



# Пряности



**Преподаватель технологии:  
Бомбина Ирина Алексеевна**

Пряности - это высушенные продукты растительного происхождения. В старину символом пряностей был перец. Каждая горошина была равноценна золоту. Вместо денег расплачивались перцем. Даже ценность корабля определялась по количеству перца, которое вмещал его трюм. В Россию пряности стали завозить по указу Петра 1 в 1709 году.



**Пряности содержат эфирные масла и гликозиды, которые обуславливают их специфический вкус и запах.**

**В зависимости от используемой в пищу части растения пряности делят на:**

- **листовые,**
- **цветочные,**
- **семенные,**
- **плодовые,**
- **коровые**
- **корневые.**



# Виды пряных растений:

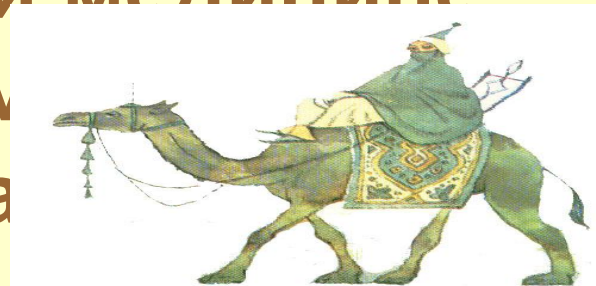
- Анис
- Ваниль
- Гвоздичное  
дерево
- Кориандр
- Корица
- Лавр  
благородный
- Мелисса
- Мята перечная
- Шафран  
посевной
- Тимьян
- Петрушка
- Эстрагон

Анис - однолетнее травянистое растение семейства зонтичных высотой до 60 см. Цветки белые, мелкие, собраны в крупные зонтики до 6 см. Плоды - яйцевидные двусемянки. Цветет в летние месяцы, плоды созревают в августе и используют в качестве пряности.



# Из истории:

Анис употребляли еще в глубокой древности. Сведения о нем сообщают древние египтяне и древнегреческий врач Гиппократ. Из далекого Египта анис пришел на поля всей Европы и во многие другие части света. В России анис был введен в культуру в начале 19 века. В современной медицине эфирное анисовое масло используют как отхаркивающее средство.



Анис - излюбленная пряность в хлебопекарном и кондитерском производстве, находит применение в ликеро - водочной промышленности и для ароматизации некоторых квашений и солений, добавляют в качестве приправы к различным блюдам. Свежие листья аниса используют в кулинарии для салатов и гарниров.



Назад

## Ваниль - многолетняя

травянистая, лиана с  
мясистыми листьями и  
зеленовато- белыми  
душистыми цветками  
причудливой формы. Родина  
ванили - Мексика. Изумительно  
ароматные бобы служат  
источником получения  
эфирного масла. Ваниль  
находит широкое применение  
кулинарии, кондитерском  
производстве и парфюмерии.





**Плоды ванили - стручки длиной 15 - 20 см, наполненные кашицей из мелких семян. В свежем состоянии - без запаха; их снимают незрелыми и подвергают особой ферментации, при этом они приобретают темно - коричневатый аромат.**



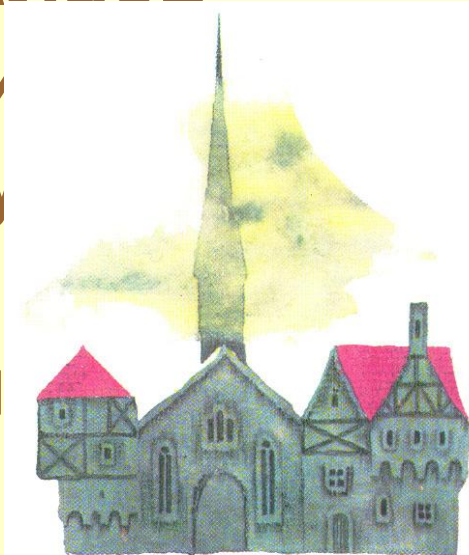
**Назад**

Гвоздичное дерево - вечнозеленое дерево семейства миртовых. Листья кожистые, супротивные. Цветки мелкие с пурпурной чашечкой и белыми или розовыми лепестками. Из высушенных бутонов получается пряность - гвоздика, которая имеет сильный аромат и резкий обжигающий вкус.

