



# „ДЕРЕВО“ ПРЯНЫХ СПЕЦИЙ

Гуммель Эвелин

Kk13 kv-2

# СОДЕРЖАНИЕ

- Пряности.
- Какие части растений используют для пряностей?
- Характеристика каждой пряности.



**Пряности** — различные части растений, добавляемые в пищу в малых дозах в различных целях, в основном, с целью улучшения *вкуса*, обладающие специфическим, в той или иной мере устойчивым *ароматом* и *вкусом*.



# ПРЯНОСТИ ПРИНЯТО РАЗДЕЛЯТЬ НА 6 ГРУПП:

- ▣ **Остро-горькие со слабым ароматом** (черный перец, горчица, хрен и др.);
- ▣ **Горькие с резким пряным запахом** (душистый перец, хмель, гвоздика, имбирь, дягиль, иссоп, аир, лавр и др.);
- ▣ **С сильным, но не острым сладковатым ароматом и слабым пряным вкусом** (корица, мускатный орех, кориандр, любисток, донник и др.);
- ▣ **Со слабым тонким пряным ароматом** (кардамон, тмин, чабер, майоран и др.);
- ▣ **С резко индивидуальными свойствами** (мята, анис, шалфей, фенхель, укроп, чеснок, лук, касатик и др.);
- ▣ **Напиточные** (растения, которые служат для изготовления всевозможных напитков; либо растения, которыми сдабривают напитки, приготовленные из других растений).



## КАКИЕ ЧАСТИ РАСТЕНИЙ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРЯНОСТЕЙ?

- Семена
- Корни,
- Кора,
- Стебли,
- Листья,
- Соцветия,
- Плоды,
- Кожица.



# CEMEHA



# КАРДАМОН



Недозрелые высушенные плоды (семена) травянистого растения семейства имбирных.

Используются семена, заключённые внутри трехгнездных плодов — коробочек длиной 0,8—1,5 см, в которых от 9 да 18 мелких красновато-бурых семян.

*Семена имеют пряно-жгучий вкус с сильным ароматом.*



# КОРИАНДР (КИНЗА)



Однолетнее зеленое пряное растение семейства зонтичных, высотой обычно от 40 до 60 см.

Кориандр как пряную приправу добавляют в компоты и рождественские кондитерские изделия. Его используют также для ароматизации пряных блюд, таких, как мясо, колбасные изделия и овощи.

**Аромат и вкус: у растения очень сильный, своеобразный запах. На вкус семена кориандра душистые, пряные, а также немного сладковатые.**



# МАК



Снотворный - однолетнее растение высотой до 1,2 м.

Крупные цветки могут, быть красными, розовыми или белыми.

Плод - коробочка обратнойцевидной формы, содержащая семена.

Используют при выпекании хлеба, булочек, печенья и кексов.

**Аромат и вкус: у семян мака пряный, напоминающий орехи вкус.**



# СЕМЕНА ГОРЧИЦЫ



Однолетнее травянистое растение семейства крестоцветных. Черная горчица достигает 1-1,2 м в высоту, а белая -80-100 см. Оба вида цветут в июне-июле желтыми цветками, собранными в рыхлые щитковидные или кистевидные соцветия.

В качестве пряной добавки молотые семена горчицы кладут в салатные соусы и соусы для жареных мясных и рыбных блюд, в майонезы. Горчица великолепно подходит для ароматизации мясных рулетов и голубцов.

**Аромат и вкус: на вкус семена белой горчицы сначала сладковатые, затем жгучие. У черной горчицы сильно жгучий вкус.**



# КОРНИ



# ИМБИРЬ



Многолетнее корневищное растение высотой до 1 м. Листья узкие, заостренные, стебель тонкий. Корневище, из которого и получают пряность, очень твердое и достигает в диаметре 2 см.

Имбирь является составной частью карри и других пряных смесей, добавляют его также в выпечку (пряники, коврижки), в пудинги и пикули.

**Аромат и вкус: имбирь обладает сладковатым, похожим на аромат древесины запахом и довольно жгучим вкусом.**



# ЧЕСНОК



Травянистое многолетнее растение, достигающее в высоту 70 см. Луковица состоит из маленьких, узких бело-розовых луковичек, "зубков", и покрыта сверху белыми чешуями

В качестве приправы чеснок добавляют к огромному количеству самых разнообразных блюд, особенно к мясу, рыбе, овощам и соусам. Чеснок незаменим в турецкой, греческой, мексиканской и азиатской кухне.

