

Fűszerkémia





A fűszer

olyan növényrész, amely kedvező kémiai összetételénél fogva kellemes ízt és illatot, esetleg tetszetős színt kölcsönöz étелеinknek, italainknak.

Mi az?

Fogyasztása elősegíti az emésztést, és egy felnőtt ember napi 2mg A-vitamin szükségletét 34 g őrölt formájában biztosítja?

ánizs, majoranna, bors, szerecsendió, kömény, fűszerpaprika, szegfűbors, mustármag, babérlevél, vanília, koriander, szurokfű, fahéj, gyömbér, borókabogyó, szegfűszeg

Fűszerpaprika



Melyik az a fűszer, melyben szinte az összes vitaminunk megtalálható, ezen kívül pedig tartalmaz magnéziumot, káliumot, kalciumot és vasat is?

ánizs, majoranna, bors, szerecsendió, kömény, ~~fűszerpaprika~~, szegfűbors, mustármag, babérlevél, vanília, koriander, szurokfű, fahéj, gyömbér, borókabogyó, szegfűszeg

Kömény:



Mi annak a fűszernek a neve amelyeket már 5000 éves papirusz tekercsekben is megemlítenek és termése 3-4 mm átmérőjű, barnás-sárga. Egészben vagy őrölve kapható. A zsenge, cakkos levelű növénynek különösen erős, átható a zamata?

ánizs, majoranna, bors, szerecsendió, kömény, fűszerpaprika, szegfűbors, mustármag, babérlevél, vanília, koriander, szurokfű, fahéj, gyömbér, borókabogyó, szegfűszeg

Koriander:



Melyik az a fűszer, amelyből lekvár is készíthető, vesegyulladásnál tilos alkalmazni és borral főzve vizelethajtó hatása van ?

ánizs, majoranna, bors, szerecsendió, ~~kömény~~, ~~fűszerpaprika~~, szegfűbors, mustármag, babérlevél, vanília, ~~koriander~~, szurokfű, fahéj, gyömbér, borókabogyó, szegfűszeg

Borókabogyó:



Mi az?

Az angolok már ezzel illatosították a ruháikat ,
a Földközi-tenger területéről származik,
étvágyjavító, emésztési serkentő és vértisztító?

ánizs, majoranna, bors, szerecsendió, kömény, fűszerpaprika,
szegfűbors, mustármag, babérlevél, vanília, koriander,
szurokfű, fahéj, gyömbér, boróka, szegfűszeg

Ánizs:



Mi az?

A káposztafélék rokona, a keresztesvirágúak közé tartozik, szórt állású, nyeles, szárnyasan tagolt levelei, vékony szára, hengeres gyökere van és összetevői növelik az étvágyat, jótékonyan segítik az emésztést, fokozzák a nyál- és emésztőnedvek termelését, szabályozzák az anyagcserét csökkentik a vércukorszintet?

ánizs, majoranna, bors, szerecsendió, kömény, fűszerpaprika, szegfűbors, mustármag, babérlevél, vanília, koriander, szurokfű, fahéj, gyömbér, borókabogyó, szegfűszeg

Mustármag:



Mi az?

Leveleit frissen vagy szárítva használjuk, gyomorerősítő, görcsoldó, emésztést serkentő hatása van és a rómaiak, a görögök és az egyiptomiak bor fűszerezésre használták?

~~ánizs~~, majoranna, bors, szerecsendió, kömény, fűszerpaprika, szegfűbors, ~~mustármag~~, babérlevél, vanília, ~~koriander~~, szurokfű, fahéj, gyömbér, ~~borókabogyó~~, szegfűszeg

