

Gourmet-Salze - internationale Salze mit den verschiedensten Geschmacksrichtungen

Salz, das weiße Gold, ist das allgemeinste Lebensmittel, das es gibt. In fast jeder Kultur, weltweit spielt Salz eine wichtige Rolle und hat eine lange Tradition. Durch Zugabe zum Essen wird der Geschmack der Nahrungsmittel verstärkt. Salz setzt das i-Tüpfelchen auf das Gericht. Nicht nur durch seinen Geschmack, sondern auch durch seine Schönheit und Konsistenz werden die Speisen aufgewertet. Und so gibt es Salz in den unterschiedlichsten Ausprägungen, bedingt durch die Traditionen der verschiedenen Völker. Es gibt Salze für den täglichen Gebrauch bis hin zu exotischen und sehr seltenen Gourmetsalzen. Je nach Farbe, Mineralien, Restfeuchte und Kristallbeschaffenheit hat das Salz unterschiedlichen Einfluss auf das Essen.



Gesundheitsparty –
sie laden bei sich zu Hause ein –
ich komme mit meinem Wissen und/oder Produkten

Ausleihe von Gesundheits- und Ernährungsliteratur

www.georgi-gesundheitsberatung.de

Alpensalz gehört zu den sogenannten Königssalzen. Es eignet sich hervorragend zum Würzen aller Speisen. Vor allem passt es zu deftigen Gerichten wie Braten oder Wild.

Das **Kalahari Salz** ist eines der gesündesten Salze, da es als Ursalz gewonnen wird und frei von Umwelteinflüssen blieb. Es hat keinen besonderen Eigengeschmack, sondern einen ursprünglichen Geschmack ohne verfälschende Aromen. Daher schätzen Starke wie Johann Lafer oder Stefan Wiertz dieses Salz.

Das **Rote Hawai Meersalz** zeichnet sich durch seine außergewöhnliche rote Farbe aus, die durch eisenoxidhaltige vulkanische Tonerde entsteht, dadurch ist es reich an Spurenelementen und Mineralien. Es wird als Tafelsalz oder zum Konservieren von Fisch eingesetzt. Es eignet sich hervorragend für Schweinefleisch, Schweinerippchen und Trockenfleisch, aber auch zu Soßen, Marinaden und Gemüse.

Bambussalz wird vor allem zum Kochen und als Heilsalz für medizinische Zwecke verwendet. Es schmeckt sehr salzig und wir meist sehr fein, ähnlich wie Puderzucker, gemahlen. Es eignet sich hervorragend zum Würzen von Salaten oder von rohem und gekochtem Gemüse.

Murray River Salz ist eine australische Salz-Spezialität und wird auch als „Seide des Salzes“ bezeichnet. Bei den hauchdünnen Salzplättchen handelt es sich um ein rosafarbenes Kristallsalz von sehr feiner Konsistenz. Für die Färbung des Salzes sind abgelagerte, rote Pigmente, sogenannte Karotine, einer salztoleranten Alge verantwortlich. Das Murray River Salz zeichnet sich durch seinen milden Geschmack aus. Durch seine flockenartige feine Konsistenz eignet es sich hervorragend zum „aus-der-Hand-Salzen“. Das Murray River Salz ist das leichteste Salz. Besonders lecker schmeckt es zu gutem Brot mit frischer Butter oder leicht gerösteten Brotscheiben mit Olivenöl.

Erhältlich sind diese Salze, sowie ausschließlich unraffinierte Salze wie deutsches Steinsalz, Kristallsalz aus dem Himalaja, Siedesalz von den Halloren aus Halle und noch weitere Gesundheitsprodukte bei:



Gesundheitsberatung Georgi mit im Buchhandel „Lesenswert“

08297 Zwönitz, Niederzwnitzer Straße 9
Öffnungszeiten: Di – Fr 10.00 – 12.30 Uhr und 14.30 – 17.00 Uhr
oder erreichbar unter 037754 794197 (Laden),
037754 59476 (privat) oder 0174 3564534
sowie über SusanneGeorgi1@gmx.de

Dänisches Rauchsalz wird während der 160 Stunden der Räucherung jede Stunde gewendet. Dieser aufwendige Herstellungsprozess verleiht dem dänischen Rauchsalz seinen besonderen Geschmack und seine schöne goldbraune Färbung. Es ist besonders wertvoll, da nur wenige Mengen (circa 100 kg) pro Monat produziert werden können. Durch seinen rauchigen schinkenähnlichen Geschmack ist das dänische Rauchsalz vor allem bei Vegetariern geschätzt. Das rauchige Aroma verleiht besonders Gegrilltem einen besonderen Geschmack.

Das **Kala Namak** ist eine Spezialität in der indischen Küche. Es zeichnet sich durch einen hohen Anteil an Schwefelwasserstoff und Eisen aus. Vor allem der Schwefelwasserstoff verleiht dem Salz zunächst einen irreführenden und dennoch besonderen Duft, ähnlich dem fauler Eier. Durch seine spezielle Zubereitung schimmert das Kala Namak schwarz. Bei der Herstellung des Salzes werden die Früchte des Terminalia chebula Baumes, mit einer Salzlösung verkocht. In der Indischen Medizin nimmt das Kala Namak auch einen besonderen Platz ein. Eine aphrodisierende Wirkung wird ihm nachgesagt. Gerne wird das Kala Namak auch in Getränke gegeben. Diese isotonischen Getränke helfen dem Mineralstoffhaushalt des Körpers zu erhalten, was vor allem in heißen Ländern wie Indien wichtig ist. Verwendet wird es traditionell in Indien für Obstsalate, Chutneys o.ä. Besonders empfehlenswert ist das Indische Gewürz-Salz zu Gemüse und exotischen Früchten, aber auch zu Fisch. Bei Veganern wird das Schwarzsatz vor allem bei Tisch wegen seines eierähnlichen Geschmackes geschätzt.

Preise:
kleines Glas (ca. 50 g) 3,- €
großes Glas (ca. 100 g) 6,- €