

SPICE ISLANDS



KRYDD-LEXIKON

INSULÆ
India Orientalis
PRÆCIPUÆ.
In quibus Moluccæ
celeberrime sunt.



IAVA que dicitur MAIOR

BORNEO

INSULA



SPICE ISLANDS®

Kryddöarna

Namnet Spice Islands minner om forna tiders djärva upptäcktsfärder efter de sällsynta växter som skänkte aromatisk doft och förfinad smak åt även de enklaste rätter. Idag är namnet Spice Islands förknippat med ett av världens största kryddföretag Spice Islands Co. med säte i San Francisco. Spice Islands har egna odlingar över hela Kalifornien, där marken och klimatet är särskilt lämpligt för kryddörter. Omfattande laboratorieundersökningar har också klart visat att de kryddor som framställs av Spice Islands är de renaste och mest aromatiska som förekommer på världsmarknaden.

Detta lilla Kryddlexikon tillägnas alla dem som tycker matlagning är roligt och stimulerande och som gärna vill veta mer om olika kryddor och hur man använder dem. Margit Engnes, Tore Wretman och Arvid Nordquists kryddexperter borgar för att lexikonets råd och anvisningar passar svensk smak och matlagning.

Till sist — kom ihåg att kryddans uppgift är att framhäva råvarans egentliga smak — inte dölja den. Krydda därför med försiktighet — men krydda!



Att krydda med örter

Hur mycket skall användas?

Räkna med att 1/4 tsk örter räcker för 4 personer. 1/4 tsk är lika med en knivsudd eller ett kryddmått — ett uttryck som ofta används i kokböckerna.

Hur skall örterna användas?

Innan Ni mäter upp örterna — krossa dem i handflatan med fingertopparna eller ännu bättre — krossa dem i Spice Islands lilla kryddmortel. Genom att krossa örterna får man fram hela den fina arom, som finns i växtcellerna.

När skall örterna användas?

Kokad mat såsom stuvningar, soppor och såser smakar bäst, om örterna tillsättes strax innan rätten är färdigkokt. För användning till sallader m. m. bör örterna tillsättas så långt innan som möjligt — allra bäst är om de få dra i den event. dressingen eller marinaden så att smaken får tillfälle att blomma ut.

Använd ej

för många örter på en gång. Visserligen kan många kryddor passa

till en och samma rätt, men undvik att blanda ihop fler örter, om Ni inte går efter ett redan utprovat recept. En rätt som är kryddad med örter är fullt tillräckligt. Att krydda varje rätt i en måltid med örter kan innebära en kulinarisk katastrof! Glöm inte heller att kryddningen fordrar lätt hand. Det är nästan aldrig meningen, att kryddan skall dominera utan endast framhäva råvaran, göra smaken fylligare, intressantare och mera förförisk.

Vilken krydda skall användas?

Den rätta kryddan eller kombinationen av kryddor för en viss rätt, är den som Ni själv tycker bäst om — detta trots alla recept och rekommendationer. Kryddlexikonets råd gör därför inte anspråk på något »måste» — det är endast att ta som ett förslag till en första bekantskap med Spice Islands kryddor. När Ni provat Er fram, kan Ni säkerligen själv göra många tilllägg efter Er egen personliga smak. *Att krydda är inte en vetenskap utan en konst — och det är Ni som är kompositören.*

Vikten av kvalitet

Willy Maria Lundberg har apropå inköp av kryddor sagt "Köp kvalitet — det finns tillfällen i livet då inte ett lågt pris utan den höga kvaliteten måste vara avgörande." *Dit hör kryddorna!*

ANISFRÖ

Anis kom till flitig användning redan hos egyptierna och är kanske den äldsta kända kryddörten. Dess brungrå torkade frukter har en sötaktig smak, som något påminner om lakrits.

Anisfröna användes hela eller stötta främst i bröd, kakor och smördeg. Ger också god smak till ugnsbakad potatis, fisk- och skaldjurssåser och i sallader.

Spice Islands Anisfrö är garanterat rena och av högsta kvalitet.



ARROWROOT

S:t Vincent Arrowroot framställs ur rotstocksknölar på Marantaväxten i Västindien, som ger det bästa arrowrootmjölet, vilket är absolut neutralt i smaken och inte kan påverka eller förta något av maträttens naturliga smak eller färg.

Ombärlig i all finare matlagning när man önskar göra konsistensen tjockare — som i klara redningar till soppor, såser och stuvningar. Röres ut i liten mängd kallt vatten. Vispa sedan ned blandningen i kokande sås eller soppa — färdigt efter ett uppkok. Vid redning med S:t Vincent Arrowroot beräkna att det åtgår c:a 1/3 av den kvantitet som skulle åtgått om man använt vanligt mjöl.

BASILIKA

Basilika kommer ursprungligen från de tropiska delarna av Asien och Afrika, där det finns ända upp till 40 olika sorter — bara en anses dock fylla kraven för att få odlas i Spice Islands kryddodlingar. Det ståtliga namnet kommer från grekiskan Basileos, som betyder kung. Det är också i grekisk och italiensk matlagning, som Basilika är så vanligt förekommande.