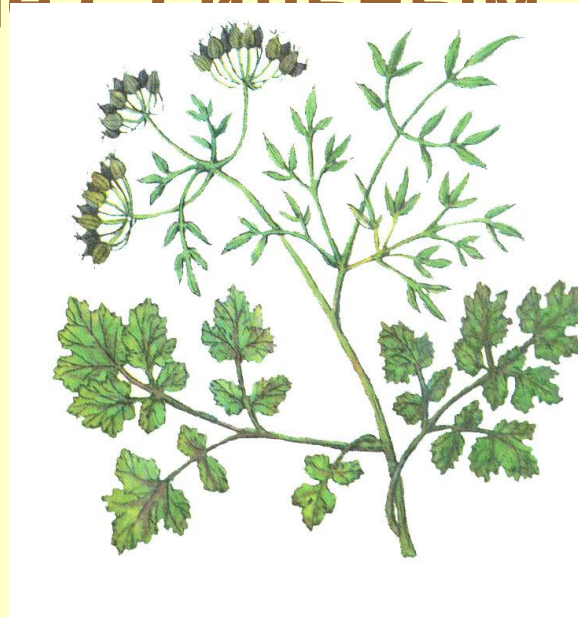


# Из истории:

Гвоздика - самая ценная из восточных пряностей. Еще задолго до нашей эры ее применяли в Индии, Индонезии, Китае. При дворе китайского императора существовал обычай, по которому чиновники, которым давалась аудиенция, обязаны были постоянно держать во рту гвоздику, чтобы не осквернить своего владыку нечистым дыханием.



Кориандр (кинза) - однолетнее травянистое растение. Стебли округлые, прямостоячие. Цветы округлые, прямостоячие. Цветы белые или розовые мелкие, собраны в многочисленные сложные зонтики. Плоды шаровидные с сильным запахом.



Кориандр употребляют для ароматизации хлеба (бородинский хлеб) и кондитерских изделий, маринадов, соусов, колбас, сыров, ликеров и пива. Зелень едят в свежем виде, особенно на Кавказе. В Армении это растение называют кинза, в Грузии - киндзи, в Азербайджане - кишнит.

Сушеная зелень и национальных блюда Закавказья



**Корица – пряность, получаемая из кустовидного вечнозелёного коричневого дерева семейства лавровых. Листья кожистые, кора имеет ржавую окраску и обладает сильным специфическим запахом.**



# Из истории:

Во все времена корица очень высоко ценилась у всех народов. Первые культурные плантации появились на юге Шри Ланки в 18 веке и постепенно удовлетворили потребность всех стран. В 18 в. с целью поддержания высоких цен на мировом рынке голландцы, основные экспортёры корицы, время от времени уничтожали на складах уже собранные пряности.





Кору снимают полосами с двухлетней древесины, сушат и затем очищают от остатков эпидермиса. Готовая корица имеет вид палочек (пустых трубочек) или измельчается до порошкообразного состояния и с древних времён ценится как пряность.

Назад





## Лавр благородный –

вечнозеленое дерево  
семейства лавровых с  
густолиственной кроной.

Листья крупные,  
продолговато-эллиптические,  
кожистые, с приятным  
пряным запахом. Плоды  
черно – синие  
костянки д.



# Из истории

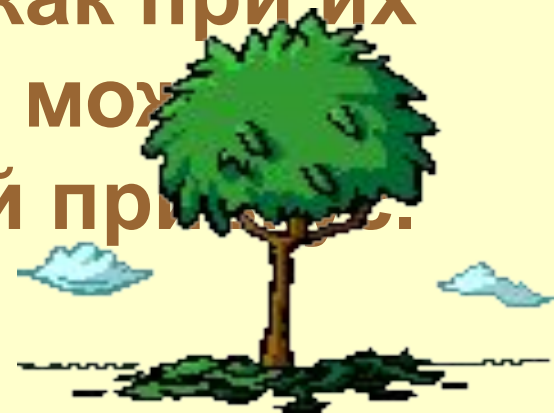
Родина лавра – побережье Средиземного моря.

В греческой мифологии растению посвящено Аполлону, украшавшему свое чело и лиру лавровыми венками. Лавровый венок считался символом победы и славы. В наши дни нередко победителей международных состязаний и конкурсов увенчивают лавровым венком.

