

6. Feladatlap: Ki vagyok én?

(Az alábbi kiadvány alapján készült: Romváry Vilmos 1981. *Fűszerek könyve*. Mezőgazdasági Kiadó. Budapest.)

1. szöveg:

Dél-Ázsiából és Afrikából került hozzánk.

Kedvelt kerti, cserép-, fűszer- és gyógynövény.

Dús aromájú, zöld színű, kis levelű és fehér virágú.

Kellemes, szegfűszegre emlékeztető, fanyar illatú, pikáns ízű növény, amely illóolajat, cseranyagot és keserű anyagot is tartalmaz.

A kereskedelemben morzsolt állapotban kerül forgalomba.

Fűszerként sokoldalúan felhasználhatjuk: levesekben, főzelékekben, salátákban, szószokban, pácokban, sültékekben, mártásokban, darált húsookban, halételekben és kolbászárúkban, valamint növényi ecetek készítésekor.

Teáját gyomorerősítőül, étvágygerjesztőnek, idegnyugtatónak, valamint vesegyulladásokor vízhajtónak használják.

Külsőleg toroköblítőként és kelések érlelésére szolgál.

2. szöveg:

Úgyszólván mindenki által ismert, mindennap használatos, illatos fűszer.

Egyike a legrégebbi ízesítőknél. Ceylon szigetén, valamint Kínában a vadon előforduló vagy a természetben fák ágairól lefejtett, sötétbarna színű fűszer.

Vágott darabokban vagy őrölt állapotban árusítják.

Illóolajat, csersavat, gyantát, cukrot, keményítőt tartalmaz.

Őrölt állapotban mézeskalács, almás lepény, rétes, diós és piskótatészta, zsírban sült fánk, valamint rizsétel és tejes ételek ízesítésére használják. Őrlés nélkül, egész állapotban befőttek, kompótok, gyümölcslevesek, mártások, forralt borok és egyéb italok készítésekor használják.

Gyógyászatiilag emésztésserkentő, étvágyjavító, gyomorerősítő hatása miatt alkalmazzák.

Az illatszeripar is felhasználja kellemes illata miatt.

3. szöveg:

Kínában már időszámításunk előtt több évszázaddal használták.

A középkorban jelentős szerepet játszott a népek közötti fűszerkereskedelemben.

Ma Dél-Ázsiában, Dél-Amerikában és Nyugat-Afrika tropikus tájain termesztik ezt a sajátosan illatos, csípős, kesernyés ízű, fűszert adó növényt.

A növény gyöktörzse szolgáltatja a fűszert, amelynek – feldolgozási módja szerint – két változata ismert: a hámozatlan fekete *barbadosi* és a hámozott fehér *bengáliai*.

Aromáját az illóolaj-, ízét pedig a gingeroltartalma okozza.

Ezen kívül cukrot, gyantasavat és keményítőt tartalmaz.

Kitűnő gyomorerősítő, étvágyjavító, emésztést elősegítő szer.

Nálunk vágott állapotban, őrölve, sőt kandírozva is előfordul.

Egyes levelek, szószok és angolosan elkészített húskételek kitűnő ízesítője.

Angliában és Amerikában a híres *Ingver* sört készítik belőle. Felhasználják még a likőrparban, valamint cukrászati készítmények és fűszerkeverékek készítésekor.

4. szöveg:

Hazánkban a száraz, füves területeken vadon is előfordul, de kertekben és gazdaságokban is termesztik.

Mind a vadon előforduló, mind a kerti növényfajta sokoldalúan használatos fűszer. Kellemes, jellegzetes kámforos illatú és aromás ízű fűszernövény. Már az egyiptomiak és a görögök is kedvelték, de újabban minden ország konyhareceptjeiben felfedezhető. A francia konyha nélkülözhetetlen fűszere.

Vágott vagy morzsolt állapotban kerül a kereskedelembe.

Általában majoránnával, rozmaringgal, babérlevéllel, szerecsendióval és zsályával együtt ízletes. Óvatosan kell használni, mert erős illata miatt könnyen megváltoztathatja az étel eredeti jellegét.

Felhasználható nehezen emészthető levesek, burgonyafőzelék, saláták és baromfi-, valamint marhasültek, erdélyi tokány, ürücomb, vadas ételek, töltött káposzta, véres és májas hurka, kolbászaruk, halételek, valamint a vörösbormártás fűszerezésére.

Értékes alkatrésze a növényi ecetnek.

Ártalmatlan fűszer, ezért diétás ételeket is ízesíthetünk vele.

Étvágygerjesztő, gyomorjavító, görcsoldó, köhögéscsillapító és szélhajtó is.

Fürdővizekben illatos és frissítő hatású.

A konzervipar is felhasználja.

5. szöveg:

Már a görögök és a rómaiak is ismerték nemes aromáját és gyógyhatását.

Mostanában mind gyakrabban látjuk feltűnni a magyar konyhák polcain.

Termesztése az országban nagy területen folyik, és jelentős mennyiséget exportálunk belőle. Magja kellemes, jellegzetes illata az ánizsra emlékeztet, íze édeskés, kissé csípős, színe zöldesbarna.

Illóolajat, zsíros olajat, cukrot és fehérjét tartalmaz.

Nagyon egészséges fűszer, amely főzelékek, saláták, halételek, szószok, valamint teasütemények és likőrök ízesítésére használható.

Átható aromája miatt ügyelni kell az adagolására.

A növény fiatal levélzetéből az olaszok salátát és főzeléket készítenek.

Kiváló emésztést serkentő, étvágyjavító, szélhajtó, görcsoldó, ízjavító és vízhajtó, sőt tejszaporító hatású.

Csecsemők szélhajtó teájának és egyéb teakeverékeknek is fontos alkotórésze.

6. szöveg:

A legkedveltebb, a legrégebb és talán a leghíresebb magyar fűszer. Kiváló aromája miatt az egész világon elterjedt, és nagy keresletnek örvend.

A Földközi-tenger környékéről származik, de ma már hazánk egyes részein nagy területeken, sőt a házi kertekben is termesztik.

A növény szárított vagy morzsolt levele és virágzata képezi a fűszert.

A jól kezelt fűszer szürkészöld színű, egyenletes morzsolású, erősen aromás, kellemes illatú és kissé hűtő, kesernyés ízű.

Illóolajat, keserű anyagot, csersavat tartalmaz.

Használatát nagyon ajánljuk, mert különleges ízt és zamatot kölcsönöz ételeinknek.

Levesek, főzelékek, mártások, különféle húskételek, húskészítmények (tokány, tűzdelt fácán és fogoly, pácolt ürücomb) májgombóc, májas hurka, pástétom, vagdalt és véres húsok fűszerezésére használják.

Remek ízt ad a csirke és a tyúk töltelékének vagy a töltelék nélküli sülteteknek, ha sütés előtt a húsokat kívül-belül bedörzsöljük vele.

Előnyös a bárány-, a birka- és az ürühúsok elkészítésekor, mivel intenzív aromája elveszi azok kellemetlen mellékízét.

Étvágygerjesztő, szélhajtó, gyomorerősítő, nyugtató hatású, ezért gyógyteákhoz is keverik.

A magas vérnyomásban szenvedők csak óvatosan használhatják.