Med sin fylliga, varma och litet saltaktiga smak passar Basilika särskilt väl till alla slags tomaträtter, till spagetti, ravioli och pizza, i fiskrätter, i potatissallad m. m. Spice Islands Basilika innehåller endast sorterade torkade blad utan stamdelar och är därför mycket dominerande i smaken — en nypa räcker långt!

BEAU MONDE KRYDDSALT

Beau Monde är ett kryddsalt, d. v. s. en välkomponerad blandning av fint salt, malda kryddor, malda frön och pulvriserade örtekryddor. Beau Monde förmår både framhäva en rätts naturliga smak samt ge den där extra välbalanserade kryddsmaken.

Utmärkt och bekvämt i kokta och stekta rätter av ljust kött, i kokta, stuvade och stekta fiskrätter, i grön- och rotsaksrätter, i soppa och buljong, i äggrätter m. m.



CAYENNE PEPPAR

Spice Islands Cayenne Red Pepper, är nära släkt med paprika. Den är dock mycket starkare och "hetare" än paprikan och bör därför användas med varsam hand!

"Några korn" Cayennepeppar ger fin smak åt stuvningar, såser och skaldjursallader. "En nypa" förhöjer smaken i många äggrätter och i en del finare fiskrätter.

CHILI PULVER

Spice Islands Chilipulver är blandat efter ett mexikanskt originalrecept och innehåller flera sorters pulvriserad chilipeppar.

Experimentera gärna med Chilipulver i köttgrytor, stuvningar, köttfärs, ris- och makaronirätter. Krydda med måtta och tänk på att glaset innehåller mycket mexikansk hetta!



MEXIKANSK KRYDDBLANDNING Chili Con Carne

Chili Con Carne är Mexikos och Latin-Amerikas speciella kryddblandning, där minst tre sorters chilipeppar utgör stommen. Dessutom ingår vitlök, kummin, koriander och oregano.

Chili Con Carne har en kraftig, fylig, varm smak och ger extra sting åt köttgrytor, köttsåser, tomaträtter etc. Stark och mustig kryddblandning — bör användas med stor försiktighet.

CURRY

Curry är ingen "egen" krydda utan namn på en indisk kryddblandning av många heta och aromatiska kryddor. Indierna själva har ingen standardiserad curry utan blandar ofta sin curry med varierande smak och styrka för varje rätt. Spice Islands Curry är stark och mycket kraftig och påminner i typ om gängse engelska curryblandningar.

Utmärkt i såser till rätter av kokt kalv, lamm och höns, i ris och makaroner, till fiskbullar, hårdkokta ägg, i majonnäs m.m. Ger också mycket god smak i smält smör till fisk och grönsaker.

Currysås görs på följande sätt:

Blanda samman i kastrull och koka upp

2 dl vatten

1 dl tunn eller tjock grädd

1 Poule au Pot kapsel

Knåda ihop till en kula och tillsätt

1 msk smör eller margarin

1—1½ msk vetemjöl

Koka upp under vispning och smaksätt med

(salt)

1 doft vitpeppar

1—2 kryddmått curry

1 tsk kallt smör



Finhackad dill av utsökt kvalitet från specialodlingar i Kalifornien. En av anledningarna till att Spice Islands torkade dill har så kraftig levande dilldoft är att Spice Islands-dillen endast skördas när plantorna blommar — ty då är de fina spetsbladen också mest aromfylla.

Ger underbar dilldoft och dillsmak åt kokt potatis, såser, inkokt och stekt fisk, åt rest-mat, till alla sillrätter, grönsallader etc.

Med Spice Islands Dill på kryddhyllan har ni *alltid* härligt doftande dill till hands!

Spice Islands dill gott i:

Skaldjurs-sås

Blanda först ihop:

1 äggula

2 msk senap

1 msk socker

½ msk Spice Islands Vit

Vinäger

Tillsätt i fin stråle under kraftig omröring:

1 dl *Classic Majsolja*

Blanda i:

3 msk *Spice Islands Dill*

Smaksätt med:

1 kryddm. *Spice Islands*

Vitpeppar

2 kryddm. salt



DRAGONÖRT

Dragonörten har mörkgröna blad, som sedan gammalt använts att smaksätta vinäger och senap.

Den milda, fina smaken passar särskilt väl i sallader, äggrätter, fiskrätter, i finare såser som ex. béarnaise. Dragonörten ger också god smak åt kyckling, kalv och lamm. Då dess arom är lättflyktig, bör man inte tillsätta dragonörten för rän i slutet av själva tillagningen.



Spice Islands Enbär kommer från specialodlade enträd och det tar c:a 2½ år innan bären når sin rätta mognad och får sin karakteristiska plommonblå färg. Bären är rika på socker och aromrika oljor och används bl. a. vid gin- och geneverframställning.

Krossade ger enbär frisk smak åt fågel- och vilträtter, åt kanin- och fläskrätter, som därigenom får en förstärkt viltsmak. Utmärkt att använda hela i marinader — både öl-, vin- och ättiksmarinader. Är också gott vid stekning av "surstekar". Extra god marinad — 1 dl enbär + 1 flaska enkelt rött vin.

