

Algemene informatie

De smaak is licht intens en erg geliefd bij koks over de hele wereld. Perfect voor alle gerechten en kan ook over desserts worden gebruikt!

De bijzonder fijne zoutvlokken mogen bij het kruiden niet fijngemaakt worden, ze smelten in de mond, ontwikkelen alleen een lichtzoete, dan een zure bitterheid en zijn blijvend te ervaren als een aangenaam zout. Een unieke smaakbeleving met knapperigheid bij elk gerecht. Dit zout is een goed alternatief voor normaal keukenzout en is geschikt voor alle gelegenheden. Het is iets sterker dan het Cypriotische piramidezout en wordt gekenmerkt door de intense smaak.

Het zout is qua textuur een perfecte finisher voor over een plakje geroosterd rund- of varkensvlees, evenals over een chocoladedessert. Ook in aardappelgerechten, over vlees, vis en groentegerechten is het heerlijk toe te passen.



Recept Indiaas kruidenzout

Deze prachtig gevormde zoutkristallen vormen de basis voor dit heerlijke Indiase kruidenzout. Dit kruidenzout kan gebruikt worden voor zowel warme als koude gerechten, bijvoorbeeld als smaakmaker in salades. Strooi het kruidenzout aan het einde van de bereiding over je gerecht, dan komen smaak, aroma én de mooie piramidevormen het beste tot hun recht. We gaan hier uit van reeds gedroogde kruiden. Uiteraard kun je zelf ook de benodigde kruiden drogen. Houd er dan rekening mee dat je ze droogt bij een temperatuur die niet hoger is dan 38 graden Celsius, zodat de aromastoffen behouden blijven.

Ingrediënten:

- 2 theelepels piramide zeezout
- 2 theelepels uienpoeder
- 1 thee­lepel fenegriekpoeder
- 1 thee­lepel knoflookpoeder
- 1 thee­lepel komijnpoeder
- 1 thee­lepel korianderpoeder
- 1 thee­lepel kardamompoe­der
- 1 thee­lepel kurkuma
- 1 thee­lepel zwarte peper
- 1 thee­lepel gemalen kaneel
- 1 thee­lepel gemalen venkelzaad
- 1 thee­lepel gemalen mosterdzaad
- 1 thee­lepel karwijpoeder
- 1/2 thee­lepel kruidnagelpoe­der
- 1/4 thee­lepel nootmuskaat
- 1/4 thee­lepel chilipeper

Meng alle kruiden en het zout door elkaar en bewaar dit kruidenzout donker en in een goed afgesloten pot. Wanneer je een grotere hoeveelheid wilt maken kun je de aantallen in het recept verdubbelen of kiezen voor eetlepels in plaats van theelepels. Voel je vrij om te variëren met hoeveelheden, mengverhouding en ingrediënten.

Achtergronden & geschiedenis

Fleur de Sel of "bloem van zout" treedt op wanneer pekkel verdampt onder het hete en windstille weer van India. In Mumbai bevinden zich zoutpannen in Mulund, Bhandup, Ghatkopar, Chembur, Wadala, Trombay, Jogeshwari, Malwani, Gorai, Bhayandar en Virar. Dit zijn locaties aan de oostelijke en westelijke waterkant van de metropoolregio Mumbai (MMR). De zoutpannen spelen een cruciale rol in het voorkomen van overstromingen in Mumbai tijdens de regen en bij hoog water.

Er vormen zich zoutkristallen op de drijvende zoutpannen die dan als bloemen geoogst worden met een houten schep. Door het samenspel van gunstige klimatologische omstandigheden en de juiste pekkelconcentratie is de productie van ultradunne en piramidevormige kristallen mogelijk.

Deze traditionele methode wordt tot op de dag van vandaag nog steeds toegepast om te oogsten.

De arbeiders, zowel mannen als vrouwen, beginnen hun dag vroeg, maar nemen 's middags een pauze als de hitte stijgt. Pas na 15.00 uur hervatten ze het werk. Terwijl het zout in deze bedden kristalliseert, wordt het opgestapeld, klaar om te worden verplaatst. Elke batch duurt ongeveer 15 dagen om te maken.

Op 12 maart 1930 begonnen Mahatma Gandhi en 78 aanhangers vanuit Sabarmati Ashram in India te voet met hun reis naar de plaats aan de westkust Dandi. Volgens The Statesman, de officiële staatskrant van India, op de weg tussen Sabarmati en Ahmedabad bevonden zich 100.000 mensen. In elk dorp dat hij aandeed op zijn tocht hield Gandhi toespraken. Hij en zijn volgelingen vroegen van dorpingen enkel een beetje voedsel, nooit onderdak of andere gunsten. Zijn aanhang groeide snel, tot uiteindelijk de stoet mensen meer dan twee kilometer lang was. Bij Surat werden ze begroet door 30.000 mensen en tegen de tijd dat de groep in Dandi aankwam was dit aantal aangegroeid tot 50.000. Buitenlandse journalisten brachten verslag uit van de reis. De New York Times schreef bijna dagelijks een artikel over de zoutmars, waaronder twee voorpagina-artikelen.

Op 5 april arriveerde Gandhi bij de kust, waar hij een interview gaf aan een reporter van Associated Press. De volgende dag haalde hij een handvol zoute modder uit de zee en kondigde officieel aan de zoutwet te breken. Op zijn bevel begonnen duizenden mensen zeewater te koken om zo het zout eruit te winnen.



Bestelling 50 gram, 100 gram

Korrelgrootte 2 tot 12 mm

Merk Baking Soda NL

Herkomst Mumbai, India

Benamingen fleur de sel India, Indiaas zeezout, Pyramis Salis

Verpakking PP plastic zak hersluitbaar