

30. Fűszerkertész



Követelmények:

- Ismerd és tudd a magyar konyha alapvető fűszereinek használatát, származását, és élettani tulajdonságait (paprika, bors, kömény, rozmaring, fahéj);
- Ismerj fel 8 fűszernövényt, (II. próbára készülve további 8) és tudd, a növény mely része hogyan és mire használható fűszerként, hogyan termesztethető, szaporítható;
- Ismerd 3-3 szabadon választott európai és nem európai nemzet konyhájának 5-5 alapvető fűszerét;
- Hozz létre egy kis fűszerkertet (ha máshogy nem virágcserepekben), és termessz benne 5 féle fűszernövényt, melyet a próbáztatónak mutass be;
- Készíts fűszeres élelmiszert az általad termesztett fűszerek felhasználásával, melyet táborban, portyán fogyasztotok el (ott is készítheted);

Jelvénye:

33 mm átmérőjű, 2mm szélességben pirossal szegett körben cserkészing színű alapon türkizkék locsolókanna.

Irodalom, segédanyagok:

Dr. Bernáth Jenő - Németh Éva: Gyógy- és fűszernövények gyűjtése, termesztése és felhasználása, Mezőgazda Kiadó 2008.