EPICE RICHE

"4-kryddor"

En blandning av kryddor och aromatiska örtekryddor i väl avvägda proportioner, specialkomponerad av Tore Wretman. Använd gärna Epice Riche som en extra krydda till de rätter, där som regel vit- eller svartpeppar används.

Epice Riche ger vardagsrätter som köttbullar och köttfärs, lever och njurrätter en extra "tredimensionell" smak. Är också gott i fisksåser, till stuvad spenat, i redde soppor, till vilt och viltfågel, steksky eller steksås samt i svampsåser.



FÄNKÅLSFRÖN

Fänkålsfrön har sedan gammalt använts som god krydda i allt slags matbröd och i bakverk av smör- eller pajdeg.

Dess angenäma, något söta smak ger också fin brytning till fisk och tomatospor och är särskilt lämplig till smaksättning av feta fiskar som forell och sik — till skinka och kasseler.

Fänkålsfröna kan användas både hela, grov- eller finstötta.



GRILLSALT

Spice Islands Grillsalt är finpulvriserat koksalt, som behandlats med rök från Hickoryträ. Detta ger saltet en egenartad men utsökt fin röksmak, som passar bra till allt grillat kött, fågel eller fisk.

Grillsaltet doftas över den färdiggrillade rätten. Kan även blandas i köttfärs för exempelvis Hamburgers.

1 tsk grillsalt + ½ dl olja + ½ dl äkta soja blir en utmärkt oljemarinad för grillat kött, fågel och fet fisk.

Lämpliga kryddor till

Grillad fläskkotlett

Krydda varje kotlett med grillsalt, Epice Riche och ny-malen svartpeppar. Strö gärna över en nypa rosmarin — det ger en annorlunda och spännande smak.

GRÄSLÖK

Spice Islands frystorkade gräslök kommer från odlingar i Kalifornien. Den fint skurna gräslöken är av mycket hög kvalitet och går utmärkt att använda på samma sätt som färsk gräslök. För att bäst få fram den fina löksmaken, spola gräslöken hastigt i ljummet eller varmt vatten före användning.

Blanda Spice Islands gräslök i sillrätter, salladssåser, dipsåser, kryddsör, omeletter m. m.

Med Spice Islands frystorkade gräslök i kryddhyllan har ni året om fräsch gräslök till hands.



INGEFÄRA

Ingefära är de torkade rotknölarna på en exotisk liljeväxt, som numera odlas i de flesta tropiska länder. Den bästa ingefäran kommer från Jamaica, där Spice Islands väljer de finaste kvaliteterna ur varje års skörd.

Mald ger ingefäran en varm och aromatiskt svagt stingande smak åt hårda och mjuka pepparkakor och vissa bakverk. Särskilt fläsk men också lamm- eller kalvstek kan före stekning eller grillning lätt gnidas in med ingefära. Många uppskattar också ingefärens speciella smak till filmjolk.



KANEL

Kaneln var en av de kryddor, som mest lockade medeltidens upptäcktsresande. Kryddan utgörs av barken från det vintergröna kanelträdet, vars skott under regntiden får släppa till sin späda bark. Spice Islands väljer endast den skiraste barken från kanelvidjor från Saigon, där världens finaste kvaliteter kultiveras.

Hel kanel ger god smak åt kompotter, kräm på rabarber, krusbär el. körsbär, äpplen el. päron, blandad torkad frukt. Förgyller gröt el. välling på risgryn el. mannagryn. Även uppskattad i glögg.

½ stång är lagom till c:a 1 lit. vätska. Stången tages bort, när rätten är färdigkokt.

Mald kanel strös över gröt, välling, filbunke och fettisdagsbullar, över efterrättspuddingar — passar till de flesta mjöl- och grynätter, till stekta äpplen. Blandas i peppar-el. kryddkakor, i mandel- el. nötkakor, i mördegskakor, i vetebröd.



KARDEMUMMA

Den finaste kardemumman kommer från en flera meter hög vassliknande liljeväxt. De trerummiga fröhusen skördas strax före mognaden, varefter de saltorkas. Det är de brunsvarta, starkt aromatiska fröna, som används hela eller stötta.

Spice Islands *Hel*a Kardemummafrön är mörka i färgen och något oljiga, vilket är kännetecknet på den höga kvaliteten. Hela kardemummafrön används som en fin krydda i kaffebröd, i mjuka kakor, i småkakor, i julglögg och andra heta drycker.

Mald Ceylonkardemumma är lätt och praktiskt i användning och förklarar husmors arbete. Till kaffe-

bröd, kakor och kakmixer. Ger också fin smak åt stekta äpplen, rabarberkompott och liknande.

Spice Islands Kardemumma är påfallande aromatisk, vilket beror på att inga fröhus utan endast rena kardemummakärnor har pulvriserats.

KORIANDER

Koriander har sedan urminnes tid odlats i länder runt Medelhavet. Ingår som en viktig krydda i orientalisk, italiensk och i viss mån även spansk matlagning. Ger god smak åt söta risrätter och åt en del bakverk. Ger också pikant smak åt marinader till kött och till grytor, fläskstek och sillinläggningar.

