



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:

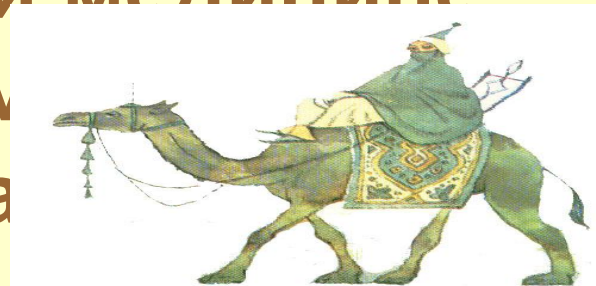
- Анис
- Ваниль
- Гвоздичное
дерево
- Кориандр
- Корица
- Лавр
благородный
- Мелисса
- Мята перечная
- Шафран
посевной
- Тимьян
- Петрушка
- Эстрагон

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 гарни



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.



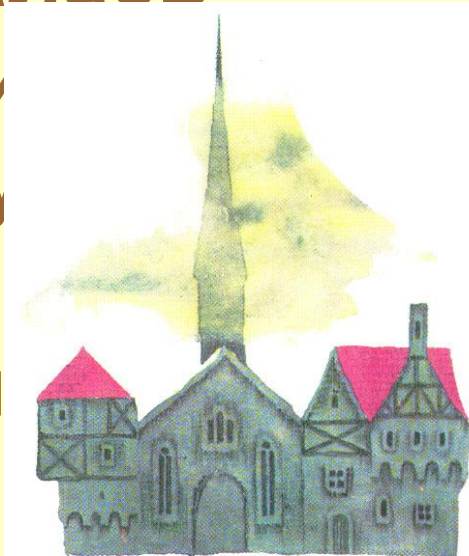
Назад

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.

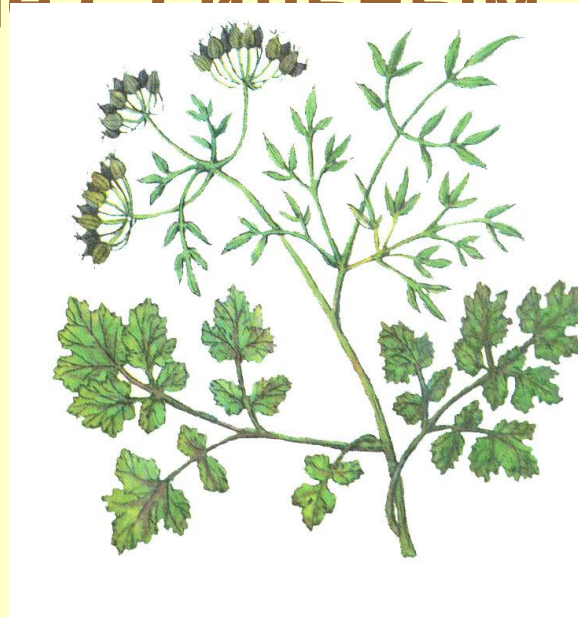


Из истории:

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

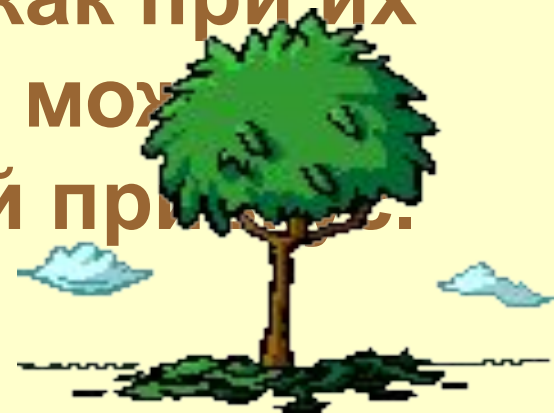
Родина лавра – побережье Средиземного моря.

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.

