Ervas e Especiarias

20/03/2006

Escrito por: Izildinha Botelho

Ervas e Especiarias também conhecidas como Condimentos ou Temperos. A palavra especiaria vem do latim (species) surgiu no século XII. É conhecido como aquilo que serve para temperar a comida de modo que fique suave agradável e de delicado sabor.

Acredita-se que no antigo Egito por volta de 3500 a.C. já usavam as especiarias nos alimentos. Naquele tempo existia muita cobiça pelas especiarias, elas valor era como o ouro, pois era muito utilizada nessa época em que a conservação dos alimentos era muito reduzida. Fez com os outros paises fossem em busca dessas no qual era muito preciosa e existiam só no Oriente.

Elas eram transportadas em camelos e depois também por navios.

Foram os Árabes que levaram as especiarias para a Europa. Portugal se aventurou e saiu em busca com outras rotas, pois Portugal era o único país a ter acesso para o Atlântico. Eles foram até chegarem a Índia, pois lá eles tinham um preço melhor. As primeiras caravelas achegarem foi por volta de 1497.

Já no Brasil foi trazido pelos Portugueses na época do descobrimento. Aqui também descobriu que já possuía algumas especiarias como o cacau, urucum, a canela e outras.

As Ervas Aromáticas servem para dar um toque especial e diferente em seus pratos. Elas podem ser vendidas secas ou frescas, as frescas são melhores e a maioria pode ser cultivada no seu jardim ou em floreiras, em locais ensolarados. Alem de sua utilização nos alimentos

eram utilizadas na preparação de óleos, cosméticos, incensos e em medicamentos.

As especiarias podem ser compradas já moída ou inteira, o melhor é moer na hora em que vai usar, pois elas perdem o aroma rapidamente e sempre compre em pequenas quantidades.

Para realçar o sabor dos alimentos, exercite seu lado criativo, fazendo uma verdadeira alquimia com os temperos, especiarias e ervas. Um simples prato pode se transformar num prato exótico e pode deixar saudades. Só não esqueça que é melhor colocar os temperos aos poucos, para que não roube o sabor dos alimentos.

Fonte: Sociedade Digital