



MOUTARDE À MA FAÇON

FR RETROUVEZ LA NOTICE DE CE PRODUIT SUR
LE SITE : [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61177320.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61177320.pdf)

EN FIND THE COMPLETE LEAFLET OF THIS PRODUCT
ON WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61177320.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61177320.pdf)

ES CONSULTE LAS INSTRUCCIONES COMPLETAS DE ESTE PRODUCTO
EN SITIO WEB: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61177320.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61177320.pdf)

NL VIND DE VOLLEDIGE INSTRUCTIES VOOR DIT PRODUCT
OP WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61177320.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61177320.pdf)



COMMENT FAIRE SA MOUTARDE MAISON ? POUR 1 POT DE 150 G DE MOUTARDE.

INGRÉDIENTS DANS LE COFFRET :

- 35 G DE GRAINES DE MOUTARDE BIO
(LA MOITIÉ DU SACHET FOURNI DANS VOTRE COFFRET)
- 1 POT VIDE DE MOUTARDE 150 G
- 3 G DE CURCUMA BIO EN POUDRE FOURNI
(LA MOITIÉ DU SACHET FOURNI DANS VOTRE COFFRET)
- EN OPTION : 1 À 2 G DE PIMENT D'ESPELETTE



MUNISSEZ-VOUS DE :

- 30 G DE VERJUS BIO - OU VINAIGRE DE CIDRE OU VINAIGRE DE MIEL (ENVIRON 3 À 4 CUILLÈRES À SOUPE) (VOIR CHAPITRE «VARIEZ LES VINAIGRES»)
- 30 G D'EAU FROIDE (ENVIRON 3 À 4 CUILLÈRES À SOUPE)
- 20 G D'HUILE DE TOURNESOL BIO (ENVIRON 2 À 3 CUILLÈRES À SOUPE)
- 20 G DE FARINE BLANCHE BIO (ENVIRON 2 CUILLÈRES À SOUPE)
- 10 G DE MIEL OU DE SIROP D'ÉRABLE (ENVIRON 1 CUILLÈRE À CAFÉ)
- 2 À 3 G DE SEL (FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE IDÉALEMENT. ENVIRON 1 CUILLÈRE À CAFÉ)
- 1 À 2 G DE POIVRE (ENVIRON 1/2 CUILLÈRE À CAFÉ. ENVIRON 2 À 3 TOURS DE MOULIN À POIVRE)
- BLENDER OU MIXEUR.
- MORTIER ET PILON.
- BALANCE.

PROCÉDÉ

① CONCASSER GROSSIÈREMENT LES GRAINES DE MOUTARDE AU PILON DANS UN MORTIER OU AVEC LE DOS D'UNE LOUCHE DANS UN SALADIER. OU -MIEUX- UNE DIZAINE DE SECONDES AVEC VOTRE BLENDER OU MIXEUR.

② RECOUVRIRE AVEC LE VERJUS (OU LE VINAIGRE) ET L'EAU. MÉLANGER ET LAISSER TREMPER À L'AIR LIBRE DANS UN LOCAL BIEN AÉRÉ PENDANT 8 HEURES (IDÉALEMENT UNE NUIT).

③ AJOUTER LE MIEL, L'HUILE DE TOURNESOL, LA FARINE, LE CURCUMA (POUR LA COULEUR), LE SEL, LE POIVRE, ET LE PIMENT D'ESPELETTE (EN OPTION).

④ PASSER AU MIXEUR : POUR UNE MOUTARDE FINE, MIXER JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE PÂTE TRÈS LISSE, ET PASSER AU CHINOIS ÉTAMÉ (TAMIS). SINON, POUR OBTENIR UNE MOUTARDE DE TYPE «À L'ANCIENNE» (AVEC LES GRAINS), MIXER GROSSIÈREMENT. SI VOTRE MOUTARDE A UNE CONSISTANCE UN PEU TROP ÉPAISSE, AJOUTER (MODÉRÉMENT) DE L'HUILE OU DU MIEL ET MIXER DE NOUVEAU. SI À L'INVERSE, LA MOUTARDE EST TROP LIQUIDE, AJOUTER UN SOUPÇON DE FARINE POUR L'ÉPAISSIR UN PEU.

⑤ VERSER DANS UN DES POTS FOURNIS. LAISSER OUVERT AU FRIGO PENDANT 48H, PUIS LE REFERMER ET REMETTRE AU FRIGO PENDANT UNE SEMAINE MINIMUM (À 15 JOURS), POUR RÉDUIRE LA SENSATION DE PIQUANT.

⑥ VOTRE POT DE MOUTARDE SE CONSERVE AU RÉFRIGÉRATEUR PENDANT PLUSIEURS SEMAINES, À L'ABRI DE LA LUMIÈRE ET DE L'AIR. IL PEUT PARFOIS SE FORMER SUR LE DESSUS UNE COUCHE UN PEU FERME ET PLUS SOMBRE. VEILLER À BIEN FERMER VOTRE POT AFIN DE PRÉSERVER SA COULEUR ET SES SAVEURS.



LA MOUTARDE VOUS MONTE AU NEZ ?

ON DIT SOUVENT QUE LA MOUTARDE NOUS MONTE AU NEZ, ET C'EST D'AUTANT PLUS VRAI LORSQU'ON LA PRÉPARE. LES GRAINES ÉCRASÉES PEUVENT DONNER UNE SENSATION DE PIQUANT MÊME AUX YEUX, UN PEU COMME LORSQU'ON ÉMINCE UN OIGNON. LORSQU'ELLE EST PILÉE ET TREMPÉE DANS LE VINAIGRE OU LE VERJUS, LA GRAINE DE MOUTARDE DÉVELOPPE UNE TRÈS FORTE AMERTUME QUI SE DISSIPÉ NÉANMOINS UNE FOIS LAISSÉE 48H À L'AIR LIBRE AU RÉFRIGÉRATEUR.

QUELQUES VARIANTES... POUR OBTENIR UNE MOUTARDE AROMATISÉE AGRÉMENTEZ VOTRE MOUTARDE D'AROMATES ET D'ÉPICES !

AVANT DE MIXER LA BASE DE VOTRE MOUTARDE, AJOUTER 1 À 2G DE PIMENT D'ESPELETTE DU SACHET FOURNI, ET VOUS DONNEREZ UN «TWIST» ORIGINAL À VOTRE MOUTARDE. CRÉEZ ÉGALEMENT D'AUTRES RECETTES ORIGINALES EN AGRÉMENTANT VOTRE PRÉPARATION DE DIVERS INGRÉDIENTS :

- UNE GOUSSE D'AIL HACHÉE TRÈS FINEMENT (OU ENVIRON UNE CUILLÈRE À CAFÉ D'AIL DÉSHYDRATÉ EN SEMOULE OU EN POUDRE, SOIT ENVIRON 2 À 3 G).
- POUR UNE MOUTARDE AUX SAVEURS PLUS ORIENTALES OU EXOTIQUES, 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE RAS-EL-HANOUT, OU DE GINGEMBRE MOULU, OU DE MÉLANGE CURRY, VOIRE DE BAIES ROSES MOULUES.
- POUR UNE MOUTARDE AUX SAVEURS MÉDITERRANÉENNES, 1 CUILLÈRE À CAFÉ D'HERBES DE PROVENCE ET 2 À 3 PÉTALES DE TOMATES SÉCHÉES ET HACHÉES. DANS CETTE RECETTE, PRÉFÉREZ L'HUILE D'OLIVE À L'HUILE DE TOURNESOL.
- DES COPEAUX DE TRUFFE FRAÎCHE OU UNE CUILLÈRE À SOUPE D'HUILE DE TRUFFE, OU ENCORE QUELQUES GRAMMES DE BRISURES DE TRUFFE HACHÉE.

