Krydda helgens fiskrätt med “the queen of spices”

Just nu är det kryddan som kallas ”the queen of spices” som står i fokus hos Santa Maria, då kardemumma är månadens krydda i projektet ”Smaka På Världen” - ett samarbetsprojekt med det sociala företaget Mitt Liv. Kardemumma har en doft som hos de flesta associeras till nybakade bullar eller orientaliskt kaffe.

|  |  |
| --- | --- |
| Kardemumma kommer ursprungligen från Kerala i södra Indien där hela kapslar används för att smaksätta grytor och risrätter. Idag odlas dock kardemumma främst i Guatemala. Där används inte kryddan i matlagning utan är basen i en kardemummaolja som används i tandkräm, resten exporteras.  Denna månad delar Khalidah från Jordanien med sig av sitt favoritrecept med kardemumma. Hon använder gärna kryddan till flera rätter i samma middag. Khalidah har valt att laga fiskrätten Sayadiya, en specialitet med kardemumma från hemstaden Akaba, Jordaniens enda hamnstad. – I Jordanien serveras rätten med hela bitar av kardemumma i riset, förklarar Khalidha. Det visar att man bjuder generöst. Kardemumma är också underbart i till exempel arabiskt kaffe.  Santa Marias och Mitt Livs samarbets-projekt ”Smaka på världen” ska så småningom resultera i en e-kokbok och varje månad presenteras ett nytt kapitel i den blivande boken på bloggen [www.denrattasmaken.se](http://www.denrattasmaken.se). Där återfinns recept på Sayadiya, en instruktionsfilm på hur du lagar rätten samt utförlig information om kardemumma och hur den odlas och förädlas.– Kardemumma är en smak som jag för alltid kommer att förknippa med min hemstad. | Du kan få Sayadiya även i huvudstaden Amman, men som vi brukar säga, då krävs det en kock från Akaba för att smaken ska bli rätt, förklarar Khalidha. |
| *För mer information, kontakta:**Sandra Flodström, Communications & CR Manager, sandra.flodstrom@santamaria.se, tel. 0705-40 14 18* |