

KARDEMOMME - trækfuglen



Kardemomme anvendtes allerede som krydderi omkring 3000 år før vor tidsregning. Den rejste fra Indien til Kina, derfra til Grækenland og Rom, og i det gamle Rom var Kardemomme det mest anvendte krydderi overhovedet. Kardemomme nævntes som krydderi i den første europæiske kokebog.

I middelalderen var kardemomme det dyreste krydderi. Kardemomme blev brugt som medicin ved maveonde, man drak kardemomme snaps og følte sig bedre. I mange gamle apotekerbøger findes kardemomme nævnt som appetizer, som et middel mod maveonde og fordøjelsesbesvær, kardemomme fordriver dårlig ånde og bruges også som opkvikkende middel ved depression.

Kardemomme er et krydderi, som ikke kan undværes i vores køkken. Indien og Arabien er de største leverandører af kardemomme. Folk i Indien tilsætter teen kardemomme og araberne tilsætter kardemomme deres kaffe.

Malabar-Kardemomme og Mysore Kardemomme fra Ceylon er de mest solgte arter. De grønne kapsler tørres omkring 18 til 20 timer i opvarmede rum eller man lægger kardemomme kapslerne til tørring i 3 til 4 dage i solen. Der findes frø af Kardemomme eller de grønne, tørrede kapsler. Billig kardemomme er kemisk blegnet og skal helst ikke købes. Aromaen i krydderiet holder sig bedst i de grønne kapsler.

Kardemomme stauderne ligner vores siv og vokser i sumpområder. Blomsterne er meget smukke og har gammelrosa striber. Kardemomme stauderne vokser ikke i Europa pga. klimaet. Først efter 3 til 5 år bærer stauderne blomster og frugt og stauderne bliver ca. 20 år gamle. Dyrkningsområder er Indien (mest ved Malabarkysten), Sri Lanka (Ceylon), Kambodja, Vietnam, Malaysia, Papua-Neuguinea, Tanzania og Guatemala.

Kardemomme anvendes også som krydderi i fyldte chokolader (ganache krydret med kardemomme).