

Пряности

Опутиной Киры

ТП-36

Корица - вечнозелёное дерево, вид рода Коричник (Cinnamomum) семейства Лавровые (Lauraceae).

Корицей также называется и высушенная кора дерева, которая используется в качестве пряности.



На Востоке специей приправляют плов, используют в кондитерских изделиях, вареньях, напитках и сладких десертах.

В индийской кухне сначала кусочки корицы обжариваются в масле, а затем жарят в этом масле другие продукты. Пряность используют как в сладких блюдах, так и в блюдах из овощей, в салатах, молочных блюдах.

В Средней Азии корица используется в напитках и в салатных заправках. На Кавказе и в Закавказье пряность используют при приготовлении холодных закусок из овощей, бобовых, различных супов, соусов и каш.

В кухне Западной Европы специя встречается в фруктовых и некоторых овощных салатах, блюдах из яблок, груш, айвы; ее любят сочетать со шпинатом, морковью, красной капустой, кукурузой; добавляют в холодные фруктовые супы из свежих или сушеных фруктов. Во Франции экономные монахи придумали коричные кексы из Бордо — они собирали остатки муки из трюмов кораблей, готовили тесто и наполняли им посыпанные корицей и сахаром бронзовые формочки. В колледжах Оксфорда и Кембриджа любимым угощением на традиционных чаепитиях стали cinnamon toasts - сухарики, посыпанные сахаром и корицей.

В Америке корицу сочетают со сладкими кашами, пирогами (традиционный тыквенный пирог) или фруктами (особенно, с яблоками).

В России пряность добавляют в каши, приправы, оладьи, сладкие и молочные супы, блюда из овощей и творога.

В Белоруссии приправляют моченую бруснику и клюкву, соленые помидоры, в Украине — соленые арбузы и огурцы.

Эстрагон -многолетнее травянистое растение

- ▶ Стебли эстрагона незаменимы в приготовлении маринадов и солений, с их помощью можно ароматизировать заправки для салата, растительное масло, майонезы и соусы. Кроме того, эстрагон является отличным консервантом, подавляющим размножение бактерий и позволяющим сохранить вкус и аромат овощей, грибов и фруктов.
- ▶ Свежие и сушеные листья эстрагона подаются в качестве гарнира к мясным, рыбным, овощным и яичным блюдам, добавляются в бульоны, супы, окрошки и соусы, а кашицей из измельченных листьев перед маринованием натираются куски мяса или рыбы. В Украине эстрагон принято добавлять в сыры и простоквашу, а во Франции эта пряность входит в состав дижонской горчицы

Эстрагон



Шалфей- травянистое растение или
полукустарник высотой до 75 см, вид рода
Шалфей семейства Яснотковые



Шалфей

- ▶ шалфей подходит для блюд из жирного мяса и колбас: обработанное шалфеем мясо становится более нежным, вкусным и легче переваривается. Часто добавляют его в сыры, в домашнее пиво и вино, посыпают готовые мясные и овощные блюда прямо перед подачей на стол. Шалфей входит в состав маринадов к рыбе, в рыбные подливы, соусы из трав, салаты, маринады к огурцам. Подходит он и к грибным блюдам.
- ▶ Шалфей, хоть и является почти универсальной приправой, это все же доминирующая пряность, поэтому добавлять его нужно очень осторожно, иначе вкус готового блюда можно испортить.
- ▶ Шалфей обладает достаточно сильным букетом, поэтому его не стоит сочетать травами и специями с тонкими ароматом. Лучше всего он раскрывается в компании с луком, чесноком и зеленым перцем, особенно, для мясного жаркого.

ТИМЬЯН

- ▶ тимьян обладает приятным сильным запахом, острым, сильно пряным горьковатым вкусом.
- ▶ В качестве специи используют ароматные, богатые витаминами листья тимьяна. Он улучшает вкус, сообщает аромат, дает горчинку. Остается одной из ведущих пряностей в пекарском деле. Улучшает запах и вкус овощных блюд, особенно из картофеля и капусты.
- ▶ Тимьян как приправа для жирной пищи не только значительно улучшает и обогащает вкус, но и способствует ее перевариванию.
- ▶ Листочки добавляют в салаты, борщи, овощные супы, куриные бульоны

ТИМЬЯН -низкорослые ароматические кустарнички и полукустарнички. Виды рода принадлежат к числу важных эфиромасличных растений, содержащих фенольные соединения — тимол, карвакрол и другие.



Черный кунжут- это не что иное, как неочищенные семена растения, именуемого сезам. Да и сам продукт больше известен кулинарам под этим названием или как симсим. Добывают эти семена из коробочек травянистого растения, произрастающего в Африке, а также странах Азии, в частности, в Индии и Китае, а также в Корее.



Ваниль — долголетнее растение рода орхидных. Растение представляет собой стебли имеющие поверхностные корни, которые обвиваются вокруг стволов деревьев, для того чтобы подняться к их верхушке. Цветы ванили довольно крупного размера, и имеют зеленовато-белый цвет (см. фото). Цветут они один раз в году, и продолжается это в течение одного дня. Опыляться они должны небольшими пчелами, которые водятся в южной Мексике.