**Аромат и вкус: чеснок обладает очень сильным своеобразным ароматом и характерным вкусом.**



# Лук



Двулетнее травянистое растение, высотой до 1,2 м со слабой корневой системой. Существуют жгучие и полужгучие, а также сладкие, или салатные сорта. Помимо лука репчатого важными культурами являются также лук-порей, или жемчужный, лук-шалотт, лук-батун, лук-слизун и лук многоярусный.

В качестве приправы лук используют в вареном, жареном, сушеном и сыром виде. Его добавляют в соусы, супы, рыбные, мясные и овощные блюда.

**Аромат и вкус: на вкус свежий лук очень жгучий, а в жареном или вареном виде скорее сладковатый.**



# СЕЛЬДЕРЕЙ



Сельдерей дарит нам энергию, но не калории, калорийность сельдерея – 18 ккал на 100 г. Более того, сельдерей имеет «отрицательную калорийность» – при его употреблении организм получает калорий меньше, чем затрачивает на усвоение.

Съесть сельдерей можно целиком: корень чаще всего варится или запекается.

Из него готовят салаты, сельдерей хорошо сочетается с любым мясом, рыбой и морепродуктами, грибами.



# ПАСТЕРНАК



Род двулетних и многолетних трав семейства Зонтичные, овощная культура.

Обитают на долинных и горных лугах, в зарослях кустарников.

Употребляют как пряность. В кулинарии в основном используется корень пастернака, так называемый Белый корень. Его варят, запекают в духовке, используют в салатах и зимних супах.



# ΚΟΡΑ



# КОРИЦА



Настоящая шри-ланкская корица - вечнозеленое тропическое дерево семейства лавровых, достигающее в природе высоты 20 м. В культуре деревья обычно не превышают 3 м. У этого дерева кожистые зеленые листья, бело-желтые цветки и темно-синие ягоды. Корицу получают из коры коричневого дерева. Снятую с деревьев кору сушат трубочками или полосками. Во время сушки корица приобретает типичную светло-коричневую окраску.

В продажу корица поступает либо в виде палочек, либо молотая. Этой пряностью приправляют сладкие и острые блюда. Корицу добавляют в хлебобулочные изделия, сладкие блюда и десерты, а также используют в индийской кухне как приправу в различных смесях карри, мясных и рыбных блюдах, блюдах из риса.

**Аромат и вкус: у корицы нежный, сладкий, приятный древесный аромат и теплый, мягкий вкус.**



# СТЕБЛИ



# УКРОП



Однолетнее растение семейства сельдереевых высотой до 1 м. Листья укропа перисто-рассеченные, темно-зеленые, с восковым налетом. Мелкие желтые цветки собраны в плоские сложные зонтики.

Стебли укропа используются главным образом при консервировании огурцов, хотя эта пряная зелень также великолепно подходит к квашеной капусте, мясным и рыбным блюдам, а также для приготовления так называемого зеленого сливочного масла.

**Аромат и вкус: по запаху и на вкус укроп напоминает фенхель и считается зеленым овощным растением с приятным пряным ароматом.**



# ХРЕН



Растение семейства крестоцветных, высотой до 60 см с толстым, мясистым, стержневым корневищем и боковыми корнями, которые глубоко проникают в почву. Стебель прямой, толстый.

Использование в кулинарии: свежие или сухие корни превосходно подходят для приготовления разнообразных сырых соусов. Натертый или молотый хрен используется в качестве приправы к овощным блюдам, супам, айнтопфам (айнтопф - наваристое, густое, супообразное блюдо из овощей, картофеля и мяса. Используется в качестве первого и второго блюда.

**Аромат и вкус:** у хрена своеобразный острый запах и жгучий вкус.



# Листья



# ЛАВРОВЫЙ



Вечнозеленое дерево семейства лавровых с густолиственной кроной. Листья крупные, продолговато-эллиптические, кожистые, лоснящиеся сверху, с приятным пряным запахом.

