

**Прянощі, приправи.
Нове в асортименті.
Види, смакові
властивості,
зберігання.**

**Когутяк Михайло
КМ - 26**



Варто додати у звичайну страву лише одне-єдине зернятко запашних прянощів, як вона одразу набуває неочікуваного присмаку. Нотку кислого, солодкого чи гострого «звучання» найдкам додають саме прянощі.





Прянощами називають різні рослини, що містять ароматичні і пряні речовини. У кулінарії прянощі використовуються у свіжому або в сухому вигляді. Це можуть бути як самі рослини, так і насіння, пелюстки квітів, бутони, суцвіття, бульби, кореневища, цибулини.



Історія прянощів.

Передбачається, що людина почала використовувати прянощі в їжі раніше, ніж сіль. Спочатку їх використовували в різних ритуалах, а пізніше - для надання аромату і присмаку стравам, а також для виготовлення ліків.

Усі народи в усі часи прагнули мати у себе прянощі, які цінувалися нарівні з золотом, сріблом, хутрами і шовками. Висока ціна прянощів змушувала купців стародавнього світу здійснювати ризиковані, безконечно далекі на ті часи подорожі. По декілька разів за час довгої дороги купці повинні були платити величезні мита, часто цінний вантаж ставав здобиччю розбійників. Були часи, коли цибуля цінувалася так дорого, що сарацини, наприклад, охоче брали вісім цибулин як викуп за кожного полоненого француза. Коли хотіли сказати про когось, що він дуже багатий, його глузливо називали «мішком перцю». Кухонна скринька з прянощами була справжнім скарбом, а дорогого гостя частували щедро приправленими стравами.



Точної класифікації прянощів немає, вони дуже різноманітні. Умовно їх ділять на класичні і місцеві. До класичних прянощів належать ті, що відомі з давніх часів, широко застосовуються в національній кухні різних країн. Місцеві прянощі - це пряні овочі і трави, які використовуються у свіжому вигляді, в тій місцевості, де вони ростуть.



**Як прянощі використовують корені (хрін),
кореневища (аір, імбир), цибулини (часник, цибуля),
кору (кориця), квіткові пуп'янки (гвоздика, каперси),
маточки і приймочки (шафран), всю зелену масу (кріп, естрагон),
листя (лавр), плоди та їх частини (червоний перець),
висушене насіння (гірчиця, аніс, кмин).**



Пряні овочі

Пряних овочів не так і багато, важливо зазначити, що у пряних овочів у їжу вживаються як коріння, так і стебла і листя, і в основному вони застосовуються повсюдно. (часник, цибуля, петрушка, перець, селера, хрін)





ЧАСНИК

У їжу використовують молоде листя, цибулина використовується під час маринування, консервування, соління, у різних салатах, м'ясних стравах і маринадах.

Давні українські вірування. Часник, як і полин та любисток, є оберегом від відьомських зазіхань, а також проти чарів та вроків, оскільки «всю заразу відганяє». Його вплітали у коси молоді перед вінчанням. Ним натирали тіло, носили на шії, вішали над колискою немовляти. Перед тим як нести дитину хрестити, мати жувала зубець часнику і «хукала» на неї.

ПЕРЕЦЬ

Перець є практично класичною універсальною пряністю, однією із найпопулярніших на всіх материках.

Як пряність перець чорний застосовується під час готування супів, овочевих салатів, усіх видів м'яса, включаючи дичину, савойської капусти, квасолі, гороху, квашеної капусти, яєць, риби; він уходить до складу низки соусів, підлив, маринадів, застосовується в консервній промисловості, під час виготовлення ковбас і безлічі виробів із м'яса.



ЦИБУЛЯ

В даний час цибуля ріпчаста є однією з найважливіших овочевих культур. Цибулини і листя використовуються як приправа в консервній промисловості, до салатів, вінегретів, грибам, овочевих і м'ясних страв, а також як пряно-вітамінна закуска і смакова добавка до супів, соуси, підливи, фаршів. Найчастіше цибулю вживають в сирому вигляді або підсмаженим на салі або олії.



ПЕТРУШКА

Петрушка городня - класична пряна трава, вже багато століть вона використовується в кулінарії багатьох країн. Петрушка городня володіє приємним характерним ароматом і пряним, солодкуватим, з легким відтінком гірчинки смаком. Її зелень застосовують як в свіжому, так і сушеному вигляді. Для приготування перших і других гарячих страв використовуються також корінь і насіння рослини.

СЕЛЕРА

Використовують на Україні й селеру. Донедавна у супи й другі страви для смаку додавали лише її корінь, а тепер у кулінарну моду увійшло вживати й стебла. Нині з цієї рослини готують уже й фреші та салати.



ХРІН.

Хрін краще використовувати у свіжому вигляді — очищений білий корінь, дрібно натертий, а також листя. викликає сильне подразнення. У кулінарії листя та корінь хрону використовують для маринування, соління овочів (огірків, буряку, суміші овочів), свіжотертим його подають до вареного м'яса, копченостей, порційних страв, до сирних паштетів, риби, його додають у квашену капусту, сметанні соуси, подають до котлет.

Пряні трави

Пряних трав, на відміну від овочів, безліч.

Коріння у пряних трав, як правило, не вживаються.

(аніс, базилік, гірчиця, кмин, коріандр, любисток, лаванда, м'ята, меліса, чебрець, кріп, естрагон).



