

## Έτσι θα ξεχωρίσετε τα φυσικά μπαχαρικά και καρυκεύματα από τις απομιμήσεις

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



**Κανέλα**



**Κασσία**

Ο κόσμος των μπαχαρικών είναι πολύχρωμος και ποικίλος. Αλλά, δυστυχώς, πολλές φορές έχουμε αγοράσει μπαγιάτικα, χαμηλής ποιότητας προϊόντα ή ακόμα και μια φτηνή απομίμηση. Από αυτό κανείς δεν είναι ασφαλής, ακόμη και σε χώρες όπου λαμβάνει χώρα η παραγωγή των συγκεκριμένων μπαχαρικών.

Σας προτείνουμε μερικές τεχνικές, που θα σας βοηθήσουν να προσδιορίσετε τα ποιοτικά υλικά και να απολαύσετε αυθεντικά, αρωματικά μπαχαρικά.

# Κανέλα



# Κασσία



Η κανέλα και η κασσία μοιάζουν πολύ, αλλά η κασσία έχει λιγότερο έντονη γεύση. Επιπλέον, τα ξυλάκια της κασσίας είναι παχύτερα και και γυρνούν προς μία μόνο πλευρά.

Η σκόνη κανέλας μπορεί να διακριθεί εύκολα από την κασσία, ρίχνοντας μια λίγο ιώδιο. Αν το μπαχαρικό γίνεται μπλε είναι κασσία.

# Μαύρο πιπέρι



Από 3-5 mm

- Ζαρωμένο περίβλημα
- Καφέ απόχρωση

# Λευκό πιπέρι



Όταν τρίβονται οι κόκκοι του φρέσκου μαύρου πιπεριού διασπώνται σε αρκετά μεγάλα κομμάτια, αφήνοντας ίχνος ελαίου. Η κακή ποιότητα των πρώτων υλών και το μπαγιάτικο πιπέρι, γίνεται σκόνη.

Το λευκό πιπέρι πρέπει να είναι κρεμώδες, ελαφρώς καφέ χρώμα. Αν το πιπέρι παραείναι λευκό, κατά πάσα πιθανότητα, είχε υποβληθεί σε λεύκανση. Το λευκό πιπέρι δεν έχει εξωτερικό περίβλημα.

## Τζίντζερ



Η ρίζα τζίντζερ πρέπει να είναι σφιχτή με λεπτή φλούδα, χωρίς ζαρώματα. Αν το τζίντζερ είναι ζαρωμένο σημαίνει ότι είναι μπαγιάτικο. Είναι καλύτερο αν η ρίζα δεν είναι πάρα πολλά ριζώματα, τότε η σάρκα του τζίντζερ θα είναι χωρίς μεγάλες ίνες.

# Κουρκουμάς



Η σκόνη του κουρκουμά μπορεί να αντικατασταθεί με βαμμένο και αρωματισμένο αλεύρι. Σε αυτή την περίπτωση, μπορείτε να αναγνωρίσετε εύκολα το υποκατάστατο: Διαλύστε σε σκόνη στο νερό. Το μπαχαρικό δεν θα σχηματίσει λευκούς σχηματισμούς στην επιφάνεια.

Η ρίζα του κουρκουμά είναι κίτρινη ή πορτοκαλί. Η φλούδα είναι λεπτή και τα χρώματα της σάρκας σε έντονο χρώμα. Η ρίζα δεν πρέπει να είναι μαλακή και ζαρωμένη.

# Αστεροειδής γλυκάνισος



Η μυρωδιά του αστεροειδή γλυκάνισου είναι παρόμοια με του γλυκάνισου, έχει ένα κοκκινωπό-καφέ χρώμα. Θα πρέπει να έχει 8 ακτίνες. Αν ο αστερίσκος έχει πολύ εύθραυστος ή πολύ σκούρος είναι κακής ποιότητας ή μπαγιάτικος.

# Κάρδαμο



Οι σπόροι του κάρδαμου θα πρέπει να είναι μεγάλοι και το χρώμα τους πρασινωπό, στο χρώμα του ελαιόλαδου. Έντονο πράσινο χρώμα μπορεί να υποδεικνύει την παρουσία τεχνητών χρωστικών ουσιών, και το κίτρινο ξεθωριασμένο χρώμα σημαίνει ότι είναι αποξηραμένα ή μπαγιάτικα.



# Μοσχοκάρυδο



Το μοσχοκάρυδο πρέπει να είναι μεγάλο, οβάλ, με πολλές αυλακώσεις στο εσωτερικό του. Το άγριο μοσχοκάρυδο έχει ένα πιο επίμηκες σχήμα και έχει πολύ μικρότερες «φλέβες» στο εσωτερικό του.

# Γαρίφαλλο



Τα ποιοτικά γαρίφαλλα έχουν καφέ χρώμα και αν λιώσουν βγάζουν έλαιο. Το γαρίφαλλο έχει έντονη πικάντικη γεύση, ελαφρώς πικρή. Τα φρέσκα μπαχαρικά μπορούν να ελεγχθούν στο νερό. Τα φρέσκα γαρίφαλλα θα επιπλέουν κάθετα, ενώ τα μπαγιάτικα θα επιπλέουν στην επιφάνεια του νερού.

# Βανίλια



- Σοκολατί χρώμα
- Ελαστικότητα

Τα ξυλάκια βανίλιας διατηρούν τη γεύση τους για αρκετά χρόνια. Τα ποιοτικά ξυλάκια έχουν στην άκρη τους μια σπείρα. Έχουν σοκολατί χρώμα, είναι ελαστικά και έχουν μήκος από 15 έως 25 cm.

Η βανιλίνη, το συνθετικό ανάλογο της βανίλιας, δεν ξεπερνάει σε γεύση και άρωμα την αυθεντική βανίλια.

# Σαφράν



- **Γίνεται εύκολα σκόνη**
- **Ομογενές, χωρίς ψίχουλα**
- **Έντονο κόκκινο χρώμα**

Το φυσικό σαφράν είναι πολύ ακριβό. Αγοράζοντας το σε «χαμηλό κόστος», κινδυνεύετε να αγοράσετε απομίμηση κουρκουμά, κάρδαμο ή αποξηραμένα τεύτλα.

Η ποιότητα των πρώτων υλών είναι ομοιόμορφα, χωρίς ψίχουλα, το χρώμα είναι έντονο καφέ, σκούρο κόκκινο. Αν το μπαχαρικό διαλυθεί στο νερό, χρειάζεται περίπου 15 λεπτά έως ότου το νερό να πάρει το ίδιο χρώμα με το σαφράν.