Räkna att ett kryddmått räcker till 4 portioner och 1 kryddmått till 1 liter vätska är lagom mängd vid tillagning av risrätter.

KUMMINFRÖ

Kummin är frö från en gammal kryddväxt, som även växer vild i Sverige. Förr var kummin en vanlig krydda i brännvin och bröd.

Ger god smak åt ost, ostsallader, kokt vitkål och surkål, ugnsbakad potatis, en del fläskrätter — den starka, fylliga kryddsmaken kommer fram mer, om fröna stöts innan de används.



KRYDDPEPPAR

På Jamaica växer det vintergröna myrtenträdet, som ger den finaste kryddpepparen. De ärtstora, torkade bären, som plockas färska och får torka i solen, brukar kallas kryddornas krydda — eng. All-spice — då aromen påminner om många andra kryddor såsom muskot, kanel och nejlikor. Kryddpeppar går lätt att kombinera med andra kryddor, varför den särskilt kan rekommenderas för den som vill experimentera sig fram — tänk bara på att kryddpepparen är dominerande!

Hel Jamaica Kryddpeppar brukar användas vid kokning av kött, fisk och korv samt i soppor. I sillinläggningar och i kroppkakor kan man också pröva med grovt stött kryddpeppar. Den *milda* kryddpepparen ger frisk och fyllig smak åt rullsyltor och pressyltor, korv och korvrätter, vitkålsrätter, svartsoppa, en del mjölsåser etc.



KRYDDSALT

Spice Islands Kryddsalt är ett välkomponerat kryddsalt som förutom finfördelat salt även innehåller bl. a

lök, vitlök, sellerifrö, salvia och timjan.

Spice Islands Kryddsalt ersätter både vanligt salt och kryddor. Kryddsaltet ger pikant smak åt kötträtter, sallader och olika slag av såser.

Strö Spice Islands Kryddsalt på t. ex. entrecôte, fläskkotlett och broiler eller blanda kryddsaltet i tomatsallad och potatissallad.

Spice Islands Kryddsalt är också gott att ha i kryddsmör, dip och grillsås.

KYNDEL

Aromatisk kryddört känd och omskriven redan av romarna. Spice Islands Kyndel innehåller sorterade, torkade blad *utan stamdelar* och är av högsta kvalitet. De gröna bladen bör krossas innan användning. Beräkna att 1 kryddmått räcker till 4 portioner.

Utmärkt krydda till bönor — på tyska heter kyndel Bohnekraut! — till kål av olika slag, till lever, till potatis-, gurk- och tomatsallader. Gott också i färser, soppor, speciellt ärtsoppa, och i äggröra.

KÖRVEL

Aromatisk kryddört med fin, persiljeliknande smak och frisk doft, ger angenäm fyllighet åt en mängd rätter av de mest skilda slag. Spice Islands Körvel är av absolut ojämförlig kvalitet, vilket lätt kan konstateras, när man ser den friska gröna färgen, de jämna bladen utan

inblandning av stamdelar och känner den friska aromen.

Utmärkt i buljong, i soppor — särskilt grönsaks- och tomatsoppor, i rätter med räkor och musslor, till lever och njure, i sallader och omeletter. Då smakämnen lätt förflyktigas, bör man inte tillsätta Körvel förrän i slutet av tillagningen.



LAGERBLAD

Ständigt gröna, lansettlika blad med stark men mycket aromatisk kryddsmak. Spice Islands Lagerblad kommer från skogsområden i Kalifornien och har en dominerande smak. Även om kokboken säger tag ett helt blad, så är ett kvarts blad av Spice Islands tillräckligt. Det gäller särskilt, när lagerbladen tillsätts söndersmulade. Utmärkt vid kokning av kött, fisk och grönsaker — lagerblad ingår ju alltid i den klassiska kryddbuketten. Ger god smak åt marinader, åt kalops och lammragu, såser och vem vill väl sjuda fläskkorv eller koka tunga utan lagerblad och några hela pepparkorn?

Krydda hellre sparsamt än rikligt!



LÖKPULVER

Utmärkt och bekvämt att använda i stället för hackad, skivad eller hel gul lök i rätter, där man vill ha fin löksmak utan att samtidigt få med

själva löken. T.ex. i soppor, i buljong, bechamelsås, stuvningar, fisk- och köttsåser. Gott att blanda med salt och svartpeppar för kryddning av oxstekar, köttgrytor o. likn. Lökpulvret är mycket koncentrerat och bör användas med försiktighet!

LÖKSALT

Spice Islands Löksalt är en blandning av fint salt och torkad, pulvriserad lök av speciell sort.

Ersätter salt i alla rätter, där man önskar en svag doft av gul lök som extra touche. Gott i soppor, buljong, stuvningar, fisk- och köttsåser, till stekning och kokning av kött och fisk, i en del sallader etc. Med löksaltet är det mindre risk för överdosering än med lökpulvret!



