

ΚΑΡΥ



Το κάρυ (Curry powder) είναι ένα μείγμα μπαχαρικών με πολύ διαφορετική σύνθεση, βασιζόμενο στην κουζίνα της Νότιας Ασίας. Η σκόνη κάρυ και η σύγχρονη Αγγλική χρήση της λέξης "κάρυ", είναι δυτική εφεύρεση του 18ου αιώνα και δεν αντανakλά κάποιο ειδικό τρόφιμο της Νότιας Ασίας, αν και ένα παρόμοιο μείγμα μπαχαρικών που χρησιμοποιείται στην Ασία, ονομάζεται γκαράμ μασάλα. Το όνομά του προέρχεται από την λέξη kari των Ταμίλ που σημαίνει "σάλτσα, νοστιμιές για το ρύζι". Ωστόσο, η χρήση παρόμοιων με το κάρυ μειγμάτων, ήταν διαδεδομένα στη Νότια Ασία πολύ πριν από την άφιξη των Ευρωπαίων στην Ινδία.

Οι περισσότερες συνταγές σκόνης κάρυ περιλαμβάνουν κόλιανδρο, κιτρινόριζα, κύμινο, τριγωνέλλα και πιπεριές τσίλι στα μείγματά των. Ανάλογα με τη συνταγή, πρόσθετα συστατικά όπως πιπερόριζα, σκόρδο, ασαφετίδα, μαραθόσπορος, άγριο κύμινο, κανέλα, γαρίφαλο, σπόροι μουστάρδας, πράσινο κάρδαμο, μαύρο κάρδαμο, μοσχοκάρυδο, μακροπίπερο και μαύρο πιπέρι μπορεί επίσης να περιλαμβάνονται.

Με τον όρο κάρυ ή κάρι, αναφερόμαστε επίσης σε μια ομάδα συνταγών της Ινδικής κουζίνας. Το κοινό χαρακτηριστικό τους είναι η χρήση πολύπλοκων συνδυασμών μπαχαρικών ή βοτάνων, περιλαμβάνοντας συνήθως φρέσκες ή αποξηραμένες καυτερές πιπεριές τσίλι. Η χρήση του όρου, γενικά περιορίζεται σε πιάτα που παρασκευάζονται με σάλτσα. Τα πιάτα με κάρυ, που παρασκευάζονται στις νότιες πολιτείες της Ινδίας, μπορεί να είναι καρυκευμένα με φύλλα από το δέντρο κάρυ.