

Gewürze und Co.



Gewürzbasar

Warst du schon einmal auf einem orientalischen Markt? Dort herrscht lautes Treiben und fremde Gerüche steigen einem in die Nase. An den Ständen türmen sich feinste Gewürze wie Ingwer, Nelken, Pfeffer, Zimt und Muskat in hohen Haufen. Kannst du dir vorstellen, dass Pfeffer einst wertvoller war als Gold? Auch Flori versucht sein Glück und verkauft an einem Marktstand Gewürze.



Vanillezucker selbst gemacht!

Besorge dir eine Vanilleschote, Zucker und ein Glas.

Schneide die Vanilleschote in drei Stücke und schichte sie abwechselnd mit etwas Zucker in ein Glas. Lass es ein paar Tage stehen, dann kannst du den Zucker probieren und über deine Nachspeise streuen!



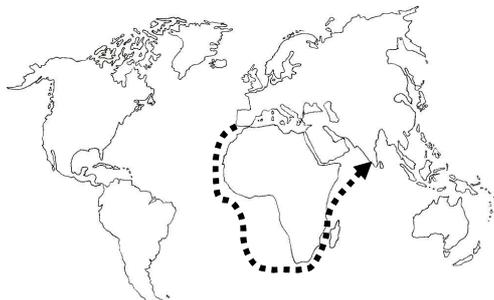
Ist Salz ein Gewürz?

Exotische Gewürze sind aromatisch und verfeinern unsere Speisen. Sie stammen von Pflanzen, die bei uns nicht wachsen. Man verwendet die getrockneten Blütenknospen, Früchte, Samen, Blätter aber auch Rinde und Wurzeln. Die große Ausnahme ist Salz. Es stammt nicht von Pflanzen und wird dennoch zu den Gewürzen gezählt.

Abenteurer gesucht!

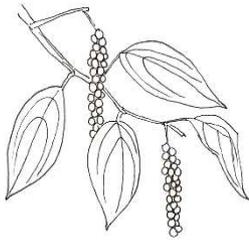
„Geh doch dorthin, wo der Pfeffer wächst!“, sagt man manchmal im Ärger zu jemand, den man sich am liebsten ganz weit wegwünschen würde. Doch wo wächst Pfeffer eigentlich? Ursprünglich stammt er aus Südindien. Früher wurde das wertvolle Gut auf dem Rücken von Kamelen in langen Karawanen über die Gewürzstraßen aus dem Fernen Osten oder Westindien an seinen Bestimmungsort transportiert.

Im Mittelalter wollten die Europäer selbst mit Gewürzen handeln und suchten einen Wasserweg nach Indien. Erst dem portugiesischen Seefahrer Vasco da Gama gelang es, eine Route per Schiff zu finden.



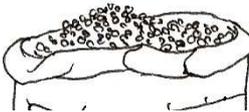
1497 fuhr er los und kam ein Jahr später in Indien an. Vollbeladen mit Gewürzen kehrte er nach Portugal zurück. Viele exotische Gewürze waren so kostbar, dass sie mit Gold aufgewogen wurden. Wer durch den Pfefferhandel zu Geld kam, wurde etwas abschätzig auch als Pfeffersack bezeichnet.





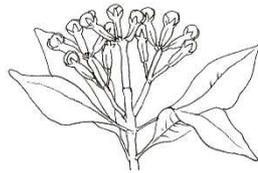
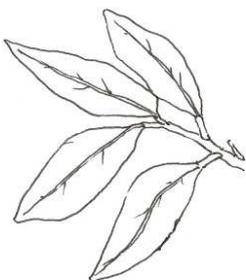
Pfeffer

Pfefferkörner gibt es in schwarz, grün, rot und weiß. Es sind die **Früchte** des Pfefferstrauchs, einer Kletterpflanze, die bis zu vier Meter hoch wachsen kann.



