

Kuchnia pełna aromatu!



AROMATYCZNE ZIOŁA I PRZYPRAWY

które nadają charakter kuchni

Opis wskazówki

Poznaj zioła używane w kuchniach świata i dodaj smaku potrawom w swojej kuchni. Nasza infografika to małe kompendium wiedzy na ten temat.

Viva l'italia! Viva świeże zioła! Kuchnia włoska jest pełna aromatu świeżych liści bazylii, oregano, estragonu czy rozmarynu. Włosi często sięgają także po tymianek, liść laurowy i szałwię.

Kuchnia francuska kojarzy nam się z wyrafinowanymi daniami, ale tak naprawdę wszystko zaczyna się od prostych składników. Bardzo ważne są w niej przyprawy – czosnek, tymianek, rozmaryn, cząber, estragon, bazylia, zioła prowansalskie – to one są sekretem smaku mięs, pasztetów i innych specjałów kuchni francuskiej.

Kuchnia indyjska pachnie i smakuje oszałamiająco, a to właśnie za sprawą używanych w niej przypraw. Chilli, cynamon, kolendra, kurkuma – to mieszanka, która przenosi nas na indyjskie ulice. Z Indii pochodzi też najdroższa przyprawa świata, czyli szafran.

Egzotyczne smaki i zapachy odnajdziemy również w kuchni tajskiej. Jeśli chcesz przenieść jej aromat do swojej kuchni używaj kuminu, tajskiej bazylii, kardamonu, trawy cytrynowej i limonki kafir. Ważnym elementem kuchni tajskiej jest także dobrze nam znany czosnek.

Z Tajlandii przenosimy do Meksyku – charakteru kuchni meksykańskiej dodają chilli, kolendra, cynamon, czosnek i oregano.

No i najlepsze na koniec – kuchnia polska! Wszyscy znamy te smaki i aromaty, ale przypominamy najważniejsze przyprawy rodzimej kuchni. Lubczyk, jałowiec, estragon, kminek, pietruszka, ziele angielskie – te zioła dodadzą charakteru każdej potrawie!

POBIERZ INFOGRAFIKĘ

[photo id="292"]