy morzsolva árusítják. Nemcsak az olaszos fogásokhoz, de különféle egyéb levesekhez, töltelékekhez, paradicsomos, burgonyás, halas, babos ételekhez, pástétomokhoz, mártásokhoz is használják.

Az ókori Egyiptomban is ismerték már gyógyhatásait, köhögéscsillapítóként volt közismert, az ókori Görögországban pedig sérüléseket gyógyítottak vele. A középkorban az ételeket a szurokfűolajával óvták meg a mikrobás fertőzésektől.

Egész Európában ismerik és használják, de fűszerként főleg a mediterrán konyhára jellemző (gyakran bazsalikommal és rozmaringgal kombinálva). Sajátságos íze van, mely a majorannára és a kakukkfűre emlékeztet.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Őrölt gyömbér

A gyömbér az egyik legsokoldalúbban felhasznált fűszernövény. Ízesíthetjük vele húseteleket, halas ételeket, leceseket is. De készíthetünk vele teát, vagy kitűnő, frissítő sör is főzhető belőle.

Sokféle üdítőital is készül belőle. De készül belőle kenyér is. Használhatjuk gyógynövényként, emésztési problémák megelőzésére is. A hiedelmek szerint kitűnő afrodiziákum is.

Őrölt koriander levél

A koriander ősidők óta használt zöldfűszer, mely a Földközi-tenger vidékéről származik.

Használhatjuk sülték, húspácok, halak vagy kolbász ízesítésére is. De ugyanúgy használhatjuk káposzta, ételek, vagy likőrök ízesítésére is.

A friss fűszernövény levele könnyen összetéveszthető a petrezselyemmel, de íze jellegzetesen aromás.

Paszternákkocka

Minden olyan ételhez felhasználható, amelybe petrezselymet is használnak, de kevesebb kell belőle. Az ételnek édeskés ízt ad.

Különösen a babételek készítésénél javasolt a használata, bár krémlevesnek is kitűnő.

A növény levelei is alkalmasak főzelék készítésére.

A gyökér keményítőt, fehérjét, pektint és C-vitamint tartalmaz. A gyökérből nyert anyagokat a likőriparban is használják ízesítőként.

Póréhagyma kocka

A Földközi-tenger környékén elterjedt hagyma fajta. Íze nem olyan erős mint a vöröshagymáé. Lágy, selymes hagymaíz jellemzi. Elsősorban levesek, főzelékek, saláták és köreték ízesítéséhez ajánljuk.

Pritaminkocka vegyes csomagolásban

A pritamin paprika édes íze, és erőteljes friss színei összezárván egy zacskóban - ez a szárított vegyes pritaminpaprika kocka. Használja kedvenc ételeibe, és a nagyszerű íz mellé fantasztikus látványt is tárlhat.

A tasak zöld és piros szárított pritaminpaprika keverékét tartalmazza.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Pritaminpaprika zöld, kockázott

Kockázott zöld pritaminpaprika konyhakész csomagolásban. Használatával minden évszakban ételleibe varázsolhatja a zamatos paprika ízt.

Római kömény egész fűszer

A római kömény nagyon kedvelt Ázsia nyugati és középső vidéke közötti területeken (Egyiptomtól Kis-Ázsiáig). A római köményt tartalmazó említésre méltó fűszerkeverékek erről a területről a jemeni zhoug, a szaud-arábiai baharat. Végül megemlíthető, hogy a római kömény használata jellemző az arab behatású észak-afrikai húsos, párolt ételekben, a tagine-kben.

Délkelet-Ázsiában és Kelet-Ázsiában a római kömény kevésbé kedvelt és csak ritkán használt fűszerfélése; de a római kömény nagyon fontos szerepet tölt be a burmai konyhában, valamint a tájöldi és indonéz konyha stílusának kialakításában is közreműködik.

A közép- és dél-amerikai konyhaművészetben a római kömény egyike a nagyon fontos fűszerféléseknek (például alkotóeleme a mexikói fűszerkeverékeknek is).

Római kömény őrölt fűszer

A római kömény, vagy cumin, comino valójában a megszáritott termés. Ezek vékony, sárgásbarna, megnyúlt tojásdad magok, melyek hossza kb. 0,25 inch (6 mm), feltűnő hosszirányban végigfutó barázdákkal, melyek között kevésbé jól látható másodlagos barázdák futnak, nagyon apró finom rácsmintát létrehozva. A római kömény ültetésének idejét a monszun érkezésének ideje határozza meg.

Nagyon fontos alapanyaga egy sor fűszerkeveréknek, chutney-knak, chili-, és curry poroknak. A római kömény különösen Ázsiában, Észak-Afrikában, és a latin-amerikai konyhában népszerű. Jól megkülönböztethető aromája nehéz és erős; íze meleg és a köménymagra emlékeztet.

Egykor a római köményt széles körben használták, mint házi patikaszert; gyógyászati felhasználása napjainkban főképp az állatorvosi területre korlátozódik.

A babiloni és asszír orvosok a római köményt gyógyszerekben, a korabeli görögök és rómaiak, mint élelmiszer tartósítószerként használták. A római kömény magját már a Ószövetségben (Ésaiás 28:27), és az Újszövetségben (Máté 23:23) is említették. A középkorban úgy tartották, hogy a római kömény képes a csirkéket és szeretőket is megölni az elkalandozástól, elveszéstől.

A magok kb. 2,5 - 4,5 % illóolajat tartalmaznak, melynek a fő összetevője a cumaldehyde. Ezt az olajat használják az illatszergyártásban, többféle likőr ízesítésére, és gyógyászati célokra is.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Rózsabors egész szemek

A legtöbbször őrölt borsal ízesítünk különféle ételeket. Minél finomabbra daráljuk a borsot, annál jobban érezhető az aromája. Egész borsot akkor teszünk az ételbe, ha azt sokáig kell főzni: van idő arra, hogy íze, aromája az ételbe kerüljön.

A borsnak nemcsak ízesítő, de étvágygerjesztő hatása is van, azonban a fűszerezésnél ügyelni kell, mert izgathatja az emésztőrendszert. Ezért minden változatával óvatosan kell bánni; sok diétában tilos is használni.

Sáfrány - a világ legdrágább fűszere

Az eredeti sáfrány a világ legdrágább fűszere. 1 gramm szárított fűszerhez 200 növény bibéjét kell felhasználni. A sáfrány utánozhatatlanul szép színt ad a húsleveseknek és a rizsételeknek.

Óvatosan adagoljuk, mert igen intenzív színű és aromájú fűszer.

Sáfrányos szeklice

Régi, kedvelt fűszer és színező növény a sáfrányos szeklice. Helyettesíti a drága sáfrányt. Húslevesek, mártások, tészták, sütemények, rizsételek, de sajtok, gyógyteák és italok, színezésére, ízesítésére használják. Használják még, főleg színezésre, a borászat, gyógyszerészet, és ízjavító hatása miatt a cukrász iparban is.

Száraz, hűvös és sötét helyen tartandó.

Snidling vágott zöldfűszer

Erősen fűszeres, a hagymáéhoz hasonló ízű, finom fűszernövény. Főzni nem szabad, közvetlenül tálalás előtt adjuk az ételhez. Nemcsak ízesíti az ételt, de díszít is, ráadásul nagyon jó étvágygerjesztő és gyomorerősítő.