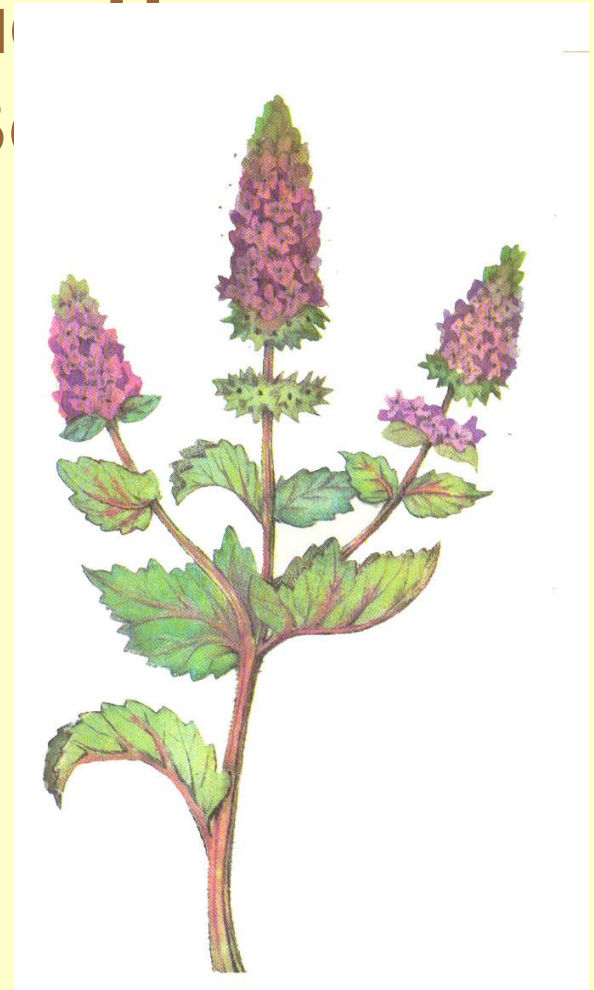


Душистые лавровые листья – очень ценная пряность. Содержат: эфирное масло, уксусную, валериановую кислоту и другие вещества. Их применяют при изготовлении всевозможных овощных, рыбных, мясных блюд, соусов и консервов. В пиццу листья закладывают за 5 – 10 минут до готовности блюда, так как при их длительном кипячении может появиться горьковатый привкус.

Назад



Мята перечная – многолетнее травянистое растение семейства губоцветных. Цветки мелкие, красно – фиолетовые, цветет с июля до сентября. Вкус очень ароматное. За жгучий вкус листьев мята названа перечной



# Из истории:

Древние ученые уверяли, что растение благотворно влияет на работу головного мозга. В России в старину пили перед обедом для аппетита квас.



**Мята придает пище освежающий, приятный аромат, вызывающий аппетит. Особенно часто зелень ее используется в национальных украинских, грузинских, армянских блюдах. Мятное масло входит в состав аптекарских мятных лепешек, конфет от хрипоты, зубных порошков и паст, в состав валидола и некоторых кондитерских изделий.**



# Мелисса – многолетнее

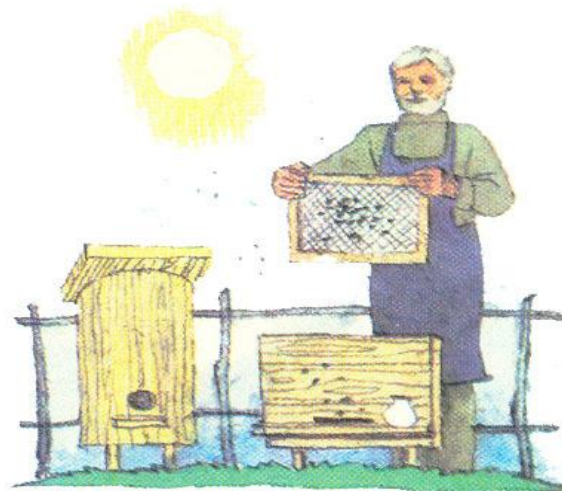
корневищное растение высотой до 125 см. Беловато – розовые цветки вырастают в пазухах листьев. Цветет в июле – августе. Растение содержит эфирные масла, лимонен – пря





# Из истории:

Родиной мелиссы - Южная Европа, где она хорошо известна с древних времен. Мелиссу можно назвать «пчелиной валерианкой», ею пользуются пчеловоды, чтобы примерить, две пчелиные семьи. Недаром болгары называют это растение пчеларник.





