



Betaalbaar eten &
drinken van beste
kwaliteit in pakket

Koken Met Specerijen®

Waarom gebruiken we kruiden en specerijen?

De behoefte van de mens om voeding te 'kruiden' om smaak, geur en soms kleur te verbeteren is reeds eeuwenoud. In sommige tradities worden geurende specerijen zoals komijn, anijs en kaneel gebruikt om de goden gunstig te stemmen. Anderen gebruik[t]en aromatische geuren zoals "de zevengeesten", "come to me", "commanding", "confusion" en nog meer...om bepaalde geesten op te roepen en of weg te jagen.

De ontdekking van nieuwe delen van de aarde vóór en tijdens de Middeleeuwen leidde tevens tot de ontdekking van specerijen, die in West- en Midden-Europa felbegeerd en ook uiterst kostbaar waren [*peperduur*]. Door de verbeterde transportmogelijkheden en toenemende handel in de 18^e eeuw daalden de prijzen, verdween de exclusiviteit van de specerijen en leefde het gebruik ervan op, zoals wij dat nu kennen.

Naast het verbeteren van de eigenschappen van wat wij met onze zintuigen kunnen waarnemen [met een duur woord heet dat organoleptische eigenschappen] van de voedingsmiddelen kunnen deze plantaardige producten ook eetlustopwekkend werken. Van enkele specerijen en kruiden is bekend dat ze zelfs antioxidatieve [*stof die de houdbaarheid van levensmiddelen vergroten door deze te beschermen tegen bederf door oxydatie, zoals het ranzig worden van vet en kleurveranderingen*] en conserverende [*verduurzamen, beschermen tegen bederf*] eigenschappen bezitten. Aan sommige worden bovendien geneeskrachtige werken toegeschreven welke alleen niet wetenschappelijk bevestigd worden.

Specerijen [*wat ook kruiden onder vallen*] hebben een niet weg te denken plaats verworven in de [groot]keuken en de voedingsmiddelenindustrie. Vooral de laatste jaren zijn de leef- en eetgewoonten van de consument sterk veranderd: ruime keuze, gemak, lekker, soms ook exotisch [*vakantieherinneringen*] en 'natuurlijk' - wat voor de doorsnee-consument meestal een synoniem is voor 'gezond'. Voor de voedingsmiddelenindustrie is het van het allergrootste belang hier adequaat op in te spelen. Specerijen en kruiden zijn daartoe een onmisbaar hulpmiddel. Het bekende 'mespuntje' is vaak voldoende om een flauwe, eentonige hap om te toveren in een smakelijke maaltijd. U heeft voor een heerlijk maaltijd enkel een koffielepeltje aan specerijen voldoende om het even wat anders van te maken. Mix je deze met andere specerijen dan creëert u een maaltijd wat erg persoonlijk en bijzonder is en niet alleen voor uzelf en zeker voor uw gasten. Combineer de specerijen met keltisch zeezout of himalyan zeezout en maakt uw maaltijd nóg gezonder.

Zonder meer kan worden gesteld dat de Nederlandse specerijenfabrikanten in staat zijn om aan de wensen van de slager of vleeswarenfabrikant te voldoen: complete [*all in*] mélanges, mengsels voor dieetproducten, klantgerichte producten, specerijen met lage kiemgetallen en nog veel meer mogelijkheden.

De aroma-gevende stoffen in de specerijen en kruiden zijn de zogenaamde etherische oliën die als mimuscuul kleine oliedruppeltjes aanwezig zijn in bepaalde cellen van het betreffende plantendeel. Wanneer door bijvoorbeeld een mechanische behandeling als malen de structuur van de cellen wordt vernietigd, komt de geur van de etherische olie vrij.

**Smakelijke groet,
Tammy Wong
Koken Met Specerijen**



Betaalbaar eten &
drinken van beste
kwaliteit in pakket

Koken Met Specerijen®



Betaalbaar eten &
drinken van beste
kwaliteit in pakket

Koken Met Specerijen ®

Gemalen specerijen en kruiden geuren dan ook veel intensiever dan het ongemalen product. Naast etherische oliën zijn onder meer van belang: diverse scherpstoffen zoals piperine [*in witte en zwarte peper*] en capsaine [*cayennepeper*], vezelstoffen, vette oliën, bitterstoffen, slijmstoffen [*kaneel*], mineralen, vitamines en kleurstoffen [*kurkuma*].

De gerechten uit diverse keukens en landen en of streken hebben in jaren een stempel gekregen en Westerse kruiden, Latijns-Amerikaanse kruiden, Caribische kruiden, Indiaanse kruiden, Oosterse kruiden, Indiase kruiden, Thaise kruiden, Midden-Oosten kruiden, Mediterraanse kruiden, Afrikaanse kruiden en Polynesische kruiden... Wat we hieruit halen, is dat deze specerijen of kruiden veelal worden gebruikt in die specifieke landen. Ook halen we hieruit dat deze specerijen en of kruiden veelal ook in die specifieke landen groeien.

En ik noem deze liever de **Wereld kruiden** omdat deze uit diverse landen komen.

Tegenwoordig profiteren wij van deze specerijen en kruiden dankzij dus de transportmogelijkheden en omdat de kosten redelijk betaalbaar zijn.

Er zijn immers concurrentie in de handel en zo ook in de specerijenwereld. Concurrentie is gezond en steeds meer groothandelaren, distributeurs en importeurs letten goed op wat en waar ze deze inkopen. Er is één belangrijk aspect in de specerijenwereld en dat is **kwaliteit**! Deze hangt van vele factoren af zoals:

- afkomst van grond en of land,
- hoe deze wordt geplant,
- welke middelen worden gebruikt om de gewassen te bestrijden van ongedierte,
- hoe worden deze geoogst, gedroogd, opgeslagen en of verpakt.

Vervolgens komen deze bij de groothandelaren, distributeurs en importeurs binnen en spelen daar wederom andere aspecten omtrent zoals wat de EU regel- en wetgeving eisen omtrent het de voedselveiligheid. Spontane douane controle en of controles vanuit de nVWA.

Dan vraagt u wel af hoe het mogelijk is dat er nog steeds zoveel retailers zijn die onverantwoordelijk omgaan met hun voedings- en levensmiddelen. Ik kan alleen voor mijzelf spreken en mijn mening is dat er door de bezuinigingen worden groothandelaren, distributeurs en importeurs die niet naar kwaliteit kijken nog niet goed gecontroleerd bij de douane en de groep retailers niet goed gecontroleerd door de nVWA. Hierdoor krijgen we als consumenten nog steeds te maken met producten die ons [op lange duur van gebruik] ziek kunnen maken.

Het gaat niet om 'gezond' eten!

Het gaat er om dat je niet ziek wordt van voedsel!

Wees altijd bewust wat u in uw lichaam stopt!

**Smakelijke groet,
Tammy Wong
Koken Met Specerijen**



Betaalbaar eten &
drinken van beste
kwaliteit in pakket

Koken Met Specerijen ®