КОРІАНДР (КІНЗА)

Додають до компотів та різдвяні кондитерські вироби. Також для ароматизації пряних страв – м'яса, ковбасних виробів, овочів. Коріандр вважається класичною пряністю для ароматизації хліба та хлібобулочних виробів. Дуже сильний, своєрідний запах. На смак насіння коріандру запашні, пряні, а також трохи солодкуваті.



КМІН

Пряність - сіро-коричневі насіння. Його додають в пряні салати. Ця пряність використовується також в різних м'ясних стравах, супах і салатах, деяких сортах сиру.

БАЗИЛІК

Базилік краще всього використовувати у свіжому вигляді. Чудово підходить в якості приправи до страв із сирих продуктів, салатів, овочів (переважно до помідорів і баклажанів), м'ясних і рибних страв.



ЕСТРАГОН

Додають його й у начинки, соуси, у майонез, гірчицю, мариновані овочі, в омлети, салати, у маринад для смажених на грилі м'яса, курчат або дичини.

Свіжі й сухі молоді пагони з листям додають у салати, борщі, рибні та м'ясні супи, до відварної риби, для засолювання огірків і помідорів.

МАЙОРАН

Майоран дуже популярний у всьому світі і використовується практично у всьому, що можна з'їсти чи випити.

У кулінарії використовується в основному майоран сушений, але також свіжий і підсмажений. Сама приправа майоран представляє собою листя або бутони цієї рослини.

Майоран застосування знаходить в приготуванні риби, м'яса, овочів, супів, салатів, заправок, соусів, і навіть напоїв.



Рута.

Її смак середній між цибулею і часником.
Тому використовують як приправу до салатів,
гарнірів, при солінні й маринуванні.



М'ЯТА.

На городі неодмінно має бути кущик цієї
духмяної рослини. Вона добре освіжає повітря
в приміщенні, її заварюють як чай, використовують
при солінні огірків та помідорів.



БУЗИНА ЧОРНА

Квітки бузини використовують,
як добавка в квіткові чаї, мармелад,
млинчики і фруктові кекси.



МЕЛІСА

У перекладі з грецької
«меліса» означає «бджола». Якщо
пасічник натре руки й обличчя листям
меліси, його ніколи не вжалить бджола...
Використовують в чаях і компотах.



ЛАВР

Лавровий лист - пряна приправа в рибних і м'ясних маринадах, соусах, супах, його додають як спецію при засолюванні або маринуванні огірків та інших овочів. Крім того, мелений лавровий лист входить до складу пряних сумішей, для ароматизації ковбасних виробів.



КРІП

Традиційне застосування кропу – в салати, супи, м'ясні і другі страви, а також при засолюванні огірків і помідорів - обмежено літнім часом. Він покращує смакові якості їжі, зовнішній вигляд, збуджує апетит.

ГІРЧИЦЯ

Гірчиця хороша як спеція, що окремо вживається, причому і у вигляді соусу, і в зернистому стані (так звана французька). Вона відтіняє смак всіх видів м'яса, надаючи гостроти. Без гірчичного порошку неможливо уявити собі майонез. Зерна надають простим овочевим салатам особливу пікантну нотку.

ЛЮБИСТОК.

Прянощі з пряним грибним запахом, солодко-гірким смаком. Використовується в салатах, та для приготування блюд з м'яса, риби, грибів, маринадів, для ароматизації десертів, чаїв.



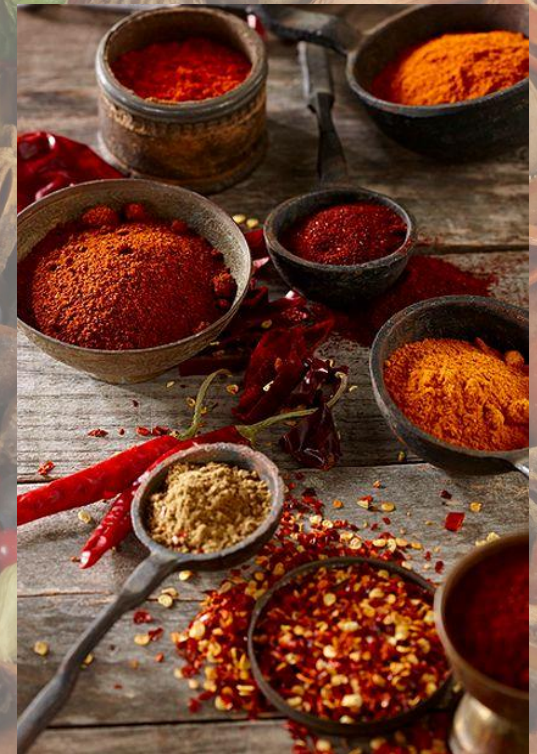
ЧЕБРЕЦЬ.

Трава має сильний запах, гострий і пряний концентрований смак, тому додавати її треба зовсім небагато. Яскравий аромат і гірчинка використовується в пекарській справі, в приготуванні овочевих страв (картоплі, капусти, рагу).

ЛАВАНДА.

Квітки і листя використовуються як приправи до м'ясних, рибних і овочевих страв, додають в супи, соуси, салати.





Без прянощів, яких у світі існує безліч, їжа була б прісною і не приносила б абсолютно ніякого задоволення! Але завдяки цим подарункам природи, ми легко можемо створювати чудові кулінарні шедеври. Навіть самі прості страви з їх допомогою «грають» різноманітністю смакових відтінків і стають гідною прикрасою найвишуканіших меню.



Дякую за увагу!