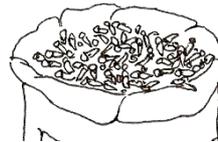
Lorbeer

Vom echten Gewürzlorbeer werden die **Blätter** verwendet. Ganz werden sie den Speisen zugegeben und vor dem Essen wieder entfernt. Den echten Gewürzlorbeer erhält man auch als Kübelpflanze. Er ist bei uns im Freien allerdings nicht winterhart.

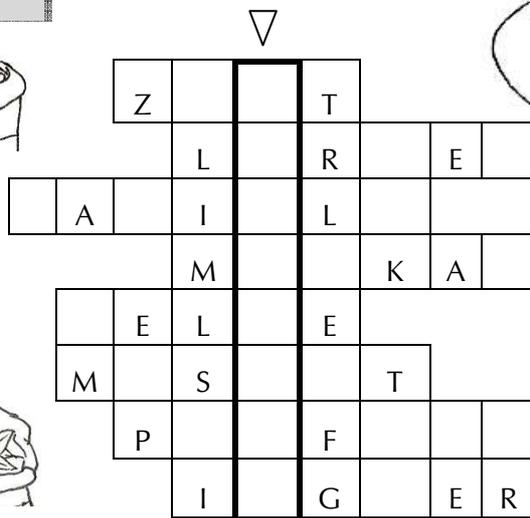


Nelken

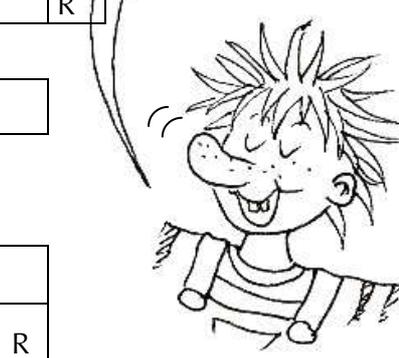
Nelken sind die getrockneten **Blütenknospen** des Gewürznelken-Baums. Der Gewürznelken-Baum ist immergrün und kann bis zu zehn Meter hoch werden.



Die Gewürzinseln heißen



Hmmm, auf den Gewürzinseln duftet es herrlich! Ergänze die Namen im Rätsel, um zu erfahren wie die Inseln heißen!



Antwort: Molukken



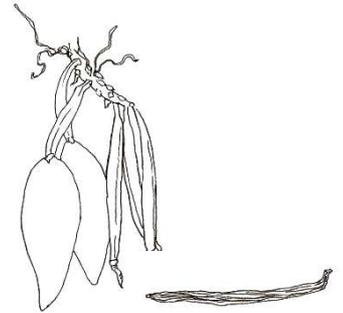
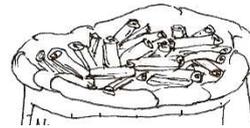
Muskat

Die runden **Samen** des Muskatnussbaumes kann man im Handel als Muskatnuss kaufen. Der Baum kann bis zu 18 Meter hoch werden.



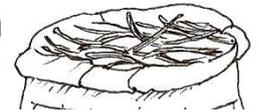
Zimt

Zimtstangen bestehen aus gerollter **Rinde** des Ceylon-Zimtbaumes. Die Zimtbauern lösen eine bestimmte Schicht aus der Rinde heraus, rollen sie auf und lassen sie trocknen.



Vanille

Bei der Vanilleschote handelt es sich um die **Frucht** einer wunderschönen grün-gelben Orchidee. Das typische Vanillearoma und die schwarze Farbe erhält man erst durch ein spezielles Verfahren.



Safran

Für den echten Safran werden die **Staubfäden** des Safrankrokus geerntet und getrocknet. Safran zählt zu den teuersten Gewürzen. 1 kg echter Safran kostet mehrere Tausend Euro.



Ingwer

Die Ingwerpflanze bildet unterirdische, verdickte Sprosstteile, sogenannte **Rhizome**, aus. Diese werden in der Küche verwendet.