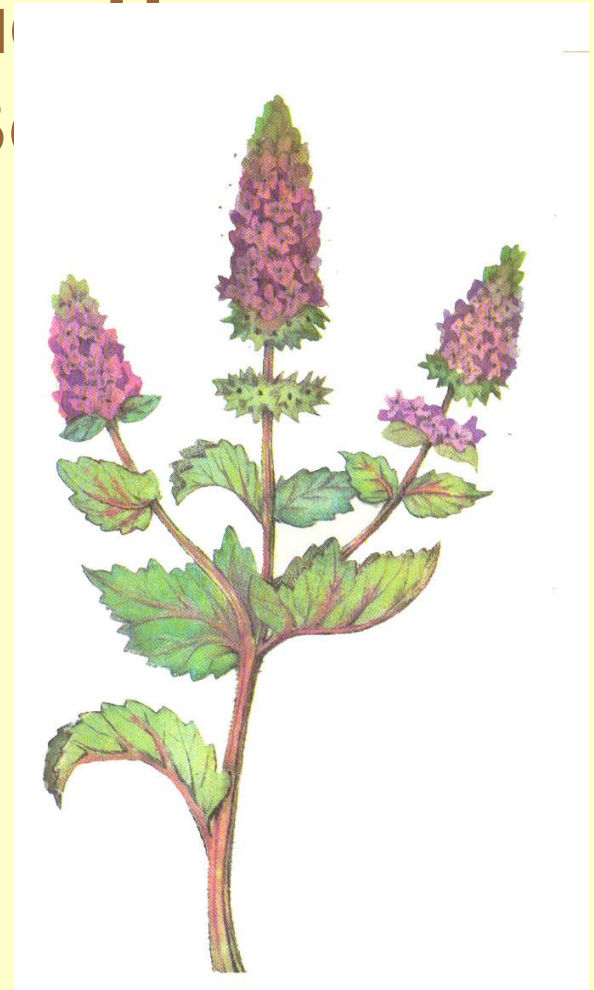


Душистые лавровые листья – очень ценная пряность. Содержат: эфирное масло, уксусную, валериановую кислоту и другие вещества. Их применяют при изготовлении всевозможных овощных, рыбных, мясных блюд, соусов и консервов. В пиццу листья закладывают за 5 – 10 минут до готовности блюда, так как при их длительном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

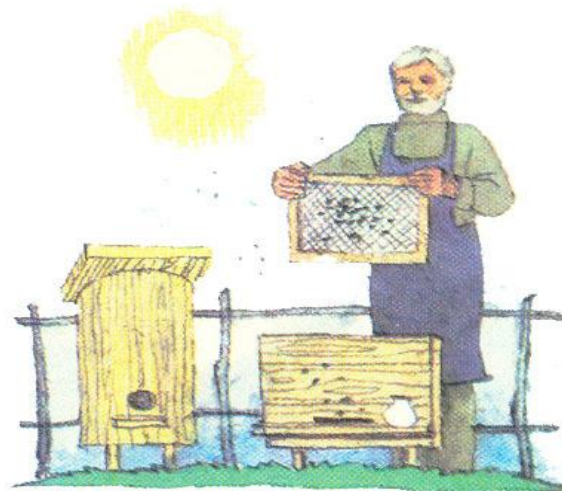


Мята придает пище освежающий, приятный аромат, вызывающий аппетит. Особенно часто зелень ее используется в национальных украинских, грузинских, армянских блюдах. Мятное масло входит в состав аптекарских мятных лепешек, конфет от хрипоты, зубных порошков и паст, в состав валидола и некоторых кондитерских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



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



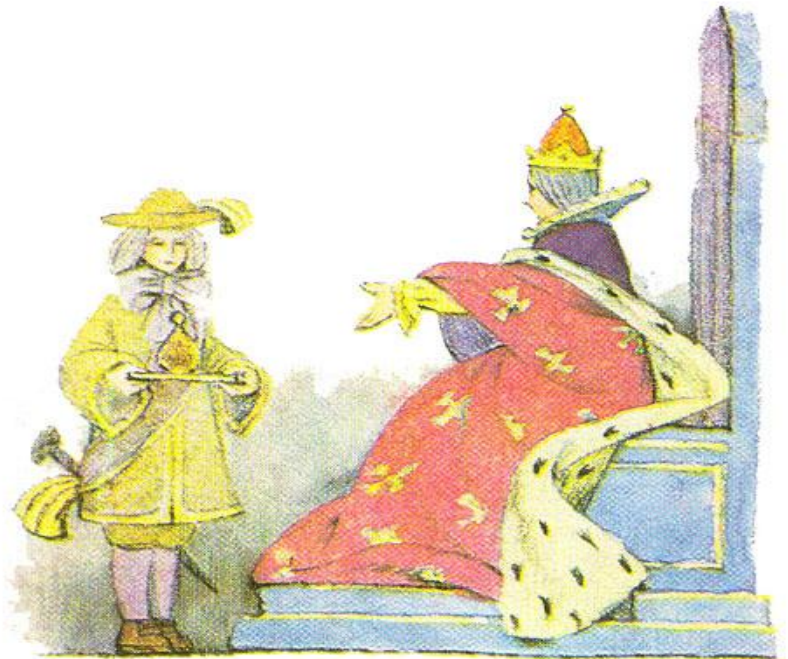
Шафран посевной (крокус) –
многолетнее травянистое растение
высотой от 10 до 30 см семейства
касатиковых. Из чешуйчатой
клубнелуковицы вырастают узкие
линейные, снизу обёрнутые
перепончатыми влагалищами листья
и укороченные цветоносы,
заканчивающиеся 3-х лопастными
фиолетовыми цветками.



