

# Đumbir ili ingver

## Karakteristike đumbira kao začina

Đumbir (*lat. Zingiber officinale*) je trajna gomoljasta biljka, kvrgavog i nepravilnog izgleda svjetložute boje. Svojim rastom sličan je trstici, a zapravo spada u obitelj ljljana.

Đumbir je aromatičan, jakog i oštrog okusa (slatko-ljuti), ali izrazito ugodnog mirisa. Spada u najskuplje i najtraženije začine.

Najkvalitetniji đumbir se uzgaja u Australiji, Jamajci, zatim u Indiji i Kini, koje su i najveći potrošači njegovog korijena.

Đumbir je uvjek najbolje kupovati svjež, čvrst i gladak đumbir ukazuje na njegovu svježinu, dok dužina đumbira ukazuje na njegovu zrelost.

Na tržištu ga možemo pronaći u dva oblika odnosno mlad ili zreli.

Mlad đumbir nije potrebno guliti, a možemo ga samo nači na tržnicama Azije dok zreli đumbir je više rasprostranjen na tržištu, ima čvrstu kožu, zbog čega ga moramo guliti.

Svježinu đumbira možemo zadržati na taj način sto čemo ga umotati u papir i staviti u plastičnu vrećicu, te ga spremiti u hladionik, tako spremljen đumbir možemo čuvati do tri tjedna.

Đumbir još možemo pronaći kao sušeni đumbir u prahu, konzerviranog u sirupu, ušećerenog i ukiseljenog.

## Podrijetlo đumbira

Đumbir ili ingver je porijetlom iz Kine.

## Đumbir kao začin u kuhinji



Đumbir se u mnogim jelima koristi svjež, nariban ili narezan na ploskice. Stoga ga valja koristiti pažljivo, jer dominira nad drugim aromama.

Đumbir (svježi) kao začin koristimo u pripremi slanih i slatkih jela, dajući ljutu, ali osvježavajući aromu marinadama, [juhamu](#), plodovima mora, raznim vrstama mesa kao što su [svinetina](#) i mesa od [peradi](#), te tjestima za [kolače](#), kompotima, napitcima, [marmeladama](#).

Sušeni đumbirov prah ima oštar okus, a sastojak je mnogih [curry](#) mješavina i te se dodaje i u tijesto.

Možemo ga pronaći kandiranog u komadu, ili ušećerenog u sirupu pod nazivom "đumbirova šljiva".

Svježim đumbirom možemo začinjati gotovo sva jela od [mesa](#), [peradi](#), [ribe](#), juhe, [variva](#) i ukuhanu voće.

Komad oguljena korijena se kuha s jelom i naposljetku ukloni ili se sitno nariba. Aroma će biti intenzivnija ukoliko se korijen samo dobro opere četkom i neoguljen dodaje jelu (narezan ili nariban).

Od naribana đumbira se priprema čaj koji ugodno zagrijava cijelo tijelo, ili se dodaje slatkim jelima i tijestu za [kolače](#).

Osobita ljubav Engleza prema tom začinu potječe iz kolonijalnog doba, pa tako rado pripremaju mirisno pecivo "Ginger Bread" (đumbirni [kruh](#)) ili omiljeno fermentirano piće "Ginger Ale" (đumbirna [piva](#)).