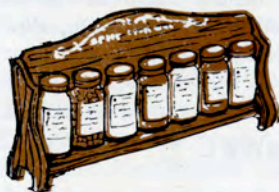
SMAKSALT

Mei Yen är kinesiska och betyder delikat smak. Det är en blandning med Monosodium Glutamate — ett rent äggviteämne — och salt. Det har en särskild förmåga att framhäva en varas naturliga smak utan att i sig själv smaka något.

Bör användas i alla grönsaksrätter ex. vid kokning av örter eller haricots verts, morötter, till kalv, höns och lamm och även vid grillning och stekning av kött, då det ger varje anrättning en rikare, naturlig smak. Mei Yen är en av de kryd-

nor, som kommer till flitigast användning!

Pröva gärna Mei Yen's verkan själv nästa gång Ni öppnar en burk konserverade örter eller haricots verts. Slå litet av spadet i två glas och tillsätt i det ena en knivsudd Mei Yen. Rör om med en sked och låt stå några ögonblick. Smaka sedan och finn skillnaden.



MEJRAM

Mejram är en av de få örtekryddorna, som fortfarande har given plats i svensk husmanskost. Ty vad vore väl den gula ärtsoppan på torsdagarna utan mejram? Spice Islands Mejram innehåller endast de späda, grågröna bladen och blomknopparna — inga grova bitar eller stamdelar. Smaken är fin men dominerande — en nypa räcker långt. Utmärkt krydda i färser, i kalops, leverstuvningar, fisksåser och fiskstuvningar. Den är också god i svamprätter och kan gärna blandas med smör — "mejramsmör" — som harmonierar väl till kokta grönsaker.



MUSKOT

Muskotnöten och muskotblomman kommer bägge från muskotträdet frukt — nöten är den hårda frö-kärnan — muskotblomman är det torkade fröhylllet. Spice Islands Muskot kommer från ön Banda i Ostindien, som har världens finaste muskotodlingar. Nötterna är särskilt utvalda, jämna i storlek och har genomgått en speciell behandling, som gör att de är särskilt hållbara.

Spice Islands Muskot finns både hel och riven. Ger fin och säregen smak åt så enkla rätter som potatismos, stuvad potatis, smörfräst eller stuvad spenat, kokt eller stuvad blomkål och vitkål, stekta ägg och äggrätter. Italienarna har gärna muskot i sin ravioli och i flera makaronirätter. Tänk på att muskotnötens smak är dominerande — krydda med måtta!



MÖRSALT

Spice Islands Mörsalt är en blandning av salt, Monosodium Glutamate, Papain. *Hårt kött, vilt och fågel blir mört och saftigt med mörsalt.* När mörsalt används vid tillagningen, bör *inte* annat salt förekomma.

1 tsk mörsalt räcker till 1 kg kött. Mörsaltet gnids in, varefter det råa köttet får ligga i rumstemperatur 10—12 minuter per cm tjocklek.

NEJLIKOR

Spice Islands Kryddnejlikor kommer från ön Penang i Moluckerna. Själva kryddan utgörs av nejlike-trädets outslagna blomknoppar, som är mycket rika på kryddolja.

Hela Kryddnejlikor ger extra sting åt skinka — tryck in nejlikorna i skinka som skall ugnstekas — till kokt kött — lägg ett par nejlikor i kokspadet. Till marinader, rödbetsinläggningar och inkokningar av fisk. Används också i julglögg och kryddte. En apelsin tätt späckad med kryddnejlikor sprider ljuvlig doft i lanneskåpet.

Malda Kryddnejlikor används sedan gammalt i hårda och mjuka peppar- el. kryddkakor. Ger fin smak åt blodpudding, leverrätter, charkuterivaror av olika slag, enkla köttstuvningar, svartsoppa etc

OREGANO

Oregano är en aromatisk kryddört från myntafamiljen. Är nära släkt med mejram och kallas ibland i medelhavsländerna för "vild mejram". Den har kraftig frisk smak — en nypa som smulas mellan fingrarna räcker långt!

Passar bra till sallader, i såser, soppor, tomaträtter, till pizza och grillat kött.

OLJA

För att kryddorna skall komma till sin fulla rätt vid matlagning med olja som stekning och i salladssåser rekommenderas användning av finaste olivolja eller Classic Majsolja. Majsoljan är neutral i smaken och har dessutom hög halt av fleromättade fettsyror över 50 %.

God och kryddstark

Grillsås

1 msk Spice Islands Grillsalt
1 dl Tomato Catsup
2 msk Worcestershiresås
2 msk citronsaft
1 tsk Chilipulver eller Spansk Dressingkrydda
1 dl vatten
Nymalen peppar
Blanda samman alla ingredienser och pensla köttet eller fisken med såsen före och under grillningen.

PAPRIKA

Spice Islands Paprika är en särskild typ av spansk peppar, som odlas i södra Kalifornien. Denna speciella sort ger den härliga festligt röda färgen och en varm hetsig smak. Paprikan kan användas till alla rätter, där man vanligtvis använder peppar — både under matlagningen eller just innan serveringen, då man kan pudra paprika över sallad, stuvade grönsaker, ris m. m.

