

# Zamorskie przyprawy

## dla zaostrenia smaku

### imbir lekarski

Bulwiaste kłącza (czyli podziemne łodygi) mają ostry smak i piękny, lekko cytrynowy zapach. Imbir można używać świeży lub ususzony i zmielony. Możesz dodać go do ciasteczek korzennych dla zaostrenia ich smaku.



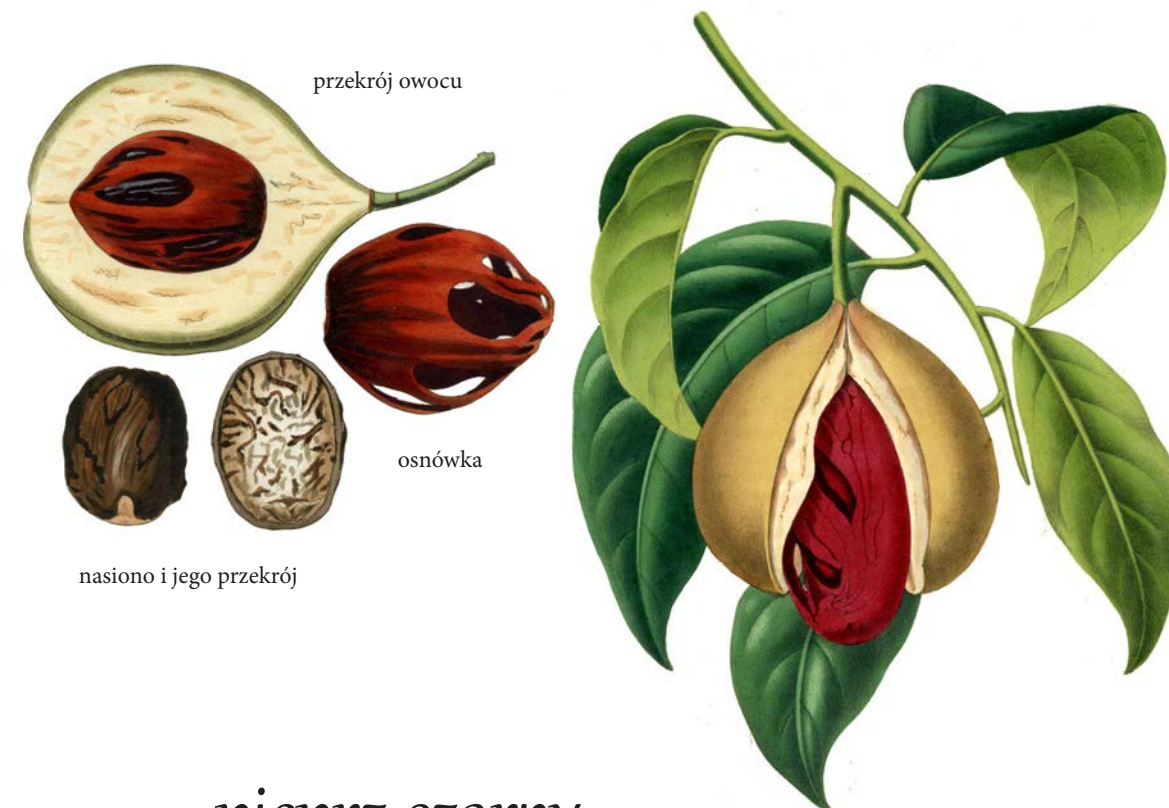
### muskatowiec korzenny

Najczęściej używa się zmielonych nasion tego drzewa, które zwane są gałką muskatołową. Szykując sos beszamelowy dodaj szczyptę świeżo zmielonego nasiona.



