

Специи и пряности

ЛИСТЫЯ



ПЛОДЫ



КОРА



ЦВЕТЫ



КОРНИ



ОСТИ

КОРА



КОРНИ



ТЫ



Базилик

Это травянистое растение с необыкновенным ароматом, определяющимся содержащимися в его зелени эфирными маслами, и резко выраженным вкусом. Свежую и сушеную зелень базилика кладут в салаты, соусы, ими приправляют копчености. Некоторые используют эту специю при квашении и мариновании овощей.



ОСТИ

КОРА



КОРНИ



КОРНИ



Лавровый лист

Это высушенные листья лаврового дерева. Эту специю добавляют в бульоны, супы, мясные и овощные блюда. Лавровый лист используют также для приготовления маринадов, сметанных соусов, для заготовки солений (особенно грибов и капусты). Особо пикантный вкус лавровый лист придает кислым на вкус блюдам.



КОСТИ

КОРА

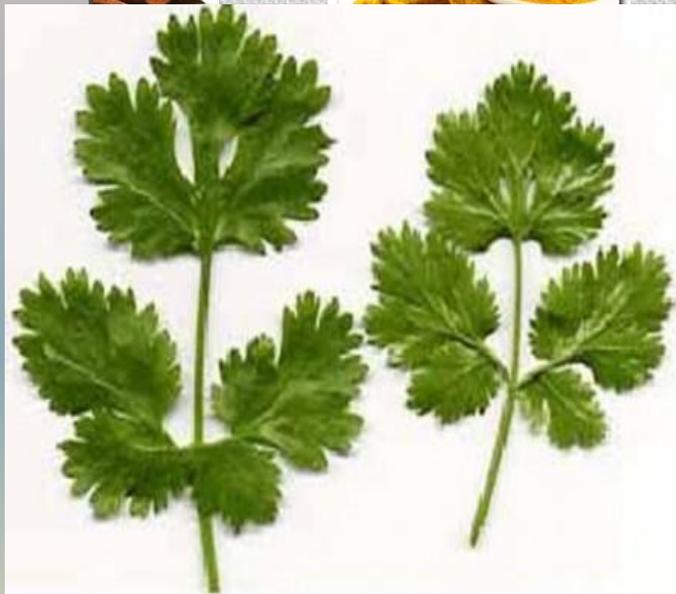
КОРНИ

Кориандр

Листья – прекрасный компонент для салатов, соусов, супов, ароматное дополнение к мясным и рыбным блюдам, шашлыкам и кебабам, бутербродам.

Стоит использовать осторожно, потому что не всем нравится специфический вкус.

Семена же обладают древесным ароматом, сладким вкусом и запахом. Семена кинзы (кориандра) хороши как в виде семечек (целыми), так и в порошке (молотыми). Очень хорошо кориандр подходит для добавления в мясные блюда, при приготовлении супов и соусов.



Кориандр



ОСТИ

КОРА



КОРНИ



ТЫ



Розмарин

Вечнозеленый кустарник, свежие и сушеные листья которого отличаются приятным, немного сладковатым ароматом. Эту специю добавляют к мясу, главным образом, к баранине, свинине и дичи, а также к рыбе, некоторым салатам и овощным соленьям. Розмарин обычно добавляется в пищу в размолотом виде.

Fókuszban
a rozmaring



ОСТИ

ОРА

КОРНИ

Орегано

Растение входит в состав пряных смесей для паштетов, начинок из ливера или мяса, домашних колбас. Сушёная или свежая трава — один из компонентов всемирно известной пряности «орегано». Душицу добавляют к жареному, тушёному и запечённому мясу, соусам и подливкам. В итальянской кухне ею ароматизируют пиццу.



ТЫ



ОСТИ

КОРА



КОРНИ



ТЫ



Мята

Травянистое растение, сушеные и свежие листья которого добавляют в пудинги, фруктовые салаты и напитки. Широко используется эта специя при приготовлении овощных блюд, иногда добавляется к мясу (как правило, к баранине).



ОСТИ

КОРА



КОРНИ



ТЫ



Укроп

Теплый, чуть острый, с ноткой аниса вкус. Запахом очень напоминает тмин. Особенно популярен в кухне Северного полушария. Незаменим для рыбных блюд. Используется для блюд из морепродуктов, яиц и творога, салатов, соусов, рагу и супов, для ароматизации уксуса, при засолке и консервировании грибов и овощей.



ОСТИ

КОРА



КОРНИ



Эстрагон

Это один из видов полыни, листья и молодые побеги которого, свежие и высушенные, обладают пряным ароматом. К тому же портулак очень богат витаминами. В качестве пряности портулак добавляют к мясу и рыбе, в маринады, салаты и соусы. В теплые блюда портулак для сохранения вкуса и витаминов вводят непосредственно перед подачей на стол.



ОСТИ

КОРА



КОРНИ



ТЫ



Майоран

Ароматное растение, зелень которого является великолепной приправой к супам, блюдам из картофеля, паштетам, соусам. Наиболее ароматны свежие листья майорана, но если у вас нет возможности их использовать, добавьте в блюдо сушеный майоран. Эта приправа очень хорошо сочетается с другими травами.