A szárított snidling hosszú ideig eltartható és fogyasztható. Felveszi az étel nedvességtartalmát, így teljes értékű lesz.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Szecsuáni bors egész

A termést az erős fűszereket kedvelő Szecsuán tartományban fogyasztják előszeretettel. Csirke, kacska ételek ízesítésére használják leggyakrabban.

A Hua jiao yen amolyan vegeta jellegű készítmény, a mag őrleményt wokban kissé megpirítják, sóval összekeverik. Gyakran keverik csillagánizs és gyömbér porral. Szárnyasok fűszerezésére használják.

Pirítva, és megőrölve a kedvelt kínai öt fűszer (2 rész édeskömény, 2 rész csillagánizs, 1 rész szecsuáni bors, 1 rész fahéj és 1 rész szegfűszeg), a japán hétfűszer keverék alkotórésze. Őrölt magvai a borsot helyettesítik a tibeti, butáni konyhában. A tibeti nemzeti eledel, a momos, jak hússal töltött, szecsuáni borssal, fokhagymával, gyömbérrel ízesített, derelye szerű tészta. Hozzá csípős chiliszószot kínálnak. A termést gyenge pirítás utána megtörik mozsárban vagy kávédarálóban megőrölik. Jól záródó edényben, száraz, hűvös, sötét helyen tárolják.

Szegfűbors egész szemek

A szegfűbors íze a borséra emlékeztet. Illatában a szegfűszeg, szerecsendió és a fahéj keveredik. Óvatosan, csak más fűszerekkel használjuk igen intenzív illata és íze miatt, mely könnyen elnyomja a más fűszerek illatát, ízét.

Elsősorban pácok, szószok, pástétomok, halételek, saláták, vagdalt húsok, kolbász és húsárúk ízesítésére ajánljuk. De ízesíthetünk vele likőröket és szeszes italokat is.

Szegfűszeg szárított egész

A szegfűszeg a 18. századig csak őshazájában, a Maluku-szigeteken termett, és halálbüntetés járt annak, aki ki akarta csempészni. Manapság főleg a Afrikában, Zanzibáron és Madagaszkáron termesztik.

Ennek a 15–20 méter magasra is megnövő, meleg és vízigényes mirtuszfélének a levelei lándzsásak, örökzöldek. Halványlilás-rózsaszínű virágai a hajtások csúcsain nyílnak.

A fűszert a pirosuló virágbimbókból készítik: a zsemege bimbókat pálmalevélbe csomagolva szárítják, amíg a közismert barnára nem sötétednek. A fiatal bimbók a legillatosabbak. Alakjuk szögre emlékeztet, innen a szegfűszeg név.

Felhasználása:

Kesernyész, kissé égető, erősen aromás ízét a sok illóolaj adja: ezt a likőriparban és kozmetikai szerek gyártásához is felhasználják. A jó minőségű szegfűszeg szétnyomva olajat enged, vízbe téve fejfelé süllyed. Pikáns, paradicsomos és boros ételek, páclevék és főleg sütemények ízesítésére használják. Savanyúságokba is tehető, finom, különleges íz árnyalatot ad a savanyúságnak. Fahéjjal kombinálva többféle, főleg gyümölcsös, illetve alkoholos italt ízesítenek vele.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Nemcsak a szárított bimbót használják, de a virágot is – Indonéziában például cigaretta illatosítására is. A bimbójából, szárából, leveléből és magjából sajtolt illatos olajat a gyógyászatban alkalmazzák.

Szerecsendió egész szemek

A szerecsendiófa népi elnevezése: muskátdió családjának névadó fája, illetve cserjéje. A fa termésének szárított húsa a szerecsendió-virág, magva a szerecsendió. Malajziában őshonos 20 m magasra is megnövő, örökzöld fa.

A szerecsendió kellemesen aromás, de erős fűszer, óvatosan kell használni. Mérsékli a savtúltengést, javítja az emésztést. A termésből kifejtett magját szárítva, egészben, vagy őrölt formájában használjuk. Hús- és zöldséglevesek, mártások, főzelékek, burgonyás ételek, vagdalt húsok és halak, vadételek ízesítője. Használhatjuk még mézes süteményekhez is, de mérsékelten adagoljuk, mert csípőssé teheti a süteményt.

Tarkabors egész szemek

A tarkabors válogatott borsszemek keveréke. Egyaránt használhatjuk szendvicsekhez, előételekhez. Kiváló ízt ad a húskételeknek, leveseknek és szószoknak is. Frissen őrölve használjuk.

Fekete, piros, fehér és zöld borsok keveréke.

Tárkonylevél morzsolt

Kellemes fűszeres illatáért és zamatáért a középkortól kezdve közkedvelt fűszernövény. Illóolajának összetétele hasonló az ánizséhoz, mivel nem édes ízű, nagyobb népszerűségnek örvend.

Virágzáskor gyűjtött föld feletti részeit megszáritva porrá őrlik és levesek, mártások, saláták ízesítésére használják. Franciaországban, Erdélyben a sült húsok fűszerezéséből szinte sohasem hiányzik.

Tisztított illóolaját az illatszeripar is hasznosítja. Kissé kesernyésen csípős, fűszeres íze a gyomornedv elválasztását fokozza, így étvágyjavító hatású.

A népi gyógyászatban gyomormegbetegedések kezelésén túl, magas vérnyomás esetén is használták, bár ezen a területen már csökkent a szerepe.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Tört chili paprika

Extra csípős tört chili. A tört vörös chili extrém csípős, pikáns fűszer. Ha a főzés elején forró olajba dobjuk és kicsit megpirítjuk, akkor a színe besötétedik és finom ízt ad az ételnek.

A tört chilit használhatjuk akár pizzafeltételhez vagy raitához is.

Turbolya morzsolt zöldfűszer

A francia konyha kedvelt fűszere, zöldség- és csontleves, baromfiételek, mártások ízesítője. Kiváló még sült húsok, főleg bárány sülték, tojásételek fűszerezésére is. Mindenféle gomba, gombás ételek és gombás mártások elengedhetetlen fűszere.

Kora tavasszal megjelenő zsenge hajtásaiból salátát is készítenek, később a levelek már keserűvé és rágóssá válnak. Íze erősen eltér a petrezselyemtől, mivel gyenge, zamatos levelei édeskések és ánizsillatúak – ezért édespetrezselyemnek is nevezik.

A francia konyha által használt „fines herbes”, azaz finom fűszernövények egyike.

Wasabi őrölt

A híressé vált japán wasabi őrölt változata, por alakban. A wasabi vagy más néven japán torna gyökerét fűszerként használják. A wasabi a szusi mellett sok más japán étel ízesítésére is használható.

A wasabipor használata:

A port és a vizet 1:1 arányban keverjük össze, s legalább tíz percig állni hagyjuk, hogy az aromák kibontakozhassanak. Egyszerre mindig csak annyit készítünk, amennyit néhány órán belül elfogyasztunk.

Zellergyökér kocka

Krémlevesek alapanyagaként, köretekhez, mártások ízesítésére illetve saláták készítéséhez is ajánlható egészséges és finom vitaminforrás.

A - szerelmi vágyat is serkentő - zellergyökér gazdag E-vitaminban, de bőven tartalmaz C-vitamint, B1-vitamint, B2-vitamint, B6-vitamint, valamint ásványi sókat is; vasat, kalciumot, magnéziumot, kén és foszfort.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Zellermag egész szemek

A zellermag egészségügyi hatásai mellett a konyhákban is előfordul. Erős, különleges aromája különleges ízt ad a savanyúságoknak. De használhatjuk húсок, vadhúсок pácolásához is.

