



94. ALLSPICE

- **Scientific name:** *Pimenta dioica*
- **Marathi name:**
- **Commonly known as:** Allspice
- **Family:** Myrtaceae

Leaves and Arrangement

- **Type:** Simple
- **Arrangement:** Alternate
- **Shape:** Oblong
- **Size:** 7.5-15 cm long
- **Texture:** Leathery and aromatic
- **Uses:** Sometimes used in cooking similarly to bay leaves

Fruit

- **Type:** Berry-like drupe
- **Shape:** Round
- **Size:** Up to 6 mm long
- **Colour:** Green when unripe, maturing to reddish-brown
- **Fruiting Period:** Typically harvested while green and then dried in the sun

Flowers

- **Inflorescence Type:** Panicles
- **Location:** Bloom from the upper leaf axils
- **Colour:** Creamy white
- **Fragrance:** Fragrant
- **Flowering Period:** Summer

Bark Structure

- **Colour:** Greyish-black
- **Texture:** Smooth when young, becoming more textured as it ages

Habitat

- **Height:** Usually 7-10 meters tall, but can occasionally reach 20 meters
- **Native Region:** The Caribbean, Central America
- **Cultivation:** Widely cultivated in tropical regions, particularly in Jamaica
- **Uses:** Used as a spice, with the fruits picked green and dried for culinary use, either powdered or whole

Uses

1. **Culinary:** Allspice is used to flavor various dishes, including baked goods, meats, sausages, sauces, and beverages like eggnog.
2. **Traditional Use:** The tree was used as a spice in the Caribbean before European arrival.
3. **Shelf Life:** Whole fruits have a longer shelf life than powders and can be ground or crushed fresh when needed.

Fun Facts

1. **Single Spice:** Allspice is a single spice and not a blend, despite its complex aroma that includes hints of cinnamon, nutmeg, black pepper, and cloves.
2. **Historical Significance:** The British, who took Jamaica from the Spanish in 1655, gave it the common name "allspice" due to its blend-like aroma.
3. **Aromatic Leaves:** The leaves are aromatic and sometimes used in cooking, similar to bay leaves.
4. **Versatile Use:** Both whole and powdered forms of allspice are used in culinary practices for their flavor and aroma.



94. ALLSPICE

- **Scientific name:** *Pimenta dioica*
- **Marathi name:**
- **Common name:** Allspice
- **Family:** Myrtaceae

पाने आणि त्यांची मांडणी

- **प्रकार:** साधी
- **मांडणी:** आलटून पालटून
- **आकार:** आयताकृती
- **आकार:** ७.५-१५ सेमी लांब
- **पोशाख:** चामड्याचा आणि सुगंधी
- **वापर:** कधी कधी बाय पानेप्रमाणे पाककृतीमध्ये वापरली जातात

फळ

- **प्रकार:** बेरीसारखी शेंगा
- **आकार:** गोल
- **आकार:** ६ मिमी पर्यंत लांब
- **रंग:** कच्चे असताना हिरवे, पिकल्यावर तांबूस तपकिरी
- **फळांचा कालावधी:** सामान्यतः कच्चे तोडून सुकवले जातात

फुलांचे वर्णन

- **पुष्पबंध प्रकार:** पॅनिक्युल्स
- **स्थान:** वरच्या पानांच्या कक्षांमधून फुलतात
- **रंग:** क्रीमी पांढरा
- **सुगंध:** सुगंधित
- **फुलांचा कालावधी:** उन्हाळा

साल रचना

- **रंग:** करडसर काळा
- **पोशाख:** लहान असताना गुळगुळीत, वयाने जास्त खडबडीत

निवासस्थान

- **उंची:** सहसा ७-१० मीटर उंच, परंतु कधीकधी २० मीटरपर्यंत वाढतात
- **मूळ प्रदेश:** कॅरिबियन, मध्य अमेरिका
- **लागवड:** उष्णकटिबंधीय प्रदेशात मोठ्या प्रमाणावर लागवड केली जाते, विशेषतः जमैका मध्ये
- **वापर:** मसाल्याच्या रूपात, फळे हिरवी असतानाच तोडली जातात आणि पाककृतीसाठी सुकवली जातात, पूर्ण किंवा पावडर स्वरूपात

उपयोग

1. **खाद्य उपयोग:** ऑलस्पाइस विविध पदार्थांमध्ये स्वाद वाढवण्यासाठी वापरले जाते, ज्यामध्ये बेकरी पदार्थ, मांस, सॉस, आणि पेय पदार्थांसह अंडीगॉग.
2. **पारंपारिक उपयोग:** युरोपियन आगमनापूर्वी कॅरिबियनमध्ये मसाला म्हणून वापरले जाते.



3. **शेल्फ लाइफ:** संपूर्ण फळांना पावडरपेक्षा जास्त शेल्फ लाइफ असते आणि आवश्यकतेनुसार ताजे बारीक केले किंवा तुटविले जाऊ शकते.

मजेशीर तथ्ये

1. **एकल मसाला:** ऑलस्पाइस एकच मसाला आहे आणि मिश्रण नाही, जरी त्याच्या जटिल सुगंधामध्ये दालचिनी, जायफळ, काळे मिरे, आणि लवंग यांचे संकेत असतात.
2. **ऐतिहासिक महत्त्व:** ब्रिटिशांनी, ज्यांनी १६५५ मध्ये स्पॅनिशांकडून जमैका घेतली, याला "ऑलस्पाइस" हे सामान्य नाव दिले कारण त्याच्या मिश्रणासारख्या सुगंधामुळे.
3. **सुगंधित पाने:** पाने सुगंधित असतात आणि कधी कधी पाककृतींमध्ये बाय पानेप्रमाणे वापरली जातात.
4. **बहुपयोगी:** पूर्ण आणि पावडर स्वरूपातील ऑलस्पाइस दोन्ही पाककला पद्धतींमध्ये त्यांच्या स्वाद आणि सुगंधासाठी वापरली जातात.



*Image Credit : India Biodiversity Portal