### korzennik lekarski

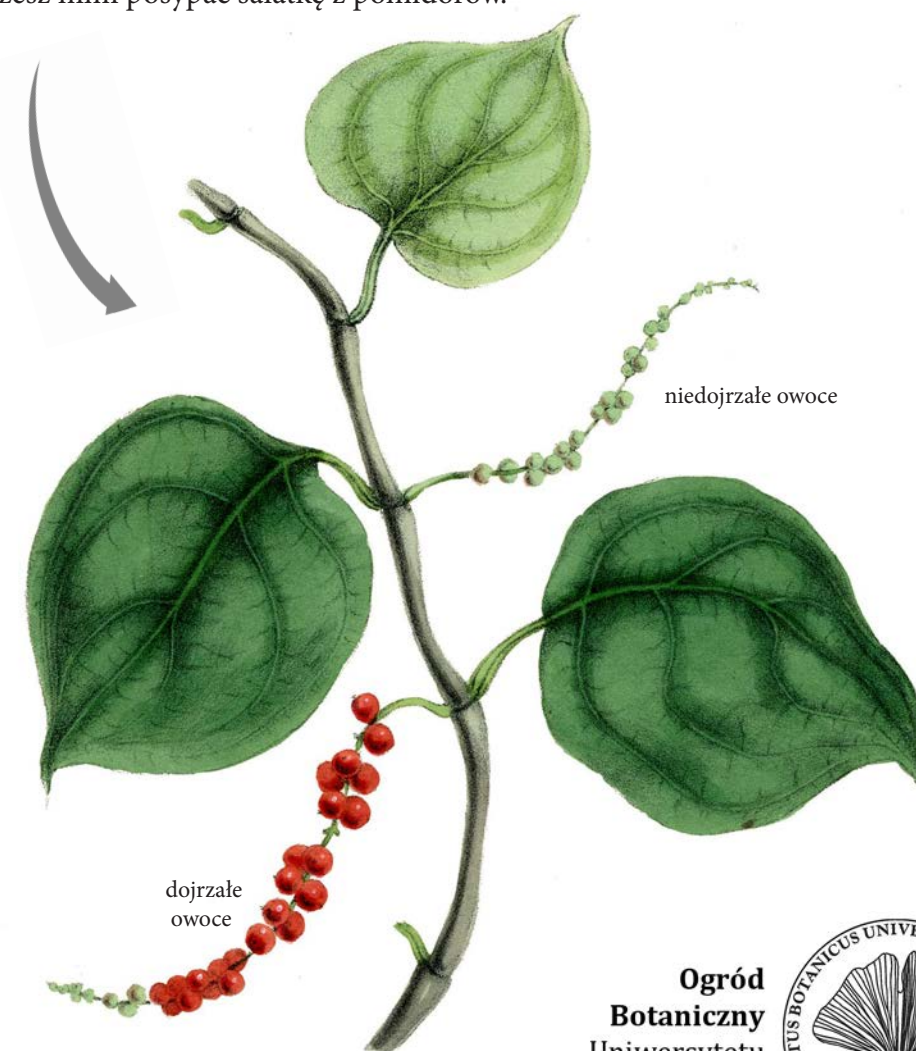
Owoce, zwane ziele angielskim, zbiera się z tego krzewu kiedy są niedojrzałe, a następnie suszy. Dodadzą smaku każdej zupie i np. duszonej wołowinie. Po angielsku nazywają się *allspice*, ponieważ uważano, że łączą aromat wielu przypraw.



### pieprz czarny

(fragment pnącza z owocami,  
zielone — niedojrzałe, czerwone — dojrzałe)

Aby uzyskać pieprz czarny, jaki znany jest nam ze sklepu, należy zebrać niedojrzałe owoce, poddać je fermentacji, ususzyć i zmielić. Możesz nimi posypać sałatkę z pomidorów.



Ogród  
Botaniczny  
Uniwersytetu  
Warszawskiego





# Zamorskie przyprawy

## do dań na słodko



### wanilia

(fragment pnącza z kwiatami)

Owoce tego storczyka są zbierane, parzone, suszone i fermentowane. Dopiero wtedy stają się pachnącymi laskami wanilii, które można kupić w sklepie. Na tej ilustracji przedstawiona jest *Vanilla pompona*. Daje ona tańszą wanilię, gorszego rodzaju. Ta najlepsza otrzymywana jest z wanilii płaskolistnej (*Vanilla planifolia*), która ma białozielonkawe kwiaty. Laskę wanilii możesz gotować z mlekiem na budyn śmietankowy. Będzie pyszny.

### goździkowiec korzenny

(gałąź drzewka z kwiatami i pąkami kwiatowymi)

Jeszcze zanim otworzą się kwiaty, ręcznie zbierane są ich zamknięte pąki. Wysuszone stają się goździkami, które znamy ze sklepu. Możesz je dodawać do szarlotki. Nabierze wtedy pięknego zapachu.



### cynamonowiec cejloński

(gałąź z kwiatami i owoce)

Laski cynamonu robione są z kory tego drzewa. Obrywa się ją raz na dwa lata, a następnie czyści z zewnętrznej części i suszy. Jest to jedna z najdłużej znanych przypraw korzennych w Europie. Duża szczypta cynamonu doda smaku twarogowi na słodko.



Ogród  
Botaniczny  
Uniwersytetu  
Warszawskiego