Sós süteményekben köménymag helyettesítésére is használhatjuk.

Zöld kardamom egész szemek

A zöld kardamom magot Indiában és a Közel-Keleten részesítik előnyben.

A kardamom egy hüvelytermés, melynek külső héja nem túl aromás, és apró magokat tartalmaz. Ezeknek az apró magoknak erős, intenzív ízük van. A különleges fehér és zöld hüvelyek hasítás és rés nélküliek, így az ízeket remekül megőrzik. Jól záródó üvegedényben a kardamom hüvelyek gyakorlatilag örökre frissek maradnak.

Zsálya szárított zöldfűszer

A Földközi-tenger mentén, de különösen a dalmát tengerpart karsztos vidékéről származó és nálunk kertekben ültetett, jellemző illatú, kesernyésen aromás ízű növény. Már a középkorban is kedvelt és nagyon becsült fűszer és gyógynövény volt zöld színű levele. A kereskedelemben a levelek (*Salviae folium*) használatra készen, felvágva kerülnek forgalomba. Egyes országokban és családoknál közkedvelt ételízesítő.

Óvatosan használva vagy más fűszernövényvel (különösen rozmaringlevéllel) párosítva meglepő, érdekes ízt ad az ételnek.

Zsályával fűszerezhetjük a zsíros húseteleket és azok körítéseit (kacsa, liba, pulyka, vadhúсок, hústöltelékek), de máj, főtt és sült halak, pástétomok, lágy sajtok és főtt tészták ízesítésére is kiválóan alkalmas. A zsályalevelek egyben hasznos gyógynövényt is jelentenek házipatikánk részére, mivel forrázata illóolaj-, cseranyag-tartalmánál fogva torokgyulladásnál, szájbetegségeknél öblögetésre, belsőleg pedig izzadás; bélhurut ellen nagyon jó hatású.

Erős íze van, elősegíti a zsíros ételek emésztését; ezért főzzük együtt zsíros húсокkal, kacsával, sertéshússal, vagy tegyük hurkába. A levél nagyon jó vöröshagymával együtt tölteléknek csirkéhez.

A zsálya leveleit közvetlenül a virág megjelenése előtt kell leszedni és szárítással tartósítani. Jól zárható edényben tartandó! A zsálya szárított levele ruhák közé rakva elűzi a rovarokat. Illatos virágkompozíciók részeként is használhatjuk a leveleket. A zsálya leve segít halványítani a bőrön lévő foltokat. A növény virágját salátákba használhatjuk fel, forrázata enyhe, illatos tea.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu





Fűszerkeverékek

Hagymamix

Szereti a hagymát? A hagymát hagymával? Akkor pontosan Önnek való ez az egyedi hagymamix. Ötféle finom, szárított hagyma egy zacskóba összezárván. Próbálja ki!

Összetétel: vöröshagyma, snidling, fokhagyma, póréhagyma, medvehagyma

Gyros fűszerkeverék

A gírosz egy forgatásos eljárással készített görög húsétel, mely valószínűleg az Oszmán Birodalomból származik. A szó eredeti verziója, a török döner („forgó”) szóra vezethető vissza, a gírosz ennek a tükörfordítása.

Az ételt gyakran pitában tálalják szendvicsként, ilyenkor különböző zöldségekkel és öntetekkel ízesítik a húst.

Összetétel: tengeri só, oregano, paprika, fokhagyma, bazsalikom, bors

Curry madras indiai fűszerkeverék

A curry elnevezést eredetileg két, egymástól független indiai kifejezésből "honosították" a britek. A kari egy elsősorban Dél-Indiában népszerű fűszernövény (Murraya koenigii, régebbi nevén Chalcas koenigii), a Távol-Keleten honos citrusféle cserje, amelynek levelét használják fűszerezésre, Indiában főleg vegetáriánus ételekhez. A karhi pedig édeskés-savanykás szósszal készült nyugat-indiai étel.

Ma már azonban a curry szó leginkább bizonyos őrölt fűszerek keverékét jelöli. Ezt a keveréket a gyarmatokról hazatelepülő angolok fejlesztették ki, hogy egyfajta tipikus indiai ízt utánozhassanak szárított fűszerek segítségével. A fűszerkeverék összetétele erősen változó lehet.

Összetétel: kurkuma, koriander, görögszénamag, sárgarépa, tengeri só, gyömbér, chili, mustármag, rómaikömény, cayennebors



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Grillpác tuniszi fűszerkeverék

A tuniszi grillpácot elsősorban sertés és marhahúsból készült ételek ízesítésére, rostonsütéshez, grillezéséhez, pácolásához ajánljuk.

Összetevők: tengeri só, hagyma, fokhagyma, chili, fahéj, bors, petrezselyem, szegfűbors, római kömény.

Barbecue fűszerkeverék

A barbecue fűszerkeveréket használhatja szárnyasok, marha és sertéshúsok ízesítéséhez. Egyaránt alkalmas pácoláshoz, és utólagos ízesítéshez is.

Összetétele: tengeri só, paprika, majoranna, rozmaring, zeller, kömény, curry, fokhagyma, füstsó.

Chili con carne fűszerkeverék

A chili con carne, vagyis a chilis bab egy közkedvelt, mexikóinak tartott étel. Eredetileg az Egyesült Államok déli területein készítették. Könnyen elkészíthető, kiadós és ízletes étel. Kezdő ""szakácsok"" is sikerrel elkészíthetik.

Összetétele: tengeri só, paradicsom, chili, fokhagyma, paprika, oregano, római kömény, bors.

Garam masala őrlött, kicsi

Szárazon megpirított és porrá őrölt "meleg" fűszerek illatos keveréke. Az Ayurvéda leírja, hogy a "meleg" fűszerek növelik a test belső melegét, míg a "hideg" fűszerek segítenek csillapítani ezt a belső meleget.

A garam masala a hűvösebb éghajlatú Észak-Indiából származik, és "meleg" fűszereket, úgymint fahéjat, szegfűszeget, koriandert, római köményt, feketeborsot, szárított csilit, kardamónt vagy szerecsendiót tartalmaz. Általában a főzés vége felé adják az ételekhez. Elsősorban zöldséges ételek elkészítésénél javasolt a főzés- sütés végén használni, de remek ízt ad a vegetáriánus ételeknek is.

Összetétel: koriander, római kömény, pimento paprika, szerecsendió, feketebors, kardamom, szegfűszeg, édeskömény, babérlevél.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Chorizo fűszerkeverék

A chorizo a mexikói és a spanyol, főként az asztúriai konyha egyik jellegzetes kolbászterméke, amely nagyon hasonlít a magyar füstöltkolbászhoz.

Disznóhúst és zsírt darálnak egybe, majd ezt paprikával, fokhagymával, vöröshagymával, egyéb fűszerekkel ízesítik, bélbe vagy gyomorba töltik, és megfűstölik.

A chorizo fűszerkeverék összetevői: őrölt chili paprika, római kömény, bors, fokhagyma, további fűszerek és adalékok.

Fajita fűszerkeverék

A jellegzetes mexikói húsok fűszerkeveréke.

Összetevők: tengeri só, hagyma, fokhagyma, paprika, oregano, curry, bors és cayennebors, koriander, bazsalikom, kukoricakeményítő.

