

Zacini

Muskatni orah

Plod tropskog drveta poreklom sa Maluckih ostrva. Dodaje se slanim i slatkim jelima, kolacima, slatkim kremovima i pudinzima, kremovima od sira, sosevima od sira i luka, kao dodatak spanacu, dinstanom povrću, kivanom vinu.

Lekovita svojstva: olaksava varenje, deluje protiv dijareje i mucnine, ima blago umirujuće dejstvo.

Timijan

Timijan se preporučuje za zacinjavanje svih izrazito masnih jela, svih vrsta mesa i ribe i teskih soseva. Koristi se kao prirodni konzervans.

Lekovita svojstva: deluje antiseptično i umiruje, ublažava grčeve, prehladu i kašalj, menstrualne tegobe i reumatične bolove.

Italijano

Izvanredna mesavina origana, majorana, persuna, ružmarina, bosiljka i mente - daje neprevaziđeni miris Italije.

Pored toga što se dodaje picama i lazanjama, dodaje se

Steak pepper

Veoma pikantna i aromatična mesavina začina daje poseban ukus jelima sa roštilja, ribljoj corbi i pecenjima. Sastoji se od dobro izbalansirane mesavine tučane ljute paprike, crnog bibera, timijana, korijandera i morske soli.

Bilje Mediterana

Blaga mesavina mediteranskog bilja svojom plemenitom aromom daje posebnu notu svim vrstama morskih plodova, picama, lazanjama i spagetima. Sastoji se od mesavine bosiljka, majorana, melise i timijana.

Chilli

Posebna vrsta sitne, veoma ljute paprike iz tropskih krajeva, pojavljuje se i pod nazivom kajenski biber. Jelima daje pikantan i ljut ukus. Poboljšava krvotok.

Karanfilic

Tropsko drvo sa Filipinskih i južnih Moluckih ostrva čiji se cvetni pupoljci koriste za jela od mesa, soseve, tople napitke i neke vrste zimnica. Koristi se

i sirnim namazima i marinadama.

Kapar

Meditranska biljka koja se stavlja u salate i pikantne soseve. Pomesana sa persunom, bifteku daje poseban ukus i dobar je dodatak tursiji. *Lekovita svojstva:* Olaksava varenje i podstice apetit.

Safran

"Crveno zlato" iz La Mance vazi za najbolji safran na svetu. Za kilogram safrana potrebno je oko 200 000 cvetova safranove ruze. One se беру rucno i sortiraju. Jelima od mesa i sosovima od paradajza daje poseban ukus koji asocira na Istok.

Melissa (limun trava)

Svezi ili osuseni listici ove aromaticne biljke sa mirisom limuna koristi se prvenstveno za zacinjavanje zelenih salata, pikantnih biljnih soseva, divljaci i corbi. *Lekovito svojstvo:* u narodnoj medicini caj od melise preporucuje se protiv slabosti srca i migrene.

vrlo umereno, jer je veoma aromatican. Obavezan je satojak u kivanom vinu i poslasticama sa medom ili vocem.

Korijander

Ovo je jedna od najstarijih zacinskih biljaka, poreklom iz jugoistocne Evrope, gde raste divlje, a u Indiji, Kini i Egiptu se gaji hiljadama godina. Koristi se kao dodatak jelima od divljaci, ragu - corbama, jelima od svinjskog, ovcijeg i juneceg mesa. Poslasticama od jabuka daje poseban ukus. *Lekovita svojstva:* u medicini se koristi protiv probavnih smetnji.

Majoran

Bastenska biljka koja ima siroku primenu u kulinarsvu. Posebno se koristi kao zacini za jagnjetinu, jela od sira, nadeve za zivinu, corbe i povrce. U nekim delovima Vojvodine se dodaje domacim kobasicama. *Lekovita svojstva:* smiruje kasalj i prehladu, sadrzi vitamine A i C.

Anis

Postojbina mu je istocno Sredozemlje. Vrlo je jakog i prijatnog mirisa. Dodaje se

Bosiljak

Upotrebljava se lisce, (sveze ili suseno), za salate, supe, jela od povrca, jela od ribe, mesa, marinade, soseve i prelive. Dodaje se pred kraj kuvanja. *Lekovita svojstva:* umiruje, opusta, uspavljuje. Smatra se da deluje kao afrodizijak. Podstice lucenje stomacnih sokova, pa ubrzava varenje i podstice apetit.

Cimet

Aromaticna kora tropskog cveta crvenkaste boje, prijatnog mirisa i ukusa. Osusena kora od cimeta ili njen prah se upotrebljava kao dodatak slatkim testima i kolacima, a na Dalekom istoku se dodaje jelima od mesa.

Djumbir

Poreklom je iz tropske Azije. Prijatnog je i ostrog mirisa. Koristi se kao zacin za pecurke, meso i ribu, pirinac i jela od povrca. U nekim zemljama se dodaje i kolacima. Neobicno se ceni u kineskoj i indijskoj kuhinji. *Lekovita svojstva:* podstice lucenje stomacnih sokova, smiruje kasalj i prehladu. Odlican antiseptik.

mirisnim kolacima i testu, ali se koristi i za zacinjavanje ribe, zivinskog mesa krem supa i soseva. Veoma je omiljen u azijskoj kuhinji. *Lekovita svojstva:* poboljsava varenje, smanjuje nadimanje, ublazava kasalj i glavobolju, smiruje zapaljive procese.

Curry

Veoma pikantan indijski zacin u prahu, kombinovan od raznih sastojaka. Poznato je vise od 200 vrsta, od najblazeg do najljuceg. Cuveni specijalitet je pile u Carry-u. Veoma je pikantan kao dodatak raznim sosevima i prelivima. U Indiji je veoma omiljen i koristi se za zacinjavanje svih vrsta mesa i povrca.

Estragon

Sluzi kao zacin za soseve i salate, jela od paradajza, jaja i ribe. Dozira se umereno.

