Przyprawy korzenne sprowadzane z obcych krajów (kolonialne)

Obecnie używane są w Polsce następujące przyprawy:
Cynamon — wysuszona kora z młodych gałązek drzewa z rodziny wawrzynowatych, uprawianego w krajach tropikalnych. Powszechnie znana przyprawa aromatyczna do potraw mącznych (kasze), ciast i kompotów.
Goździki — wysuszone pąki kwiatowe krzewów i drzew z rodziny mirtowatych, rosnących w pasie podzwrotnikowym. Zawierają cenny, leczniczy olejek. Znana przyprawa do napojów, sosów, kompotów, konserw.
Imbir — wysuszone kłącza rośliny z rodź. imbirowatych, uprawianej w pasie zwrotnikowym. Przyprawa korzenna do tłustych, trudno strawnych potraw mięsnych (nadzienia, flaki).
Kardamon — wysuszone owoce (torebki wraz z nasionami) rośliny z rodziny imibirowatych, uprawianej głównie w krajach położonych nad Oceanem Indyjskim. Ostra, aromatyczna przyprawa do wielu dań, do słodkich ciast (pierniki) i napojów.
Laurowe liście — wysuszone liście drzewa laurowego (wawrzyn), pospolita, dawna nazwa: liście bobkowe, uprawianego w krajach śródziemnomorskich. Przyprawa głównie zapachowa, szeroko stosowana — często nadmiernie. Do potraw dodawać przed samym końcem gotowania, garnek powinien być przykryty pokrywą.
Migdały — nasiona pestek owoców Migdałowca, z rodź. różowatych, pochodzącego ze środkowej Azji, uprawianego w krajach śródziemnomorskich. Aromatyczna, cenna przyprawa o smaku słodkim lub gorzkim, zależnie od odmiany, używana do potraw, ciast, cukierków, napojów.
Muszkatołowa gałka — pestki nasion drzewek z rodź. muszkatołowych, rosnących głównie w Indochinach. Jest to przyprawa korzenna, stosuje się ją do nadzienia do mięs i drobiu, do pierników, słodyczy, do aromatyzacji win i miodów.
Papryka — inne nazwy: pieprz turecki, pieprznik; roślina uprawna, jednoroczna, pochodząca z Ameryki tropikalnej, z rodź. psiankowatych. Dwa zasadnicze typy odmian: słodka o charakterze warzywa i ostra lecznicza i przyprawowa, mająca owoce długie i wąskie, intensywnie czerwone. Uprawiana jest w krajach południowej, Europy, szczególnie na Węgrzech. Suszone, sproszkowane nasiona są ostrzejsze jeszcze, niż miąższ. Paprykę stosuje się do serów, słoniny, wędlin, potraw pomidorowych, do konserw i przekąsek.
Pieprz czarny i biały — suszone owoce z rodziny pieprzowatych, uprawianej głównie na Malajach. Owoce - jagody, jeszcze zielone, po ususzeniu dają pieprz czarny; jagody dojrzałe, pozbawione skórki, po ususzeniu są jasnoszare, nazwane są pieprzem białym.
Szafran — znamię słupka kwiatowego rośliny krokus z. rodź. kosaćcowatych (w Polsce chroniona) jest nieszkodliwym dla zdrowia barwnikiem i zawiera: cenny olejek. Szafran dodaje się do ciast i słodyczy dla nadania im żółtej barwy.
Wanilia — suszone owoce (torebki) rośliny Vanilla z rodź. storczykowatych (pnącze) uprawianej w Meksyku, na Jawie i Madagaskarze, w Europie- — tylko w szklarniach. Przyprawa aromatyczna do słodkich ciast, potraw i napojów. Drogą wanilię naturalną zastępuje krystaliczna substancja syntetyczna o tym samym zapachu, sprzedawana jako cukier waniliowy jest mniej smaczna, ale nieszkodliwa dla zdrowia.
Wszystkie omówione powyżej przyprawy korzenne (kolonialne) są wartościowymi produktami, pod warunkiem stosowania ich z umiarem, przy czym w żywieniu dzieci i chorych nie stosujemy tych przypraw. Ze względu na ich ilościowe spożycie, rosnące z każdym rokiem, musimy dążyć do ograniczenia ich użycia i do wprowadzenia do codziennego żywienia krajowych przypraw ziołowych i warzywnych, ongiś powszechnie u nas stosowanych i lubianych — obecnie zapomnianych i niewykorzystanych. Czy można jednak zastąpić nimi całkowicie kolonialne przyprawy? Oczywiście, że nie, ale przez rozpowszechnienie użycia naszych, krajowych i zaklimatyzowanych w Polsce roślin urozmaicimy pożywienie, wzbogacimy je w witaminy i inne cenne składniki pokarmowe, zaoszczędzimy własne złotówki i obce waluty. A efekt — aromatyczność potrawy — może być doskonały, choć późny od tego, jaki nam daje użycie zagranicznej przyprawy. Może nawet lepszy.