



Przyprawy korzenno-ziółowe i warzywne

Przyswajanie składników pokarmowych spożytych w posiłkach, przebiega sprawnie wtedy, gdy narządy trawienne wydzielą właściwą ilość soków trawiennych. Wydzielanie soków trawiennych rozpoczyna się już przed dostaniem się (pokarmu do jamy ustnej, pod wpływem bodźców psychicznych. Nęcący zapach i piękny, zachęcający kształt i barwa pożywienia działają na zmysł wzroku i zmysł powonienia i one to wywołują pierwszy sygnał dla narządów trawiennych. Zmysł smaku wywołuje dalsze sygnały dopiero wtedy, gdy „podniebienie” oceni smakowe cechy potrawy. Czynniki smaku i zapachu tworzą razem cechę aromatyczności. Estetyczne aromatyczne pożywie nie wywołuje apetyt. Nie wszystkie surowce spożywcze posiadają piękny, naturalny aromat.

Przyprawy aromatyczne są znane od wieków. Ludzkość wszystkich kultur, od zarania swych dziejów uznała i ceniła właściwości aromatyczne niektórych roślin. Surowce te były i są nadal cennymi pozycjami handlu międzynarodowego.

Obecnie w przemyśle spożywczym aromatyzacja wyrobów jest szeroko stosowana; przy wyrobie wędlin i w garmażeryjnych wyrobach czasem bywa nadmierna, jak gdyby chodziło głównie o dostarczenie przekąsek po napojach alkoholowych.

Używanie dużych ilości ostrych przypraw jest niekorzystne dla zdrowia. Przyprawy aromatyczne trzeba stosować w miarę i urozmaicać je. W polskiej kuchni używano dawniej wielu przypraw i dobrze zaopatrzona „apteczka domowa” była chlubą i dowodem staranności gospodyni.

