





Začinsko bilje (mirodije)

Začinsko bilje su osušeni dijelovi biljaka, bogati eteričnim uljima i drugim specifičnim spojevima od kojih potječe aroma i okus.

Kao začinsko bilje koriste se slijedeći dijelovi biljaka:

Cvijet – lavanda

Cvjetni list - origano

Tučak – šafran

Cvjetni pupoljak – klinčić

List – celer, kadulja, mažuran, lovor, ružmarin,...

Mahuna – vanilija

Plod – anis, čili, kumin, kopar, gorušica,...

Kora drveta – cimet

Podanak, korijen – đumbir, kurkuma



Začini i začinsko bilje čine prepoznatljivim nacionalne i regionalne kuhinje.





Bosiljak (murtela)

- veliki ovalni listovi i sitni bijeli cvjetovi
- ugodnog, jakog mirisa i osvježavajućeg okusa
- koriste se svježi i suhi listovi
- glavni začin mediteranske kuhinje







Kadulja (žalfija)

- niska grmolika biljka
- samonikla i kultivirana
- suhi list je aromatičniji od svježeg
- ima intenzivan miris i koristi se u malim količinama
- koristi se u medicini i kuharstvu



Kapare

- cvjetni pupovi mediteranskog grma
- konzervira se solju i octom ili solju i uljem





Ružmarin

- osušeno lišće ili
grančica istoimenog
grma

- intenzivan miris i gorak
okus

- jela od mesa, ribe i
divljači





Lovor

- osušen list lovorovog drveta ili grma
- ima opor i gorak okus, aromatičan je
- služi za pripremanje umaka





Origano, mravinac



Majčina dušica



Mažuran

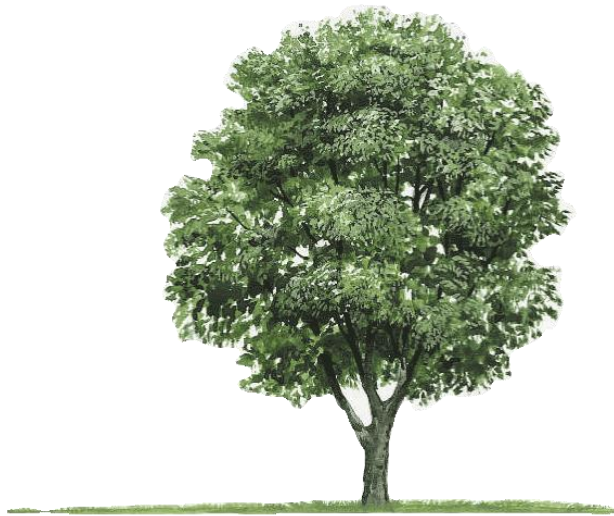


Matičnjak



Cimet

- kora cimetovca
- slatkog okusa i finog mirisa
- u Europi kao dodatak slasticama (jabuke)
- na Bliskom istoku uz meso





Vanilija

- mahuna istoimene biljke, raste u tropskim krajevima
- beru se zeleni plodovi koji fermentiraju, na površini se razvijaju sitni kristalići, vanilin
- ima vrlo intenzivan i ugodan miris
- koristi se u slastičarstvu

Čuvanje začinskog bilja

- na tržištu u originalnoj tvorničkoj ambalaži, skladišti se na sobnoj temperaturi, bez vlage
- u kuhinji se čuva u staklenim posudama s brušenim čepom da se spriječi ulaz zraka, vlage i vrućine
- na posudi se mora nalaziti naljepnica s nazivom začinskog bilja
- preporuča se kupiti manju količinu za kraći vremenski period, jer začinsko bilje brzo gubi miris i mijenja boju







Pitanja:

1. Što je začinsko bilje?
2. Koji dijelovi biljaka se koriste kao začinsko bilje?
3. Da li nacionalne i regionalne kuhinje možemo prepoznati prema začinima i začinskom bilju koje koriste? Navedite primjere!
4. Koje začinsko bilje koristimo prilikom pripreme slastica?
5. Što si zapamtio o cimetu?
6. Kako se začinsko bilje čuva?

