

Krydderier fra A til Z

Anmeldt af Stig Baltzersen,
Baltzersen-vin.dk

Carl Th. Pedersen
Forord af Ole G. Mouritsen, præsident
for Det Danske Gastronomiske Akademi
Udgivelsesdato: 2021
Forlag: Turbine
Antal sider: 320

Carl Th. Pedersen var kemiker og gastronom og efterlod ved sin død i 2020 et næsten færdigt manuskript til en bog om krydderier, som kogebogsforfatter og kollega Ole G. Mouritsen har færdiggjort med denne udgivelse.

Carl Th. Pedersen har i en lang årrække været medredaktør af Gastronomisk Leksikon og var desuden i en lang årrække frem til sin død, medlem af Det Gastronomiske Akademi. Med stor interesse beskæftigede han sig med madens kemi, og han har flere udgivelser med formidling af kemi til et bredere publikum. Jeg har med glæde læst både disse andre bøger og denne "Krydderier fra A til Z".

"Krydderier fra A til Z" udkommer naturligt lige nu, hvor der er stadig stigende fokus på det grønne (veganer) køkken, hvor krydderier og krydderurter har en signifikant indflydelse på aroma og smag. Krydderierne bringer et attraktivt smagspanel til mange plantebaserede retter, som ellers har det svært i forhold til de ofte kraftigt smagende kødretter.

Bogen omhandler 66 rene og 11 blandede af de mest anvendte krydderier og krydderurter - endda et par jeg ikke kendte til. "Krydderier fra A til Z" er meget detaljerig og en virkelig flot illustreret bog. Indledningsvis beskrives krydderiernes historie, med en del informationer tilbage til oldtiden og en beskrivelse af, hvordan krydderurter blev bragt til Danmark via klostrene. Carl Th. har også sin egen lune betragtning med om, hvordan brugen af krydderier og krydderurter har flyttet rundt mellem det søde og det salte køkken.

For hver af krydderierne får vi en interessant historisk beskrivelse af krydderiets oprindelse og anvendelse gennem tiden, for eksempel at aztekerne drak kakao med tilsætning af allehånde og at Tutankhamons læge anbefalede nigellafrø mod hoste. Ligeledes beskrives krydderiernes botanik og naturlige voksesteder og hvilke dele af planten, der kan anvendes.



Alle krydderierne er smukt illustreret med fotos.

Herefter følger et afsnit, som omhandler de enkelte krydderiers anvendelse, som smagsgiver til det søde og salte køkken, som aromagivere i parfumeindustrien eller som farvestof af tekstiler osv.

Der er naturligvis også et afsnit om indholdsstoffer, hvor vi som læsere oplyses om de kemiske forbindelser. For eksempel om svovlforbindelserne i rucola, om de organiske syrer i sumak, og om de æteriske olier i timian, bare for at nævne et par eksempler.

Under hvert krydderi afsluttes afsnittet med en beskrivelse af deres medicinske anvendelse. Nogle krydderier er gode mod tømmermænd og kan forhindre mareridt, andre regulerer maven og fremmer fordøjelsen. Nogle krydderier er blevet betragtet som lægeurt. For eksempel menes kvan at have en gavnlig indflydelse på et dårligt blodomløb, og den har en lindrende virkning på bronki-

tis. En munk beskriver i det 16. århundrede, at muskatholdige salver skulle have en effekt, der kunne gøre Viagra rangen stridig.

Bagerst i bogen er der et afsnit om de mest almindelige blandingskrydderier og et meget anvendeligt leksikon, hvis man for eksempel skulle være lidt rusten i kemi eller bare mangle lidt om gloser fra for eksempel det franske køkken.

Carl Th. Pedersen har med sin sidste bog "Krydderier fra A til Z" leveret en meget relevant, velskrevet og informativ bog om krydderiernes anvendelse samt videnskabelige beskrivelse og deres oprindelse. Den vil utvivlsomt give læseren nyttig viden og inspiration i køkkenet.

Jeg vil give bogen min varmeste anbefaling.

E-mail:
Stig Baltzersen: mail@baltzersen-vin.dk