

FÄRSKA KRYDDOR



Läs mer om SydGrönts
produkter på www.sydgront.se



Färska kryddor



Dill, gräslök & persilja

Färsk dill, gräslök och persilja är något av det mest svenska man kan smaksätta maten med.

Dill har vi odlat i Sverige sedan medeltiden och den har en särställning i det svenska köket. Internationellt sett använder vi i Sverige och Norden mycket dill.

Persiljan är rik på järn och C-vitamin men också på karoten som omvandlas till vitamin A i kroppen. Persilja har länge använts som medicinalväxt, romarna trodde att den kunde lindra bakfylla och bar därför persiljekransar på sina vilda fester.

Gräslök är just en gräsliknande lök, som framför allt används som smaksättare i diverse "röror", även den en klassiker i det svenska köket.

Hantering

- Färska kryddor tappar lätt i spänstighet och får bäst hållbarhet förpackad.
- I butik bör man undvika att spruta vatten på kryddor, då vattnet kan gynna bakterietillväxt.
- Det som ger kryddorna deras arom, doft och smak är olika eteriska oljor. Det kan vara bra att veta att de eteriska oljorna försvinner allt eftersom kryddorna blir äldre.
- Färska, helst närodlade kryddor är alltså bäst inte bara ur hållbarhetssynpunkt, utan även för smakens skull.

Temperatur

- För de flesta örter, är lagring precis ovan 0°C optimalt för kvalitet och lagringstid. Redan vid +5°C minskar hållbarheten.
- Om temperaturen kommer under 0°C kan frysskador dock uppstå. Dessa visar sig som mörka genomskinliga eller blöta områden.
- Se till att dill, gräslök och persilja står kallt men inte fryser.

Är mina färska kryddor fräscha?

Fräscha blad med rätt färg, form och storlek. Karaktäristisk doft är viktig, den betyder att de aromatiska eteriska oljorna fortfarande finns kvar och att kryddan är färsk och smakar som den ska. När det gäller gräslök ska bladen vara raka och inga blommor får förekomma. Inga eller få synliga insektsskador (kan t ex ses som små gulnade fläckar). På gräslök ska den nedersta delen som ofta är lite vit vara bortskuren, gräslök får även gärna vara toppad, konsumenten ska kunna använda hela gräslöksstået.

Säsong

Jan	Feb	Mars	April	Maj	Juni	Juli	Aug	Sep	Okt	Nov	Dec

Etylen

Produktion av etylen varierar mellan olika sorters kryddor, men är ofta något högre än hos andra bladgrönsaker. Även känsligheten för etylen varierar. Persilja är t ex mycket känslig och etylen gör att den gulnar och att stjälken kröker sig. Förvara färska kryddor skilt från etylenproducerande frukter och grönsaker.

