

Już niedługo święta i czas przygotowań świątecznych potraw. Czym je przyprawiamy? Dziś powtórzemy nazwy PRZYPRAW po włosku!

I Condimenti – przyprawy	La noce moscata – gałka muszkatałowa
Il sale – sól	La cannella – cynamon
Il pepe nero – czarny pieprz	Il chiodo di garofano – goździk
Il peperone – papryka	La vaniglia – wanilia
Il peperoncino – papryka ostra	Il sesamo - sezam
Lo zenzero – imbir	L'erba cipollina – szczypiorek
Il timo – tymianek	L'aneto – koperek
La maggiorana – majeranek	Il prezzemolo – natka pietruszki
La salvia – szalwia	La mostarda/la senape – musztarda
L'origano – oregano	Il Ketchup – keczup
L'alloro – liść laurowy	La maionese – majonez
Il finocchio – koper włoski	I'aceto – ocet
La menta – mięta	A jakie mamy SMAKI?
Il basilico – bazylia	Amaro – gorzki
Il rosmarino – rozmaryn	Salato – słony
L'estragone - estragon	Aspro - kwaśny
La santoreggia – cząber	Dolce – słodki
Il coriandolo – kolendra	Piccante – ostry, pikantny
La curcuma – kurkuma	Agrodolce – słodko-kwaśny
Lo zafferano - szafran	
Il cumino – kminek	