

Муниципальное
общеобразовательное учреждение
Новосибирская районная станция
юных натуралистов
секция ЮНЫЙ ЦВЕТОВОД

Растения в кулинарии

Работу выполнили
Ученица 7 а
Ученица 7 б класса
БРИКМАНС КСЕНИЯ
Руководитель
МАСЛОВА В.Е.

2009 год

Цель работы

Познакомиться с
пряными
растениями

Задачи

- Определить семейство
- Место обитания
- Употребление в пищу
- Интересные факты

Настурция (капуцин)

Род одно- и многолетних растений семейства настурциевых порядка гераниевых. Растение украшает своими ярко оранжевыми цветами балконы и огороды. Листья имеют толстый своеобразный запах и вкус и употребляются в мелко рубленном виде с вегетарианскими бутербродами. Зеленые незрелые семена и бутоны, вымоченные в уксусе используют как каперсы. Клубни многих настурций идут также в пищу, в особенности настурции клубненосной, которую выращивают в горных районах Перу, Чили и Боливии.



Майоран

род трав , полукустарников семейства Губоцветных. Близок к роду душица. Родина восточное средиземноморье. М. салатный - древняя культура. Зелень срезанная до цветения используется как пряность



Розмарин лекарственный

растение семейства Губоцветные, родом из Средиземноморья. Культивируется как эфиромасличное растение. Применяется в парфюмерии, листья и верхушки цветущих побегов используются как пряность. У древних греков и римлян розмарин считался цветком богини Венеры, позже им украшали домашних божков, в средние века - зажаренную кабанью голову, которую подавали к столу в рождественский праздник. С розмарином было связано много поверий. Например, считалось, что он может избавить от злых духов, сохранить молодость, сделать человека счастливым и веселым. Розмарин используют как приправу к рыбе, мясу, в небольшом количестве – к свежим овощам, и для соусов.



Шалфей здоровый, невредимый

Травы , кустарников и полукустарников семейства Губоцветные .
Культивируют как эфиромасличное и лекарственное растение
Как о лекарственном растении о нем писали древнеримский
медик Гален и автор “Естественной истории” Плиний Старший.
Водный настой листьев известен как “греческий чай”. На юге
Европы шалфей получил название “священной травы”. В свежем и
сушеном виде (в небольшом количестве) добавляют к рыбе, в
маринад к рыбным подливам, жаркому из баранины или свинины, в
фарш, соусы из трав иди салата, в маринованные огурцы или
тыкву





Тимьян, чабрец, «богородская травка»

род растений семейства *Губоцветные*. До 400 видов умеренного пояса. Т. Средиземноморский и Т. обыкновенный возделываются как пряно-ароматические и лекарственные растения. Из листьев извлекают эфирное масло, а тимол используют в медицине, парфюмерии и пищевой промышленности. Тимьян обладает пряным запахом и вкусом. В свежем виде он является распространенной приправой к жаркому, соусам, маринованной рыбе, овощам и салатам. Еще его используют как и майорана в приготовлении блюд из фасоли и гороха, при засолке огурцов и при изготовлении колбас. В медицине используют при коклюше, катаре верхних дыхательных путей и различных нарушениях пищеварения



Душица

Душица обыкновенная (материнка) орегано, ладанка, мацердушка, душница, зеновка,, звирак, тавшава) .

Многолетнее травянистое растение из семейства Губоцветных (Яснотковых) высотой 30—80см, с ползучим корневищем и прямым стеблом Из травы душицы получают эфирное масло («хмелевое») которое входит в состав некоторых мазей и применяется в обиходе как болеутоляющее средство при зубной боли. Масло душицы используют для отдушки мыла. Душица является также народным средством для борьбы с молью. Пряное овощное растение Нарезанные листья ее придают блюдам аппетитный вкус и приятный запах.



Лавр благородный

род вечнозеленых деревьев и кустарников семейства **лавровых**.
2 вида, преимущественно в Средиземноморье. В культуре лавр
благородный с ароматными листьями, используемыми как
пряность (лавровый лист).



Чеснок

многолетнее растение семейства **Луковых**. Родина Южная Азия. В культуре несколько тыс. лет в Древнем Египте, Древней Греции, Древнем Риме. Распространен повсеместно. Ценный пищевой продукт. Используется в медицине.



Лук

одно- многолетнее растение семейства **Луковых**. В диком виде лук репчатый неизвестен. В культуре более 4 тыс. лет.







Шафран крокус

род клубнелуковичных растений семейства **Касатиковых**.
Культивируют шафран посевной. Высушенные рыльца которых под названием шафран используют как пряность и краситель в кондитерской и пищевой промышленности.