Paprikan är särskilt god i äggrätter, i osträtter — ja även till mjukost — i köttgryor eller vid panering av kalv och fläskkött. Prova gärna paprikasmör till stekt eller ugnskokt fisk.

PEPPARMYNTA

Myntan känns lätt igen på sin friska lätta mintsmaak. Innan användningen bör bladen finsmulas — 1 nypa räcker till 4 portioner. Myntan ger frisk smak åt kokt potatis, ärtor och morötter. Amerikanerna använder gärna mynta i juicer och i fruktsallader och även i majonnäs. I England är mintsåsen klassiskt tillbehör till får och lammkött — till skinka och tunga. Mintgelé passar också bra till tamfågel. Mint-té är en uppskattad dryck — både het eller iskall. Blanda 1 nypa Spice Islands Pepparmynta med 1 tesked té eller 1 nypa till 1 té-påse. Uppiggande och gott!

ROSMARIN

I alla medelhavsländer finner vi Rosmarin — en silvergrå buskväxt med vackra ljusblå blommor, vars blad liknar bleknade tallbarr. Dess latinska namn Rosmarinus betyder havsdagg och smaken och doften är verkligen som en frisk blandning av skog och hav. Stöt gärna barren i mortel innan användning — beräkna ca 1 kryddmått stött rosmarin för 4 portioner.



Utmärkt gott till tamfågel — ex. före stekning av kyckling eller broiler så gnid gärna in- och utvändigt med en blandning av salt, peppar och rosmarin. Också gott till fläsk, kalv- och lammstek och vid grillning av fisk.



Salvian är en liten oansenlig växt med nästan gråa blad, som dock har en ljuvlig doft — den kallas också Jungfru Marias egen blomma! Oumbärlig i enkel och fin matlagning jorden runt. Spice Islands Salvia innehåller sorterade, torkade blad utan stamdelar och är av högsta kvalitet. En nypa räcker långt — tag hellre för litet än för mycket första gången.

Utmärkt krydda till stekt eller gril-lat kött från kalv eller lamm eller gris, till lever, tamfågel, färs, fet fisk, musselsoppa, till fisksåser och tomaträtter.

SALLADDRESSING KRYDDOR

finns i 3 smaker

Fransk
Italiensk och
Spansk



Gör som Tore Wretman — blanda lekande lätt den perfekta salladsåsen med någon av Spice Islands Dressingkryddor. Blanda 1 tesked Dressingkrydda med 1 matsked

Spice Islands Vinäger och 3 matskedar Classic Majsolja. Den perfekta salladsåsen är klar! Håll över dressingen just innan salladen skall serveras.

Gott till alla slags grönsallader, fisk- och skaldjursallader. Prova även gärna med någon av dressingkryddorna uttrörd i majonnäs eller i marinad. Vilken av de tre dressingkryddorna man skall välja är helt en fråga om personlig smak.

KRYDDA FÖR SALLAD DIP OCH DRESSING

— en intressant och mycket god kryddblandning för sallad, dip och dressing. Den är komponerad bl. a av ost, kryddor, salt, lök och aromatiska fröer som sesam-, vallmo- och sellerifrö.

KRYDDA FÖR SALLAD kan strös efter smak direkt på grönsallad eller blandas i dressing — 1 tsk KRYDDA FÖR SALLAD är lämpligt till 1 msk vinäger och 3 msk olja.

Den kan blandas med gräddfil och man får en utsökt dip att doppa potatiships, gurkstavar, råa blomkålsklyftor i.

KRYDDA FÖR SALLAD är delikat att strö på smörade franskröds-kivor som sedan sättes in i ugnen. Serveras varma till buljong och soppa. Man kan vidare använda KRYDDA FÖR SALLAD allt efter smak på ugnsbakad potatis, spaggetti, omelett, äggröra, mjuk ost osv.

SELLERISALT

Spice Islands Sellerisalt är en blandning av specialsalter och malda, torkade, garanterat rena sellerifrön av högsta kvalitet.

Utmärkt att använda för att berika smaken — i kokta fiskrätter, såser, salladssåser, stuvningar, i grytor med ljust kött etc. Särskilt gott och praktiskt är att ha sellerisalt i soppor och i buljong, där sellerin sätter fin smak. 1 tesked sellerisalt per liter vätska brukar vara lagom.

SENAPSFRÖ

Spice Islands senapsfrön kommer från en särskild sorts vitsenap, som odlas i Kalifornien. De vackert gul-färgade kornen, som i sig är luktfria ger en varm stingande smak.

Uppskattad krydda i inläggningar av gurka, sill och pickles. Kan också malas för tillredning av bords-senap.

SENAPSPULVER

Pröva Spice Islands aromatiska senapspulver! Hemligheten bakom den fullödiga aromen är att Spice Islands blandat en mängd särskilt utvalda senapssorter för att få en fullkomlig smak. Denna blandning av olika garanterat rena senapssorter finmals därefter till senapspulver.