Taco fűszerkeverék

Az igazi taco a tenyérnyi tortilla lepény megtöltött, félbehajtott változata. A taco fűszerkeveréket adjuk a megpirított darált húshoz.

Összetevők: őrölt római kömény, további fűszerek, só, fokhagyma.

Kínai wok fűszerkeverék

Egyszerű és gyors a főzés wokban. Ehhez ajánljuk ezt a fűszerkeveréket.

Összetevők: koriander, fahéj, édesköménymag, szegfűszeg, gyömbér, kapormag, ánizs, csillagánizs.

Provence-i fűszerkeverék

A Provence-i fűszerkeverék, mint azt a neve is mutatja, dél-Franciaországból származik, s bár így, ebben a formában ott nem hagyományos, összetevői megjelennek minden jellegzetes ételükben.

Univerzális mediterrán alapfűszerről van tehát szó, melynek üde illata és fanyar frissessége még szárított formában is mellbevágó. Salátákhoz, ragukhoz, vagy sültetekhez aprított, nyers formában is használhatjuk, de ekkor ügyeljünk rá, hogy jóval erőteljesebb, intenzívebb ízek fognak felszabadulni. Szárítva ajánlatos jól záró edényben tartani, illetve felhasználás előtt mozsárban jól megtörni, mivel a rozmaryn egészben maradt levelei egyeseket zavarhatnak.

Jó barátságban van egyébként a fokhagymával, a tejszínnel, illetve savanykás ízük miatt a babérlevéllel, a paradicsommal és a borral. Szinte minden alkotórésze gyógynövényként is használatos, ezért élettani hatása is igen kedvező.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Összetevők: kakukkfű, petrezselyem, tárkony, majoranna, rozmaring, bazsalikom, szurokfű, levendula.

Harissa arab fűszerkeverék

A harissa Tunéziában használt csípős chilis fűszerkeverék, ami gyakran paszta alakban kapható. Az észak-afrikai konyha kedvelt ízesítője, főleg kuskuszokhoz és tagine-okhoz használják, másfelől asztali fűszer. Kínálatunkban őrölt fűszerkeverékként találja meg.

Hogyan készíthet belőle mégis egyszerűen hagyományos pasztát? Tegyen hozzá mozsárban zúzott, vagy darabolt csilit ízlés szerint. Ezután csurgasson hozzá extra szűz olívaolajat folyamatosan adagolva és kevergetve. És máris kész a hagyományos harissa!

Összetevők: koriander, tengeri só, chili, paprika, fokhagyma, menta, római kömény, kömény.

Kínai hétfűszer keverék

A kínai ételek jellegzetes fűszerkeveréke. Használható halakhoz, húshoz, zöldséges és rizses ételekhez.

Összetevők: fahéj, csillagánizs, szegfűszeg, édeskömény, szecsuáni bors, gyömbér, kardamom.

Kínai ötfűszer keverék

A rendkívül jellegzetes, eltéveszthetetlen ízű fűszerkeverék Kína déli részéről származik, évszázadok óta használják.

Csillagánizs, édesköménymag, szegfűszeg, szecsuáni bors és fahéj (pontosabban annak egy változata, a cassia) alkotja. Néha kerül hozzá gyömbér, esetleg édesgyökér.

Az öt fő alkotóelem - az ellentétek komplementaritását hangsúlyozó jin-jang elmélethez hűen - harmonikusan illeszkedik: savanyú, édes, keserű és sós hatások kerekítik ki egymást.

Szecsuáni fűszerkeverék

A kínai és ázsiai konyhák elengedhetetlen, közkedvelt fűszerkeveréke.

Összetétele: só, fahéj, csillagánizs, szegfűszeg, édeskömény, bors, koriander, korianderlevél, fokhagyma.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Forralt bor fűszerkeverék

Forralt bor fűszerkeverék a hideg téli estékre. A zacskóban lévő mennyiség kb. 1 liter bor ízesítésére alkalmas.

Összetétele: fahéj, szegfűszeg, szegfűbors, szerecsendió virág, gyömbér, hibiszkusz.

Piri-piri fűszerkeverék

Kiválóan ízesíthető vele minden roston, nyárson, grillen sültött illetve párolt hús.

Összetevők: chili, fokhagyma, limelevél, oregano, tengeri só, citrompor.

Görög sült fűszerkeverék

Görög sült magyar módra:

Vágjuk csíkokra a húst (marha, sertés, bárány, pulyka vagy csirke) és keverjük össze a Kotányi görög fűszerkeverékkel, napraforgó vagy olívaolajjal.

Ezután hagyjuk 15 percig állni, hogy az ízek jól összeérjenek. Majd serpenyőben kevés olajon süssük készre a húsokat. Tálaljuk friss salátával és tepsis, sült burgonyával.

Mézessütemény fűszerkeverék

Karácsonykor minden asztalra kerül valamilyen mézes sütemény. Van, ahol már több generáció óta ugyanazt a receptet használják, más helyen minden évben újítanak és merészen próbálgatják az új ötleteket.

Egy különleges recept: Puha mézes pogácsa

5 dkg méz

12,5 dkg margarin

3 tojás

25 dkg porcukor

½ citrom leve és héja

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



25 dkg liszt

25 dkg rozsliszt

1 kk. szódabikarbóna

2 ek. mézes sütemény fűszerkeverék

1 kk. tejszín

1 tojás 5-6 dkg dió és mogyoró

Elkészítés ideje: 60 perc

A mézet felmelegítjük, majd belekeverjük a margarint. A tojásokat kikeverjük a porcukorral és a citrom levével, majd a mézes margarinhoz keverjük. A kétféle lisztet elkeverjük a fűszerkeverékkel, citromhéjjal és a szódabikarbónával. Kanalanként a mézes keverékhez adagoljuk. 3 órára vagy egy éjszakára hűtőbe tesszük. Utána 8 rudat formálunk belőle, majd mindegyiket 10 darabra vágjuk, és gombócokat készítünk belőle. Sütőpapírral bélelt sütőlemezre rakjuk, kicsit lenyomkodjuk őket, és egy fakanál végével kis mélyedést nyomunk a közepükbe. A tojást elkeverjük a tejszínnel, és megkenjük a sütemények tetejét. Mogyorót vagy diót teszünk a mélyedésbe, és előmelegített sütőben megsütjük.

Csevapcsicsi fűszerkeverék

A csevapcsicsa többféle darált hús keverékéből az igazi. Ujjnyi rudacskákat formázva belőle süthetjük grillen, vagy serpenyőben is. Ha nem rudacskákat, hanem kis lepénykéket készítünk a masszából, akkor kapjuk belőle a pleskavicát. A csevap mellé hagyományosan darabolt lila vagy vöröshagymával tálaljuk.

Provence grillpác fűszerkeverék

Ugye máris érzi a levegőben szálló kakukkfű, levendula és olíva illatát? Sétáljon végig a levendulaúton ezzel a fantasztikus fűszerkeverékkel, és idézze fel Provence illatát!

Összetétel: bazsalikom, kakukkfű, rozmaring, majoranna, tárkony, petrezselyem, szurokfű, levendula.

Sültcsirke fűszerkeverék

A sültcsirke fűszersót szárnyashúsból készült sütek ízesítésére, pácolására ajánljuk.

