



Zaden

1. Anijszaad
2. Blauwmaanzaad
3. Kardemom
4. Komijnzaad
5. Mosterdzaad
6. Pijnboompitten
7. Pompoenpitten
8. Sesamzaad
9. Zonnebloempitten

Zaden/Graines

1. Anijszaad/Graines d'anis

Herkomst: Er zijn twee planten die anijszaad leveren. Een eenjarige schermbloemige plant uit het Middellandse-Zeegebied en een magnolia-achtige plant die een stervormige doosvrucht draagt met daarin een achttal zaadjes. Steranijs komt uit China.

Gebruik: Bij de bereiding van taai-taai en ontbijtkoek speelt anijszaad een rol. 'Muisjes' zijn gecoate anijszaadjes en ook kennen we anijsblokjes, waarvan anijsmelk wordt gemaakt.

Gebruik:

komen uit India en Guatemala. Als onderdeel van speculaaskruiden, in gebak en in Indiase curries en andere Oosterse gerechten.

2. Blauwmaanzaad/Graines de pavot

Herkomst: Dit is het zaad van een papaver-soort, die veelal wordt gekweekt in en geïmporteerd uit Rusland en de Balkanlanden.

Gebruik: Deze zeer kleine zaadjes worden ondermeer gebruikt op brood, broodjes en zoute koekjes. Verder bevat blauwmaanzaad 45-55 procent olie. Maanzaadolie kan als spijsolie dienen, voor direct gebruik of in de fabricage van margarine. Blauwmaanzaad is net als karwijzaad lang houdbaar.

4. Komijnzaad/Graines de cumin

Herkomst: Komijnzaadjes komen van een plant die behoort tot de schermbloemigen. Je kunt het verschil tussen karwijzaad, dat sikkelvormig is, en komijnzaad, dat langwerpiger en recht is, vooral aan de vorm van het zaad herkennen. Komijnzaad wordt veel verbouwd in Iran, Egypte, Syrië en India.

Gebruik:

De gedroogde zaadjes worden in Leidse kaas gebruikt, op zoute koekjes, of gemalen in nasi goreng 'djinten' en in Mexicaanse chili con carne.

3. Kardemom/Graines de cardamome

Herkomst: Kardemom is de doosvrucht van de kardemomplant. De doosjes bevatten kostbare zaadjes die de eigenlijke aromatische bestanddelen bevatten. Voor gemalen

5. Mosterdzaad/Graines de moutarde

Herkomst: Mosterdzaad wordt geleverd door twee leden van de familie der kruisbloemigen. De ene plant levert donkere zaadjes, de zogenaamde zwarte mosterd en de ander lichte zaadjes, de witte mosterd. Mosterdzaad is voornamelijk afkomstig uit Canada en Oost-Europa.

Gebruik:

Mosterdzaad heeft een aangename en milde smaak. Mosterd wordt vaak gebruikt als inlegkruid voor zure haring, augurken en uitjes. Mosterdzaad wordt fijn of grof vermalen en

met most, water of azijn gemengd. Al naar gelang de soort mosterd worden hieraan verschillende kruiden en smaakstoffen toegevoegd.

6. Pijnboompitten/Graines de pin pignon

Herkomst: Pitten van pijnboomsoorten die voornamelijk groeien in Mexico, het Middellandse-Zeegebied en Amerika.

Gebruik: Pijnboompitten worden gepeld gegeten samen met andere noten of in salades, als garnering, vullingen, bij de bereiding van macarons en droge taarten.

7. Pompoenpitten/Graines de potiron

Herkomst: Zaad van de pompoen, een komkommerachtige vrucht. Gepelde pompoenpitten zijn meestal zachtgroen. Uit Mexico en China afkomstige pitten zijn lichtgroen.

Gebruik: Licht geroosterd en gezoet als decoratiemateriaal voor bonbons en petits fours. Licht geroosterd en gezouten voor luxe zoutjes en frivolités.

8. Sesamzaad/Graines de sésame

Herkomst: Deze zaadjes worden veel in Oost-Europa, het Caribisch Gebied, bijvoorbeeld Honduras en El Salvador, alsook in India, China en Afrika verbouwd.

Gebruik: Gepelde en ongepelde zaadjes worden gebruikt om brood en zoutjes te garneren en smaak te geven. Gepelde sesamzaadjes kunnen snel ranzig worden en zijn dus beperkt houdbaar.

Sesamzaad dient voornamelijk voor de winning van sesamolie.

9. Zonnebloempitten/Graines de tournesol

Herkomst: Zonnebloempitten zijn zaadjes van de zonnebloem. De zonnebloem gedijt vooral in warmere klimaten, bijvoorbeeld in Frankrijk, Spanje, Portugal, Canada, (Zuid-) Amerika, Argentinië, Afrika, Rusland en Oost-Europa.

Gebruik: Vooral in brood, gebak en farcen.

De zwarte soort wordt voornamelijk in de spijsolie-industrie gebruikt en het overschot dient als veevoer.

De wit/zwart gestreepte versie, licht geroosterd, hetzij gepeld of ongepeld, wordt gebruikt voor consumptie.

10. Karwijzaad/Graines de carvi

Herkomst: Karwijzaden zijn de sikkelvormige zaadjes van een schermbloem. Behalve aan hun halvem-aanvorm zijn de zaadjes te herkennen aan hun donkerbruine kleur met lichtere ribbels. De zaadjes worden voor gebruik gedroogd.

Karwijzaad wordt in Nederland gekweekt maar ook in alle Balkanlanden en vooral in Hongarije.

Gebruik: Op talloze manieren in zoete en hartige gerechten.