När pulvret rörs ut med vatten, vin eller grädde, frigörs den aromatiska oljan, som ger senap dess kraftiga, varma smak. Utmärkt vid tillagning

av bordssenap av gammal hemlagad typ, vid smaksättning av varma såser, salladssåser och rätter, där man vill ha ren senapssmak.

Gör med Spice Islands

Gammaldags Bordssenap

Blanda:

1 dl Spice Islands Senaps-
pulver

1 dl florsocker

Späd med:

1 msk ättiksprit

3 msk vatten

Rör om kraftigt och låt sena-
pen stå under ej tättslutande
lock för att "blomma ut".

Ger ca 1—1¼ dl färdig senap.

SESAMFRÖ

Sesamörten är en urgammal kul-
turväxt med mycket oljerika frön,
som är små, glatta och svagt nöt-
doftande.

Pröva gärna med att strö sesamfrö
ovanpå bröd innan bakning eller på
kyckling eller fisk innan grillning.
Sesamfrö är också gott att steka
tillsammans med potatis, till maka-
roner och i orientaliska risrätter.



SPAGETTIKRYDDA

Spice Islands Spagettikrydda är en speciell blandning av smaksalt, mald peppar, pulvriserad lök och vitlök, pulvriserade örterkryddor.

Utmärkt och bekväm krydda till stuvningar och till såser, som serveras med spagetti.

1 tsk spagettikrydda + 1 msk olja + 1 dl tomatpuré + 1 dl vatten blir en mustig och god sås till makaronirätter.

SVARTPEPPAR

Både svart- och vitpeppar kommer från samma slags buske. Spice Islands har valt den finaste svartpepparkvaliteten, som växer på Java. Den javanesiska svartpepparen skördas när bären ej är fullt mogna. Bären eller pepparkornen torkas i solen över sakta brinnande träkolseldar.

Genom torkningsprocessen och tack vare att ytterskalet sitter kvar får svartpepparen en *friskare och spritigare* smak än den något sötare vitpepparen. Peppar säljes både hel och malen. Om man har pepparkvarn och alltid själv vrider fram den nymalda pepparen blir denna mustigare och mer aromatisk än den färdigmalda kvaliteten. En pepparkvarn bör vara självskriven i varje kök!

Svartpeppar passar inte bara till lutfisk utan kan med fördel användas i *alla* de rätter, där vitpeppar skulle ha använts. Överträffad är svartpeppar i grönsallader, till stekt och grillat kött och till fet fisk, såser och marinader.



VALLMOFRÖ

Den vackra svartblå färgen och den jämna storleken är utmärkande för Spice Islands vallmofrö, som kommer från specialodlingar i Holland. Sedan gammalt används vallmofrö att strö hela över mjukt vitt matbröd — bergis, kuvertbröd, över smör- eller pajdegskex till soppor eller ost. Var gärna frikostig!

Vallmofröna är också goda att blanda hela eller stötta i pajdegar till kött- eller grönsakspajer, i vinäggretsåser tillsammans med senapspulver och med citronsaft i stället för vinäger.



VITLÖKSPULVER

Spice Islands Vitlökspulver är färsk, torkad och pulvriserad vitlök av högsta kvalitet, garanterat ren. Vitlökssmaken är mycket dominerande — Har man gäster och en bland gästerna ej uppskattar vitlökssmaken kan middagen bli en katastrof, om vitlökssmaken är för påträngande! Krydda bara en rätt per måltid med vitlökspulver.

Vitlökspulvret är utmärkt och bekvämt att använda i stället för krossad vitlök, vitlöksklyftor och överhuvudtaget där man önskar en touche av vitlökssmak som i salla-

der, vid stekning och grillning av kött, till stekt potatis. Också gott i fisk- och skaldjursrätter, spaghetti m. m.

1 kryddmått vitlökspulver + 4 msk smör = vitlökssmör.

VITLÖKSSALT

Spice Islands Vitlökssalt är en blandning av fint salt och torkad, pulvriserad vitlök.

Ersätter salt i alla rätter, där man önskar en svag doft av vitlök som extra touche. Gott till grillat kött, stekt fet fisk, i såser, i sallader och salladssåser.

1 tsk vitlökssalt + 2 msk smör = vitlökssmör.

½ tsk vitlökssalt + 1 msk vinäger + 3 msk olja = grundsås till sallad.



VITPEPPAR

Från Muntok kommer världens finaste kvalitet av vitpeppar. Om peppar och dess användning se under "svartpeppar" sid. 15. Spice Islands vitpeppar säljes både hel och malen.

Generellt kan sägas att vitpeppar är att föredraga framför svartpeppar till ljusa såser, lättare soppor, buljong, potatismos, tamfågel, kalv och kokt fisk.



Spice Islands Vinäger framställs av Kaliforniens förnämsta röda och vita viner vars mjuka och fylliga bouquet bevaras i vinägern genom en sekelgammal metod. Vinägern lagras också en längre tid på ekfat tills den nått sin rätta mognad och först därefter får den tappas på flaskor.

Spice Islands vinäger finns i flera olika smaker. Att ha flera sorters vinäger till hands är särskilt bekvämt när man blandar salladssås och lätt vill kunna variera smaken.

