



# La cultura de las especias

*por* **Aliwalú**



Para empezar tu paleta de especias te recomiendo que elijas entre 10 y 15 que te gusten y te limites a explorar con ellas hasta que empieces a desarrollar mas interés por recetas culturales.

Tener las especias manteniendo su aroma es fundamental. Por ello es recomendable comprarlas en pequeñas cantidades y de buena calidad.

Ve a una tienda de especias e indaga con el vendedor. Haz preguntas y entra en el universo de los olores que cada una te ofrece.

Cómpralas frescas y consérvalas en casa, almacenadas de forma visible y si puedes ponlas en tarros de cristal pequeños manteniendo una estética simple y bella.

Puedes categorizarlas por cultura  
Mexicanas, Italianas, Libanesas, Indias, Chinas, Japonesas, Tailandesas,  
Mediterráneas  
Brasileñas...

Te RECOMIENDO para empezar simplificar y puedes ponerles unos granitos de arroz para mantener la humedad a raya.

**Romero**  
Tomillo  
**Nuez moscada**  
Clavo  
**Laurel**  
Pimientas  
negra y rosa  
**Curry**  
Cayena  
**Chiles**  
Canela  
**Vainilla**