LIBÉREZ VOTRE CRÉATIVITÉ ! IL EST RECOMMANDÉ D'AJOUTER LES ÉPICES À VOTRE PRÉPARATION DE MANIÈRE PROGRESSIVE AFIN DE DOSER MODÉRÉMENT LEUR FORCE ET DE PROFITER PLEINEMENT DES SAVEURS DE VOTRE MOUTARDE.

VARIEZ LES VINAIGRES !

UNE AUTRE FAÇON D'AROMATISER VOTRE MOUTARDE EST DE REMPLACER LE VERJUS OU LE VINAIGRE CLASSIQUE PAR UN VINAIGRE AROMATISÉ COMME DU VINAIGRE DE FRAMBOISE, QUE L'ON TROUVE FACILEMENT. VOUS TROUVerez DANS LES COMMERCEs SPÉCIALISÉS DE NOMBREUSES SORTES DE VINAIGRE AUX ARÔMES PLUS EXOTIQUES TELS QUE LE VINAIGRE DE MANGUE OU D'ORANGE. LE VINAIGRE BALSAMIQUE N'EST PAS RECOMMANDÉ CAR TROP CONCENTRÉ ET FORT EN GOÛT. DE PLUS IL A MOINS D'EFFET SUR LA MACÉRATION DES GRAINES DE MOUTARDE.

DU CHOCOLAT DANS LA MOUTARDE

LA MOUTARDE EST RÉPANDUE DANS DE NOMBREUSES CUISINES RÉGIONALES ET CONTINENTALES. SUR L'ENSEMBLE DES ÉPICES ET CONDIMENTS, LA MOUTARDE EST LE 3ÈME PRODUIT LE PLUS CONSOMMÉ DANS LE MONDE APRÈS LE SEL ET LE POIVRE.

LA GRAINE S'UTILISE ENTIÈRE – COMME LA CORIANDRE, LE PERSIL, LE POIVRE, OU LE SEL – OU MOULUE COMME UN COMPOSANT IMPORTANT DE NOMBRE DE CUISINES DE PAR LE MONDE COMME LE CURRY EN INDE OU LE COLOMBO AU SRI LANKA OU AUX ANTILLES.

CE CONDIMENT CLASSIQUE HABITUÉ À HABILLER LES VIANDES, À RELEVER LES SAUCES ET À TAPISSER LES FONDS DE PÂTE À TARTES SALÉES, SE RETROUVE DÉSORMAIS DANS DES RECETTES COMPLÈTEMENT INSOLITES ET INTRIGANTES QUI APPARAISSENT NÉANMOINS GOURMANDES : AUX ÉTATS-UNIS, LA MOUTARDE AU CHOCOLAT ET AU CHILI EST UN CLASSIQUE : EN BELGIQUE LA BIÈRE AUX GRAINES DE MOUTARDE A UNE PREMIÈRE SAVEUR LÉGÈRE EN BOUCHE PUIS RÉVÈLE SON PIQUANT AU FUR ET À MESURE QU'ELLE SE RÉCHAUFFE : ET DES BONBONS ALLEMANDS FOURRÉS À LA MOUTARDE AMUSENT LA GALERIE AU COURS DE SOIRÉES FARCES ET SURPRISES.

ENCORE PLUS INSOLITE, C'EST AVEC UN BIOCARBURANT À BASE DE GRAINES DE MOUTARDE QU'UN AVION FALCON 20 A RELIÉ MONTRÉAL À OTTAWA EN OCTOBRE 2012 !

LE DÉFI EST LANCÉ, À VOUS DE CRÉER !

DE LA GRAINE À LA MOUTARDE

LA GRAINE DE MOUTARDE EST UNE BAIE PRODUITE À PARTIR D'UNE PLANTE HERBACÉE DE LA FAMILLE DES BRASSICACÉES. COMME LE COLZA, LE CHOU OU LE RADIS ET PRODUIT DES GRAINES TRÈS PETITES (ON EN COMPTE ENVIRON 500 000 PAR KILO).

ELLE NE DEVIENT PIQUANTE QUE LORSQU'ELLE PASSE PAR UN PROCESSUS CHIMIQUE.

LES GRAINES DE MOUTARDE ÉCRASÉES ET PLONGÉES DANS UN LIQUIDE ACIDE (TEL LE VERJUS, LE VINAIGRE OU LE VIN BLANC) SE METTENT ALORS À FERMENTER.

C'EST CE QU'ON APPELLE LA FERMENTATION SYNAPIQUE, QUI TRANSFORME LES GRAINES DE MOUTARDE ET FAIT APPARAÎTRE UNE MOLÉCULE AROMATIQUE, L'ISOTHIOCYANATE D'ALLYLE, QUI, AU CONTACT DE LA LANGUE, DONNE DU GOÛT ET QUI, AU CONTACT DU PALAIS, DONNE SON PIQUANT (C'EST CETTE MÊME MOLÉCULE QUI EST PRÉSENTE DANS LE RAIFORT ET LE WASABI).

DANS LES PIÈCES DES USINES OÙ CETTE FERMENTATION EST MISE EN ŒUVRE, IL EST IMPOSSIBLE D'Y RESTER PLUS DE QUELQUES SECONDES CAR LA MOLÉCULE PIQUE LES YEUX ET FAIT PLEURER.

L'AGRESSIVITÉ DE CETTE MOLÉCULE S'ESTOMPE HEUREUSEMENT APRÈS UNE PÉRIODE D'UNE DOUZAINES DE JOURS.

LE LIQUIDE UTILISÉ À L'ORIGINE POUR EFFECTUER CETTE FERMENTATION EST LE VINAIGRE.

MAIS EN 1752, UN DIJONNAIS, JEAN NAIGEON, SUBSTITUE LE VERJUS AU VINAIGRE.

LE VERJUS EST LE JUS ACIDE OBTENU PAR LE PRESSAGE DE GRAINS DE RAISINS VERTS (NON MÛRS). CETTE RECETTE FAIT LA RENOMMÉE DE LA MOUTARDE DE DIJON.



