

Пряности

- ▣ добавки к пище исключительно растительного происхождения. В качестве пряностей могут использоваться различные части растений: листья, стебли, соцветия, корни, плоды и их части —



Классификация пряностей

- ▣ классические пряности используются в сухом виде;
- ▣ местные пряности могут употребляться как в сухом, так и в свежем виде:

- ✓ *пряные овощи:*

- ▣ корнеплоды
- ▣ луковичные

- ✓ *пряные травы*



Классические пряности

- ▣ **Бадьян настоящий** или **Анис звёздчатый** — вечнозелёное древесное растение.



□ **Ваниль** род многолетних лиан семейст
ва Орхидные



□ **Гвоздика (пряность)** — высушенные нераскрывшиеся цветочные почки (бутоны) тропического гвоздичного дерева *Syzygium aromaticum*



□ **Имбирь** — приправа, изготовленная из корня имбиря аптечного.



□ **Калган** (лат. *Alpinia*) — корень одного из трех видов многолетних травянистых растений семейства Имбирные



▣ **Кардамон** — семена (плоды) травянистого многолетнего растения *Elettaria cardamomum* семейства имбирных. Плоды созревают на третий год и обладают очень сильным ароматом с камфорными тонами и принадлежат к числу самых дорогих пряностей, отчего прозваны «царицей специй»



□ **Корица** (*Cinnamomum verum*) — небольшое вечнозеленое дерево высотой 10-15 м, которое относится к семейству Лавровых (Lauraceae).



□ **Лавр** (лат. *Laurus*) — род субтропических де
реьев или кустарников семейства Лавров
ые



□ **Мускатный орех**, или **Мускатник**, или **Мускатное дерево**, или **Миристика** (лат. *Myristica*) — род вечнозелёных двудомных деревьев семейства Мускатниковые.



- ▣ **Перец** — общепринятое название некоторых видов растений рода Капсикум (*Capsicum*) семейства Паслёновые; Около 700 видов



Розмарин



Шафран клубнелуковичные травянистые растения

Шафран прекрасный - *Crocus speciosus* M. Bieb.



Игорь Торгачкин

Флора предгорий Кубани и Черноморского побережья Кавказа © Игорь Торгачкин

OPEN.AZ



- **Цедра** (от итал. *cedro* — цитрон) — наружный окрашенный слой околоплодника растений семейства цитрусовых.



Местные пряности

Пряные овощи : в пищу употребляются как корни, так и стебли и листья, и в основном они применяются повсеместно

▣ Лук



▣ Чеснок



□ Черемша,
или Лук медвѣжий,
или Дікий чесно́к,
или Колба́

□ Петрушка



▣ Пастернак



▣ Сельдерей



□ Фенхель



□ Хрен



Местные пряности

Пряные травы

▣ Базилі́к



▣ Горчица(приправа) —

острая приправа, употребляется с сыром, мясом и птицей.

Готовится из горчичных семечек



□ Душіца



□ Кмин



□ Лаванда



□ Мелісса



□ **Мята** - все ВИДЫ сильно ароматичны, большинство из них содержит много ментола.



□ **Можжевельник**



□ Укро́п



□ Тимья́н ИЛИ Чабре́ц



Спасибо за внимание!

