



KokenMetSpecerijen ©

Kruiden en Specerijen

Een **kruid** of **keukenkruid** is een plant die gebruikt kan worden om de geur en smaak van gerechten te verbeteren.

Sommige kruiden bestaan uit vernalen plantenwortels, andere uit bladeren, zaden, stengels of vruchtdelen.

Er is een verschil tussen kruiden en specerijen, hoewel ze beide gebruikt worden om spijzen op smaak te brengen. Specerijen komen meestal uit landen met een tropisch of subtropisch klimaat en zijn meestal niet afkomstig van kleine groene planten, zoals kruiden. Keukenkruiden en specerijen zijn hieronder in de tabel bij elkaar geplaatst.

Specerijen zijn planten en/of plantendelen die aromatisch smaken of ruiken of scherpe smaak hebben. Ze kunnen aan voedsel worden toegevoegd als smaak- en geurmiddel. Bij matig gebruik helpen ze de eetlust en de spijsvertering te stimuleren.

Hoewel de termen in de praktijk vaak door elkaar worden gebruikt, kunnen specerijen worden onderscheiden van kruiden. Doorgaans worden de bladeren en stengels van groene planten gezien als kruiden, terwijl specerijen een breder begrip bedoelen waaronder ook (vaak gedroogde) bloemknoppen, wortels, peulen en andere plantendelen vallen. De meeste specerijen zijn afkomstig uit tropische gebieden, terwijl kruiden veelal in een gematigd klimaat groeien.

Een andere verdeling beschouwt alle plantendelen afkomstig van planten uit een tropisch klimaat als specerijen, bijvoorbeeld: foelie, geelwortel, gemberwortel, kaneel, kardemom, kruidnagel, nootmuskaat, peper, piment, saffraan en vanille, kassia, paprika, steranijs, turks anijs, laurier, daun salam.



Mengsels In streken waar veel kruiden gebruikt worden, wordt vaak niet enkel gebruikgemaakt van specifieke kruiden maar ook van vooraf gemaakte kruidenmengsels en worden voor allerlei voedingsmiddelen gebruikt. Een paar voorbeelden zijn:

- Almdudler
- Kerrie massala
- Garam massala
- Tandoori massala
- Kip kruiden
- Rasa el Hanout
- Vijfkruidenpoeder
- Shoarma kruiden
- Kerrie
- Bouquet garni
- Provençalse kruiden
- Rommelkruid
- Fines herbes
- Speculaaskruiden
- Satékruiden
- Viskruiden



Chinese keuken



Indiase keuken

Onder de **Indiase keuken** verstaat men de verschillende keukens van India. India kent een grote verscheidenheid aan etnische, maatschappelijke en religieuze bevolkingsgroepen, wat zijn weerslag heeft op de Indiase keuken.

Ook al kent de Indiase keuken een grote verscheidenheid, toch zijn er ook vele overeenkomsten. Zo wordt er veel gebruikgemaakt van verschillende soorten [rijst](#), granen, aardappelen, groenten en [specerijen](#) en verse kruiden die tot *garam massala* gemalen worden. De garam massala kan per streek en per gerecht verschillen. Curries, tandoori's, tikka's, en kofta's die met rijst, [roti](#) of met vers brood gegeten worden, zijn bekende Indiase gerechten.

De **Chinese keuken** behoort tot de fijnste keukens ter wereld. Door de grootte van het land en als gevolg daarvan de aanwezigheid van vele volkeren met hun eigen culturen, klimatologische afhankelijkheden, en regionale voedselbronnen kan men niet spreken van één "keuken". Wel zijn er gemeenschappelijke factoren in de verschillende regionale keukens die het mogelijk maken te spreken over een Chinese keuken.

De belangrijkste smaakgevers zijn:

- [vijfkruidenpoeder](#)
- [sojasaus](#)
- gember
- [koriander](#)
- knoflook
- [oestersaus](#)
- hoisinsaus
- ve-tsin
- suiker
- zout
- [chilipepers](#)

Tevens maakt men veel gebruik van [peulvruchten](#) en kaas [paneer] en wordt er gebakken in ghee [geklaarde boter] en olie.

De verschillende goddiën in India [waarvan de belangrijkste het hindoeïsme en de islam zijn] hebben een grote invloed op de Indiase keuken. De koe is volgens het hindoeïsme een heilig dier en daarom zullen hindoes geen rundvlees eten. De reden is omdat de melk van een koe het leven van een kind kan redden en uit respect eten ze geen rundvlees. De moslims zullen daarentegen geen varkensvlees eten omdat zij een varken als onrein beschouwen. Omdat een groot aantal hindoes helemaal geen vlees eten, zijn veel Indiase gerechten [vegetarisch](#). Traditioneel eet men in India met de rechterhand [zo ook in Maleisië en Singapore]. De linkerhand raakt het eten nooit aan en wordt als onrein beschouwd [een van de handen gebruik je meestal ergens anders voor].