NATURE & DÉCOUVERTES
11, RUE DES ÉTANGS GOBERT
78000 VERSAILLES - FRANCE
N° SERVICE CLIENT +33 (0)1 8377 0000
WWW.NATUREETDECOUVERTES.COM

UNE QUESTION ?
NOTRE CUISINIER EST À VOTRE ÉCOUTE
POUR RÉPONDRE À VOS QUESTIONS PAR E-MAIL :
CUISINIER@RADISETCAPUCINE.COM

RADIS ET CAPUCINE
42, RUE DES PERREYEUX - B.P. 50116
49803 TRÉLAZÉ CEDEX
WWW.RADISETCAPUCINE.COM

CRÉATION CULINAIRE ET TEXTES : SÉBASTIEN ROMÉ



CREATE YOUR OWN MUSTARDS

FR RETROUVEZ LA NOTICE DE CE PRODUIT SUR
LE SITE : [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61177320.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61177320.pdf)

EN FIND THE COMPLETE LEAFLET OF THIS PRODUCT
ON WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61177320.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61177320.pdf)

ES CONSULTE LAS INSTRUCCIONES COMPLETAS DE ESTE PRODUCTO
EN SITIO WEB: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61177320.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61177320.pdf)

NL VIND DE VOLLEDIGE INSTRUCTIES VOOR DIT PRODUCT
OP WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61177320.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61177320.pdf)



HOW TO MAKE HOMEMADE MUSTARD FOR 1 X 150G POT OF MUSTARD..

INGREDIENTS IN THE KIT:

- 35G ORGANIC MUSTARD SEEDS (HALF THE BAG PROVIDED IN YOUR KIT)
- 1 X 150G EMPTY MUSTARD POT
- 3G ORGANIC TURMERIC POWDER, PROVIDED (HALF OF THE SACHET PROVIDED IN YOUR KIT)
- OPTIONAL: 1 TO 2G ESPELETTE PEPPER



YOU WILL NEED:

- 30G ORGANIC VERJUICE – OR CIDER VINEGAR OR HONEY VINEGAR (ABOUT 3 TO 4 TABLESPOONS) (SEE CHAPTER «VARYING THE VINEGARS»)
- 30G COLD WATER (ABOUT 3 TO 4 TABLESPOONS)
- 20G ORGANIC SUNFLOWER OIL (ABOUT 2 TO 3 TABLESPOONS)
- 20G ORGANIC WHITE FLOUR (ABOUT 2 TABLESPOONS)
- 10G HONEY OR MAPLE SYRUP (ABOUT 1 TEASPOON)
- 2 TO 3G SALT (GUÉRANDE FLEUR DE SEL IDEALLY, ABOUT 1 TEASPOON)
- 1 TO 2G PEPPER (APPROXIMATELY 1/2 TEASPOON, ABOUT 2 TO 3 TURNS OF A PEPPER MILL)
- BLENDER OR MIXER.
- PESTLE AND MORTAR.
- KITCHEN SCALES.

INSTRUCTIONS

- 1 COARSELY CRUSH THE MUSTARD SEEDS WITH A PESTLE IN A MORTAR OR USING THE BACK OF A LADLE IN A MIXING BOWL OR BETTER STILL, PULSE FOR ABOUT TEN SECONDS IN YOUR BLENDER OR MIXER.
- 2 COVER WITH VERJUICE (OR VINEGAR) AND WATER. MIX AND LEAVE TO SOAK IN THE OPEN AIR IN A WELL-VENTILATED ROOM FOR 8 HOURS (IDEALLY OVERNIGHT).
- 3 ADD HONEY, SUNFLOWER OIL, FLOUR, TURMERIC (FOR COLOUR), SALT, PEPPER, AND ESPELETTE PEPPER (OPTIONAL).
- 4 TRANSFER TO THE BLENDER: FOR A SMOOTH MUSTARD, MIX UNTIL A VERY SMOOTH PASTE IS OBTAINED, AND PASS THROUGH A CHINESE CHEESE CLOTH (SIEVE). OTHERWISE, TO OBTAIN AN "OLD-FASHIONED" STYLE MUSTARD (WITH THE GRAINS), ROUGHLY MIX. IF YOUR MUSTARD IS A LITTLE TOO THICK, ADD (MODERATELY) OIL OR HONEY AND MIX AGAIN. IF, ON THE OTHER HAND, THE MUSTARD IS TOO RUNNY, ADD A DASH OF FLOUR TO THICKEN IT A LITTLE.
- 5 POUR INTO ONE OF THE POTS PROVIDED. LEAVE OPEN IN THE FRIDGE FOR 48 HOURS, THEN CLOSE IT AND PUT IT BACK IN THE FRIDGE FOR A MINIMUM OF ONE WEEK (TO 15 DAYS), TO REDUCE ITS SHARPNESS.
- 6 YOUR JAR OF MUSTARD WILL KEEP IN THE REFRIGERATOR FOR SEVERAL WEEKS, PROTECTED FROM LIGHT AND AIR. SOMETIMES A SOMEWHAT FIRM AND DARKER LAYER MAY FORM ON TOP. MAKE SURE YOU CLOSE YOUR POT IN ORDER TO PRESERVE ITS COLOUR AND FLAVOURS.



DOES MUSTARD BURN YOUR NOSE?

WE OFTEN SAY THAT MUSTARD BURNS OUR NOSE, AND THIS IS ESPECIALLY THE CASE WHEN WE PREPARING IT. THE CRUSHED SEEDS CAN CAUSE THE EYES TO STING, A LITTLE LIKE WHEN SLICING AN ONION. WHEN CRUSHED AND SOAKED IN VINEGAR OR VERJUICE, MUSTARD SEEDS DEVELOP A STRONG BITTER FLAVOUR WHICH WILL DISSIPATE WHEN LEFT UNCOVERED IN THE REFRIGERATOR FOR 48 HOURS.

A FEW VARIATIONS...TO MAKE A FLAVOURED MUSTARD LIVEN UP YOUR MUSTARD WITH AROMATES AND SPICES!

BEFORE MIXING THE BASE OF YOUR MUSTARD, ADD 1 TO 2G ESPELETTE PEPPER FROM THE SACHET PROVIDED, TO GIVE YOUR MUSTARD AN ORIGINAL "TWIST".

YOU CAN ALSO CREATE OTHER ORIGINAL RECIPES BY ADDING VARIOUS INGREDIENTS TO YOUR PREPARATION:

- A VERY FINELY CHOPPED GARLIC CLOVE (OR ABOUT A TEASPOON OR 2 TO 3G DRIED GROUND OR POWDERED GARLIC).
- FOR A MUSTARD WITH MORE ORIENTAL OR EXOTIC FLAVOURS, 1 TEASPOON OF RAS-EL-HANOUT, OR GROUND GINGER, OR A CURRY BLEND, OR EVEN GROUND PINK PEPPERCORNS.
- FOR A MUSTARD WITH MEDITERRANEAN FLAVOURS, 1 TEASPOON OF HERBES DE PROVENCE AND 2 TO 3 DRIED AND CHOPPED TOMATO PETALS. IN THIS RECIPE, OPT FOR OLIVE OIL OVER SUNFLOWER OIL.
- FRESH TRUFFLE SHAVINGS OR A TABLESPOON OF TRUFFLE OIL, OR A FEW GRAMS OF CHOPPED TRUFFLE SHAVINGS.