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](#)

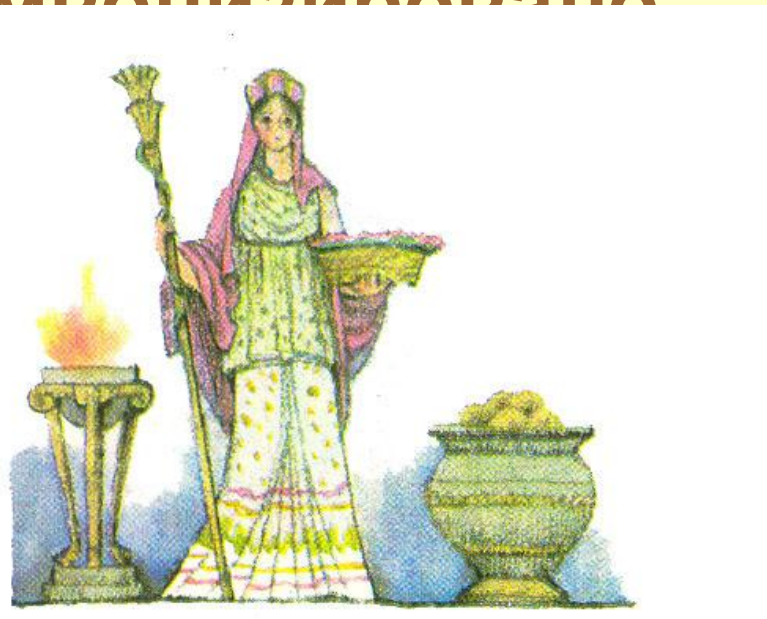


Тимьян – небольшое многолетнее растение с ветвистыми стеблями. Листья мягкие, сидячие, на краях завернутые. Цветки лиловато – розоватые или красные. Обладает резким пряным запахом и вкусом. Содержит эфирное масло, главной частью которого является тимол, высокобактерицидное и ментолоподобное.



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



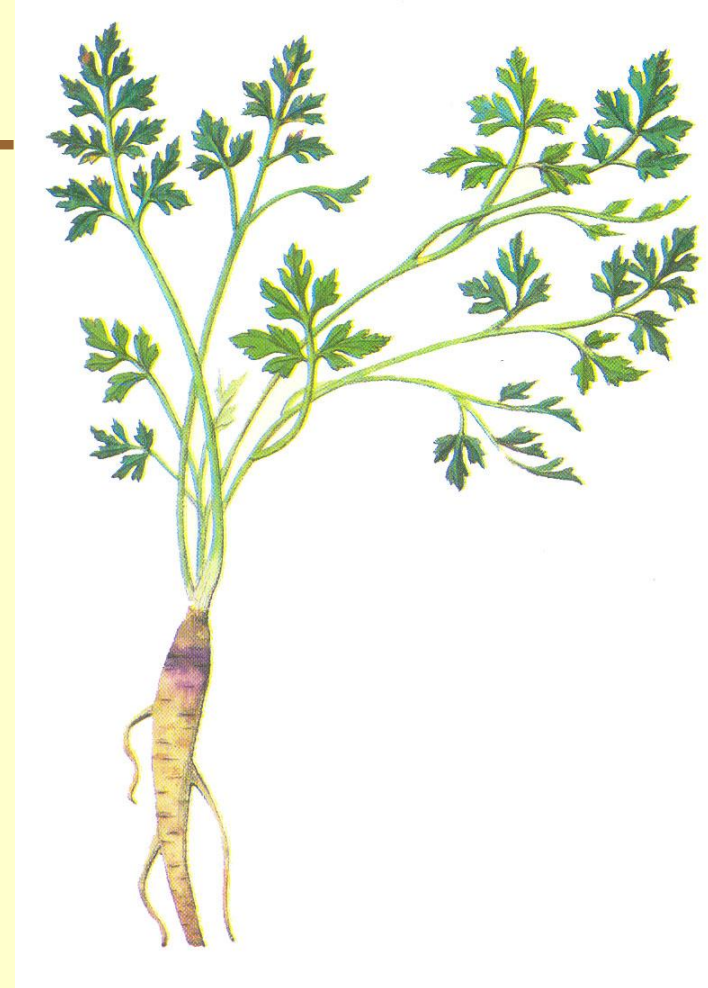
В свежем и сушеном виде он является распространенной приправой к жаркому, соусам, маринованной рыбе, овощам и салатам. Его используют при засолке огурцов и помидоров, при приготовлении различных колбас. В Испании эфирное масло тимьяна используют при мариновании маслин.



[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.