Мелисса – прекрасная  
высоковитаминозная пряность.  
Ее мелко нарезанные листья,  
добавляют в салат, делают его  
ароматнее, вкуснее, полезнее.  
Зелень мелиссы применяется как  
приправа для супов, вторых  
блюд, для ароматизации  
напитков. Эфирное масло  
мелиссы используют в  
парфюмерии.

Назад



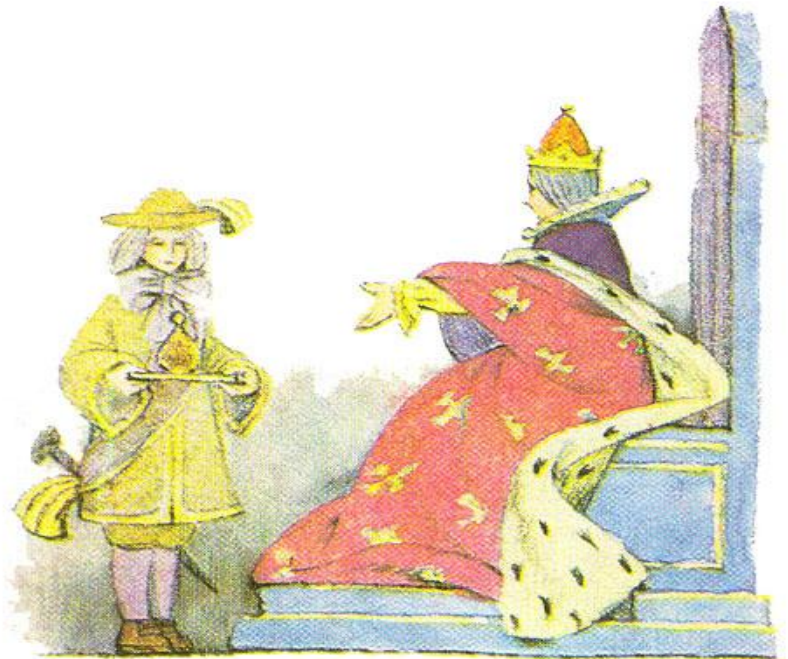
Шафран посевной (крокус) –  
многолетнее травянистое растение  
высотой от 10 до 30 см семейства  
касатиковых. Из чешуйчатой  
клубнелуковицы вырастают узкие  
линейные, снизу обёрнутые  
перепончатыми влагалищами листья  
и укороченные цветоносы,  
заканчивающиеся 3-х лопастными  
фиолетовыми цветками.



# Из истории:

Шафран - одно из древнейших растений, его знали в Древней Ассирии и Древнем Египте за несколько тысяч лет до нашей эры. В Сирии и Палестине его возделывали со времен царя Соломона. Шафран использовали в приправы к различным блюдам и для окрашивания тканей.

[Назад](#)

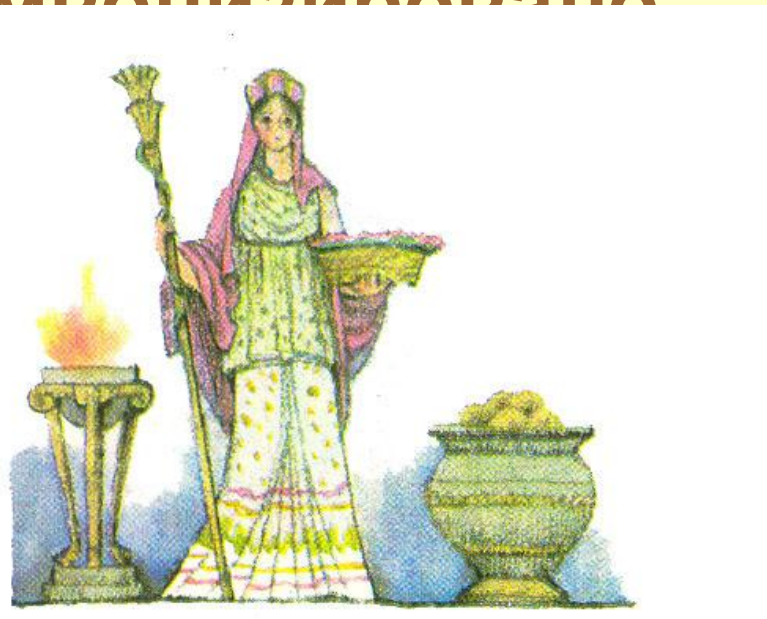


Тимьян – небольшое многолетнее растение с ветвистыми стеблями. Листья мягкие, сидячие, на краях завернутые. Цветки лиловато – розоватые или красные. Обладает резким пряным запахом и вкусом. Содержит эфирное масло, главной частью которого является тимол, высокобактерицидное и ментолоподобное.



