

ALLA SCOPERTA DELLE SPEZIE



HOMEMADEMAMMA.COM

LE SPEZIE SONO SOSTANZE
VEGETALI, COME SEMI,
FRUTTI E RADICI,
CHE VENGONO USATE PER
INSAPORIRE CIBI E BEVANDE



HOMEMADEMAMMA.COM

LE SPEZIE
SONO USATE ANCHE
NEI PROFUMI E
NELL'INDUSTRIA
COSMETICA



HOMEMADEMAMMA.COM

LE SPEZIE SI UTILIZZANO
FIN DALL'ANTICHITÀ,
IN CUI
ERANO CONSIDERATE
DI GRANDE VALORE



HOMEMADEMAMMA.COM

PROPRIO PER LE SPEZIE
SI SONO INTRAPRESE
GRANDI IMPRESE,
COME QUELLA
DI CRISTOFORO COLOMBO,
CHE ERA IN CERCA DI UNA ROTTA
RAPIDA PER RAGGIUNGERE LE INDIE



HOMEMADEMAMMA.COM

NELLA NOSTRA CUCINA
NOI USIAMO TANTE SPEZIE.

SCOPRIAMONE
ALCUNE...



HOMEMADEMAMMA.COM

IL PEPE



PROVIENE DALL'INDIA E LO UTILIZZAVANO
GIÀ I GRECI E I ROMANI.

ESISTONO VARI TIPI DI PEPE:
NERO, BIANCO, VERDE, ROSA...
LE SUE DIFFERENZE DIPENDONO
DAL TIPO DI BACCA DA CUI PROVIENE
E DALLA SUA LAVORAZIONE

I CHIODI DI GAROFANO

SPEZIA ORIGINARIA DELL'INDONESIA.
VENIVA USATA GIÀ 2.000 ANNI FA
IN CINA PER PROFUMI
E MEDICINALI.

SI USA SIA NEI CIBI DOLCI CHE SALATI
E PER TÈ E TISANE.



LA CANNELLA



PROVIENE DALL'INDIA.
SI USAVA GIÀ NELL'ANTICO EGITTO,
IN GRECIA E NELL'ANTICA ROMA.
SI USA SIA IN POLVERE SIA COME BASTONCINI.
IN OCCIDENTE VIENE UTILIZZATA SPECIALMENTE
PER I DOLCI, MENTRE IN ORIENTE ANCHE
PER CIBI SALATI.

LO ZENZERO

ORIGINARIA DELL'ESTREMO ORIENTE,
ORA VIENE COLTIVATA IN AMERICA DEL SUD,
AFRICA, TAILANDA E IN INDIA.
NELL'ANTICHITÀ IN CINA E
IN INDIA VENIVA UTILIZZATA COME MEDICINA.
HA UN GUSTO LEGGERMENTE PICCANTE.
VIENE USATO SIA PER CIBI SALATI CHE DOLCI

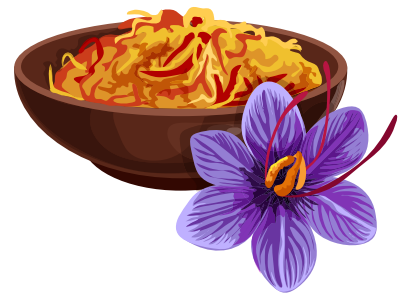


LO ZAFFERANO

COLTIVATA IN ASIA MINORE,
MA ANCHE IN ITALIA.

VIENE USATO PER CUCINARE
O COME COLORANTE
ALIMENTARE.

PIATTO TIPICO CHE SI FA
CON QUESTA SPEZIA
È IL RISOTTO GIALLO



NOCE MOSCATE

ORIGINARIA DELL'INDONESIA.

È UN SEME CHE VIENE ESSICCATO E
GRATTUGIATO PER ESSERE
USATO IN CUCINA.

SI UTILIZZA SIA
PER CIBI DOLCI
CHE SALATI



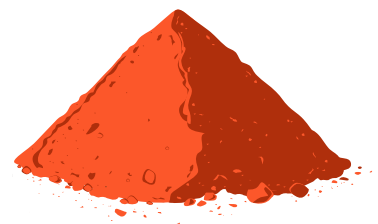
LA PAPRICA

SI RICAVA DAL PEPERONE ESSICATO.

HA UN GUSTO DELICATO, ANCHE SE
LEGGERMENTE PICCANTE.

SI USA IN CUCINA PER INSAPORIRE
CARNI, FORMAGGI E VERDURE.

VIENE USATA ANCHE COME
CONSERVANTE PER I SALUMI.



LA VANIGLIA

PER PIÙ DI DUE SECOLI (XVII - XVIII)

FU COLTIVATA SOLO IN MESSICO.

VE NE SONO MOLTE VARITÀ. LA PIÙ

RINOMATA É LA VANIGLIA BOURBON.

VIENE UTILIZZATA NEI DOLCI,

PER I PROFUMI E PRODOTTI PER IL CORPO