Bekende Indiase [bij-]gerechten

- Idiyappam [ontbijt]
- Idli [Zuid-Indiaas ontbijt: gestoomde rijst]
- Thali [een Indiaas gerecht met rijst, brood en een variatie aan kleine gerechtjes en kan zowel vegetarisch als niet-vegetarisch bereid worden]
- Curry
- Tandoori
- Samosa [groente met kruiden in deeg, in een driehoekige vorm gevouwen]
- Pakora [groente of vlees met kruiden in kikkererwtendeeg gedoopt, daarna gefrituurd]
- Bhaji [Zuid-Indiase versie van de Pakora: groente of vlees in een jasje van kikkererwtendeeg, gefrituurd]
- Dosa [heel dunne aan één zijde gebakken rijst-pannekoek met vulling]
- [Chutney](#)
- Pappadum
- Paneer [cottage cheese]
- Ghurt [volle yoghurt]
- Sambar [een pittige heldere ochtend-groentesoep uit Zuid-India]
- Broodsoorten: chappati, nan, idli, paratha [parantha]
- Kofta
- Biryani
- [Roti](#)
- [Dal](#) [een gerecht van peulvruchten zoals gedroogde linzen, erwten of bonen]



Chutney

Een [chutney](#) is een smaakmaker uit de Indiase en Pakistaanse keuken. De oorsprong van het woord chutney ligt in het Hindi-woord: चटनी, uitgesproken als catnī.

In de landen van oorsprong wordt chutney meestal vers bereid, met wat er voor ingrediënten met een sterke smaak toevallig beschikbaar zijn. Zo'n chutney bevat geen conserveermiddelen, omdat het direct na bereiding wordt gegeten.

Aan een basis van een vruchtenpuree worden kruiden en [smaakmakers](#) toegevoegd zoals azijn, tamarinde, gember, mosterdzaad, knoflook, peper en ui. Ook worden wel [kruiden](#), zoals fenegriek, koriander en komijn gebruikt. De chutney smaakt naast scherp vaak ook zoet door toegevoegde suiker en zuur door azijn.

Een chutney wordt gemaakt door de ingrediënten samen te stampen. Daarvoor wordt vaak een stenen vijzel gebruikt. In Europa en Noord-Amerika gebruikt men chutneys die langdurig kunnen worden bewaard. Daartoe worden er plantaardige olie, azijn of citroensap toegevoegd, evenals veel suiker. Zo wordt chutney op dezelfde manier houdbaar als jam.

Chutney varianten

De in Nederland bekendste variant is *mangochutney*, een zeer dikke vruchtenpuree die te combineren is met kip of curry [eigenlijk heerlijk bij elk gerecht]. Traditioneel wordt mangochutney van onrijpe, nog groene mango's gemaakt.

Geschiedenis

In het begin van de 17^e eeuw, rond 1600, werden chutneys voor het eerst naar Europese landen zoals Engeland en Frankrijk verscheept. Het waren luxe producten. In de 19^e eeuw kwamen industrieel bereide chutneymerken beschikbaar, speciaal aangepast aan de westerse smaak [Chan's is bereid op het traditionele wijze].

Caraïbische keuken

De Caraïbische geschiedenis Indiaanse, reflecteert gerechten tijdperk van eilanden en van de koloniale overheid.



keuken is de keuken van de Caraïben. De keuken reflecteert de van het Caraïbische gebied en is een samengegaan van Afrikaanse, Chinese en Indische keukens. De traditionele keuken vaak de slavenafkomst van de bevolking, in gefrituurde met als hoofdingrediënten goedkope producten uit het de slavernij zoals gezouten kabeljauw. De verschillende landen maken hun eigenheid kenbaar in hun keuken door de toets

De belangrijkste ingrediënten zijn:

- Annatto van de orleaanboom
- Bakbanaan
- Callaloo [bladgroenten uit het Amerantgeslacht]
- [Cassave](#)
- Chilipeper
- Kip
- Kokosnoot
- Melasse
- Okra
- [Rijst](#)
- Vis
- Zoete aardappelen

Surinaamse keuken is zeer uitgebreid, aangezien de bevolking van Suriname afkomstig is uit een groot aantal landen; de Surinaamse keuken is daardoor een combinatie van een groot aantal internationale keukens onder andere Hindoestaans [India], Creools [Afrika], Javaans [Indonesië], Chinees, Hollands, Joods, Portugees, Indiaans.

Dit heeft ervoor gezorgd dat de Surinaamse keuken veel gerechten heeft voortgebracht; de verschillende bevolkingsgroepen zijn vervolgens elkaars gerechten en ingrediënten gaan gebruiken en beïnvloeden waaruit weer nieuwe Surinaamse gerechten ontstonden onder andere: [roti](#), *nasi goreng*, *bami*, *pom*, *snesi foroe*, [moksi meti](#), *losi foroe*. Uit deze vermening van de culturen met de Surinaamse, is de unieke Surinaamse keuken ontstaan.

Basisvoedsel zijn onder meer [rijst](#), aardvruchten zoals tayer en cassave [Creools] en [roti](#) [Hindoestaans]. Vaak staat er kip op het menu, in tal van variaties van het Chinese snesi foroe en het Hindoestaanse [massala](#) kip tot pom, een bijzonder populair feestgerecht van Creoolse afkomst. Ook zoutvlees en bakkeljauw worden veelvuldig gebruikt. Kousenband, okra en boulangier zijn voorbeelden van groenten in de Surinaamse keuken. Om gerechten een pittige smaak te geven worden pepers als Madame Jeanette gebruikt. Wat ook graag gegeten wordt is de bara [bezoek de [Kwakoe festival in Amsterdam](#) en proeft daar de overheerlijke [bara's](#) op originele wijze gemaakt].