# Из истории:

У древних греков тимьян посвящался богине Афродите и приносился ей в жертву: трава сжигалась на жертвенном огне. Благоуханный дым возносился к небу, что символизировало принятие б



В свежем и сушеном виде он является распространенной приправой к жаркому, соусам, маринованной рыбе, овощам и салатам. Его используют при засолке огурцов и помидоров, при приготовлении различных колбас. В Испании эфирное масло тимьяна используют при мариновании маслин.

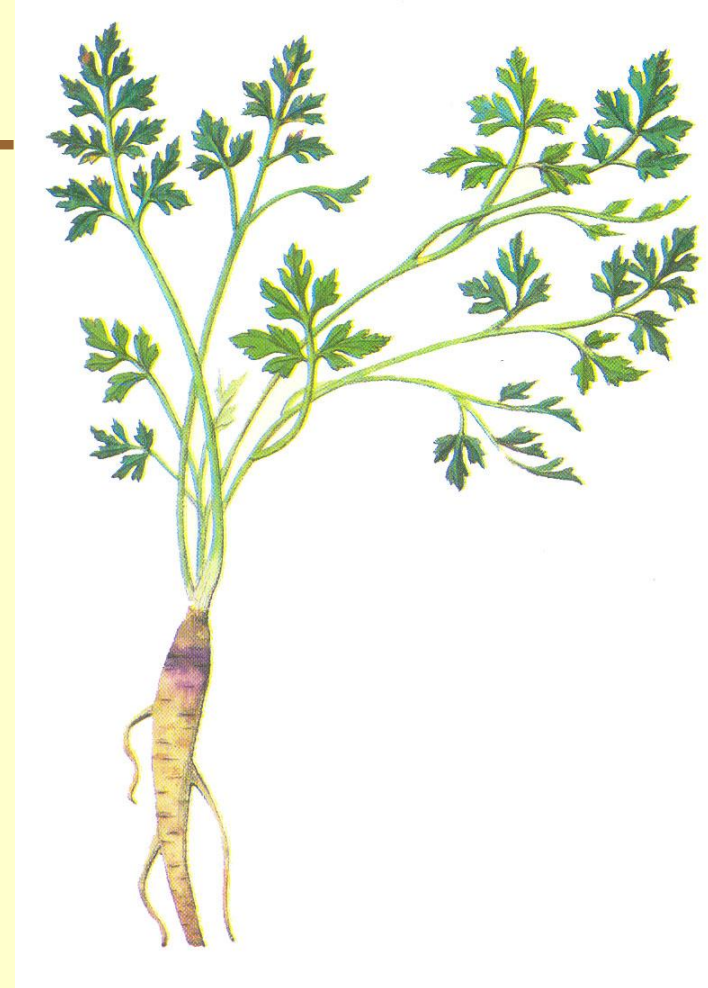


[Назад](#)



Петрушка – двулетнее растение семейства зонтичных со стеблем высотой 50 - 100 см. Листья дважды и трижды  
Зеленовато - жёлт  
мелкие цветы  
собранны в  
сложный зонтик.

Назад



# Из истории:

Петрушка широко культивировалась в садах Древней Греции. Греческие герои и победители на Олимпийских играх увенчивались венками из зелени петрушки. Из Греции растение распространилось по всему миру, и уже в средние века петрушку возводили как пряное





Эстрагон (полынь эстрагонная)  
– Многолетнее травянистое  
растение семейства  
сложноцветных высотой до 120  
см, с прямыми стеблями и  
длинными узкими листьями.

Б  
с  
с



# Из истории:

Любимая душистая приправа у армян и грузин, обычно подаваемая к обеду - Эстрагон или тархун, как называли эту приправу арабы. В Древней Сирии Эстрагон высоко ценили в качестве приправы к разным блюдам. Эту траву употребляют в салатах сыром, простокваше и подают как столовую зелень.

Назад [На следующую](#)



Приправы применяют не по принципу «чем больше, тем лучше», а в зависимости от национальных традиций, личного вкуса, опыта и чувства меры.

Специи не должны заглушать исконного вкуса блюд. Они призваны подчеркивать его, делать более тонким, придать пище пикантность.

