

Gyömbör

Szerző: -ka-pá-r-

2008. június 08.

Utolsó frissítés 2008. augusztus 04.

Az indiai keleti országban, főként Kínában és Indonéziában már időszerűségünk kezdete előtt jóval ismertebb a gyömbör, mint fűszer és gyógyjavító, robotjólét szer. A velencei Marco Polo is említést tesz róla kalandos utazásainak elbeszélésében, ami persze korántsem érte meg azoknak valószínűleg volt, hiszen a középkorban már Európa fővárosi konyháiban is ismert és kedvelt "fűszerszerű" volt a gyömbör, akkori nevén ingver. Ma pedig a világ szinte minden trópusi országában el szeretettel természetesen használják e sajátosan illatos, ugyanakkor frissen kesernyés csapás fűszert, ahonnan ha nem is sok, de egy kevés eljut hozzánk is.

A népszerű gyökérzse magya a gyömbör gumó, melyet szárított, jobban pedig nyers, ládás formában is megvásárolhatunk szinte minden nagyobb bevásárlási központban, vagy piacon. Felhasználásait tekintve első sorban a délkelet-ázsiai konyha ételében találhatjuk meg nyersen, illetve por-tva fűszerkeverékekben (pl. curry, vagy garam masala), de vadakhoz, illetve egyes szellemekhez, kalácsokhoz is bátran felhasználhatjuk. A nyers gyömbört szeletekre vágva és cukorral befedve könnyen kandórozhatjuk, amelynek során keletkezik szirupot friss-tá' limonádé készítéséhez, máig a kiszárított gyökérseleteket tea-zés-tá'ra használhatjuk. Ezen italok nemcsak a de - akárcsak a gyömbör - jó szolgálatot tesznek az emésztési problémák során is.