

# Презентация на тему: «Виды пряностей и приправ»

Выполнил: преподаватель  
Горник Т.В.

# Какие бывают пряности

- ◆ Пряности принято делить на две группы - классические и европейские.
- ◆ Классические пряности
- ◆ К первым относятся пряности, известные уже много столетий и заработавшие всемирное признание. Они получают в результате предварительной обработки (очистки, сушки, измельчения, тепловой обработки и др.) различных частей растений субтропических и тропических районов. Такими частями могут служить:
  - ◆ корни (имбирь),
  - ◆ листья (лавровый лист),
  - ◆ цветки (гвоздика),
  - ◆ плоды (анис),
  - ◆ семена (мускатный орех),
  - ◆ кора (корица) и т. д.
- ◆ Эти пряности, называемые также экзотическими, употребляют в основном в небольших количествах и в сушеном виде.
- ◆ Самыми известными и повсеместно распространенными классическими пряностями являются различные виды перцев (черный, красный, белый, душистый, японский, африканский (малагетта), анис, гвоздика, корица (в первую очередь китайская и цейлонская), имбирь, горчица, мускатный орех и мускатный цвет, лавровый лист, кардэмон, миндаль, асафетида.

# Какие бывают пряности

- ◆ Европейские пряности
- ◆ Европейские пряности представляют собой предварительно обработанные или свежие части пряных овощей либо пряных растений, произрастающих в Европе. Наиболее популярны среди них аир, мята, Melissa, розмарин, петрушка, укроп, базилик, горчица, душица, кориандр, тмин, эстрагон.

# Листья (лавровый лист)



# Корни (имбирь)



# Смена (мускатный орех)



# Кора (корица)



# Цветы (гвоздика)





# Плоды (анис)



- ◆ Приправы, в отличие от специй и пряностей, требуют специального приготовления и особых условия хранения, так как являются пищей. В их состав, помимо вкусовой основы, обязательно входят специи, пряности или ароматизаторы. Хорошая кухня немыслима без приправ. Приправы бывают простыми и сложными (составными). К приправам относятся различные заправки, знакомые всем столовая горчица и русский хрен, сметана, взвары, подливки, соусы. Самыми лучшими по качеству и вкусу являются приправы различных национальных кухонь, представляющие собой проверенные веками, традиционные композиции, в то время как приправы фабричного производства оказываются, как правило, слишком упрощенными и резкими. Ниже приведены рецепты некоторых национальных приправ, давно завоевавших признание во всем мире.

# Розмарин

Вечнозелёное растение морских берегов, известное как приправа розмарин. Его необыкновенный тонкий аромат камфары, хвои, лимона, способен выделить любое блюдо из баранины, картофеля, капусты. Розмарин это чудесное средство от усталости. Его употребление улучшит память, работу мозга и поможет работе печени.



# Майоран

- ◆ Триправа майоран — широко используемая в кулинарии пряная трава, которую используют при приготовлении разнообразных блюд, уксусов, масел и отваров, как в свежем, сушеном, так и поджаренном виде.



# Шафран

- ◆ Шафран пришёл к нам с арабских стран. Он применяется и в кулинарии и в медицине. Эту приправу используют при приготовлении вин, шербета, добавляют в сыр. Продаётся в виде ниточек (рыльца цветов), а также в порошкообразном состоянии.



# Орегано

- ◆ Орегано, или, более привычная для нашего уха — душица, не требовательна к окружающим условиям, благодаря чему распространена практически по всему миру. Её частенько путают с майораном, считая «одичавшем» подвидом этой приправы. Применяется в медицине как успокоительное средство и не только, но требует осторожности. Орегано востребован в кулинарии, в частности, итальянцы кладут его практически в каждое блюдо — пиццу, запеканки, колбасы и прочее. Если не перебарщивать и соблюдать меру, душица придаст вашим блюдам приятный аромат, свойственный этой приправе.