UNLEASH YOUR CREATIVITY! IT IS RECOMMENDED TO ADD THE SPICES TO YOUR PREPARATION GRADUALLY IN ORDER TO MODERATELY DOSE THEIR STRENGTH AND FULLY ENJOY THE FLAVOURS OF YOUR MUSTARD.

VARY THE VINEGAR!

ANOTHER WAY TO FLAVOUR YOUR MUSTARD IS TO REPLACE THE VERJUICE OR CLASSIC VINEGAR WITH A FLAVOURED VINEGAR SUCH AS RASPBERRY VINEGAR, WHICH WILL BE EASY TO FIND. YOU WILL FIND MANY KINDS OF VINEGAR WITH MORE EXOTIC FLAVOURS, SUCH AS MANGO OR ORANGE VINEGAR, IN SPECIALIST SHOPS.

BALSAMIC VINEGAR IS NOT RECOMMENDED BECAUSE IT IS TOO CONCENTRATED AND STRONG IN TASTE. MOREOVER IT IS LESS EFFECTIVE ON THE MACERATION OF MUSTARD SEEDS.

CHOCOLATE IN MUSTARD

MUSTARD IS PREVALENT IN MANY REGIONAL AND CONTINENTAL CUISINES. OUT OF ALL SPICES AND CONDIMENTS, MUSTARD IS THE 3RD MOST CONSUMED PRODUCT IN THE WORLD AFTER SALT AND PEPPER.

THE SEEDS ARE USED WHOLE - LIKE CORIANDER, PARSLEY, PEPPER, OR SALT - OR ARE GROUND AS AN IMPORTANT COMPONENT OF MANY CUISINES AROUND THE WORLD LIKE CURRY IN INDIA OR COLOMBO IN SRI LANKA OR THE WEST INDIES.

THIS CLASSIC CONDIMENT, USED TO DRESS MEATS, SPICE UP SAUCES AND FORM THE BASIS OF A SAVOURY PASTRY, IS NOW FOUND IN COMPLETELY UNUSUAL, INTRIGUING AND DELICIOUS RECIPES: IN THE UNITED STATES, CHOCOLATE AND CHILLI MUSTARD IS A CLASSIC; IN BELGIUM, MUSTARD SEED BEER INITIALLY HAS A LIGHT FLAVOUR IN THE MOUTH AND THEN REVEALS ITS SPICINESS AS IT WARMS UP; AND GERMAN SWEETS FILLED WITH MUSTARD ENTERTAIN THE GALLERY DURING FUN FILLED EVENINGS AND SURPRISES...

EVEN MORE UNUSUAL, A FALCON 20 PLANE FUELLED WITH MUSTARD SEED BIOFUEL FLEW FROM MONTREAL TO OTTAWA IN OCTOBER 2012!

THE CHALLENGE IS ON. IT'S UP TO YOU TO GET CREATIVE!

FROM SEEDS TO MUSTARD

MUSTARD SEEDS ARE A BERRY PRODUCED FROM A HERBACEOUS PLANT OF THE BRASSICACEAE FAMILY WHICH INCLUDES RAPESEED, CABBAGE AND RADISH AND WHICH PRODUCES VERY SMALL SEEDS (THERE ARE AROUND 500000 PER KILO).

IT ONLY BECOMES SPICY WHEN IT GOES THROUGH A CHEMICAL PROCESS.

WHEN CRUSHED AND IMMERSSED IN AN ACIDIC LIQUID (SUCH AS VERJUICE, VINEGAR OR WHITE WINE) MUSTARD SEEDS THEN START TO FERMENT.

THIS IS CALLED SYNAPTIC FERMENTATION, WHICH TRANSFORMS THE MUSTARD SEEDS AND REVEALS AN AROMATIC MOLECULE, ALLYL ISOTHIOCYANATE, WHICH PROVIDES FLAVOUR WHEN IN CONTACT WITH THE TONGUE, AND IS SPICY ON THE PALATE (THIS IS THE SAME MOLECULE AS IS PRESENT IN HORSERADISH AND WASABI).

IT IS IMPOSSIBLE TO STAY IN THE ROOMS OF FACTORIES WHERE THIS FERMENTATION IS CARRIED OUT FOR MORE THAN A FEW SECONDS, BECAUSE THE MOLECULE STINGS THE EYES AND CAUSES THEM TO WATER. FORTUNATELY, THE AGGRESSIVENESS OF THIS MOLECULE FADES AFTER A PERIOD OF A TWELVE DAYS.

THE LIQUID ORIGINALLY USED TO CARRY OUT THIS FERMENTATION IS VINEGAR.

BUT IN 1752, A DIJONNAIS, JEAN NAIGEON, SUBSTITUTED VERJUICE FOR VINEGAR.

VERJUICE IS THE ACIDIC JUICE OBTAINED BY PRESSING THE SEEDS OF UNRIPE GRAPES. THIS IS THE RECIPE THAT MAKES DIJON MUSTARD FAMOUS.



NATURE & DÉCOUVERTES
11, RUE DES ÉTANGS GOBERT
78000 VERSAILLES - FRANCE
N° SERVICE CLIENT +33 (0)1 8377 0000
WWW.NATUREETDECOUVERTES.COM

DO YOU HAVE ANY QUESTIONS?
OUR CHEF IS AVAILABLE TO ANSWER YOUR QUESTIONS: PLEASE
SEND YOUR QUESTIONS VIA
EMAIL: CUISINIER@RADISETCAPUCINE.COM

RADIS ET CAPUCINE
42, RUE DES PERREYEUX - BP 50116
49803 TRÉLAZÉ CEDEX
WWW.RADISETCAPUCINE.COM
CULINARY RECIPES AND TEXTS: SEBASTIEN ROMÉ



CREA TUS PROPIAS MOSTAZAS

FR RETROUVEZ LA NOTICE DE CE PRODUIT SUR
LE SITE : [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61177320.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61177320.pdf)

EN FIND THE COMPLETE LEAFLET OF THIS PRODUCT
ON WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61177320.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61177320.pdf)

ES CONSULTE LAS INSTRUCCIONES COMPLETAS DE ESTE PRODUCTO
EN SITIO WEB: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61177320.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61177320.pdf)

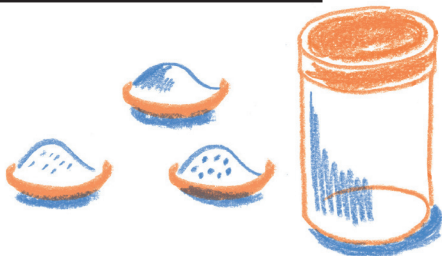
NL VIND DE VOLLEDIGE INSTRUCTIES VOOR DIT PRODUCT
OP WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61177320.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61177320.pdf)



¿CÓMO ELABORAR UNA MOSTAZA CASERA? PARA PREPARAR 1 TARRO DE 150G DE MOSTAZA.