Összetétele: paprika, feketebors, fokhagyma, majoranna, gyömbér, mustármag, rozmaring.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Texas steak grill fűszerkeverék

A texas steak grill fűszerkeverék használható sertés és marhahúsból készült ételek ízesítéséhez, grillezéshez, rostonsütéshez és pácoláshoz. Ne hagyja ki!

A texas steak fűszerkeverék összetétele: barnacukor, tengeri só, bors, hagyma, fokhagyma, kömény, chili, oregano, cayennebors.

Mexikana Mix grill fűszerkeverék

A Mexikana Mix fűszerkeverék jól használható sertés és marhahúsból készült ételek ízesítéséhez, grillezéshez, rostonsütéséhez és pácolásához. Ne hagyja ki!

A Mexicana Mix összetétele: paprika, bors, sárgarépa, chili, vöröshagyma, koriander, mustármag.

Sajt és túró fűszerkeverék

A sajt és túró fűszerkeverék összetétele: petrezselyem, fokhagyma, snidling, zeller, hagyma, zellergyökér, curry.

Tzatziki fűszerkeverék

A fűszerkeveréket ajánljuk még mediterrán jellegű sült húshoz, és használhatjuk görög saláta ízesítéséhez is.

Tzatziki káposzta fűszerkeverék összetétele: fokhagyma, oregano, pirított paprika, bazsalikom, só.

Szeretne készíteni egy igazi görög tzatzikit? Íme egy eredeti recept:

Hozzávalók: 50 dkg joghurt (lehetőleg zsíros joghurtot használjunk), 1-2 kígyóuborka héjával együtt, 1-2 evőkanál extra szűz olívaolaj, tzatziki káposzta fűszerkeverék, pár szem olívbogyó a díszítéshez.

Elkészítése: Reszeljük le az uborkát egy vastag lyukú reszelőn. Nyomkodjuk ki a levét, vagy szűrőbe téve hagyjuk magától lecsöpögni. Tegyük a joghurtot egy edénybe, majd adjuk hozzá a káposzta fűszerkeveréket, és az olívaolajat. Keverjük őket össze, majd forgassuk bele a lereszelt, lecsöpögtetett uborkát. Tegyük hűtőbe 1-2 órára, hogy az ízek összeérjenek, és a saláta is jól lehűljön.

Tálaláskor díszítsük a hozzávalóival. Tegyük rá kis kaporot, olívbogyót, és egy kis extra szűz olívaolajjal is meglocsolhatjuk.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Kacsasült fűszerkeverék

A kacsasült fűszerkeveréket ajánljuk egyéb szárnyashúsból sült ételek ízesítésére is.

Összetevők: tengeri só, paprika, hagyma, curry, petrezselyem, bors, zsálya, kakukkfű, oregano, rozmarin, szerecsendióvirág.

Olasz fűszerkeverék zöldfűszerekből

Az olasz fűszerkeveréket használhatjuk sugok, mártások, és húsok ízesítésére is. Jellegzetes mediterrán fűszerek keverékéből készült.

Összetétel: Oregano, bazsalikom, kakukkfű, rozmarin, majoranna, borsikafű, zsálya.

Sülthal fűszerkeverék

Ezt a különleges hal fűszerkeveréket használhatja grillezett és sült halak fűszerezéséhez is. A hozzávalókhoz keverve ízesítheti vele a rántott hal bundáját is. Próbálja ki, ha már unja a paprikás lisztet!

Összetétel: tengeri só, petrezselyem, paprika, vöröshagyma, feketebors, fokhagyma, mustármag, curry, rozmarin.

Tandori masala fűszerkeverék

A masala az indiai húskételeknél általában azt jelenti, hogy fűszeres szószban készült. A tandori masalával készült húsokat narancssárgára, pirosra festik az aromás hozzávalók.

Összetétel: tengeri só, paprika, koriander, hagyma, fokhagyma, római kömény, gyömbér, hibiszkusz, citrom, kardamom, bors, fahéj, édeskömény, babér

Magyaros fűszerkeverék

A magyaros ízek, magyaros ételek kedvelőinek ajánljuk ezt a magyaros fűszerkeveréket. Jellegzetes magyar fűszerek, fűszernövények fűszerkeveréke.

Használható pörköltök, gulyások, sülték ízesítéséhez.

Összetevők: tengeri só, paprika, vöröshagyma, fehérbors, fokhagyma, bazsalikom, tárkony.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Zahtar fűszerkeverék

A zahtar jordániai fűszerkeverék, de használják Észak-Afrikában és Törökországban is, főleg sült bárányhoz. Pasztává alakítható: egy kis olívaolajjal, olajbogyót pácolnak benne, sütés előtt a lepénykenyér (khoubiz, pita) tetejét kenik meg vele.

Ezenkívül ajánljuk zöldséges salátákhoz is.

Összetevők: szezám, sumach, kakukkfű.

Pulyka fűszerkeverék

A pulyka fűszerkeveréket elsősorban pulyka, és szárnyasokból készült sültetek fűszerezéséhez, pácolásához ajánljuk.

A pulyka sütésénél ügyeljünk arra, hogy a hús ne száradjon ki. A finom és omlós pulykasült titka a megfelelő előkészítésben rejlik. Ezután már magától elkészül a sütőben, nem kell folyton foglalkozni vele. Néha azért locsoljuk meg a kisült saftjával.

Összetétel: tengeri só, paprika, feketebors, fokhagyma, majoranna, gyömbér, mustármag, rozmaring, kakukkfű.

Mézessütemény fűszerkeverék

Készítse el egyszerűen és gyorsan a téli, karácsonyi időszak legkedveltebb süteményét: a mézessütit. Fűszerkeverékünk a tradicionális összetevőket tartalmazza.

Összetétel: fahéj, szegfűszeg, szegfűbors, koriander, szerecsendió, szerecsendióvirág.

Cseréptálban sült fűszerkeverék

Sertés és marhahúsból készült ételek ízesítésére ajánljuk. Jól használható grillezéshez, rostonsütéshez és pácoláshoz is.

Összetétel: tengeri só, hagyma, pritaminpaprika, fokhagyma, bazsalikom, kömény, turbolya, lestyán, majoranna, zsálya, petrezselyem, tárkony, bors, babér.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu

Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Keksz fűszerkeverék

A keksz fűszerkeveréket használja bátran sütemények, cookie ízesítésére.

Összetétel: fahéj, szegfűszeg, szegfűbors, koriander, szerecsendió, csillagánizs, gyömbér.

Indiai szárnyas fűszerkeverék

Az indiai szárnyas fűszerkeveréket használhatja szárnyashúsból készült indiai és távolkeleti ételek fűszerezéséhez.

Összetétel: tengeri só, paprika, mustármag, curry, szerecsendió, hagyma, római kömény, chili.

Argentín fűszerkeverék

Sertés- és marhahúsból készült ételek ízesítésére, grillezéshez, rostonsütéshez, pácoláshoz ajánlott. Mexikói ételek ízesítésére is kiváló.

Összetétel: só, fokhagyma, oregano, feketebors és cayennebors.

Mucho Macho fűszerkeverék

Sertéshúsok és marhahúsok kiváló fűszere grillezésnél, rostonsütéshez, vagy akár pácoláshoz. A mexikói konyha remek kiegészítője.

Összetevők: tengeri só, bors, chili, hagyma, petrezselyem.

Szicíliai steak fűszerkeverék

Mint minden steak fűszerkeverék, ez is elsősorban sertés- és marhahúsok grillezéséhez, rostonsütéséhez vagy pácolásához megfelelő, de a szezonális grillezett zöldségekhez is kiváló kiegészítő.