ОСТИ

КОРА



КОРНИ



ТЫ



Бадьян

Бадьян хорошо сочетается с чесноком, имбирем, корицей, гвоздикой, душистым и красным перцем, укропом, петрушкой, в сладких блюдах и кондитерских изделиях - с корицей, солодкой, ванилью. Вкус бадьяна сладковато-горький. Запах напоминает анис



ОСТИ

КОРА



КОРНИ



ТЫ



Кардамон

Кардамон употребляют в кулинарии многих стран. Он хорошо сочетается с супами из кур, гороховыми с копченостями, сладкими. Этой пряностью приправляют вегетарианские пловы, разнообразные блюда из свинины, баранины и рыбы. В некоторых арабских странах кардамоном ароматизируют кофе, в Китае - чай.



ОСТИ

КОРА



КОРНИ



ТЫ



Горчица

В кулинарии используют и целые, и молотые семена. Горчицу кладут в приправы для салатов и в майонезы. Ее добавляют в сырные соусы и соусы для белокочанной и цветной капусты, топинамбура или лука-порей. Она хорошо сочетается с холодным мясом и колбасами.



ОСТИ

КОРА



КОРНИ



ЛИСТЫ



Мускатный орех

Сушеные плоды мускатного дерева, используемые в виде порошка. Используется для придания пикантного вкуса овощным блюдам, супам, также является прекрасной добавкой к кулинарным изделиям и другим сладостям.



ОСТИ

КОРА

КОРНИ



ТЫ



Кумин

Слегка горький вкус, пряный аромат, похожий на тмин. Кумин является существенной частью арабской, мексиканской, латиноамериканской и индийской кухни.

Используется при приготовлении сыров, маринадов, колбас, супов, соусов, карри, фарша, риса и фасоли.



ОСТИ

КОРА



КОРНИ



ТЫ



Лайм

Это близкий родственник лимона, представляет собой маленькие цитрусовые плоды, которые обычно собираются совсем зелеными главным образом из-за своего сока, который напоминает по кислоте сок лимона, но намного ароматнее.

Лаймы используются для приготовления напитков, мясных и овощных блюд, для украшения салатов и в качестве маринада.



ОСТИ

КОРА



КОРНИ



ТЫ



Ваниль

Используется для приготовления сладостей, печенья, фруктовых компотов, молочных блюд, мороженого, кремов для тортов, конфет, шоколада.

Ванильный сахар можно приготовить дома, оставив пару разрезанных стручков ванили в плотно закрытой посуде с сахаром.



ОСТИ

Корица

Нежный, сладковатый, слегка жгучий, согревающий, у некоторых сортов – слегка вяжущий. Употребляется главным образом в кондитерских изделиях (печенье, кексы, куличи, пряники, фруктовые пироги) и вообще в сладких блюдах (пудинги, сладкие пловы, компоты, варенья, муссы, желе, кисели, творожные пасты). Часто используется в фруктовых, грибных и мясных маринадах. Хорошо сочетается с бараниной, рисом, ветчиной, гусиным фаршем.

КОРА



ТЫ



КОРНИ



ОСТИ

КОРА



КОРНИ



ТЫ



Шафран
Популярен на Ближнем Востоке и в Южной Европе, где его добавляют в блюда из риса, рыбы, баранины, ягнятины, цветной капусты, в соусы, пироги и хлебобулочные изделия. Это обязательный компонент французского рыбного супа bouillabaisse, испанской паэльлы или ризотто по-милански. Шафран часто входит в состав индийский сладостей и молочных напитков.



ОСТИ

КОРА

КОРНИ

Гвоздика

Горький жгучий вкус и сильный, теплый аромат.

Целую гвоздику варят с основным продуктом. Она придает пряный вкус блюдам из фруктов, сладким супам, холодным блюдам, напиткам, краснокочанной капусте, большинству блюд из рыбы и дичи.

Молотая гвоздика незаменима для ароматизации пряничного теста. Молотая гвоздика входит в состав гарам масала (индийская смесь специй).



ТЫ



ОСТИ

КОРА



КОРНИ



ТЫ



Куркума

Чуть мускусный запах и острый горький вкус.

Куркума используется не только для ароматизации, но и для окрашивания блюд, придавая им желтый или оранжево-желтый цвет. За это она и получила название «индийский шафран». Используется с яйцами, овощами, бобовыми, морепродуктами. Добавляют куркуму в соусы, супы, а особенно хороша она в блюдах из риса, баранины, говядины с азиатским вкусом.



ОСТИ

Имбирь

Теплый аромат со свежей древесной нотой.

Острый, жгучий вкус.

Используется в европейской выпечке –
пряниках, рождественских кексах и пудингах и
т.д.

В старинной русской кухне имбирь обязательно
добавляли в сбитни, квасы, настойки, брагу,
меды, пряники и другую выпечку.

Пряный аромат имбиря прекрасно сочетается с
любым мясом и рыбой, с фасолью, грибами, с
овощами – в горячих блюдах и маринадах,
незаменим имбирь в выпечке и сладких
напитках. Имбирь входит в состав карри.

КОРА



КОРНИ



ТЫ



ОСТИ

КОРА



КОРНИ



ТЫ



Сельдерей

Сельдерей целиком используют в пище и ее приготовлении, поэтому он входит в состав многих блюд. Самыми ценными его частями являются мясистый корень и упругие стебли.

Ароматный и приятный на вкус корень сельдерея, польза которого заключается в содержании эфирных масел и полезных веществ, особо популярен в кулинарии.



ОСТИ

КОРА



КОРНИ



ТЫ



Петрушка

Вкус и аромат петрушки нежны и ненавязчивы, поэтому как специя она практически универсальна, и используется во многих несладких блюдах — в салатах, супах, вторых блюдах из мяса рыбы и овощей. В пищу добавляют как свежие, так и сушеные листья петрушки, а также ее корни и толченые семена.

