

Ein Paradies für alle Köche

die bunte und vielfältige Welt der **Gewürze** mit ihrem feinen, würzigen Duft!



„ Liebe und Freundlichkeit sind die besten Gewürze zu allen Speisen“
(chinesisches Sprichwort)

Was sind Gewürze?

• Teile von Pflanzen, die aufgrund ihres natürlichen Gehalts an Geschmacks- und Geruchsstoffen als würzende Zutaten bei der Zubereitung von Speisen dienen

Gewürze erfüllen verschiedene Funktionen:

- geschmackliche Verfeinerung von Gerichten
- Konservierung von Nahrungsmitteln
- Veränderung der Farbe von Mahlzeiten
- Geschmacksverstärker
- Appetitanreger

- bessere Verdauung der Nahrung
- Heilwirkung
- notwendige Stoffe für den Körper

Konnten sich im Mittelalter und in der frühen Neuzeit nur Reiche die ganze Vielfalt der Gewürze leisten, so hat heute jeder die Möglichkeit, jedes Aroma der einzelnen Gewürze zu genießen.



Nehmen wir doch mal einige uns bekannte Gewürze näher unter die Lupe. Dazu schauen wir uns ein Diagramm an, das dank der Umfrage zum Thema „Essgewohnheiten“ erstellt werden konnte. Hier kann man verschiedene Gewürze sehen, die im Haushalt der französischen und deutschen Schüler im Alter von 12 bis 14 Jahren eingesetzt werden:

Salz, Pfeffer, Curry, Paprika und Zimt findet man häufig in den französischen sowie in den deutschen Gerichten. Es ist kein Wunder, denn für den Menschen ist das Salzmineral überlebenswichtig und war früher ein sehr teures Handelsgut, ebenso wie Pfeffer. Der Duft von Zimt weckt bei vielen weihnachtliche Gefühle und erinnert an das Plätzchen-Backen im Advent. Paprika findet man nicht nur als Gewürz auf dem Markt, sondern auch als Gemüse. Und Curry ist eine sehr weit verbreitete Gewürzmischung aus der indischen Küche, die aber schon seit langer Zeit auch in Deutschland und Frankreich einen festen Platz hat.



Gewürze A-Z



Curry:

- eine Gewürzmischung aus Indien
- feines, gelbes Pulver aus verschiedenen Gewürzen
- verschiedene Currypasten: würzig, leicht fruchtig, scharf bis mild

Salz:

- ist in fast allen Gerichten zu finden
- überlebenswichtig für den Menschen
- das älteste Würzmittel der Menschheit
- gebräuchlichste Salzsorten: Steinsalz, Meersalz, Salinensalz





Pfeffer:

- stammt ursprünglich aus Indien
- es gibt schwarzen, weißen, grünen und roten Pfeffer
- scharfer Geschmack
- gemahlen oder als ganzes Korn

Paprika:

- verwandt mit Chili
- als Gemüse, aber auch als gemahlenes Pulver erhältlich
- Delikates-Paprika
- Edelsüß-Paprika
- Halbsüß-Paprika
- Rosen-Paprika



Zimt:

- wird in Süßspeisen und Gebäck verwendet
- wird zur Geschmacksverbesserung im Tee angewendet
- ist ein vielfältiges Heilmittel (Diabetes)

Thymian:

- Heil- und Gewürzpflanze
- wird bei Gemüsegerichten, Fleisch und Saucen verwendet
- schmeckt bitter und ist stark aromatisch



Quellen (Bilder-Info-Zitat):

<http://www.trueffelshop.de/media/catalog/category/01933339.jpg>

<http://www.familie-ramstein.ch/joomla/images/stories/gewuerze.jpg>

http://media.kuechengoetter.de/media/117/12296135526190/geschenktipp_gewuerze.jp

[g](#)

<http://www.rezepte-nachkochen.de/>

<http://www.momo-lyrik.de/weisheiten/aphoris.htm>