*Душистые лавровые листья — ценная пряность.*

Они содержат 2—3,5 процента эфирного масла, уксусную, валериановую и капроновую кислоты и другие вещества. Лавровые листья в большом почете у кулинаров и домашних хозяек. Их применяют при изготовлении всевозможных овощных, рыбных, мясных блюд, соусов, консервов. В пищу листья закладывают за 5—10 минут до окончания тепловой обработки, так как при их длительном кипячении может появиться горьковатый привкус.



# МЕЛИССА



Многолетнее травянистое растение, высотой до 1,5 м. Стебли прямостоячие, четырехгранные, ветвистые, с легким опушением. Цветет с июля по сентябрь.

Использование в кулинарии: свежие листья мелиссы служат превосходной пряной приправой к салатам, соусам, рыбе, птице и летним прохладительным напиткам.

**Аромат и вкус: у листьев мелиссы сильный лимонный аромат.**



# ПЕТРУШКА



Двулетнее растение семейства зонтичных, достигающее в высоту 80 см и имеющее белый, похожий на морковь, корнеплод. Цветочный стебель зеленый, прямостоячий.

Петрушка используется очень разнообразно: свежие и сухие листья применяют для приготовления соусов, добавляют в качестве приправы во всевозможные овощные салаты, блюда из картофеля и яиц. Ее применяют в виде гарнира и для украшения картофеля, салатов, супов и айнтопфов.

**Аромат и вкус: листья и стебли обладают сильным, приятным, пряным ароматом.**



# ТИМЬЯН



Многолетний сильноветвистый полукустарник семейства губоцветных, высотой до 20 см. Листья мелкие, серо-зеленые, снизу коротко опушенные, края листовой пластинки завернуты книзу. В качестве приправы используются сушеные растертые листья. Как приправу тимьян можно добавлять практически в любые блюда. Особенно он подходит для ароматизации жаркого, жареного на гриле мяса, птицы, сыров и салатов.

**Аромат и вкус:** у тимьяна приятный аромат и слегка горьковатый вкус.



# СОЦВЕТИЯ



# ГВОЗДИКА



Вечнозеленое, сильно ветвистое от основания дерево семейства миртовых, высотой до 14 м.

Цветки колокольчатые с желтыми лепестками, собраны в верхушечные соцветия. Цветет дважды в год.

Нераскрывшиеся бутоны собирают и сушат, в результате чего и получается всем хорошо знакомая пряность - гвоздика.

Гвоздику используют для ароматизации сладких блюд и выпечки, мясных и рыбных блюд, супов, соусов и овощей. Встретить гвоздику можно и в глинтвейне. В пищевой промышленности ее используют при производстве колбасных и хлебобулочных изделий.

**Аромат и вкус: у гвоздики очень сильный запах и ароматно-жгучий вкус.**



# ШАФРАН



Клубнелуковичное растение, развивающее до 9 длинных узких листьев. С сентября по октябрь на каждом растении распускаются по два сине-фиолетовых бокаловидных цветка с тремя длинными красными рыльцами. Во время цветения эти рыльца вырывают руками и затем сушат.

Шафран используется в качестве приправы к рису, дарам моря, соусам и супам, как правило, в средиземноморской кухне. Кроме того, эта пряность используется также для ароматизации хлеба и выпечки.

**Аромат и вкус: у шафрана в высшей степени сильный запах и горьковатый, однако в то же время напоминающий мед вкус.**



# ВАНИЛЬ



Взбирающаяся по деревьям или любым другим опорам корнелазящая орхидея, достигающая в высоту 10-15 м. Из пазух мясистых листьев вырастают кистевидные соцветия из зеленовато-желтых цветков, раскрывающихся лишь на несколько часов в день. Спустя несколько месяцев из опыленных цветков развиваются плоды - так называемые "бобы", представляющие собой длинные сочные цилиндрические коробочки со множеством семян. В полусозревшем состоянии плоды снимают. После сбора их подвергают длительному процессу ферментации и сушки, в результате чего и получают всем хорошо знакомые сморщенные бурые "палочки" ванили с характерным приятным ароматом.

Ваниль - важная составная часть хлебобулочных изделий и самой разнообразной выпечки, сладких блюд, соусов, пудингов и шоколада.