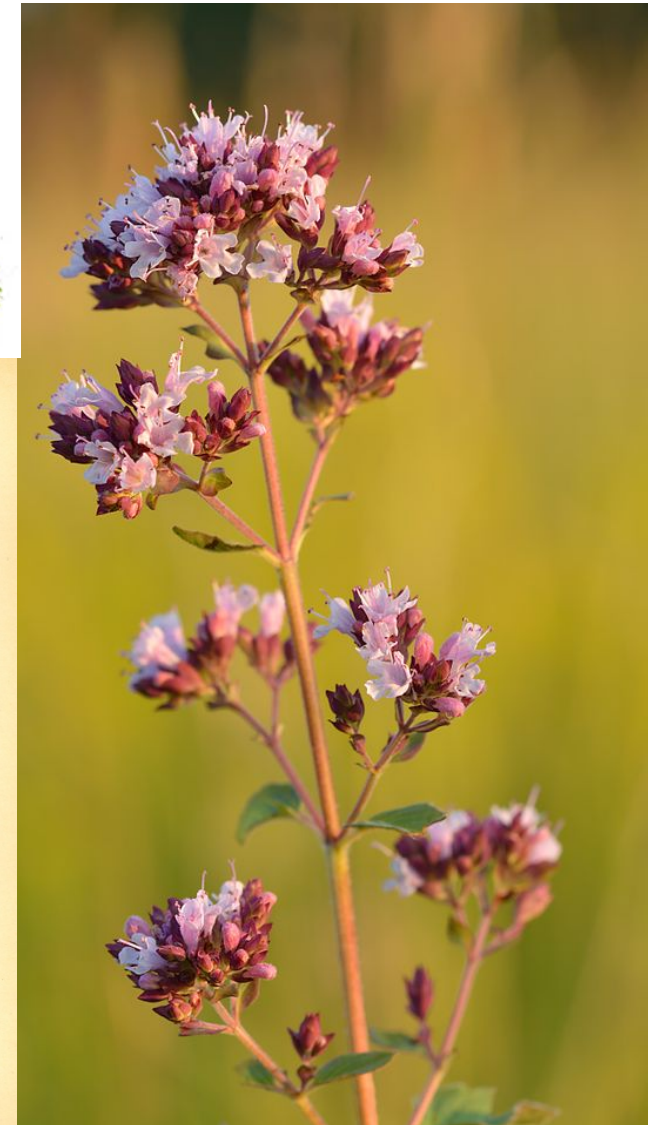
Majoranna:



Melyik az a fűszer, amely Európa mediterrán éghajlatú vidékeitől kezdve az északi fenyőerdőkig szinte mindenhol előfordul mezőkön, irtásokon, sziklás hegyoldalakon és frissen rágcsálva, illetve tinktúrája, boros készítménye, forrázata erős öblögetőként szájfertőtlenítő hatású, csökkenti az ínygyulladást, a fogfájást és a szájszagot?

~~ánizs, majoranna,~~ bors, szerecsendió, ~~kömény,~~ fűszerpaprika, szegfűbors, ~~mustármag,~~ babérlevél, vanília, ~~koriander,~~ szurokfű, fahéj, gyömbér, ~~borókabogyó,~~ szegfűszeg

Szurokfű :



Melyik az a fűszer, amely a kutatások szerint a legnagyobb hatást gyakorolta az emberiség kultúrtörténete során, és egykor háborúk folytak az értékes fűszer megszerzéséért?

~~ánizs, majoranna, bors, szerecsendió, kömény, fűszerpaprika,~~
~~szegfűbors, mustármag, babérlevél, vanília, koriander,~~
~~szurokfű, fahéj, gyömbér, borókabogyó,~~ szegfűszeg

Bors:



Melyik az a növény, amelynek az íze a borsmentáéhoz hasonló és gyógyhatását leginkább tea formájában fejt ki, amikor is erősíti a gyomrot, és megszünteti a felfúvódást, és ezen felül a népi gyógyászat keretében borogatások készítésére használják, de ismerik fájdalomcsillapító hatásáról is?

~~ánizs, majoranna, bors, szerecsendió, kömény, fűszerpaprika,~~
~~szegfűbors, mustármag, babérlevél, vanília, koriander,~~
~~szurokfű, fahéj, gyömbér, borókabogyó,~~ szegfűszeg

Szegfűbors:



Mi a neve annak a fűszernek melynek a termését hasznosítják fűszerként, mely hosszúkás, barnás színű toktermés, a humuszba gazdag talajt, párás, közepesen meleg környezetet kedveli és termését szárítják, majd vászonba csavarva a napon fermentálják?

