

Depozitarea si pastrarea condimentelor

Miercuri, 17 Octombrie 2007

Condimentele isi pierd culoarea, gustul si aroma in timp. Pentru a preintampina acest efect, ele trebuiesc depozitate in locuri racoroase, uscate, departe de lumina, caldura, umezeala si aer. Daca e posibil, cat mai departe de aragaz, cuptor, frigider si spalator de vase unde ar putea veni in contact cu aburul si caldura.

Condimentele trebuiesc tinute in containere etanse, cum ar fi borcanele de sticla, plastic sau metal care sa le protejeze de umiditate si sa le pastreze aroma si gustul.

Condimentele de culoare rosie, cum ar fi boiaua, chili, piperul de cayenne si paprika pot fi puse la rece, in frigider, pentru a preveni pierderea culorii si a gustului.

Cel mai bun regim de temperatura pentru stocarea condimentelor este sa fie tinute la o temperatura constanta de mai putin de 15 grade Celsius. Fluctuatiile de temperatura pot provoca condens si chiar aglomerare, asa incat condimentele tinute in frigider trebuie puse inapoi foarte repede, imediat dupa folosire.

Viata fiecarui condiment este diferita. Controlati-le pentru a vedea daca si-au pastrat aspectul proaspat, daca nu si-au pierdut gustul sau aroma. Condimentele sub forma de praf, care au o suprafata de contact cu aerul mai mare, isi vor pierde mai repede calitatile organo-leptice decat ierburile sau radacinoasele.

Cateva valori aproximative despre viata condimentelor:

* condimente nemacinate:

o frunze si flori – 1 an

o seminte si scoarta - peste 2 ani

o radacini – peste 2 ani

* condimente macinate:

o frunze – 6 luni

o seminte si scoarta – 6 luni

o radacini – 1 an

Adaugarea condimentelor in mancaruri

Cu cateva exceptii, folositi condimentele cu zgarcenie, mai curand pentru a potentia alte arome decat pentru a le acoperi. Pentru inceput, incercati cu o jumatate de lingurita de condiment pentru o mancare de 6 portii (pentru ierburi folositi o jumatate de lingurita de pudra, una si jumatate daca sunt uscate si maruntite sau o lingura daca sunt proaspete).

Datorita aromelor care se concentreaza in procesul de uscare, e nevoie de doar jumatate din cantitatea de ierburi uscate fata de cele proaspete. Pentru a elibera aroma din ierburile uscate, maruntiti-le in mana inainte de a le adauga in mancare.

Folositi condimentele intregi la gatit pentru a permite aromelor lor sa se dezvolte in mancare. Folositi condimente macinate sau tocate la mijlocul sau sfarsitul timpului de gatit; astfel, aromele lor nu se vor disipa.

Pentru felurile de mancare ce nu necesita gatit, cum ar fi salatele si dressing-urile, fructele si sucurile, adaugati condimentele cu cateva ore inainte de a servi masa pentru a permite aromelor sa se amestece. In cazul salatelor si dressing-urilor, adaugati condimentele si otetul si lasati-le sa stea un timp inainte de a adauga uleiul.

Lasati timp ca intensitatea gustului sa se dezvolte in cazul ardeilor iuti sau amestecurilor continand ardei iute; la inceput gustul pare mult mai putin intens decat este in realitate.

Macinarea

Condimentele intregi pot fi macinate cel mai bine intr-o rasnita de cafea sau intr-un mojar. Pentru a curata rasnita de cafea rasnita inaintea macinarii unui condiment, macinati mai intai o cantitate mica de zahar sau orez.

Prajirea si uscarea

Acest proces poate accentua gustul si aroma unor condimente (chimen, coriandru, mustar, fenicul, mac si susan). Pentru a le praji, incalziti o tigaie la foc mediu pana cand devine fierbinte.

Adaugati condimentele, prajiti-le 2-5 minute sau pana cand mirosul lor se intensifica iar condimentele devin usor maronii, amestecand continuu pentru a preveni arderea.

Daca doriti mai multe informatii legate de gastronomie intrati pe forumul nostru.