A szicíliai konyha nagyon egészséges és széles választékot kínál mind a húsevőknek, mind a vegetáriánusoknak. Legjellemzőbb elemek az olívaolaj és a tengeri herkentyűk, halak, rákok, a tenger gyümölcsei.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Csirkekirály fűszerkeverék

Csirkehúsból készült ételek ideális kiegészítője, legyen az sült, főtt vagy párolt.

Összetétele: tengeri só, rozmaring, fokhagyma, zsálya, majoranna, tárkony, zöldségek.

Jamaikai steak fűszerkeverék

A jamaikai konyha alapízei egy fűszerkeverékben. Kiváló ízesítője húsoknak és halaknak egyaránt.

A jamaikai steak fűszerkeverék a "jerk", az egyik legtipikusabb jamaikai fűszer alapösszetevőin túl, azokhoz harmónikusan illeszkedő fűszerek egyvelege.

A "jerk" egyébként jellegzetes, helyi fűszerekből készült keverék, melyet húsok pácolásához használnak.

Memphisi oldalas fűszerkeverék

Amerikai ízek sertés- vagy marhaoldalasba oltva. Az amerikai konyha, sőt az úgynevezett tex-mex konyha a mexikói konyhával mutat rokonságot, ám az ételek kevésbé csípősek és gyorsabban elkészíthetőek, mint az eredeti mexikói változat.

Összetétele: barnacukor, só, bors, paprika, mustármag, hagyma, fokhagyma kömény, chili, zeller, oregano.

Csirkesaté fűszerkeverék

Kelet-Ázsia, Délkelet-Ázsia ízei egy csomagban.

A térségre jellemzően kialakított összetevői: barnacukor, citrompor, fokhagyma, kókuszreszelék, fekete bors, indiai citromfű, limelevél, korianderlevél, kurkuma.

Ázsiai ételek alatt általában Kelet-, Délkelet-Ázsia országainak a konyháját értelmesszük - azaz Hong-Kong, Thaiföld, Tajvan, Indonézia, Szingapúr, Vietnám, Fülöp-szigetek, Dél-Korea, Malajzia és Kína.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Csodagrill fűszerkeverék

A grillfűszer (barbecue-fűszer) nemcsak a szabadtéri sütés során nélkülözhetetlen, de kitűnő zamatot ad a sütőben sült peccsenyének is. Vigyázzunk, mert só is van ebben a fűszerben.

Sertéshúsok, marhahúsok, esetleg halak remek fűszere grillezésnél, rostonsütésnél illetve pácoláshoz egyaránt.

Flecken fűszerkeverék

Sertéshúsból készült ételek finom ízesítéséhez.

Összetétel: tengeri só, kömény, hagyma, fokhagyma, feketebors.

A flecken jelentése: parázs fölött, rostélyon hirtelen sült hússzelet. Az erdélyi szász nyelv flakn, flekn szavából ered, amely eredetileg, akár csak az irodalmi német Fleck (lásd flekk), foltozáshoz való bőrdarabot jelentett.

Gulyás fűszerkeverék

Gulyásleves, pörkölt és más magyaros ételek alapfűszere.

Hogyan készül a gulyás? Ismerősök és barátok véleményei alapján: a jó gulyás hátszínből készül. Legalább annyi zeller van benne, mint krumpli. Cukrot kell bele karamellizálni, sok lestyánnal.

A Fűszeráruház csapata szerint kell bele (a fűszerkeverék összetevői): tengeri só, paradicsom, paprika, hagyma, kömény, zöldségek, burgonyapehely, fokhagyma.

És végül - sokak véleménye szerint: "...jó gulyás csak bográcsban készülhet".

Kínai fűszerkeverék

A kínai ételek ízesítője. Remek kiegészítője húsos és zöldséges ételeknek egyaránt.

A fűszerkeverék összetevői: só, paprika, hagyma, gyömbér, curry, koriander, petrezselyem.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Marokkói csirke fűszerkeverék

Marokkói ételként először a csirke és a kuszkusz jut az ember eszébe. Készítse hát el...

Marokkói csirke receptötlet:

Hozzávalók: marokkói csirke fűszerkeverék, 2 evőkanál friss citromlé, 1 evőkanál (olíva-) olaj, 85 dkg kicsontozott felsőcomb, 1/4 liter csirkeleves (1/4 liter víz és 1/2 csirkeleveskocka), 25 dkg kuszkusz, 4 dkg vaj, 1 citrom reszelt héja, 3 dkg mazsola, 2 evőkanál meghámozott mandula.

A marokkói csirke fűszerkeveréket citromlével és az olajjal simára keverjük. A húrra kenve legalább öt percig pihentetjük. A combokat teflon-serpenyőben, mérsékelt lángon legalább 15-20 percig sütjük, hogy a hús megpuhuljon, a leve elpárologjon. Közben a levest (vagy kockából vízzel készült levet) felforraljuk, a kuszkuszt beleszórjuk, majd lefedve a tűzről lehúzzuk, és 5 percig állni hagyjuk, hogy a nedvességet magába szívja. Utána a szemeket villával szétbontjuk, majd a vajat belekeverjük. Citromhéjjal, mazsolával, mandulával ízesítjük és forró tálcra halmozzuk. A húst felszeletelve a tetejére fektetjük, a pecsenyelével meglocsoljuk, és azonnal kínáljuk.

Jó étvágyat kívánunk!

Örmény fűszerkeverék

Sertés- és bárányhúsból készült ételek ízesítésére, grillezéshez, rostonsütéshez ajánlott.

Az örmény konyha egyike Ázsia és a Kaukázustól délre eső vidék legősibb konyháinak. Jellemző vonásai időszámításunk előtt körülbelül ezer évvel jöttek létre, az örmény nép kialakulásakor, és háromezer év alatt sok mindenben megőrződtek napjainkig.

Tudta-e, hogy az örmény húslevesekbe a burgonya és hagyma mellett gyakran tesznek almát, birsalmát, aszalt barackot, diót; a hallevesekbe somot, a gombalevesekbe meggy-szilvát, aszalt szilvát, mazsolát. Önálló zöldséges ételt Örményországban ritkán főznek.

Sambamix fűszerkeverék

Sertés- és marhahúsból készült ételek ízesítésére, grillezéshez, rostonsütéshez, pácoláshoz ajánljuk.

Összetétel: tengeri só, paprika, bors, kömény, koriander, mustármag, hagyma, petrezselyem és zeller.

Tudta-e, hogy: a Samba eredetileg több táncforma gyűjtőneve, melyeket az elmúlt évszázadokban az afrikai néger rabszolgák vittek magukkal Kongóból, Szudánból és Angolából új hazájukba, Brazíliába. Ma a Samba uralja a brazil zenei életet. A híres karnevál alkalmából évente új Samba melódiák születnek.

Tudta-e, hogy: a brazil konyha részeként a grillezett húsok jelenléte portugál hatásokból gyökerezik. Afrikai hagyatékként gyakran találkozunk a brazil receptekben pálma olajjal, kókusszal, banánnal, bámiával ill. szárított rákkal.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Steak dekor fűszerkeverék

A steak dekor igen látványos és ízletes fűszere sertéshúsból, marhahúsból készült ételeinknek. Kiválóan alkalmas grillezéshez, rostonsütéshez. A durvára darált összetevők látványosan díszítik a húsokat.

