

SPECERIJEN

GEPLUKT, GEPREESD EN OMSCHREVEN

Specerijen zijn aromatische of scherpe plantaardige stoffen die voornamelijk worden gebruikt voor het op smaak brengen, kleuren of conserveren van voedsel. In tegenstelling tot kruiden (die meestal van de groene bladeren van planten komen), zijn specerijen afkomstig van andere plantendelen. Denk hierbij aan de wortels, bast, zaden, vruchten of bloemknoppen.

POPULAIRE SPECERIJEN PER PLANTENDEEL

- **Zaden:** Komijn, koriander, mosterdzaad, venkelzaad, en kardemom.
- **Vruchten & bessen:** Zwarte peper, chilipoeder, paprikapoeder, en piment.
- **Wortels & wortelstokken:** Gember, kurkuma (geelwortel), en galanga (laos).
- **Bast:** Kaneel en cassia.
- **Bloemknoppen:** Kruidnagel en saffraan.

HET VERSCHIL MET KRUIDEN

KENMERK

Herkomst

Plantendeel

Smaakprofiel

Voorbeelden

SPECERIJEN

Subtropisch of tropisch klimaat

Gedroogde bast, wortels, zaden, vruchten

Vaak intens, scherp, aards of warm

Nootmuskaat, kurkuma, peper, gember

KRUIDEN

Gematigd klimaat (vaak lokaal)

Meestal de groene bladeren

Vaak fris, aromatisch of grassig

Basilicum, peterselie, munt, bieslook

Toepassing in de keuken

Specerijen vormen de basis van wereldwijde smaakmakers en bekende mengsels:

- **Currypoeder & Garam Masala:** Veelgebruikt in de Indiase keuken met basisnoten van kurkuma, komijn en koriander.
- **Koek- en speculaaskruiden:** Typisch Nederlandse mix met onder andere kaneel, nootmuskaat, kruidnagel en kardemom.
- **Ras el Hanout:** Een rijk Noord-Afrikaans mengsel dat soms wel uit tientallen verschillende specerijen bestaat.



- **CAYENNEPEPER** is een specerij dat tot de familie van de pepers (capsicum) hoort. De vruchten zijn onrijp groen, roomwit of geel en worden rijp oranje tot rood. Ze zijn tot 5 x 1 cm groot. De peper behoudt zijn kleur bij het drogen. Het heeft een scherpe smaak.
- **CHILIPEPER** is een specerij van het geslacht Capsicum, hiervan bestaan verschillende ondersoorten. Een daarvan is het soort Capsicum annum, waar de cayennepeper (ook wel spaanse peper of rode peper genaamd) deel van uitmaakt, een andere veel gebruikte Capsicum annum soort is de paprika. De verschillende soorten variëren van een milde tot scherpe smaak. De pitjes zijn het allerheetst van de vrucht.
- **DJAHÉ**, ook wel gember genoemd, is een specerij dat veel in de Aziatische keuken wordt gebruikt en ook vandaar afkomstig is. Alleen de wortel van de plant wordt gebruikt. De jonge wortel is sappig en heeft een milde smaak. De oudere wortel is droger en krijgt al een houtachtige structuur. Gember bevat veel magnesium en fosfor.
- **FOELIE** is een specerij die haar oorsprong vindt in Indonesië, maar tegenwoordig ook een variant uit Granada heeft. Het is de gedroogde zaadmantel die om de muskaatnoot zit, die aan de muskaatboom groeit. De noot kennen we als nootmuskaat, het (rode) omhulsel is verse foelie. Na het drogen is foelie geelbruin van kleur. Het heeft een vrij zachte smaak. Foelie stimuleert de spijsvertering.
- **KANEEL** is een specerij, dat oorspronkelijk uit Sri Lanka komt. Het bestaat uit de binnenbast van de scheuten van de kaneelboom. Er bestaan vele varianten, waarvan de Ceylonkaneel en de cassia het meest worden gebruikt. Cassia is wat branderiger en zoeter dan Ceylonkaneel.
- **KRUIDNAGEL** zijn gedroogde bloemknoppen van de kruidnagelboom en is een specerij die veel gebruikt wordt in de Indonesische keuken. Kruidnagels hebben een ongeveer 1 cm lang steeltje, met daarop het knopje, dat ongeveer 3mm in diameter is. De smaak en geur zijn intensief. Kruidnagels bevatten ijzer en vitamine C.

