



Кои подправки се използват в българската кухня?

Характерни за българската кухня подправки са: магданоз, джоджен, копър, чубрица, мента, черен пипер, червен пипер, праз, чесън, лук, моркови, керевиз, индийско орехче, канела, карамфил и др. Тези от тях, които се използват в прясно състояние, се почистват и измиват непосредствено преди употребата им.

Как да съхраняваме подправките?

Трябва да се избягва съхраняването на сухите подправки на открито, тъй като измиването им е невъзможно. Ето защо всички сухи подправки трябва да се съхраняват в подходящи съдове с пълно затварящи се капаци - това гарантира както запазването на техния аромат, така и предпазването им от замърсяване.

Как да съхраняваме домашно приготвения доматиен сос?

Доматеният сос, различните видове пюрета и други не трябва да се пазят в съдове, които се окисляват, напр. алуминиеви. За препоръчване е такива подправки да се поставят в стъклени буркани с плътно прилягащи капаци, като независимо от това доматеното пюре или сосът се заливат отгоре с тънък пласт олио, което ги изолира от въздуха и отстранява опасността от плесенясване, вкисване и други.