INGREDIENTES INCLUIDOS EN LA CAJA:

- 35G DE SEMILLAS DE MOSTAZA BIO (LA MITAD DEL SOBRE INCLUIDO EN LA CAJA)
- 1 TARRO VACÍO DE MOSTAZA 150G
- 3G DE CÚRCUMA BIO EN POLVO (LA MITAD DEL SOBRE INCLUIDO EN LA CAJA)
- OPCIONAL: DE 1 A 2G DE PIMIENTO DE ESPELETTE



TENGA A MANO:

- 30G DE AGRAZ BIO, O VINAGRE DE SIDRA O VINAGRE DE MIEL (DE 3 A 4 CUCHARADAS SOPERAS) (CONSULTE EL APARTADO «VARÍE DE VINAGRE»)
- 30G DE AGUA FRÍA (DE 3 A 4 CUCHARADAS SOPERAS)
- 20G DE ACEITE DE GIRASOL BIO (DE 2 A 3 CUCHARADAS SOPERAS)
- 20G DE HARINA BLANCA BIO (UNAS 2 CUCHARADAS SOPERAS)
- 10G DE MIEL O JARABE DE ARCE (MÁS O MENOS 1 CUCHARADITA)
- DE 2 A 3G DE SAL (IDEALMENTE, FLOR DE SAL DE GUÉRANDE, MÁS O MENOS 1 CUCHARADITA)
- DE 1 A 2G DE PIMIENTA (MÁS O MENOS 1/2 CUCHARADITA, DE 2 A 3 VUELTAS DE UN MOLINILLO DE PIMIENTA)
- LICUADORA O BATIDORA.
- MORTERO Y MANO.
- BALANZA.

PROCEDIMIENTO

1 TRITURE LAS SEMILLAS DE MOSTAZA CON UNA MANO Y UN MORTERO O CON EL DORSO DE UN CUCHARÓN EN UNA ENSALADERA. O BIEN, AÚN MEJOR, CON UNA LICUADORA O UNA BATIDORA DURANTE UNOS DIEZ SEGUNDOS.

2 VIERTA EL AGRAZ (O EL VINAGRE) Y EL AGUA HASTA CUBRIR LAS SEMILLAS. MEZCLE Y DÉJELAS EN REMOJO AL AIRE LIBRE EN UNA ZONA BIEN VENTILADA DURANTE 8 HORAS (SE RECOMIENDA QUE SEA DURANTE LA NOCHE).

3 AÑADA LA MIEL, EL ACEITE DE GIRASOL, LA HARINA, LA CÚRCUMA (PARA DARLE COLOR), LA SAL, LA PIMIENTA Y EL PIMIENTO DE ESPELETTE (OPCIONAL).

4 UTILICE LA BATIDORA: PARA OBTENER UNA MOSTAZA SUAVE, MEZCLE HASTA CONSEGUIR UNA COMPOSICIÓN MUY FINA Y PÁSELA POR EL COLADOR. SI PREFIERE OBTENER UNA MOSTAZA TIPO «A LA ANTIGUA» (CON LAS SEMILLAS), MEZCLE CON MENOS PRECISIÓN. SI SU MOSTAZA QUEDA DEMASIADO ESPESA, AÑADA (UN POCO DE) ACEITE O MIEL Y VUELVA A MEZCLAR. SI, POR EL CONTRARIO, LA MOSTAZA ESTÁ DEMASIADO LÍQUIDA, AÑADA UNA PIZCA DE HARINA PARA ESPESAR UN POCO.

5 VIERTA LA MEZCLA EN UNO DE LOS FRASCOS INCLUIDOS. DÉJELO ABIERTO EN EL FRIGORÍFICO DURANTE 48 HORAS. A CONTINUACIÓN TÁPELO Y VUELVA A DEJARLO EN EL FRIGORÍFICO DURANTE UNA SEMANA COMO MÍNIMO (MÁXIMO 15 DÍAS) PARA REDUCIR LA SENSACIÓN DE PICANTE.

6 EL FRASCO DE MOSTAZA SE CONSERVARÁ DURANTE VARIAS SEMANAS EN EL FRIGORÍFICO, PROTEGIDO DE LA LUZ Y DEL AIRE. A VECES, PUEDE FORMARSE UNA CAPA EN LA SUPERFICIE UN POCO ESPESA Y MÁS OSCURA. ASEGÚRESE DE CERRAR BIEN EL FRASCO PARA CONSERVAR EL COLOR Y LOS SABORES.



¿LA MOSTAZA LE SUBE A LA NARIZ?

EN FRANCÉS SE SUELE DECIR QUE LA MOSTAZA SUBE A LA NARIZ, HACIENDO ALUSIÓN A LA SENSACIÓN DE IRRITACIÓN QUE PUEDE PROVOCAR CUANDO LA PREPARAMOS. LAS SEMILLAS TRITURADAS PUEDEN DAR UNA SENSACIÓN DE PICAZÓN INCLUSO EN LOS OJOS, COMO CUANDO CORTAMOS CEBOLLA.

CUANDO LA SEMILLA DE MOSTAZA SE TRITURA Y SE CUBRE CON VINAGRE O AGRAZ DESARROLLA UN AMARGOR MUY FUERTE QUE DESAPARECE TRAS DEJAR LA PREPARACIÓN DURANTE 48 HORAS SIN TAPAR EN LA NEVERA.

ALGUNAS VARIACIONES...PARA CONSEGUIR UNA MOSTAZA AROMATIZADA ADERECE SU MOSTAZA CON CONDIMENTOS Y ESPECIAS

ANTES DE MEZCLAR LA BASE DE LA MOSTAZA. AÑADA DE 1 A 2G DE PIMIENTO DE ESPELETTE DEL SOBRE INCLUIDO, PARA DARLE A SU MOSTAZA UN TOQUE ORIGINAL.

TAMBIÉN PODRÁ CREAR OTRAS RECETAS ORIGINALES SI ALIÑA SU PREPARACIÓN CON DISTINTOS INGREDIENTES:

- UN DIENTE DE AJO MUY FINAMENTE PICADO (O UNA CUCHARADITA DE AJO DESHIDRATADO EN SÉMOLA O EN POLVO, ES DECIR, UNOS 2 O 3G).
- PARA UNA MOSTAZA CON SABORES MÁS ORIENTALES O EXÓTICOS, 1 CUCHARADITA DE RAS EL HANOUT, O DE JENGIBRE MOLIDO, O DE UNA MEZCLA DE CURRY, O INCLUSO DE BAYAS ROSAS MOLIDAS.
- PARA UNA MOSTAZA CON SABORES MEDITERRÁNEOS, 1 CUCHARADITA DE HIERBAS PROVENZALES Y 2 O 3 COPOS DE TOMATES SECOS Y PICADOS. EN ESTA RECETA, UTILICE ACEITE DE OLIVA EN LUGAR DE ACEITE DE GIRASOL.
- VIRUTAS DE TRUFA FRESCA O UNA CUCHARADA DE ACEITE DE TRUFA, O INCLUSO UNOS GRAMOS DE RALLADURA DE TRUFA PICADA.

