



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ARGENTINA

CONDIMENTOS TÍPICOS DE LA COCINA
ARGENTINA

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

17 DE ENERO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

CONDIMENTOS TÍPICOS DE LA COCINA ARGENTINA

La gastronomía de Argentina combina influjos de la comida criolla (debido a los colonizadores españoles), la nativa con su aporte crucial del maíz, la papa, la batata, la mandioca, el tomate, el mate, la africana subsahariana (como el consumo de achuras¹² y mondongo) como consecuencia de las personas llevadas como esclavas desde África al territorio que actualmente es Argentina, la española y la italiana (como consecuencia de las masivas inmigraciones de ese origen a la Argentina a fines del siglo XIX y principios del XX).

Un factor determinante para su gastronomía es que Argentina resulta ser uno de los mayores productores agrícolas del planeta, con una amplia disposición de alimentos de todo tipo a precios relativamente bajos. Es un gran productor de trigo, poroto, choclo o maíz, carne (en especial vacuna), leche y, desde los años 70, también gran productor de soja, aunque esta leguminosa no ha logrado la aceptación popular.

ESPECIAS

Argentina elabora anualmente 8.000 toneladas de especias -las más importantes: coriandro, anís, comino, hinojo, mostaza, mentas, orégano y pimienta seca y compra en el exterior otras 4000 toneladas.

Coriandro

Llamado popularmente cilantro, coriandro, culantro europeo, perejil chino, dannia o culantro, es una hierba anual de la familia de las apiáceas (antes llamadas umbelíferas). Es una de dos especies aceptadas del género *Coriandrum*, que es el único miembro de la tribu *Coriandreae*.

Sus orígenes parecen inciertos, aunque generalmente se considera nativo del norte de África y el sur de Europa.

Planta que anualmente alcanza unos 40 o 60 cm de altura. Tiene tallos erectos, hojas compuestas por flores blancas y frutos aromáticos. Es de uso común en la cocina mediterránea, india, latinoamericana, china y del Sudeste Asiático. Todas las

partes de la planta son comestibles, pero generalmente se usan las hojas frescas y las semillas secas.



Anís

Popularmente el anís, anís verde, matalahúva o matalahúga, es una hierba de la familia de las apiáceas originaria del Asia sudoccidental y la cuenca mediterránea oriental.

Planta herbácea anual que forma matas de hasta 1 m de altura. Las hojas en la base son simples, de 2 a 5 cm de largo ligeramente lobuladas mientras que en la parte superior del tallo son pinnadas y más profundamente divididas. Las flores, de 3 mm, son blancas, pentapétalas y surgen en densas umbelas. El fruto es un esquizocarpio oblongo de 3 a 5 mm de largo con un fuerte sabor aromático.



Comino

El comino es una planta herbácea perteneciente a la familia Apiaceae (antes umbelíferas) cuyas semillas aromáticas se usan como especia. Originaria de la cuenca del Mediterráneo, y ahora difundida también por América, es una planta con importancia histórica.

El comino es una planta anual que puede llegar a alcanzar una altura de 60 a 90 cm, con hojas largas y finas, flores pequeñas, blancas o rosadas agrupadas en umbelas, cuyas semillas de figura fusiforme constituyen también una especia con el mismo nombre.



Hinojo

Foeniculum vulgare, de nombre común hinojo, es la única especie del género *Foeniculum*. Se encuentra distribuida por las zonas templadas de todo el mundo, aunque nativa de la zona meridional de Europa, en especial la costa del mar Mediterráneo, donde crece en estado silvestre. Es una hierba perenne y sumamente aromática, cultivada para su empleo en gastronomía.

La planta es herbácea, de porte erecto y puede alcanzar los dos metros de altura. Las hojas, de color verde intenso, son largas y delgadas, acabando en segmentos con forma de aguja, que se endurecen exteriormente en el verano para evitar la pérdida de agua. El fruto es un esquizocarpio de dos mericarpios claramente separados, de color pardo oscuro hasta negruzco, de unos 5 mm de largo, pentagonales y con cinco costillas más claras bien marcadas.



Mostaza

La mostaza blanca (*Sinapis alba*) es una planta anual de la familia de las Crucíferas. A veces se la conoce como *Brassica alba*, *Brassica hirta* o mostaza amarilla. Se la cultiva comercialmente por sus semillas de mostaza en prácticamente todo el mundo, siendo sin embargo originaria probablemente de la región mediterránea. Las flores amarillas de la planta producen un tipo de vainas (silicuas) vellosas que contienen las semillas, en las que encontraremos aproximadamente media docena de semillas por vaina. La cosecha de la semilla de la mostaza se hace justo antes de que dichas vainas maduren del todo y se abran. Las semillas de esta especie de mostaza son redondas y de consistencia dura, de en torno al milímetro o 2 mm. de diámetro, y con un color que puede ir del beige o el amarillo al marrón claro.



Menta

Mentha es un género de plantas herbáceas vivaces, perteneciente a la familia Lamiaceae (lamiáceas o labiadas). Se estima que cuenta con 13 a 18 especies, aunque la diferencia entre ellas es aún incierta. La hibridación entre algunas especies se da de forma natural, además de existir numerosos cultivares.

Se incluye entre las hierbas aromáticas de mayor difusión y es apreciada por su característico aroma refrescante. Es utilizada en gastronomía, así como en otros usos como el farmacéutico.



Orégano

Origanum vulgare, comúnmente conocida como orégano, es una especie de la familia Lamiaceae (antes llamada Labiaceae), nativa del oeste o suroeste de Eurasia y la región mediterránea. Se usa como condimento y en la preparación de infusiones herbales. Las partes utilizadas son las brácteas de la inflorescencia, tanto frescas como secas, aunque secas poseen mucho más sabor y aroma.

El orégano es una hierba aromática muy apreciada gastronómicamente, ya que aporta una intensa personalidad a las elaboraciones en las que participa como condimento.



Pimiento seco

El pimiento seco (generalmente denominados en plural como pimientos secos) es una preparación de conservación de pimientos mediante secado al aire. En muchos casos se mantienen deshidratados durante largos periodos de tiempo con el objeto de participar posteriormente en la participación de diversos platos. Los pimientos secos pueden molerse, convirtiéndose en pimentón (como es el caso del pimentón de la Vera o el de Murcia). Pueden mantenerse como es el caso de las ñoras y los pimientos choriceros. En este caso los pimientos suelen hidratarse bien en los jugos del caldo, bien con agua para retirar posteriormente su pulpa (caso de los pimientos choriceros).