- **KURKUMA** wordt ook wel koenjit of geelwortel genoemd. Het is een specerij dat veel gebruikt wordt in de Indiase keuken. Kurkuma is familie van gember. Kurkuma heeft een duidelijk aroma. Met de code E100 wordt het veel gebruikt in de voedingsmiddelenindustrie als kleurmiddel en bescherming tegen zonlicht. Kurkuma wordt al duizenden jaren lang als geneesmiddel gebruikt. Er worden genezende eigenschappen tegen hersenaandoeningen zoals Alzheimer en Parkinson aan het gebruik verbonden.
- **MIERIKSWORTEL** komt van de plant mierik, waarvan de wortel wordt geraspt om in de keuken te kunnen gebruiken. Mierikswortel wordt in Nederland voornamelijk aangeboden in potjes met pasta van mierikswortel, te vinden in de supermarkt bij de sauzen. De smaak van de pasta is scherp en lijkt enigszins op mosterd.
- **NOOTMUSKAAT** is een specerij afkomstig van de nootmuskaatboom. De muskaatnoot is de gedroogde pit van de vlezige, okergele, abrikoosachtige vrucht. De nootmuskaat is afkomstig van de Molukken in Indonesië, maar wordt tegenwoordig in heel Indonesië, op Sri Lanka en in India verbouwd. Ze heeft een sterke smaak, zodat er maar weinig nodig is om gerechten op smaak te brengen.
- **PAPRIKAPOEDER** wordt gemaakt van puntige, milde pepers. Nadat ze gedroogd of gerookt zijn, worden ze gemalen. Paprikapoeder is veel minder scherp dan cayennepeper. Vers paprikapoeder is diep- tot helderrood; wanneer het poeder verouderd en zijn smaak verliest, verkleurt het naar lichtbruin.
- **PEPER** is een specerij en is de gedroogde bes van de peperplant, een slingerplant die tot 15 meter hoog kan worden. Er bestaan meer dan honderd soorten peper. Peper heeft een scherpe smaak, maar er bestaan daarin variaties. Witte peper is de mildere. Zwarte peper is de gedroogde onrijpe (rode) vrucht. Witte peper is de gedroogde rijpe vrucht, waarvan de schil is verwijderd en groene peper is de rijpe vrucht, die geconserveerd is. Peper wordt aangeboden als peperkorrels of in gemalen toestand. De zwarte en witte korrels zijn vrijwel onbeperkt houdbaar.
- **PIMENT** is een specerij uit Midden-Amerika dat qua smaak het midden houdt tussen kruidnagel, peper, kaneel en nootmuskaat.
- **SAFFRAAN** is een specerij die gewonnen wordt uit de saffraankrokus. Saffraan wordt verkregen door de stempels van de krokus te drogen. Doordat 1 gram commercieel kruid ongeveer 150 krokussen betekent (die met de hand geplukt worden), is saffraan de duurste specerij. Saffraan heeft een honingachtig aroma en een iets bittere smaak. Een draad saffraan volstaat om een liter kokend water te aromatiseren en kleuren.
- **STERANIJS** is specerij, dat lijkt op anijs, hoewel voller en steviger in smaak. De kruidige smaak zit

in de schil van de vrucht. De specerij wordt met name in de Chinese keuken ingezet.

- **TAMARINDE**, uit de pulp van de vruchten wordt tamarindesiroop bereid. Uit de siroop wordt frisdrank gemaakt. De pulp is ook een bestanddeel van verschillende sauzen, waaronder worcestersaus, en is een belangrijk ingrediënt in de Aziatische en Antilliaanse keuken. Vruchten, schors en bladeren worden vaak medicinaal gebruikt. Bij verschillende volkeren heeft de tamarindeboom een mystieke betekenis of geldt de boom als heilig.
- **VANILLE** is een smaakstofessentie die uit de zaden van vanille-orchideeën bereid wordt. De soort die voornamelijk voor vanille wordt geoogst is *Vanilla planifolia*. Goede kwaliteitsvanille heeft een sterk aroma. De levensmiddelen met kleine hoeveelheden lage kwaliteitsvanille of kunstmatige vanille als smaakstoffen zijn veel algemener, aangezien echte vanille veel duurder is. Vanille wordt aangeboden als essentie, als bonen of als stokjes.
- **WASABI** is een plantensoort en de daaruit gemaakte scherpe specerij, uit de wortel, die in de Japanse keuken vaak gebruikt wordt bij sushi- en andere visgerechten. waarvan de specerij wasabi vervaardigd wordt. De plant wordt 20-60 cm hoog. De wortelstok is ongeveer 30 cm lang en 3-5 cm dik.

