

ΠΙΠΕΡΟΡΙΖΑ (Τζίντζερ)

Η πιπερόριζα ή τζίντζερ χρησιμοποιείται στην ιατρική αλλά και ως μπαχαρικό στο φαγητό ή ως εξωτική λιχουδιά.

Η καλλιέργεια της πιπερόριζας ξεκίνησε στη Νότια Ασία, αλλά είναι διαδεδομένη στην Ανατολική Αφρική και στην Καραϊβική.

Χρησιμοποιείται στη μαγειρική, την ιατρική και στην αρωματοποιία.



Σε χώρες της νοτιοανατολικής Ασίας η φρέσκια πιπερόριζα είναι ένα από τα κύρια συστατικά στην προετοιμασία φαγητών με λαχανικά και φακές. Επίσης χρησιμοποιείται αποξηραμένη και αλεσμένη, σε μορφή σκόνης.

Στην Ινδία είναι ένα από τα βασικά συστατικά σε μίγματα μπαχαρικών, όπως το κάρυ και το γκαράμ μασάλα.

Σε κάποιες περιοχές της Μέσης Ανατολής χρησιμοποιείται ως μπαχαρικό στο τσάι και στο γάλα. Στη δυτική κουζίνα η πιπερόριζα χρησιμοποιείται κυρίως σε παρασκευή ροφημάτων και γλυκών (μπισκότα πιπερόριζας).

Το τσάι από πιπερόριζα είναι διαδεδομένο σε διάφορες χώρες.

Γνωστή είναι και η μπύρα από πιπερόριζα (ginger ale).

Από τα αρχαία χρόνια η πιπερόριζα χρησιμοποιείται στις ιατρικές παραδόσεις της Ασίας, των Ελλήνων και των Αράβων.

Η λέξη τζίντζερ έρχεται από το αγγλικό όνομα του μπαχαρικού, αλλά προέρχεται αρχικά από τη γλώσσα Ταμίλ.

Εμμανουέλα Μουσκαϊ B2