Ясенец

семейство Рутовые Все части растения содержат эфирное масло, кроме того растение содержит также алкалоиды, кумарины. Растение ядовито! Корни содержат эфирное масло, алкалоиды, а надземная часть растения—эфирное масло (0,15%), кумарины. Цветет в мае — июне. Ясенец узколистый растет на лугах и склонах, в кустарниках в степной зоне Западной Сибири. Есть у растения очень любопытное свойство. Если к нему поднести зажженную спичку, то прямо в воздухе происходит вспышка красного пламени, сопровождаемая хлопком и выделением черного дыма. Само растение при этом ничуть не страдает, отсюда и название "неопалимая купина". Это сгорают выделяемые летучие ядовитые соединения



Базилик

растений семейства губоцветных. 150 видов в тропиках и субтропиках. Около 10 видов культивируют как эфирноносные и пряные растения. Добываемое масло используется парфюмерии. Медицине и пищевой промышленности. Свежие листья Базилика обыкновенного или огородного – пряность. Ряд видов декоративные растения. Базилик священный в индии растет у храмов.



Кервель

Кервель — однолетнее травянистое растение семейства Зонтичных высотой до 70 см. Листья его тройкоперистые, мелкие желтоватые цветки собраны в зонтики. • культура эта очень древняя, известная грекам и римлянам еще в III веке до н. э. Однако в Европе кервель появился лишь в XVI в. Родина этого растения — Средиземноморье, но в диком виде он распространен во многих странах,





Кайенский перец

семейство Пасленовые. Кайенский перец - многолетнее кустарниковое растение высотой 1-1.5 м. Кайенский перец напоминает стручковый перец, но плоды у него маленькие, светло-оранжевого или желтого цвета.

Кайенский перец более жгучий, с более сильным ароматом, Распространенные пряноароматические растения. Перец кайенский (перец индийский, перец бразильский, чили)



Куркума

растение сем Имбирных Куркума - крепкое, ярко-желтое корневище, по форме и размеру напоминающее имбирь и принадлежащее к тому же семейству растений, произрастающих в жарких, влажных тропических условиях. Многие виды куркумы издавна культивируют в Индии и Южной Азии как пищевые, пряные и лекарственные растения. Наибольшее значение имеет куркума длинная (*Curcuma longa*), ароматное корневище которой входит в состав пряных приправ.



Горчица

Синапис. Род однолетних реже многолетних растений семейства Крестоцветных. в культуре горчица белая, используется как масличное растение и как приправа. Родина Италия и Греция. Горчица сарептская и абиссинская растут в Азии и Европе. Используются как масличные растения и как приправа. В древнем Риме и Греции использовали горчицу черную



Паприка

ПЕРЕЦ - род кустарников и трав семейства **Пасленовых**. Перец овощной или паприка используют в пищу. Перец кайенский (горький) используется в медицине и как пряность. Родина центральная Америка



Гвоздика

гвоздичное дерево сизигиум ароматный.

Вечнозеленое дерево семейства **Миртовые**. Растет на Молуккских островах. Культивируется во многих странах. Высушенные бутоны гвоздичного дерева используются как пряность под название гвоздика. Все части растения содержат эфирное (гвоздичное) масло. Оно применяется в медицине, парфюмерии, микроскопической технике. Служит также источником получения ванилина.



Ягоды можжевельника

род вечнозеленых двудомных растений семейства Кипарисовых. Сладко-пряные ароматные шишки Можжевельника применяют в пищевой и парфюмерной промышленности.





Мускат

Мускатный орех - двудомные тропические деревья высотой 16 м и кустарники семейства Мускатниковые. Сезон сбора орехов приходится как раз на дни перед праздником урожая и поминовения предков - он называется "Чхусок". Чтобы мускатный орех созрел, ему нужно целых два года. Свойства мускатного ореха как афродизиака. На протяжении веков и мускатный орех, и мускатный цвет считали любовными приправами, а само ореховое дерево - растением Афродиты. Собирают орехи 2-3 раза в год. Использование в кулинарии: мускатный орех великолепно дополняет овощные блюда с морковью, луком, кольраби, цветной и брюссельской, капустой.



Кориандр кишнец.

Род однолетних растений семейства **Зонтичные**. В культуре кориандр посевной. Выращивают как пряное растение (под название м **кинза**). Плоды применяют в хлебопечении и как пряность. Медонос. Эфиромасличное и лекарственное растение.











Мелисса (лимонная мята)

растение семейства губоцветные употребляют листья расположенных рядом с цветком. Растение используют в свежем виде или высушенным для приготовления блюд где необходим аромат лимона. Салаты из свежих овощей, рыбные и мясные салаты и соусы для блюд из мяса, рыбы и грибов – становятся особенно вкусными при добавлении мелиссы эфирные масла, содержащиеся в мелиссе, действуют успокаивающе, болеутоляюще, снимают спазмы.



Барбарис

род растений семейства **Барбарисовых**. Распространен повсеместно. Барбарис обыкновенный лекарственное растение, плоды его используют в кондитерской промышленности и в качестве приправы. Его разводят как лекарственное.



Тархун эстрагон — **полынь эстрагоновая**
многолетнее травянистое растение рода **полынь**
семейства **Сложноцветные**. В культуре давно.
Используется как пряное растение и для салатов.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !

