

Пряности используемые в кулинарии



Что такое пряности?

Пряности — добавки к пище исключительно растительного происхождения.



Однако все пряности объединяет, прежде всего, та роль, которую они играют в кулинарии, и в этом их истинная ценность. На протяжении многих тысячелетий, пряности, верно служат человеку.

В Древней Греции пряности назывались «aromatia», что значило «благовонные, ароматные травы».

В Древнем Риме пряности называли «salsu» - едкие, острые, вкусные.

В русском языке слово «пряный», означает - острый, пахучий, приятный на вкус. Само слово «пряность» и «пряный» в русском языке происходит от слова «перец», то есть от первой пряности, ставшей известной русским (пряный-перяный, то есть наперчённый).

В качестве пряностей могут использоваться
различные части растений:
листья, стебли, соцветия, корни,
плоды и части плодов.

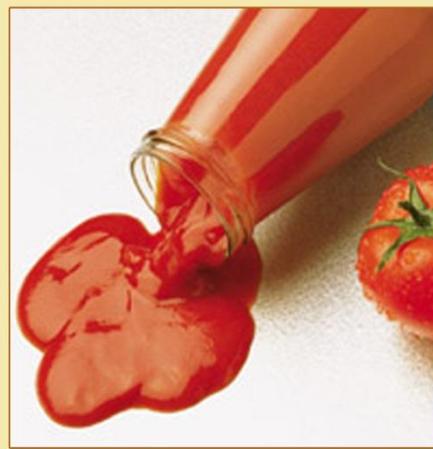


Следует различать пряности и *приправы*.

пряности в отличии от *приправ*,
не употребляются отдельно и
полноценным блюдом не являются .

Пример :

корица - пряность, кетчуп - *приправа*.



Пряности подразделяются на две группы:
классические, или экзотические пряности
и *местные* пряности.

ЭКЗОТИЧЕСКИЕ



МЕСТНЫЕ



Местные пряности также подразделяются на
пряные овощи и пряные травы.



ОВОЩИ



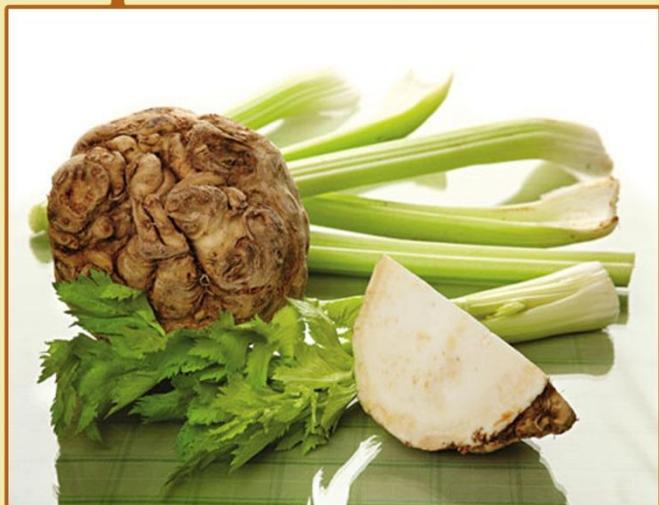
травы



МЕСТНЫЕ
ПРЯНОСТИ

**Пряные овощи, в свою очередь,
могут быть поделены на корнеплоды
и луковичные пряности.**

корнеплоды



+

луковичные



пряные овощи

Пряности также могут
применяться в виде смесей.

Например :

карри - имеет около 20 компонентов,
или хмели-сунели - до 15 компонентов.

карри



хмели-сунели



Специи и травы, которые имеют два названия

Тимьян



Чебрец

Зира



Кумин

Кориандр



Кинза

Тархун



Эстрагон

Душистый
перец



Ямайский
перец

Орегано



Душица

Приправа карри

Ароматная приправа карри – это пряная смесь, создаваемая на основе куркумы. Данное растение имеет сильно выраженный аромат, но слабый, иногда неприятный привкус, поэтому его и дополняют другими ингредиентами.

Свое название «карри» получила от одноименного дерева, листья которого добавляются в смесь. Растет оно только в Индии, поэтому в приправе, продающейся на территории России, эта пряность присутствует редко.

В основной состав карри входят:

1. Куркума - порошок, полученный из корня этого растения, не менее 25% от общей массы смеси. Он придает насыщенный аромат.

2. Кориандр - его количество варьируется от 30 до 50%, пряность придает пикантный остро-сладкий привкус.

3. Фенугрек (пажитник – семейства бобовых) - количество порошка – около 10%, он отвечает за легкий ореховый аромат и сладко-острый вкус.

4. Красный кайенский перец - его задача – придавать остроту.



Классические или экзотические пряности.
Представляют собой обработанные части тропических и субтропических растений. Диапазон применения классических пряностей очень широк: от мясных до сладких блюд.



К классическим пряностям относятся:

Бадьян, он же звёздчатый анис.

В качестве пряности употребляют сухие зрелые плоды бадьяна в неизменном или молотом виде.

Вкус бадьяна сладковато-горький.

Запах напоминает анис.



- Широко используется во всех сферах кулинарии.
- Используют семена, листья аниса, плоды, эфирное масло, анисовые ликеры. На основе аниса производят крепкие спиртные напитки, такие как анис, пастис, узо, ципуро, самбука, абсент.
- Свежие листья - в салатах и гарнирах, а так же при приготовлении изысканного варенья из орехов. Добавляют при приготовлении напитков (кофе, чая, квасов; глинтвейнах); первых и вторых блюд, сладких блюд (муссов, киселей). Молодые зонтики растения используют в зеленых щах, овощных и молочных супах, кашах.
- Широко используется при выпечке кулинарных изделий (пирогов, пирожков, кулебяк) и кондитерских (ПРЯНИКОВ, печенья, кексов, тортов, при приготовлении кремов).





Ваниль

- прошедший ферментацию плод многолетней орхидеи.

Натуральная ваниль (размолотая или в виде ванильного сахара) используется только в самых дорогих кондитерских изделиях.

Часто заменяется **синтетическим ванилином**.

В блюда ваниль вводится либо перед тепловой обработкой, либо сразу после, в холодные блюда после приготовления.



- Ваниль на вкус горькая, поэтому перед употреблением ее тщательно растирают в порошок в фарфоровой ступке вместе с сахарной пудрой.
- Используют для приготовления десертов, пудингов, суфле, выпечки кондитерских и булочных изделий.



Гвоздика

- высушенные нераскрывшиеся бутоны гвоздичного дерева.

Гвоздика обладает жгучим вкусом и характерным ароматом.

Применяется в кулинарном и кондитерском производстве

Нужно строго соблюдать норму закладки гвоздики, так как ее вкус гораздо сильнее аромата, и может испортить блюдо.

Не следует использовать гвоздику в блюдах с длительной тепловой обработкой, а также в алкогольных маринадах.



В основном с гвоздикой готовят маринады — грибные, фруктово-ягодные, мясные, овощные, реже — рыбные. Также готовят соусы и приправы. Она не только разнообразит их вкус, но и консервирует. Гвоздику добавляют при приготовлении блюд из мяса, горячих напитков (чай, кофе), согревающих напитков (грог, глинтвейн); при приготовлении сладких блюд (компотов, пудингов), бульонов, супов, кондитерских изделий.



Имбирь.

- корневище одноименного растения, используется в свежем или высушенном молотом виде.

Обладает приятным ароматом и жгучим вкусом.

Имбирь широко применяется в кухне народов мира как в кулинарии, так и в кондитерском производстве.

Молотый имбирь по типу производства делится на белый и черный, черный более ароматный и жгучий.



Имбирь белый и черный — зависимости от способа обработки.

В кулинарии имбирь в основном добавляют в сладкие блюда — печенье, пудинги, торты, кексы, мармелады, желе.

- Используют при приготовлении различных блюд из мяса, рыбы, добавляют в салаты, соусы, блюда из риса, а так же используют в маринованном виде и сладком сушёном.



Корица

-высушенная кора вечнозеленого дерева.

Имеет приятный сладковатый аромат и нежный вкус.

Широко применяется в кулинарии, парфюмерии,
производстве лекарственных средств.

Продают и используют в виде палочек или в порошке.



- Используют корицу при приготовлении различных блюд из мяса, риса, творога; соусов, сладких блюд; фруктовых, овощных и молочных супов, напитков (кофе, чай, пунши, гроги); при засолке овощей, консервировании ягод, мариновании грибов. В основном добавляют в тесто для кондитерских и булочных изделий. В различных странах корицу добавляют в пищу в разных количествах. Особенно много кладут ее в восточной кухне - индийской и китайской — в среднем от 1/2 до 1 чайной ложки на 1 килограмм продукта или на 1 литр жидкости.

Она входит в состав самых **разных** смесей, например таких, как «карри», смесей для сдабривания свинины и маринадов.



Мускатный орех

- семя плода дерева мускатного ореха.

Продается в виде орехов или в молотом виде.

В кулинарии используют молотый мускатный орех, в основном при приготовлении разнообразных рыбных блюд и кондитерских изделий.



Использование мускатного ореха очень хорошо подходит для приготовления паштета, фаршированной утки, тушёной говядины, свинины, баранины, мясных изделий из рубленой массы.

Прекрасно подойдёт к творожным запеканкам, десертам, разнообразной выпечки (шоколадным кексам, печенью, пирожным, вафлям); овощным блюдам из капусты, картофеля, соусам, к напиткам в качестве дополнения (кофе, какао, глинтвейну, коньяку, красному вину и разным коктейлям).



Мускатный цвет или Мацис

- высушенная кожица, покрывающая большую часть семени мускатного дерева наподобие лепестков.

Имеет сильный утонченный аромат и жгучий вкус.

Следует строго соблюдать дозировку мациса..

Используется в кондитерском деле, а также в английской, французской, индийской и азиатских кухнях, а также в парфюмерии и косметике.



Кардамон

Высушенные незрелые плоды травянистого многолетнего растения, произрастающего в тропических странах. Плоды имеют овальную форму с ребристой поверхностью, внутри с семенами. Цвет плодов от светло-коричневого до светло-желтого после отбеливания, вкус семян пряно-жгучий, с сильным ароматом. Используют его для ароматизации мучных изделий, при производстве алкогольных напитков.



Привкус кардамона - слегка напоминающий лимонный с явным оттенком эвкалипта и камфары. В Индии зерна этого растения жуют после еды для освежения дыхания.

Существует два сорта кардамона — зеленый и черный, при этом зеленый (семена) более острый, сладкий и яркий, а черный (семена) мягче и нежнее, с копченым привкусом. В индийской кухне черный кардамон используется для ароматизации соусов, гороховых супов, риса, мясных и овощных блюд, а зеленый кардамон незаменим в приготовлении сладостей и напитков.

Эта пряность отлично сочетается с черным перцем, гвоздикой, корицей, зирой (кумин), шафраном и мускатным орехом, но ей требуется время, чтобы полностью раскрыться, поэтому кардамон лучше добавлять в блюда в самом начале приготовления.

Добавляют его в творожные блюда, десерты, выпечку (пироги, куличи, булочки, пряники, печенье, пирожные с фруктами), в колбасы, мясные паштеты, различные маринады, соусы, используют для консервирования фруктов, ягод, овощей, грибов и рыбы, а также применяется в приготовлении сыра и алкогольных напитков.



Лавровый лист

- высушенные листья лавра благородного.

Обладает приятным ароматом и горьковатым вкусом.

Используется преимущественно в кулинарии, для ароматизации мясных и рыбных блюд, бульонов.

Концентрированный отвар лаврового листа ядовит, может вызывать кровотечения.



Черный, белый, зеленый, розовый перцы.

- плоды многолетнего растения перца черного, разной зрелости прошедшие различную обработку.

Употребляются целыми горошинами и в порошке.

Имеют пикантный аромат и жгучий вкус.

Наиболее острым и ароматным является белый перец, после него следуют черный, зеленый и розовый.

Применяют в кулинарии в различных блюдах.



Стручковые перцы

- плоды растения семейства пасленовых.

Разные виды стручкового перца имеют различную степень жгучести, также в качестве пряности используют и **сладкие стручковые перцы**.

В продаже встречаются как высушенные целиком плоды, так и измельченные.



Душистый перец

- сушеные незрелые плоды пименты лекарственной. Душистый перец имеет пряный запах, жгучий вкус напоминает смесь черного перца, гвоздики, муската и корицы. В целом виде используется в кулинарии, в молотом виде применяется исключительно в кондитерском производстве. **Обладает лекарственными свойствами.**



Розмарин

- листья и стебли розмарина лекарственного.

Обладает сильным, сладковатым камфорным запахом,
и очень пряным, слегка острым вкусом.

Применяется в кулинарии и производстве хлеба.

розмарин применяют так же, как и лавровый
лист, помня, что при передержке он придает блюду
горьковатый вкус.



Тимьян

Тимьян имеет еще и второе название - чабрец.

Мелкие листочки чабреца имеют жесткую структуру, продолговатую форму, слегка напоминающую пластинки из кожи. Пряность имеет ярко выраженный аромат и горьковатый пряный вкус. Используют часто для маринования мяса и птицы. Прекрасное дополнение к салатам, блюдам из рыбы, мяса, тушёной капусте, супам. Тимьян отлично подходит для приготовления чая как свежий, так и сушёный.



Орегано (или душица)

- В кулинарии используются засушенные листья и цветочные почки этого растения.
- Орегано (или душица) распространено в кухнях Средиземноморья, а итальянские блюда уже невозможно представить без его характерного аромата. Его кладут в пиццу, пасту, он замечательно сочетается с помидорами, сыром и грибами. Подходит к горячим бутербродам, супам (особенно томатным), блюдам из говядины, курицы, фасоли, яиц. Используют для маринования мяса, птицы, рыбы, овощей (гриль).



Эстрагон (или тархун)

- Эстрагон обладает острым, похожим на анисовый запахом. Французский эстрагон — разновидность, обычно считающаяся лучшей для приготовления блюд. Это растение нельзя вырастить из семени. Русский эстрагон может быть выращен из семени, но его аромат намного менее сильный. Эстрагоном (свежим или сушеным) приправляют самые разнообразные блюда, он хорошо дополняет омлеты, многие виды соусов, особенно яично - масляные.



- ❖ Эстрагон отлично сочетается с рыбой и запеченной свининой, подаваемой обычно в холодном виде. Его добавляют в овощные салаты, к ветчине с яблоками, омлету с помидорами, в мясные бифштексы, говяжьи отбивные с помидорами, цветную капусту с корнишонами. Он служит также отличным дополнением к курице в белом вине. Любители этой пряности приправляют ею супы, рыбные блюда, дичь, баранину, бигус, горох, картофель, стручковую фасоль.
- ❖ Эстрагон — хороший консервант. Вещества, содержащиеся в его листьях, подавляют рост молочнокислых бактерий. Пряность способствует сохранению цвета продукта, увеличивает крепость, улучшает вкус и запах овощей. Ее применяют при мариновании и солении огурцов, томатов, грибов, для квашения капусты.
- ❖ Его используют для приготовления безалкогольных напитков "Тархун".
- ❖ Сушеным эстрагоном хорошо приправлять тушеную курицу. Эта приправа очень популярна среди испанских, итальянских, и греческих поваров.



Мята

Одна из самых распространенных пряностей в кухне народов всего мира.

Листья мяты используют как в свежем так и в сушёном виде. Их добавляют к пикантным блюдам из баранины и птицы.

Сухая молотая мята широко используется в изготовлении самых разных мучных изделий, особенно в выпечке (булочках, пирогах, пирожках, кондитерских изделиях). Кулинары многих европейских стран добавляют мяту в качестве приправы к различным овощам (томатам, огурцам, картофелю, капусте, моркови) и бобовым. Ее используют для улучшения вкуса и запаха при приготовлении разнообразных соусов.

С древнейших времён и по сей день мята - незаменимый ингредиент в изготовлении освежающих и прохладительных напитков, особенно летних. Ее добавляют в морсы, компоты, кисели, сиропы. Особой популярностью у многих народов пользуется чай с мятой, который не только очень вкусен, но и чрезвычайно полезен.

Свежие листья мяты в кулинарии часто используют для украшения блюд, в том числе и сладких. В кулинарном искусстве мяту используют также в качестве пищевого красителя.

Поскольку свежая зелень мяты очень быстро вянет, ее необходимо держать в прохладном месте.



ЛАВАНДА

- ❖ Лаванда обладает сильным пряным ароматом и пряно-терпким, слегка горьковатым вкусом. Она хорошо сочетается с тимьяном, мятой, мелиссой, чабером, шалфеем.
- ❖ В Италии, Испании, на юге Франции ею приправляют салаты, соусы, грибные, овощные и рыбные супы, вторые блюда из овощей, жареную и тушеную баранину. Блюда посыпают порошком лаванды так же, как перцем. Используют в ликеро-водочной промышленности и в производстве безалкогольных напитков.



Цедра

- сушеный верхний окрашенный слой кожуры плодов растений семейства цитрусовых.

различают лимонную, апельсиновую, померанцевую, грейпфрутовую и другие виды цедры.

В основном используется в кондитерском и ликеро-водочном производстве.



Шафран.

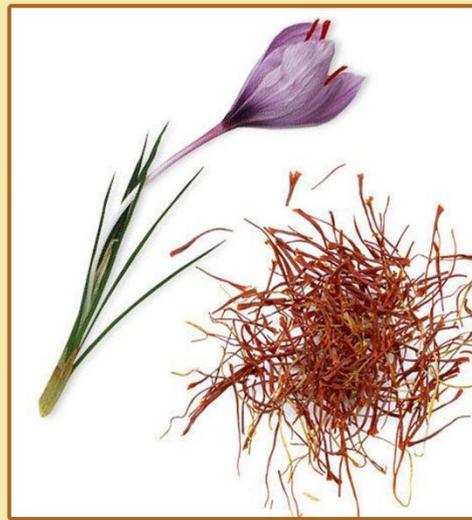
- высушенные рыльца цветков шафрана посевного.

Самая дорогостоящая пряность в мире.

Обладает изысканным и тонким вкусом и ароматом, имеет отличные красящие свойства.

Используется в кулинарии, в кондитерском деле.

Часто подменяется **куркумой**, значительно уступающей шафрану по всем статьям.



ШАФРАН

Его широко используют в кулинарии особенно в приготовлении теста, оно приобретет желтоватый цвет и приятный аромат. Добавляют шафран в десерты, кремы и алкогольные коктейли. С этой же целью шафран используют при изготовлении колбас и сыров. *Оригинальный аромат и вкус шафран придает блюдам из риса. Добавляют его в плов, ризотто, тушеное мясо, бульон. В европейских странах часто добавляют шафран в блюда из рыбы. Хорошо оттеняет шафран вкус овощей и мяса.*



❖ Пряности ещё далеко не исчерпали своего значения, и их славная история ещё не окончена. Возможно, для неё открывается новая и не менее интересная страница. Правильное употребление пряностей всегда будет придавать блюдам изысканность и оригинальность. Они всегда будут занимать одно из главных мест в приготовлении пищи.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!