ánizs, majoranna, ~~bors~~, szerecsendió, kömény, fűszerpaprika, szegfűbors, mustármag, babérlevél, vanília, koriander, szurokfű, fahéj, gyömbér, ~~borókabogyó~~, szegfűszeg

Vanília:



Melyik az a fűszer, amelynek az anyagai
hangulatjavító hatásúak, nyálkaoldók,
hasmenés esetén székletfogók, jótékony
hatásúak menstruációs nehézségek esetén, de
mértéktelen használata hallucinációhoz vezet?

~~ánizs~~, ~~majoranna~~, ~~bors~~, szerecsendió, kömény, fűszerpaprika,
~~szegfűbors~~, mustármag, babérlevél, ~~vanília~~, koriander,
~~szurokfű~~, fahéj, gyömbér, ~~borókabogyó~~, szegfűszeg

Szerecsendió:



Mi az?

Örökzöld cserje, a Mediterrán térségben honos, a győzelem és a tehetség szimbóluma volt az ókori emberek számára?

ánizs, majoranna, bors, szerecsendió, kömény, fűszerpaprika, szegfűbors, mustármag, babérlevél, vanília, koriander, szurokfű, fahéj, gyömbér, borókabogyó, szegfűszeg

Babérlevél:



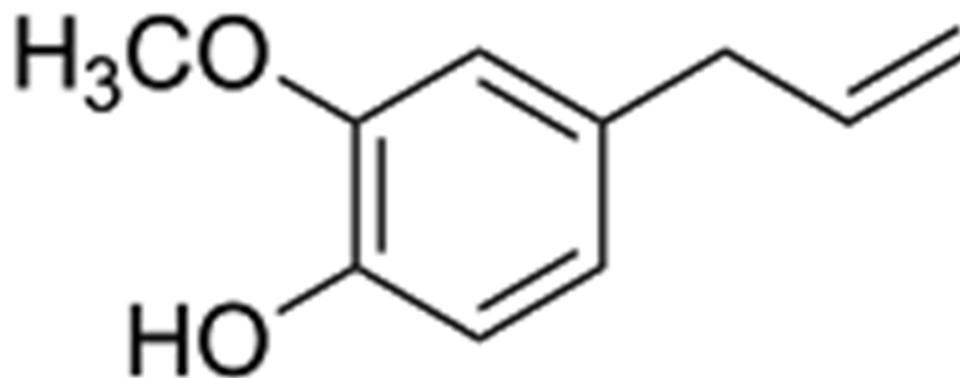
Mi az?

Kesernyés, kissé égető, erősen aromás ízét nagy illóolaj-tartalma adja. A jó minőségű fűszer szétnyomva olajat enged, vízbe téve fejjel lefelé süllyed?

~~-ánizs, majoranna, bors, szerecsendió, kömény, fűszerpaprika, szegfűbors, mustármag, babérlevél, vanília, koriander, szurokfű, fahéj, gyömbér, borókabogyó, szegfűszeg~~

Szegfűszeg:

- *Eugenia caryophyllata* szárított virágbimbója
Aromáját főként az **eugenol** (4-allil-2-metoxi-fenol) adja.



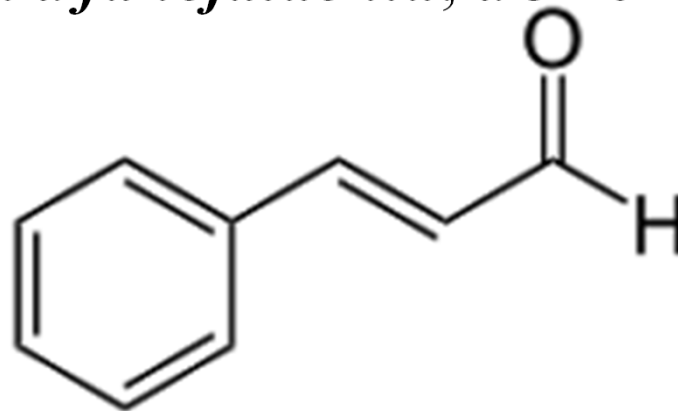
Mi az?

(Cinnamomum zeylanicum, Cinnamomum verum) közismert és kedvelt fűszer, használják süteményekhez, kompótokhoz, édes levesekhez, forralt borhoz, rizses ételekhez és sok más étel ízesítéséhez?

~~ánizs, majoranna, bors, szerecsendió, kömény, fűszerpaprika, szegfűbors, mustármag, babérlevél, vanília, koriander, szurokfű, fahéj, gyömbér, borókabogyó, szegfűszeg~~

Fahéj:

- A fahéj aromáját a *fahéjaldehid*, a 3-fenil-2-propenal adja.



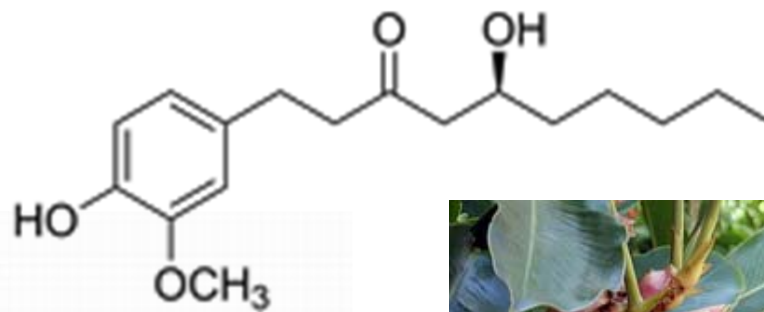
Mi az?

Afrodisziákumként is használatos. A gyöktörzse fogyasztható, kifőzik illetve leforrázzák és alkalmazható a hányinger és szédülés megszüntetésére is, ezért a tengeribetegség megelőzésére használják?

ánizs, majoranna, bors, szerecsendió, kömény, fűszerpaprika, szegfűbors, mustármag, babérlevél, vanília, koriander, szurokfű, fahéj, gyömbér, borókabogyó, szegfűszeg

Gyömbér:

- **gingerol** (fenolos keton), amely alapállapotban penetráns (mindent betöltő) szagú, sárga olaj, kémiaailag pedig rokona a kapszaicinnek és a piperinnek, amik az erős paprika és a bors hatóanyagai.



- Időnként a sót is fűszernek tekintik, pedig nem az. Amit mi a konyhában sónak nevezünk, az egy bizonyos fajta só, a **nátrium-klorid**. Ahol egyáltalán nem áll rendelkezésre nagyon súlyos problémát okoz a hiánya. Egyébként inkább a túlzott fogyasztása okoz magas vérnyomást.



Egzotikus fűszerek

- Asafoetida
- Kurkuma
- Lepkeszegmag





Források:

- <http://www.kfki.hu/>
- **Keleti konyha otthon** - <http://www.harmonet.hu/szepseg-wellness/20449-keleti-konyha-otthon-a-10-legfinomabb-indiai-fuszer.html>
- **Fűszernövények** - <http://www.bestofcafe.hu/fuszernovenyek>
- **A fahéj gyógyító tulajdonságai** - <http://fuszerek.com/a-fahej-gyogyito-tulajdonsagai>
- **Szegfűszeg, az ünnepi fűszer** - <http://eletmodkozpont.hu/taplalkozas/cikk/szegfuszeg-az-unnepi-fuszer>
- **Babérlevél** - http://www.cookbook.hu/magyar_receptek/baber.html
- **Karácsonyi kémia1: a fűszerek** - <http://csupakemia.blogspot.hu/2013/12/karacsonyi-kemia-fuszerek.html>



Köszönjük a figyelmet! ☺

Kiss Diána és Rőfi Renáta