

ALEGEREA CONDIMENTELOR

1. PENTRU CARNEA DE PORC, VITĂ, MIEL

Piperul negru, piperul roșu, ienibaharul sau cuișoarele, maghiranul, cimbrul, chimenul, curcuma, ceapa, oregano.

2. PENTRU CARNEA DE PUI

Cimbrul, maghiranul, rozmarinul, salvia, cimbrisorul, busuiocul.

3. PENTRU PEȘTE

Foile de dafin, piperul alb, ghimbirul, ienibaharul, ceapa, coriandrul, ardeiul chilli, muștarul, mărarul, cimbrul.

4. PENTRU GRĂȚAR

Piperul roșu, ienibaharul, cardamomul, cimbrul, maghiranul, nucșoara și florile de nucșoară, chimenul, ghimbirul, ardeiul chilli.

5. PENTRU VÂNAT

Cimbrul, oregano, ienibaharul, piperul roșu, fructele de ienupăr.

6. PENTRU TOCĂNIȚE (RAGOUT)

Piperul roșu, ghimbirul, curcuma, coriandrul, muștarul, cardamomul, chimenul, piperul negru, ienibaharul, nucșoara, cuișoarele.

7. PENTRU VARZĂ

Coriandrul, feniculul, chimionul, boabele de muștar negru.

8. PENTRU CARTOFI

Coriandrul, curcuma și asafoetida.

9. PENTRU BOBOASE

Chimionul, asafoetida, ghimbirul, piperul negru, menta piperită și coriandrul.

10. PENTRU MARINADE

Foile de dafin, ienupărul (fructele sunt adăugate în marinadele pentru vânat și pește), fire de mărar cu boboci, flori sau semințe.

11. PENTRU FRUCTE, SUCURI ȘI COMPOTURI

Scorțișoara, cuișoarele, ghimbirul, anasonul, cardamomul.

12. PENTRU PATEURI

Piperul alb, scorțișoara, ghimbirul, foile de dafin, cuișoarele, anasonul, ghimbirul, cardamomul.

13. PENTRU COPTURI

Cuișoarele, scorțișoara, anasonul, ghimbirul, cardamomul, ienibaharul, coaja de portocală, semințele de susan și mac, vanilia.

14. PENTRU LAPTELE FIERBINTE

Scorțișoara, cardamomul și șofranul.