IDÉ RIENDA SUELTA A SU CREATIVIDAD! SE RECOMIENDA AÑADIR LAS ESPECIAS A SU PREPARACIÓN DE MANERA PROGRESIVA PARA DOSIFICAR SU INTENSIDAD Y DISFRUTAR PLENAMENTE DE LOS SABORES DE SU MOSTAZA.

¡CAMBIE LOS VINAGRES!

OTRA FORMA DE AROMATIZAR LA MOSTAZA ES SUSTITUIR EL AGRAZ O EL VINAGRE CLÁSICO POR UN VINAGRE AROMATIZADO COMO EL VINAGRE DE FRAMBUESA, QUE PODRÁ ENCONTRAR FÁCILMENTE. EN LAS TIENDAS ESPECIALIZADAS ENCONTRARÁ MUCHOS TIPOS DE VINAGRE CON SABORES MÁS EXÓTICOS, COMO EL VINAGRE DE MANGO O DE NARANJA.

NO SE RECOMIENDA UTILIZAR EL VINAGRE BALSÁMICO PORQUE ES DEMASIADO CONCENTRADO Y SU SABOR ES DEMASIADO FUERTE. ADEMÁS SU EFECTO EN LA MACERACIÓN DE LAS SEMILLAS DE MOSTAZA ES MÁS DÉBIL.

CHOCOLATE EN LA MOSTAZA

LA MOSTAZA ES UNA SALSA MUY POPULAR EN MUCHAS COCINAS REGIONALES Y CONTINENTALES. DE TODAS LAS ESPECIAS Y CONDIMENTOS, LA MOSTAZA ES EL TERCER PRODUCTO MÁS CONSUMIDO EN EL MUNDO DESPUÉS DE LA SAL Y LA PIMIENTA.

SE UTILIZA LA SEMILLA COMPLETA, COMO EL CILANTRO, EL PEREJIL, LA PIMIENTA O LA SAL, O BIEN LA SEMILLA MOLIDA COMO UN COMPONENTE IMPORTANTE DE MUCHAS COCINAS DE TODO EL MUNDO, COMO EL CURRY EN LA INDIA O EL COLOMBO EN SRI LANKA O EN LAS ANTILLAS.

ESTE CONDIMENTO CLÁSICO, UTILIZADO PARA ADEREZAR CARNES, CONDIMENTAR SALSAS Y RECUBRIR LAS BASES CON UNA SABROSA MASA PARA TARTAS, AHORA SE ENCUENTRA EN RECETAS COMPLETAMENTE INUSUALES E INTRIGANTES QUE, SIN EMBARGO, PARECEN DELICIOSAS: EN LOS ESTADOS UNIDOS, LA MOSTAZA CON CHOCOLATE Y CON CHILE SON UN CLÁSICO; EN BÉLGICA, LA CERVEZA DE SEMILLAS DE MOSTAZA OFRECE UN PRIMER SABOR LIGERO EN LA BOCA PARA LUEGO REVELAR SU PICANTE A MEDIDA QUE ENTRA EN CALOR; Y LOS BOMBONES ALEMANES RELLENOS DE MOSTAZA ANIMAN LAS FIESTAS BURLONAS Y LAS SORPRESAS...

PERO TODAVÍA MÁS SORPRENDENTE, ES UN BIOCOMBUSTIBLE HECHO DE SEMILLAS DE MOSTAZA PARA UN AVIÓN FALCON 20

QUE CONECTÓ MONTREAL Y OTTAWA EN OCTUBRE DE 2012.

¡EL RETO ESTÁ SOBRE LA MESA. SOLO FALTA ACEPTARLO!

DE LA SEMILLA A LA MOSTAZA

LA SEMILLA DE MOSTAZA ES UNA BAYA PRODUCIDA POR UNA PLANTA HERBÁCEA DE LA FAMILIA DE LAS CRUCÍFERAS, COMO LA COLZA, LA COL O EL RÁBANO, QUE PRODUCE SEMILLAS MUY PEQUEÑAS (SE CALCULA ALREDEDOR DE 500 000 POR KILO).

SOLO SE VUELVE PICANTE TRAS UN PROCESO QUÍMICO.

LAS SEMILLAS DE MOSTAZA TRITURADAS Y SUMERGIDAS EN UN LÍQUIDO ÁCIDO (COMO EL AGRAZ, EL VINAGRE O EL VINO BLANCO) COMIENZAN A FERMENTAR.

A ESTO SE LE LLAMA FERMENTACIÓN SINÁPTICA, QUE TRANSFORMA LAS SEMILLAS DE MOSTAZA Y DA LUGAR A UNA MOLÉCULA AROMÁTICA, EL ISOTIOCIANATO DE ALILO, QUE CUANDO ENTRA EN CONTACTO CON LA LENGUA DA SABOR Y QUE, CON EL CONTACTO CON EL PALADAR, APORTA LA SENSACIÓN DE PICANTE (ESTA MISMA MOLÉCULA SE ENCUENTRA EN EL RÁBANO PICANTE Y EL WASABI).

EN LAS ZONAS DE LAS FÁBRICAS DONDE SE REALIZA ESTA FERMENTACIÓN ES IMPOSIBLE PERMANECER MÁS DE UNOS SEGUNDOS, PORQUE LA MOLÉCULA PROVOCA PICAZÓN EN LOS OJOS Y HACE LLORAR. AFORTUNADAMENTE, LA INTENSIDAD DE ESTA MOLÉCULA SE DESVANECE TRAS UNA DOCENA DE DÍAS.

EL LÍQUIDO UTILIZADO ORIGINALMENTE PARA REALIZAR ESTA FERMENTACIÓN ERA EL VINAGRE.

PERO EN 1752, JEAN NAIGEON, NATURAL DE DIJON, SUSTITUYÓ EL VINAGRE POR AGRAZ.

EL AGRAZ ES EL JUGO ÁCIDO QUE SE OBTIENE AL PRENSAR LAS SEMILLAS DE LAS UVAS VERDES (NO MADURAS). ESTA RECETA ES PARA ELABORAR LA FAMOSA MOSTAZA DE DIJON.



NATURE & DÉCOUVERTES
11, RUE DES ÉTANGS GOBERT
78000 VERSAILLES - FRANCE
N° SERVICE CLIENT +33 (0)1 8377 0000
WWW.NATUREETDECOUVERTES.COM

¿ALGUNA PREGUNTA?
NUESTRO COCINERO ESTÁ A SU DISPOSICIÓN PARA RESPONDER
SUS PREGUNTAS POR CORREO
ELECTRÓNICO: CUISINIER@RADISSETCAPUCINE.COM

RADIS ET CAPUCINE
42, RUE DES PERREYEUX - B.P. 50116
49803 TRÉLAZÉ CEDEX
WWW.RADISSETCAPUCINE.COM
CREACIÓN CULINARIA Y TEXTOS: SÉBASTIEN ROMÉ



CREA TUS PROPIAS MOSTAZAS

FR RETROUVEZ LA NOTICE DE CE PRODUIT SUR
LE SITE : [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61177320.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61177320.pdf)

EN FIND THE COMPLETE LEAFLET OF THIS PRODUCT
ON WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61177320.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61177320.pdf)

ES CONSULTE LAS INSTRUCCIONES COMPLETAS DE ESTE PRODUCTO
EN SITIO WEB: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61177320.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61177320.pdf)

NL VIND DE VOLLEDIGE INSTRUCTIES VOOR DIT PRODUCT
OP WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61177320.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61177320.pdf)



HOE MAAK JE ZELF MOSTERD?

VOOR 1 POT MOSTERD VAN 150 G.

INGREDIËNTEN IN DE KOFFER:

- 35 G BIOLOGISCH MOSTERDZAAD (DE HELFT VAN HET ZAKJE IN DE KOFFER)
- 1 LEGE POT MOSTERD VAN 150 G
- 3 G BIOLOGISCH KURKUMAPOEDER (DE HELFT VAN HET ZAKJE IN DE KOFFER)
- OPTIONEEL: 1 À 2 GRAM PEPER VAN ESPELETTE



NODIGE MATERIAAL:

- 30 G BIOLOGISCH VERJUS, CIDERAZIJN OF HONINGAZIJN (ONGEVEER 3 À 4 EETLEPELS) (ZIE HOOFDSTUK «VARIEER MET VERSCHILLENDE AZIJNEN»)
- 30 G KOUD WATER (ONGEVEER 3 TOT 4 EETLEPELS)
- 20 G BIOLOGISCHE ZONNEBLOEMOLIE (ONGEVEER 2-3 EETLEPELS)
- 20 G BIOLOGISCHE WITTE BLOEM (ONGEVEER 2 EETLEPELS)
- 10 G HONING OF AHORNSIROOP (ONGEVEER 1 THEELEPEL)
- 2 À 3 G ZOUT (BIJ VOORKEUR FLEUR DE SEL VAN GUÉRANDE, ONGEVEER 1 THEELEPEL)
- 1 À 2 G PEPER (ONGEVEER 1/2 THEELEPEL OF 2 TOT 3 KEER DRAAIEN AAN DE PEPERMOLEN)
- BLENDER OF STAAFMIXER:
- VIJZEL EN STAMPER:
- WEEGSCHAAL.

PROCEDURE

1 STAMP DE MOSTERDZAADJES GROF MET EEN STAMPER IN EEN VIJZEL. MET DE ACHTERKANT VAN EEN SOEPLEPEL IN EEN SLAKOM. OF BETER: DOE ZE EEN TIENTAL SECONDEN IN DE BLENDER OF MIXER.

VOEG HET VERJUS (OF AZIJN) EN HET WATER TOE. MENG EN LAAT HET 8 UUR (LIEFST DE HELE NACHT) IN EEN OPEN POT TREKKEN IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE.

VOEG DE HONING, ZONNERBLOEMOLIE, BLOEM, KURKUMA (VOOR DE KLEUR), ZOUT, PEPER EN PEPER VAN ESPELETTE (OPTIONEEL) TOE.

IN DE MIXER: VOOR EEN FIJNE MOSTERD MIXEN TOT EEN ZEER GLADDE PASTA EN DOOR EEN FIJNE ZEEF HALEN. OM EEN MEER «TRADITIONELE» MOSTERD (MET DE KORRELS) TE KRIJGEN, MOET JE GROF MIXEN. ALS JE MOSTERD IETS TE DIK IS, VOEG DAN (EEN BEETJE) OLIE OF HONING TOE EN MENG OPNIEUW. ALS DE MOSTERD DAARENTEGEN TE VLOEIBAAR IS, VOEG DAN EEN BEETJE BLOEM TOE OM DE MOSTERD WAT IN TE DIKKEN.

GIEF DE MOSTERD IN EEN VAN DE MEEGELEVERDE POTJES. LAAT DE POT GEDURENDE 48 UUR OPEN IN DE KOELKAST STAAN. SLUIT DE POT DAN AF EN ZET DEZE VOOR MINSTENS EEN WEEK (TOT 15 DAGEN) TERUG IN DE KOELKAST, OM HET PRIKKELENDE EFFECT TE VERMINDEREN DAT MOSTERD IN DE NEUS VERDOORZAAKT.

JE POT MOSTERD KAN ENKELE WEKEN AFGESLOTEN IN DE KOELKAST WORDEN BEWAARD UIT DE RUURT VAN DIRECT LICHT. HET KAN ZIJN DAT AAN DE BOVENKANT VAN DE MOSTERD EEN IETS STEVIGERE, DONKERDERE LAAG ONTSTAAT. SLUIT DE POT GOED AF OM DE KLEUR EN SMAAK VAN DE MOSTERD TE BEHOUDEN.



DE MOSTERD STIJGT NAAR JE NEUS?

ER WORDT VAAK GEZEGD DAT MOSTERD NAAR JE NEUS STIJGT EN DAT GELDT VOORAL BIJ DE BEREIDING ERVAN. GEMALEN ZADEN KUNNEN EEN PRIKKELEND GEVOEL GEVEN, OOK VOOR DE OGEN. EEN BEETJE ZOALS BIJ HET SNIJDEN VAN UI. WANNEER MOSTERDZAAD GEPLET EN IN AZIJN OF VERJUS GEDRENKT WORDT, ONTWIKKELT HET EEN ZEER STERKE BITTERHEID, DIE ECHTER VERDWIJNT WANNEER DE MOSTERD GEDURENDE 48 UUR OPEN IN DE KOELKAST WORDT BEWAARD.

EEN PAAR VARIANTEN...OM MOSTERD MET EEN SMAAKJE TE KRIJGEN

VERRIJK JE MOSTERD MET KRUIDEN EN SPECERIJEN!

VOEG VÓÓR HET MENGEN VAN DE BASISINGREDIËNTEN VAN JE MOSTERD 1 À 2 GRAM PEPER VAN ESPELETTE UIT HET MEEGELEVERDE ZAKJE TOE EN GEEF EEN ORIGINELE TOETS AAN JE MOSTERD. JE KUNT OOK ANDERE ORIGINELE RECEPTEN MAKEN DOOR VERSCHILLENDE INGREDIËNTEN AAN JE BEREIDING TOE TE VOEGEN:

- EEN TEENTJE KNOFLOOK, ZEER FIJN GEHAKT (OF ONGEVEER 1 THEELEPEL GEDEHYDRATEERD KNOFLOOKGRIES OF -POEDER, ONGEVEER 2-3 G):
- VOOR EEN MOSTERD MET MEER OOSTERSE OF EXOTISCHE SMAKEN: 1 THEELEPEL RAS EL HANDOUT, OF GEMALEN GEMBER, OF KERRIEMIX, OF ZELFS GEMALEN ROZE PEPER:
- VOOR EEN MOSTERD MET MEDITERRANE SMAAK: 1 THEELEPEL PROVENÇAALSE KRUIDEN EN 2 À 3 FIJNGEHAKTE GEDROOGDE TOMATEN. GEBRUIK IN DIT RECEPT BIJ VOORKEUR OLIJFOLIE IN PLAATS VAN ZONNEBLOEMOLIE:
- VERSNIJPERDE VERSE TRUFFEL OF EEN EETLEPEL TRUFFELOLIE, OF EEN PAAR GRAM GEHAKTE TRUFFELSCHIJFJES.

