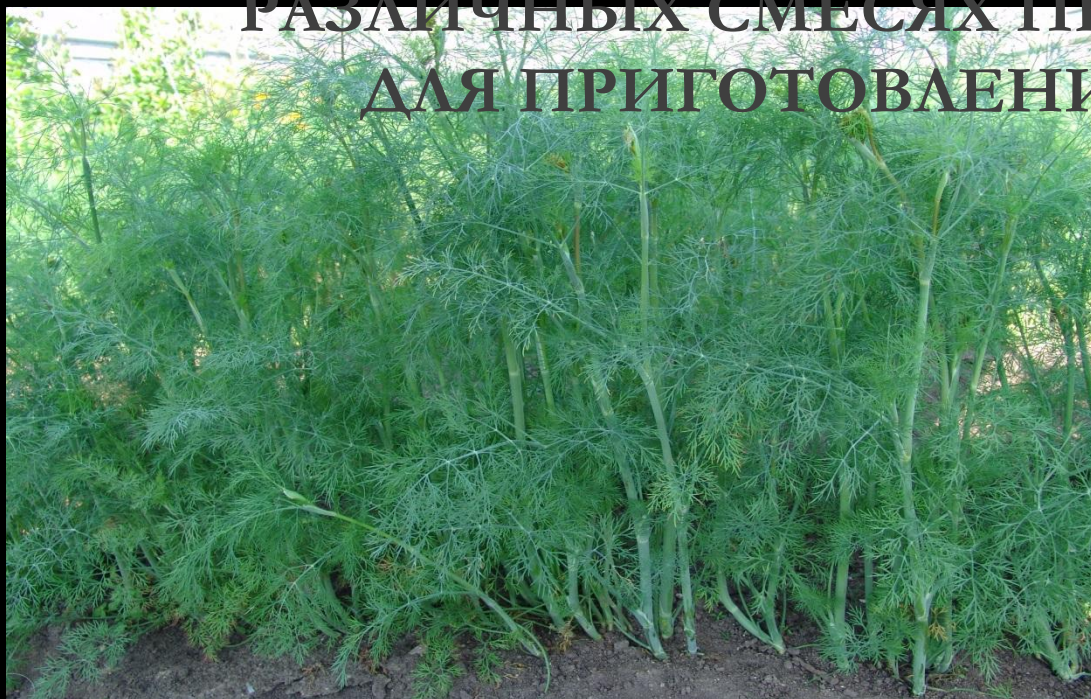




ПРЯНЫЕ ОВОШИ

ОСВЕЖАЮЩИМ ВКУСОМ И ЗАПАХОМ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В СВЕЖЕМ, СУШЕНОМ ИЛИ СОЛЕНОМ ВИДЕ. ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ОВОЩЕЙ, ПРИГОТОВЛЕНИЯ АРОМАТНОГО УКСУСА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ УКРОП В ФАЗЕ ЦВЕТЕНИЯ ИЛИ ПЛОДОНОШЕНИЯ. СУШЕНЫЙ УКРОП УПОТРЕБЛЯЕТСЯ В РАЗЛИЧНЫХ СМЕСЯХ ПРЯНОСТЕЙ И ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД.



ЗНАЧЕНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ ЭСТРАГОНА



Полынь эстрагонная обладает слабопряным ароматом и острым, пряным и пикантным вкусом. Известны сорта салатного направления, распространённые в Закавказье и Средней Азии, и пряно-ароматические формы

КОРИАНДР (КИНЗА)



В Центральную и Западную Европу кориандр попал от римлян. В Великобритании он появился после римского завоевания (I век н. э.) и культивировался в течение долгого времени в юго-восточных графствах, где и до сих пор распространён как сорняк.

В эпоху географических открытий (XV—XVII века) кориандр из Европы был завезён в Америку, Австралию и Новую Зеландию[

ЧАБЕР

Молодая зелень по вкусу напоминает жгучий перец. Надземную часть растения используют как приправу к соусам, мясному фаршу, колбасе, рыбным блюдам; из нее готовят салаты, применяют при засолке огурцов и помидоров, в ликеро-водочной промышленности.



БАЗИЛИК



Базилек (лат. *Ocimum*) — род однолетних и многолетних трав и кустарников семейства Яснотковые (*Lamiaceae*).

Представители рода — уроженцы тропических и тёплых умеренных областей Старого Света.

МАЙОРАН



Майоран (лат. *Origanum majorana*) — вид многолетних травянистых растений из рода Душица (*Origanum*) семейства Яснотковые.

На Ближнем Востоке более известен под названием «бардакуш, мардакуш»

ХРЕН



Хрен (лат. *Armoracia*) — род многолетних травянистых растений семейства Капустные (*Brassicaceae*)