Rödvins-vinäger

Den mest populära vinägern med kraftig men ändå mjuk naturlig smak. Används främst till marinader, stuvningar och till alla sallader med vinägretsås.

Vitvins-vinäger

Har en fin mycket delikat smak — ej så kraftig som rödvinsvinägern. Rekommenderas till lättare sallader med frukt, fisk, skaldjur eller kyckling.

Det klassiska receptet på

Vinägretsås

1 del Vinäger

2—3 delar olja

salt och peppar efter smak.

Börja med att röra ihop vinäger och kryddor. Först när saltet lösts i vinägern tillsätts oljan. En extra smakbrytning erhålles genom att blanda i en aning Grey Poupon Fransk Senap.

SPICE ISLANDS KRYDDOR

lämpar sig utmärkt väl till dipsås, aromsmör och grillsmör.

Dipsås

Till 3 dl gräddfil:

2 msk Krydda för Sallad

eller 3 msk Gräslök

eller 2 tsk Curry

eller 2 tsk Paprika

Aromsmör-Grillsmör

Tag 4 msk smör och blanda i följande

till köträtter:

1 msk Spice Islands Kryddsalt

1 msk persilja eller

2 msk Spice Islands Krydda för Sallad

till fiskrätter:

2 msk Spice Islands Gräslök eller

1½ msk Spice Islands Dill

2 kryddm. Spice Islands Svartpeppar

Forma en rulle av det färdigblandade smöret och låt det stå svalt en stund. Skär i bitar strax före servering.

Vitlöks-Vinäger

Passar till grönsallader, champignoner, tomater och kött m. m.

Dragon-vinäger

Utsökt vitvinsvinäger smaksatt med färsk dragonört. Pröva ex. till blandade grönsaker, till grönsallader och kyckling.



KRYDDHYLLOR

Det finns 3 olika modeller att välja mellan. Hyllorna köpes antingen tomma — varvid man själv fyller på önskade kryddor — eller kompletta med sortiment enligt nedan. En Spice Islands-hylla skänker glädje och trivsel åt varje kök.

Nedanstående 7-glashylla i mahogny är oändligt påbyggbar d. v. s. man kan efter hand haka på hur många underdelar man önskar. Denna hylla kan monteras på vägg eller stå för sig själv på bänk.



Komplett innehåller hyllan: Epice Riche, Curry, Vitlökssalt, Fransk Salladskrydda, Rosmarin, Dill, Svartpeppar.

SPICE ISLANDS GOURMET -HYLLA

Gourmet-hyllan i dekorativ utformning är gjord av mahogny och är avsedd att monteras på eller fällas in i vägg. Denna hylla finns för 14 glas. Gourmet-hyllan är en prydnad för varje kök och en mycket omtyckt presentartikel.



Gourmet-hylla, 14 glas
innehåller följande kryddsortiment:

Krydda för sallad,	Dill
dip o. dressing	Svartpeppar
Mei Yen	Grillsalt
Vitlökssalt	Curry
Mejram	Paprika
Rosmarin	Epice Riche
Dragonört	Italiensk Sallads-
Kanel	krydda



SPICE ISLANDS FURUHYLLA

trävit, med 10 glas olika
kryddor:

- Svartpeppar
- Vitlökssalt
- Körvel
- Paprika
- Gräslök
- Rosmarin
- Italiensk Sallads-
- krydda
- Krydda för sallad,
- dip o. dressing
- Curry
- Epiche Riche





Spice Islands produkter finns hos väl sorterade
livsmedelsaffärer över hela Sverige.

Önskar Ni upplysningar om vilka affärer som
för Spice Islands kryddor i Er hemort

kan Ni vända Er till

Spice Islands Co.

Ekensbergsvägen 117

171 20 Solna 1

Pris 1: 75

Sidiy
LUCO
Lacum.
Pincufion
Dutadas
PHILIP
INSULÆ
PINE
ARCHIPE
LAGUS
S. LA
ZARI
NAOH
GILOLO
INSULÆ
CEIRAM I
os Papius
NOVA GVINEA



ISLAS DE LAS VELAS
Buri
Guan
Pagan
Gujan
Pagan
Gigan
Sapan
Sapan
Guguban
Bujan
Bahan

Haec Insule quinque sunt iuxta I. Cirilo
sive nomen: Sapan, Silar, Malar, Molan.
Baban. Distincta omnium est Terra Bachu
I. Oro. Mexica. ex his parophyllis, rursus
nata myrthosae quippe ac alia aromata, ubi
non al. orbis totius nomen videtur.

De situ Iavae Minoris

Iavae est Geographorum sententia de Java. Minora sive sunt cum
qui ex Marco Pauli verba Lib. 3 cap. 11 sub Tropico Capricorni eam locant
de Sumatra ipsi Pauli Tropico. Iavae Javae non ex locorum distantia
sive non ex alia circumstantia continentur. Sunt etiam qui Insulam Caribab
Iavae. Minora sive videtur. Nunc etiam non dubitem nihil affirmare.

Leuce Hybi	94	10	64
Millaria Ger	91	20	62

SPICE ISLANDS



KRYDD-LEXIKON