LAAT JE CREATIVITEIT DE VRIJE LOOP! HET IS AANBEVOLEN OM DE SPECERIJEN GELEIDELIJK AAN JE BEREIDING TOE TE VOEGEN OM HET STERKE AROMA ERVAN TE DOSEREN EN TEN VOLLE VAN DE SMAKEN VAN JE MOSTERD TE KUNNEN GENIETEN.

VARIEER MET VERSCHILLENDE AZIJNEN!

EEN ANDERE MANIER OM JE MOSTERD OP SMAAK TE BRENGEN IS DOOR HET VERJUS OF DE KLASSIEKE AZIJN TE VERVANGEN DOOR EEN GEAROMATISEERDE AZIJN DIE GEMAKKELIJK TE VINDEN IS, ZOALS FRAMBOZENAZIJN. IN SPECIAALZAKEN VIND JE VEEL SOORTEN AZIJN MET MEER EXOTISCHE AROMA'S, ZOALS MANGO OF SINAASAPPELAZIJN. BALSAMICAZIJN WORDT NIET AANGERADEN OMDAT DEZE AZIJN TE GECONCENTREERD EN TE STERK VAN SMAAK IS EN MINDER EFFECT HEEFT VOOR DE MACERATIE OF HET WEKEN VAN HET MOSTERDZAAD.

CHOCOLADE IN MOSTERD

MOSTERD KOMT VOOR IN VEEL REGIONALE EN CONTINENTALE KEUKENS. VAN ALLE SPECERIJEN EN KRUIDERIJEN IS MOSTERD HET DERDE MEEST GECONSUMEERDE PRODUCT TER WERELD, NA ZOUT EN PEPER.

HET ZAAD KAN IN ZIJN GEHEEL WORDEN GEBRUIKT – ZOALS KORIANDER, PETERSELIE, PEPER, OF ZOUT – OF GEMALEN ALS EEN BELANGRIJK INGREDIËNT IN VELE KEUKENS OVER DE HELE WERELD, ZOALS DE CURRY'S IN INDIA OF COLOMBO IN SRI LANKA OF DE ANTILLEN.

DEZE KLASSIEKE SPECERIJ DIE WORDT GEBRUIKT OM VLEES TE MARINEREN, SAUZEN TE KRUIDEN EN DE BODEMS VAN HARTIG TAARTDEEG IN TE SMEREN, VIND JE OOK IN VOLSTREKT ONGEWONE EN INTRIGERENDE RECEPTEN DIE NIETTEMIN HEERLIJK OGEN: IN DE VERENIGDE STATEN IS MOSTERD MET CHOCOLADE EN CHILI EEN KLASSIEKER: IN BELGIË VIND JE MOSTERDBIER MET EEN AANVANKELIJK LICHT SMAC IN DE MOND DIE DAN ZIJN PIKANTHEID ONTHULT NAARMATE HET BIER WARMER WORDT: EN DUITSE SNOEPJES GEVULD MET MOSTERD PRIKKELEN DE SMAAKPALET TEN TIJDENS LEUKE FEESTAVONDEN EN VERRASSINGSFEESTJES.

NOG ONGEBRUIKELIJKER IS DAT EEN FALCON 20-VLIEGTUIG MET BIOBRANDSTOF GEMAAKT VAN MOSTERDZAAD IN OKTOBER 2012 VAN MONTREAL NAAR OTTAWA IS GEVLOGEN!

DE UITDAGING GAAT VERDER: AAN JOU OM ZELF IETS TE CREËREN!

VAN ZAAD TOT MOSTERD

MOSTERDZAAD IS EEN ZAAD AFKOMSTIG VAN EEN KRUIDACHTIGE PLANT VAN DE KRUISBLOEMENFAMILIE, ZOALS RAAPZAAD, KOOL OF RADIJS, DIE ZEER KLEINE ZADEN VOORTBRENGT (ONGEVEER 500.000 ZADEN PER KILO).

DE ZADEN WORDEN PAS PIKANT TIJDENS EEN CHEMISCH PROCES.

DE MOSTERDZAADJES WORDEN GEPLET EN IN EEN ZURE VLOEISTOF (ZOALS VERJUS, AZIJN OF WITTE WIJN) GEDOMPELD ZODAT ZE BEGINNEN TE GISTEN.

DIT WORDT SYNAPTISCHE GISTING GENOEMD, WAARBIJ DE MOSTERDZADEN WORDEN OMGEVORMD EN EEN AROMATISCHE MOLECULE, ALLYLISOTHIOCYANAAT, ONTSTAAT DIE SMAAKT BIJ CONTACT MET DE TONG EN BIJ CONTACT MET HET GEHEMELTE ZIJN PIKANTHEID GEEFT (HET IS DEZELFDE MOLECULE DIE AANWEZIG IS IN MIERIKSWORTEL EN WASABI).

OP DE PLAATSEN IN DE FABRIEKEN WAAR DEZE GISTING GEBEURT, IS HET ONMOGELIJK ER LANGER DAN EEN PAAR SECONDEN TE BLIJVEN, WANT DE MOLECULE PRIKT IN DE OGEN EN BRENGT JE AAN HET HUILEN. DE AGRESSIVITEIT VAN DEZE MOLECULE VERDWIJNT GELUKKIG NA EEN TIENTAL DAGEN.

AZIJN IS DE VLOEISTOF DIE DOORSPRONKELIJK WERD GEBRUIKT VOOR DEZE GISTING.

MAAR IN 1752 VERVING EEN MAN UIT DIJON, JEAN NAIGEON, DE AZIJN DOOR VERJUS.

VERJUS IS HET ZURE SAP DAT WORDT VERKREGEN DOOR PERSING VAN GROENE (ONRIJPE) DRUIVEN. DIT RECEPT IS WAAROM DE DIJONMOSTERD ZO BEROEMD IS.



NATURE & DÉCOUVERTES
11, RUE DES ÉTANGS GOBERT
78000 VERSAILLES - FRANCE
N° SERVICE CLIENT +33 (0)1 8377 0000
WWW.NATUREETDECOUVERTES.COM

HEEFT U EEN VRAAG?
ONZE KOK STAAT KLAAR OM UW VRAGEN PER E-MAIL TE
BEANTWOORDEN: CUISINIER@RADISETCAPUCINE.COM

RADIS ET CAPUCINE
42, RUE DES PERREYEUX - B.P. 50116
49803 TRÉLAZÉ CEDEX
WWW.RADISETCAPUCINE.COM
CULINAIRE CREATIES EN TEKSTEN: SÉBASTIEN ROMÉ