

ПРЯНОСТИ:

Содержание:

1. Общие сведения.
2. История пряностей.
3. Классификация пряностей.
4. Местные пряности.
5. Пряные овощи.
6. Смеси и комбинация пряностей.
7. Сохранение пряностей.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ:

Пряности — добавки к пище исключительно растительного происхождения. В качестве пряностей могут использоваться различные части растений: Листья, стебли, соцветия, корни, плоды и их части — кора, кожица.

По классификации, предложенной В.В. Похлёбкиным, пряности подразделяются на две группы: *классические, или экзотические пряности* и *местные пряности*. Классические пряности используются (по крайней мере, в тех регионах, где они не произрастают) в сухом виде; местные пряности могут употребляться как в сухом, так и в свежем виде. Местные пряности также подразделяются на *пряные овощи* и *пряные травы*. Пряные овощи, в свою очередь, могут быть подразделены на

Каждая пряность имеет в той или иной степени выраженный жгучий вкус, от практически несъедобного до едва ощутимого.

Употребляя термин «пряности», надо иметь в виду, что пряности и *приправы* в узко кулинарном смысле — противоположные термины. Отличие пряностей от приправ заключается, в общем, в том, что пряности не употребляются отдельно и собственно полноценным блюдом не являются (хотя некоторые, например, свежие пряные травы или корнеплоды можно употребить и в отдельности), тогда как приправы в известной степени могут употребляться отдельно, хотя и не все.

Пряности, в отличие от приправ, лишь оттеняют общий вкус блюда, вносят новые нюансы, тогда как приправы сами по себе являются составляющей блюда в целом, создают его вкус. Некоторые пряности (в основном корнеплоды) можно использовать и как приправы, например, корень сельдерея — высушенный корень используется в виде пряности при приготовлении супа, он же в сыром или термически обработанном виде как ингредиент салата или основа для супа - пюре.

▣ *Классические пряности*



▣ *Экзотические пряности*



ИСТОРИЯ ПРЯНОСТЕЙ:

Предполагается, что человек начал использовать пряности в пище ранее, чем соль, в силу большей доступности их в некоторых регионах, при этом пряности также нашли своё применение в религиозных обрядах и медицине. В древности очевидно, что пряности использовались во многом для сохранения того или иного продукта в жарком климате, так как они обладают некоторыми бактерицидными свойствами. Первые упоминания о пряностях (имея в виду *классические пряности*, см. Классификация пряностей) встречаются в источниках древних цивилизации [Востока](#):

в Китае, Индии, Египте и датируются историческим периодом около 3000 лет до нашей эры. Так, корица использовалась в Китае в 2700 году до нашей эры. В античный период пряности широко использовались греками и римлянами. Поставщиками пряностей являлись Индия, Цейлон, Южная Азия, Малая Азия, Средний Восток, Африка и Средиземноморье, и их стоимость была весьма высока. В годы раннего Средневековья торговля пряностями, в связи со всеобщим упадком после крушения Римской империи, угасла и активно возобновилась лишь в VII веке. Основным центром торговли пряностями стал Константинополь, куда пряности свозили арабские купцы и через византийских купцов, продавали их

Заготовка перца в древности :



КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЯНОСТЕЙ:

Пряности, известные с глубокой древности, получившие всемирное распространение и широко применяемые практически в любой национальной кухне. Представляют собой части тропических и субтропических растений, как правило, прошедшие ту или иную обработку (практически всегда — сушку, также могут пройти ферментацию, очистку, кипячение и т. п.).

Диапазон применения классических пряностей очень широк: от мясных до сладких блюд.

Диапазон применения классических пряностей очень широк: от мясных до сладких блюд.

К классическим пряностям относятся:

Асафетида, она же ферула вонючая, смола вонючая, дурной дух, чёртов кал, асмаргок, хинг , илан Бадьян, он же звёздчатый анис, китайский анис, индийский анис, сибирский анис, корабельный анис

Ваниль

Гвоздика

Имбирь

Калган, он же галган, альпиния, калганый корень, аптечный корень

Кардамон

Корица

Куркума, она же куркума длинная, жёлтый корень, гургемей, зарчава, халди

Лавр

Мускатный орех и Мускатный цвет или

МЕСТНЫЕ ПРЯНОСТИ:

Пряности, активное употребление которых, по крайней мере, ранее, имело место в исторических и географически обособленных областях. В настоящее время различия между местными и классическими пряностями несколько нивелируются, так как совершенствование способов обработки и доставки, как правило позволяет использовать их повсеместно и не только в свежем виде. Однако, остаётся аспект области применения этих пряностей — то есть в те блюда, которые сложились в том регионе, где та или иная пряность являлась местной. Кроме того, пряные травы иногда имеют весьма узкое применение: в одном региональном блюде или группе блюд. При этом к местным пряностям В. В. Похлёбкин относит также пряности, повсеместно употребляемые в пищу, но употребляемые при этом почти исключительно в свежем виде, так например лук.

ПРЯНЫЕ ОВОЩИ:

Пряных овощей не так и много, важно отметить, что у пряных овощей в пищу употребляются как корни, так и стебли, листья, и в основном они применяются повсеместно.



СМЕСИ И КОМБИНАЦИИ ПРЯНОСТЕЙ:

Нередко, прежде всего с целью экономии времени, хранения, отчасти, для создания несколько нового вкуса, пряности заранее заготавливают в смеси. Естественно, технически любые пряности могут быть смешаны, однако вопрос стоит в результате: отнюдь не все пряности сочетаются друг с другом, и кулинария разных стран выработала свои, определённые комбинации пряностей, присущие тому или иному историческому или географическому региону и используемые в определённых блюдах (группе блюд).

Из наиболее известных смесей следует выделить:

смесь карри (от 7-12 до 20-24 компонентов)

индийская смесь (10 компонентов)

сиамская смесь (10 компонентов)

китайская смесь усянмянь (5 компонентов)

хмели-сунели (от 6 (сокращённый состав) до 12 (полный) компонентов)

аджика (5 компонентов, но один из них хмели-сунели)

долма (6-8 компонентов)

болонская смесь (9 компонентов)

франкфуртская смесь (10 компонентов)

гамбургская смесь (7 компонентов)

уорчестерская смесь (5 компонентов)

букет гарни (сухой или свежий в разных вариантах до 9 компонентов)

▣ Букет гарни:



▣ Хмели-сунели:



СОХРАНЕНИЕ ПРЯНОСТЕЙ:

Сохранение пряностей в сухом виде особого труда не составляет: в тёмных стеклянных банках с притёртой пробкой, хранить в тёмном месте. Пряности можно замораживать в морозильнике, предварительно порезанными и после этого чуть-чуть подсушенными, небольшими отдельными порциями. Некоторые пряности можно консервировать с солью, однако не все и недолгое время. Недолгое сохранение свежего пучка пряной травы производится путём помещения этого пучка в невысокий стакан, куда налито немного воды — не