Összetevők: tengeri só, paprika, kömény, feketebors, fokhagyma, vöröshagyma, majoranna, gyömbér, mustármag.

Steak fűszerkeverék

Ízletes fűszere sertéshúsból, marhahúsból készült ételeinknek. Kiválóan alkalmas grillezéshez, rostonsütéshez.

Összetevők: tengeri só, paprika, kömény, feketebors, fokhagyma, vöröshagyma, majoranna, gyömbér, mustármag.

Sültburgonya fűszerkeverék

Ki ne szeretné a sültburgonyát? Köretként húsokhoz, önálló ételként tojással, sajtokkal, önmagában is ízletes. A sültburgonya fűszerkeverék burgonyából készült ételeink ízesítője.

Tudta-e, hogy: a burgonya, a köznyelvben krumpli, tájnyelvi nevén kolompér, krompé vagy pityóka (Erdélyben), a burgonyafélék családjába tartozó növény, amit keményítőben gazdag gumójáért természetnek világszerte. Peru és Chile hegyvidékén őshonos, ott az őslakosok már kb. 5000 éve termesztik. Európába először Pizarro expedíciója hozta el az 1540-es években. A 16.-17. században spanyol, portugál kereskedők elterjesztették Ázsiában és Afrikában is. Ausztráliába az angolok vitték a 18. században. Ez a legfontosabb termesztett, nem gabona növény, így több ezer fajtája ismert.

Egy egyszerű és gyors sültkrumpli:

A friss újburgonyát mossuk meg alaposan. Használhatunk hozzá konyhai kefét is. Vágjuk fel négy felé. Forgassuk meg olívaolajban alaposan, majd tegyük serpenyőbe., amit előzőleg kibéleltünk sütőpapírral. Szórjuk be a sültburgonya fűszerkeverékkel.

Tegyük a sült hús mellé a sütőben, süssük azzal egyidőben. A sütés vége felé tegyünk a burgonyára rozsmaring ágakat. Különleges, finom plusz ízt ad a sültkrumplinak.

Összetétel: tengeri só, paprika, koriander, fehérbors, szerecsendió.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Bárány fűszerkeverék

Szeretne egy igazán finom báránysültet készíteni? Próbálja ki ezt a kifejezetten bárányhússal készült ételek ízesítéséhez összeállított bárány fűszerkeveréket.

Összetétel: tengeri só, vöröshagyma, tárkony, szegfűbors, bazsalikom, majoranna, kakukkfű, feketebors, babér, petrezselyem, rozmaring.

Grillzöldség fűszerkeverék

A grillzöldség fűszerkeverék kiváló ízesítője minden roston, nyárson vagy grillen sütött zöldségnek.

Összetétel: só, barnacukor, hagyma, rozmaring, bazsalikom, borsikafű, kakukkfű, fokhagyma, tárkony.

Magyaros grillpác fűszerkeverék

Ezt a finom és látványos fűszerkeveréket sertés és marhahúsból készült ételek ízesítésére, grillezésére, roston sütéshez és pácoláshoz ajánljuk.

Összetétel: tengeri só, hagyma, pritaminpaprika, paprika, fokhagyma, bors.

Grillpác bárányhoz

Bárányhúsból készült húskételek grillezéséhez és pácolásához ajánljuk ezt a fűszerkeveréket.

Összetétel: tengeri só, hagyma, tárkony, szegfűbors, bazsalikom, majoranna, feketebors, babér, kakukkfű, petrezselyem, rozmaring.

Mediterrán zöldfűszerkeverék

Szeretne egy könnyed, nyári vacsorát? Vagy egy finom salátát? Próbálja ki ezt az igazi mediterrán ízvilágot, mely még az illatával is a nyarat idézi!

Összetétel: tengeri só, fehérbors, zöldbors, kurkuma, citrompor, mustármag, curry, citromhéj, fokhagyma, kapor, oregano, rozmaring, kakukkfű, bazsalikom, tárkony.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Pástétom fűszerkeverék

Egy igazán különleges, fűszeres keverék pástétomok készítéséhez, ízesítéséhez.

Összetétel: gyömbér, szerecsendió, szegfűbors, fehérbors, koriander, fahéj, babér.

Aglío Olio fűszerkeverék

Az aglío olio fűszerkeveréket bátran ajánljuk olasz ételek, mártások, szószok, raguk ízesítéséhez.

Összetétel: chili, fokhagyma, petrezselyem.

Lazac steak fűszerkeverék

Egy fantasztikus fogás gyorsan, egyszerűen a lazac steak fűszerkeverék segítségével. Ha kedveli a halételeket, ezt ne hagyja ki.

Összetétel: só, fehérbors és zöldbors, kurkuma, citrompor, mustármag, curry, citromhéj, kapor, petrezselyem, fokhagyma.

Ördöghozta csirke fűszerkeverék

Egy igazi, különleges fűszerkeverék a különleges csirke ételek kedvelőinek. Ezt az egyedi fűszerkeveréket használhatja sütéshez, pácoláshoz, utólagos ízesítésre is.

Összetétel: tengeri só, pritamin paprika, bors, fokhagyma, petrezselyem, fokhagyma, curry, majoranna, chili, rozmaring.

Paella spanyol fűszerkeverék

Szeretne egy igazi spanyol rizses ételt főzni? Ezzel a paella fűszerkeverékkel egyszerűen és gyorsan elkészítheti a méltán híres spanyol paellát.

Összetétel: vöröshagyma, paradicsom, pritamin paprika, cayennebors, petrezselyem, sáfrány.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Rák és hal fűszerkeverék

Szeretne egy kis tengeri finomságot készíteni? Próbálja ki ezt a különleges rák és hal fűszerkeverékünket, melyet a csodás mediterrán ízek ihlettek. Kiváló a grillezett és panírozott halak rákok ízesítéséhez.

Összetétel: tengeri só, kapor, koriander, mustármag, gyömbér, bors<, szegfűbors, babérlevél, citrom.

Pastrami fűszerkeverék

Különleges fűszerkeverék pastrami készítéséhez. Ha szereti a szendvicseket, ez a fűszerkeverék kihagyhatatlan a konyhából.

Összetétel: koriander, oregano, bors, majoranna, paprika.

Sáfrányos-citromos kebab fűszerkeverék

Szeret grillezni? Szereti a fűszerezett grillhúsokat? Akkor feltétlen próbálja ki ezt a különleges ízvilágú darálthús fűszerkeveréket. Kihagyhatatlan a mediterrán ízek szerelmeseinek.

Összetétel: só, hagyma, fokhagyma, babérlevél, bors, sáfrány, citrom.

Sambhar fűszerkeverék

Egy eredeti indiai étel? Próbálja ki a dél-indiai konyha egyik jellegzetes fűszerét. Ajánljuk főzelékek, lencse ételek és párolt ételek ízesítéséhez.

Összetétel: koriander, sárgaborsó, római kömény, feketebors, gyömbér, kurkuma, mustármag, asafoetida.

Köménymagos sertéssült fűszerkeverék

Egy tradicionális sertéssült fűszerkeverék grillezéshez és rostonsütéshez. De használhatja a húsok pácolásához is. Összejövetelek, közös sütögetések alap fűszerkeveréke.

