

# Gyömbör

Szerző: -ka-pá-r-

2008. június 08.

Utolsó frissítés 2008. augusztus 04.

Az indiai keleti országok, főként Kínában és Indonéziában már időszerűsünk kezdete előtt jártak ismertek a gyömbört, mint fűszert és gyógyjavító, robolást szer. A velencei Marco Polo is említést tesz róla kalandos utazásainak elbeszélésében, ami persze korántsem érte meg azoknak valószínű volt, hiszen a kárpokorban már Európa fővárosi konyháiban is ismert és kedvelt "fűszerszám" volt a gyömbör, akkori nevén ingver. Ma pedig a világ minden trópusi országában el szeretettel természetlik és használják e sajátosan illatos, ugyanakkor frissen kesernyű csapás fűszert, ahonnan ha nem is sok, de egy kevés eljut hozzánk is.

A népszerű gyömbörzse maga a gyömbör gumó, melyet szárított, jobban pedig nyers, ládás formában is megvásárolhatunk szinte minden nagyobb bevásárlóközpontban, 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 gyökérszeleteket tea-zés-tá'ra használhatjuk. Ezen italok nemcsak a de - akárcsak a gyömbör - járt szolgálatot tesznek az emésztési problémák során is.