**Аромат и вкус: ваниль обладает очень приятным ароматом, напоминающим духи с легким оттенком табака и мягким сладким вкусом.**



# ШАЛФЕЙ



Многолетний полукустарник семейства губоцветных, высотой до 70 см. Стебли, ветвистые, четырехгранные, сильно облиственные, у основания деревянистые. Начиная со второго года жизни на верхушках стеблей распускаются сине-фиолетовые или белые цветки, которые собраны в ложные мутовки, образующие колосовидные соцветия. У шалфея очень сильный аромат, поэтому добавлять его в блюда следует в небольших количествах.

**Аромат и вкус: у листьев шалфея лекарственного сильный и резкий запах с легким оттенком камфары и горьковатый, слегка вяжущий вкус.**



# Плоды



# ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ, БЕЛЫЙ, РОЗОВЫЙ



Белый перец

Перец черный - лазящий кустарник, достигающий в природе 9 м высоты, хотя в культуре он обычно не превышает 4 м. Листья темно-зеленые, плотные и кожистые. Мелкие цветки белые, собраны в колосовидные соцветия. После опыления из цветков развиваются зеленые ягоды, которые по мере созревания краснеют.

В продаже имеется множество разнообразных видов перца. Перечислим наиболее известные из них: **черный перец** (несозревшие ягоды, которые при сушке на солнце становятся черными, продается в молотом виде или горошком); **белый перец** (созревшие ягоды, которые перед сушкой вымачивают, чтобы снять с них кожицу; продается в молотом виде или горошком).



**Аромат и вкус: перец очень ароматен и обладает жгучим вкусом.**



# МУСКАТНЫЙ ОРЕХ



Красивое вечнозеленое тропическое дерево, достигающее высоты 10-15 м. Собирают орехи 2-3 раза в год.

Мускатный орех великолепно дополняет овощные блюда с морковью, луком, кольраби, цветной и брюссельской, капустой. Его также добавляют в блюда из риса, соусы, рубленое мясо и рыбу. Не обходятся без щепотки тертого мускатного ореха и многие холодные и горячие напитки. Сладкие блюда, такие например, как яблочный и грушевый десерты, а также рождественские сладости, ароматизируют мускатным орехом.

**Аромат и вкус:** у мускатного ореха запах древесины и сладкий, напоминающий орехи, но несколько жгучий вкус.



# ПАПРИКА



Растение семейства пасленовых, достигающее в высоту 1,5 м. Плоды - зеленые стручки с семенами, которые по мере созревания становятся красными. Как пряность используется молотый красный перец (паприка), для чего стручки перца сначала сушат, а затем растирают в порошок.

Без паприки невозможно себе представить венгерскую кухню. Очень популярна эта пряность также и в Германии. Она превосходно дополняет мясо (например, гуляш), супы, соусы, сыры, блюда из яиц и ракообразных. При кипячении с паприкой светлых бульонов или соусов они становятся красными.

**Аромат и вкус: молотая паприка бывает очень жгучей или более мягкой, однако всегда имеет сладковатый вкус.**



# АНИС



Однолетнее травянистое растение семейства зонтичных высотой до 60 см. Анис применяется в хлебопекарном и кондитерском производстве, используется также для ароматизации некоторых квашений и солений. Его добавляют в качестве приправы к различным блюдам. Многие знакомы с анисом по пряному освежающему запаху зубной пасты или зубного порошка.



# КАПЕРСЫ



Кустарник высотой до 1 м с плотными, как бы лакированными листьями. Зеленые, яйцевидные, немного похожие на огурцы плоды раскрываются при созревании наподобие цветка тюльпана.

У каперсов используют бутоны, молодые плоды и концы побегов. Их маринуют в уксусе и солят, используя затем как приправу к соусам, мясу, птице и различным салатам.

**Аромат и вкус: у каперсов пряный, терпкий и довольно горький вкус.**



# МОЖЖЕВЕЛЬНИК



Вечнозеленый хвойный кустарник, реже небольшое деревце семейства кипарисовых. Цветки невзрачные, желтые. Зеленым плодам (шишкоягодам) требуется 2 года для полного созревания, в результате чего они окрашиваются в синева-черный цвет. Созревшие плоды собирают и сушат, при этом их поверхность становится морщинистой.

Шишкоягоды можжевельника являются превосходной приправой к жирным мясным блюдам, соусам, квашеной капусте, и паштетам, а также к разнообразным солениям и маринадам. Можжевельник широко используется в ликеро-водочной промышленности, особенно при производстве джина.