Összetétel: tengeri só, köménymag, fokhagyma, zöldségliszt, feketebors, koriander, hagyma.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Azték fűszerkeverék

Idézzze fel az ősi Mexikó ízeit ezzel az azték fűszerkeverékkel. Sertés és marhahúsból készült ételek ízesítésére, grillezéshez, roston sütéshez. Használhatjuk a húsok pácolásához. Mexikói jellegű ételek kihagyhatatlan fűszerkeveréke.

Összetétel: tengeri só, bors, vöröshagyma, paprika, fokhagyma, koriander, mustármag, petrezselyem, kakukkfű.

Cajun fűszerkeverék

A tex-mex és a kreol konyha egyik legismertebb étele a cajun. Ennek elkészítéséhez ajánljuk cajun fűszerkeverékünket. A hagyományos összetevők segítségével egyszerűen és gyorsan készíthetünk sertés vagy marhahúsból készült grill ételeket, rostonsülteket.

De használhatjuk húsok pácolásához, mexikói ételek ízesítéséhez is. Összetétel: só, fokhagyma, hagyma, kakukkfű, oregano, bors, mustármag, római kömény, chili.

Texasi füstös fűszerkeverék

Grillezéshez, roston sütéshez ajánljuk ezt az egyedi ízvilágú texasi füstös fűszerkeveréket. Sertés és marhahúsból készült sülték fűszerezéséhez, pácolásához.

Összetétel: cukor, só, fűstsó, bors, koriander, mustármag, hagyma, fokhagyma, kömény, chili.

Milánói mártás és pizzaszósz alap

Szeretne egyszerűen és gyorsan valami olaszosat főzni? Próbálja ki ezt a nagyon paradicsomos alap fűszerkeveréket. Elsősorban olaszos tészták, rakott és csőben sült zöldségek, lepények készítéséhez ajánljuk. De használhatja paradicsomos hidegmártásokhoz is.

Elkészítése: A tasak tartalmát keverje el 500 ml hideg vízzel. 2-3 perc pihentetés után keverje át, és már el is készült ez az alap szósz. Használja fantáziája és kedve szerint.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruhá

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Ázsiai saláta fűszerkeverék

Dobjon össze egyszerűen és gyorsan egy finom ázsiai salátát. Csak szórja ezt az ínycsiklandozó fűszerkeveréket a saláta alaphoz, és már kész is egy nagyszerű ázsiai saláta.

Az elkészült ázsiai salátát fogyaszthatja főételként, vagy köretként is.

Összetétel: bazsalikom, mentalevél, mogoró, korianderlevél.

Fasírt fűszerkeverék

Szereti a fasírozottat sültburgonyával? Akkor itt az ideje, hogy kipróbálja ezt a fasírozott fűszerkeveréket. Készítse el egyszerűen kedvenc ételét.

Összetétel: tengeri só, zöldségkeverék, hagyma, fokhagyma, kakukkfű, majoranna, petrezselyem, paprika, fehérbors, chili, kömény.

Saláta fűszerkeverék

Egyszerű és könnyű vacsorák elengedhetetlen eleme egy finom saláta. Elkészítéséhez használja fűszerkeverékünket, mely csupa izgalmas és illatos zöldfűszerrel készült.

Használhatja bármely zöldségekből készült saláta ízesítésére.

Összetétel: petrezselyem, paprika, kaporlevél, snidling, zöldségek.

Curry csípős fűszerkeverék

A curry világszerte egyre kedveltebb étel lett. Ennek egyszerű elkészítéséhez kínáljuk ezt az eredeti recept szerint készült különleges fűszerkeveréket.

Összetétel: kurkuma, koriander, görögszénamag, sárgarépa, tengeri só, gyömbér, chili, mustármag, római kömény, cayennei bors.

Fűszeráruhá

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Nasi goreng fűszerkeverék

A Nasi goreng (sült rizs) egy igazán különleges, illatos rizsétel. Elkészítéséhez ajánljuk ezt a nagyszerű fűszerkeveréket. Már csak egy kis jázminrizs és illatos gomba hiányzik hozzá...

Összetétel: vöröshagyma, só, paprika, paradicsom, zöldségkeverék, kurkuma, koriander, snidling, póréhagyma, gyömbér, fokhagyma, római kömény, zeller.

Fűszervaj fűszerkeverék

Szeretne egy puha, omlós steak-et? Vagy egy kis zamatos sült húsról vágyik? Készítsen egy különleges fűszervajat ezzel a fűszerkeverékkel. Keverje ki vajjal, és kenegesse vele a húsokat, sütés közben is.

Összetétel: tengeri só, zöldségkeverék, hagyma, fokhagyma, kakukkfű, majoranna, petrezselyem.

Kebab fűszerkeverék

A kebab vagy kebab arab eredetű húsétel. Általában birkahúsból készül, és erősen fűszerezett. Nyársra vagy pálcikára húzva, általában nyílt tűzön sültek. Általában hagymával kínálják.

A fűszerezett, kevert darálthúsból készült ételt sokféle névvel illetik a világban: csevap, csevapcsicsa, kabapcse, mici.

Összetétel: tengeri só, hagyma, fokhagyma, korianderlevél, koriander, bors, chili, gyömbér, római kömény, szerecsendió.

Marokkói fűszerkeverék

Egy különleges ízvilágú fűszerkeverék az arab ízek kedvelőinek. Ez a marokkói fűszerkeverék, kiváló ízesítője lehet arabos jellegű sülteteknek, grillezett húsoknak és zöldségeknek, valamint a jellegzetes marokkói egytálételeknek is.

Összetétel: tengeri só, hagyma, fokhagyma, chili, fahéj, bors, petrezselyem, szegfűbors, római kömény.

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu



Fűszeráruház

A világ fűszerei az Ön asztalára ...



Pusztamix fűszerkeverék

Egy kis igazi magyar fűszerkeverék: a pusztamix keverék egyesíti magában a jellegzetes magyar ízeket, némi pikáns, jellegzetesen csípős ízvilággal fűszerezve.

Összetétel: tengeri só, hagyma, pritamin paprika, fehérbors, chili.

Rizs fűszerkeverék

Szeretne köretnek egy különleges rizs ételt? Próbálja ki ezt a különleges rizs fűszerkeveréket. A sok egzotikus zöldség és fűszer igazán különleges ízt biztosít ennek a speciális rizs fűszerkeveréknek.

Összetétel: zöldségkeverék, tengeri só, hagyma, paprika, kurkuma, curry.

Rostélyos fűszerkeverék

A rostélyos egy igazán különleges húsetétel. Készülhet marha vagy borjú hátszínből is. Elkészítése nem igényel nagy szakértelmet, viszont a megfelelő fűszerezés elengedhetetlen.

Összetétel: tengeri só, fokhagyma, füstó, hagyma, bors, rozmaring.

Thai fűszerkeverék

A thai jellegű húsetételek ízesítésére alkalmas fűszerkeverék. Sertés és marhahúsból készült ételek ízesítésére, grillezéshez, roston sütéshez és pácoláshoz is ajánljuk.

Összetétel: só, hagyma, fokhagyma, gyömbér, bazsalikom, chili, római kömény, kardamom, feketebors, cukor, paprika, kurkuma, korianderlevél.

Almáspite fűszerkeverék

Finom, illatos fűszerkeverék almás, gyümölcsös sütemények, piték ízesítéséhez.

Összetétel: fahéj, szegfűszeg, szegfűbors, szerecsendióvirág

Fűszeráruház

6000 Kecskemét, Wesselényi u. 3.

www.fuszeraruhaz.hu

