

GRILLKONGENS

TIPS, HISTORIE OG VÆRD AT VIDE OM KRYDDERIER:

- Alle Krydderier, saucer og marinader fra Nordic Spice bliver fremstillet på fabrik i Murcia i Spanien på et laboratorium hvor man bl.a. analyserer; mikrobiologi, farve og varme. På fabrikken bliver krydderierne knuset og renses for skaller, småsten og andre urenheder, derefter kværner man de forskellige urter og krydderier, der bruges til både blandings krydderier, saucer og marinader.
- Peberens historie er den samme som historien om handel med krydderier, Peber eksport til vesten startede for 4000 år siden. Peber har altid været og er stadig betragtet som et af de vigtigste krydderier.
- Persille har eksisteret i tusind af år. Den kaldes for hjerte-planten da den anses for at være god for personer med hjerteproblemer. Persillen er også kendt for at give en frisk ånde effekt.
- Sort peber, hvidløgpulver, salt og cayennepeber er perfekte til krydding efter stegning.
- Ingefær er en rodknold fra de tropiske egne, som ikke længer vokser vildt. Kan spises friskt, samt på forskellige tilberedte måder.
- Tilsæt krydderier i kolde saucer 1 time før servering; mayonnaise, dressing, creme og smør.
- Tilsæt krydderier efter stegning for at give en fin aroma og for at undgå over krydding
- Det siges at Jomfru Maria lagde sin blå kappe på en Rosmarin busk og derved blev blomsterne blå.
- Eksperimenter med en let hånd når der skal kryddres. Det er ikke muligt at kryddre for lidt.
- Prøv at erstat krydderier med andre krydderier; f.eks. merian i stedet for oregano, salvie i stedet for timian osv.