**Аромат и вкус:** у шишкоягод можжевельника горьковато-пряный аромат. На вкус они сладкие.



# ТАМАРИНД



Крупное вечнозеленое дерево семейства бобовых, высотой до 20 м. Дерево приносит похожие на стручки плоды, красновато-коричневая пульпа (мякоть) которых и является пряностью.

В Индии и Индонезии мякоть плодов тамаринда используют для приготовления пряных паст и карри. Тамаринд также добавляют в острые супы и блюда из риса. Кроме того, эта пряность входит в состав широко известного Вустерширского соуса.

**Аромат и вкус:** у тамаринда сладковатый запах и кисло-сладкий, фруктовый вкус.



**СПЕЦИЮ МОЖНО ДОБАВИТЬ,  
НО УБРАТЬ НЕЛЬЗЯ!!!!**



**Таблица, приводимая ниже,  
будет полезна для  
применения специй в  
блюдах.**



Специи	Салаты	Супы	Блюда из яиц	Мясо	Рыба
Бasilik	из помидоров и огурцов	томатный, рыбные	яичница	жаркое из телятины и свинины	жареная и вареная рыба
Кайенский перец	из крабов, тунца, помидоров	мясные из говяжьих хвостов	омлет, глазунья	гуляш, антрекот, эскалоп	морепродукты, запеченная рыба
Карри	рисовые, яичные, из мяса, птицы	мясные, грибные	омлет	печень, телятина, баранина	вареная рыба
Корица	фруктовые	молочные, фруктовые, рыбные	безе		
Майоран	картофельные, из бобовых, рыбные, мясные	картофельные, гороховый, томатный, овощные	сырный омлет	свинина, баранина, мясной фарш, почки, печень, гуляш	заливное
Перец красный	мясные, рисовые, картофельные, из помидоров	мясные, из говяжьих хвостов	глазунья, фаршированные яйца	говядина, телятина, свинина	жареная рыба
Перец черный	листовые, овощные, мясные	мясные		говядина, телятина, свинина, баранина	угорь, жареная и вареная рыба
Перец белый	все салаты из маринованных овощей	все заправленные крахмалом супы	глазунья, омлет	свинина, говядина, телятина, баранина, мясной фарш	жареная и вареная рыба,
Тимьян	свекольные, картофельные, из помидоров	гороховый, картофельные, томатный, рыбные	омлет	говядина, телятина, свинина, баранина, мясной фарш	жареная и вареная рыба, морепродукты
Тмин	свекольные, из белокачанной капусты, сыра	картофельные, грибные		свинина, баранина	вареная рыба, тунец, раки

Специи	Соусы	Птица	Овощи	Гарнир	Десерт/Выпечка
Бasilik	томатный, белый соус со свежей зеленью	курица	помидоры, картофель, краснокочанная капуста	макаронные изделия	пицца
Кайенский перец	заправки для салатов	тушеное мясо птицы	цветная капуста		
Карри	соус Карри	куриное фрикассе	баклажаны, помидоры, сладкий перец	рис	
Корица	винные фрукты				запеканки, выпечка, яблочные блюда
Майоран	молочные соусы со свежей зеленью	курица, утка, гусь, рагу из потрохов	овощная солянка, морковь	жареный картофель	
Перец красный	томатный	жареное мясо птицы, фрикассе	квашеная капуста, сладкий перец, огурцы	жареный картофель, рис, макаронные изделия, творог	сырное печенье
Перец черный	мясные	курица, утка, гусь, индюшка	цветная, белокочанная капуста, сладкий перец		
Перец белый	заправки для салатов, сырные соусы	курица, утка, гусь, индюшка, рябчики	цветная капуста, морковь, грибы, кольраби	макаронные изделия	
Тимьян	томатный, заправки для салатов	курица, индюшка	морковь, грибы, помидоры	блюда из картофеля	пицца
Тмин		гусь	квашеная, савайская, краснокочанная капуста	жареный картофель, творог	луковый пирог, сырное печенье
Шалфей	заправки для салатов	курица, утка, гусь, индюшка	горох, помидоры, овощная солянка	макаронные изделия, пельмени, творог	
Шафран			помидоры, спаржа	рис	пудинги, печенье
Эстрагон	рассолы	курица, утка, гусь	морковь, белые грибы, помидоры	макаронные изделия, картофель	фруктовые салаты

