



МУЛЬТИМЕДІЙНА ПРЕЗЕНТАЦІЯ «ПРЯНОЦІ НА КУХНІ»

Виконала- Полюхович Єлизавета 12 років 7 клас.

С. Зелене Петрівського району, Кіровоградської області.

zelene2008@ukr.net

Вулиця Миру

+380970549655

Керівник - Кузьминська Ольга Миколаївна.

«Прянощі на кухні»



Що таке прянощі

ПРЯНОЩІ (СПЕЦІЇ) — це смакові речовини, використовувані в якості приправ, що поліпшують смак і запах їжі. Це різні частини рослин (листя, насіння, плоди, квіти, коріння), що володіють ароматичними та смаковими властивостями. Прянощі викликають роздратування нюхових і смакових рецепторів (закінчень чутливих нервів), викликають підвищену секрецію травних соків, що сприяє посиленню апетиту і підвищенню їжі.

Дари світу

Дарами Старого світу є не тільки хлібні і овочеві, але й фруктові рослини, а також ті, від яких люди отримали численні прянощі (лавровий лист, кріп, цибуля, часник та інші прянощі)



Історія прянощів та спецій



Прянощі й спеції зіграли важливу роль в історії розвитку цивілізації, у відкритті нових земель і торгівлі.

Трактати з описом і дослідженнями властивостей спецій і лікарських трав можна віднести до самих ранніх рукописних робіт на Землі.

Вказівки про готування ліків на основі рослин (у тому числі спецій) містяться в Єгипетських папірусах, вік яких обчислюється 2000 роками до нашої ери і які, як видно, є копіями інших авторитетних джерел, складених століттями раніше.

**Усі народи в усі часи прагнули мати у себе
прянощі, які цінувалися нарівні з золотом,
сріблом, хутрами і шовками**



Цибуля цінувалася так дорого, що сарацини, наприклад, охоче брали вісім цибулин, як викуп за кожного полоненого француза.



Часник дуже гарний і як приправа. Правда, не всім до вподоби його запах. Піфагор називав часник королем прянощів. В Європі ця рослина з'явилась 5000 років тому назад.



Часник, деякі народи, називають «пахучою розою», хоча, насправді, належить до сімейства лукові. Є одночасно і овоч, і спеція. Його головні постачальники на світовий ринок – США, Тайвань і Балкани.

Кріп . Перші згадування про кріп зустрічаються в працях стародавніх греків і римлян. Батьківщиною кропу є Азія. Запах кропу Стародавній Греції “змагався” з ароматом троянд. Гілки вплітали у вінок. Відома грецька поетеса Сафо оспівала кріп у віршах.

Вінком охапи

Дивна моя

Хвилі кучерів прекрасних Нарви для вінка Ніжною рукою Свіжих кропу гілок



Хрін. Найширше в Українській кухні застосування знаходять як пряно - смакова добавка в кулінарії, де використовують коріння, а також листя як пряність.



Хрін звичайний поширений в Україні, європейській частині Росії, в Західному і Середньому Сибіру. Росте на вогких луках, по берегах річок і сміттєвих місцях, культивують у городах.

Хрін звичайний — багаторічна трав'яна рослина висотою 40-150 см з родини хрестоцвітих, коріння якої вживають як приправу до їжі, у консервуванні та в домашньому лікуванні. Поширена по всій території Україні.

Перець червоний гострий, або перець чілі – тропічний кущ *Capsicum frutescens* пряність, яка має пекучий смак. Назва походить від “chilli” з ацтекських мов науаталь (сучасна Мексика) та перекладається як “червоний”.

Червоний перець переважно використовують в м'ясних, овочевих та рисових стравах, починаючи з салатів, борщів і супів і кінчаючи тушкованим м'ясом.



На відміну від шрі-ланкійської кориці для «фальшивої кориці» — кассії з Китаю, В'єтнаму та Індонезії використовуються більш грубі шари кори.



Найбільш якісну корицю отримують в Шрі-Ланці, але рослини також вирощують в комерційних цілях на острові Ява, Суматрі, в західній Індії, Бразилії, В'єтнамі, на Мадагаскарі і в Єгипті.

Коріандр. Батьківщиною коріандру вважають Південну Азію та Малу Азію, де вирощували її за 1000 років до нашої ери.

У наші дні коріандр культивують на Північному Кавказі, в Україні в основному як ефіроолійну культуру. Також вирощують як прянощі.



Горчиця - приправа, приготовлена з порошку меленого насіння гірчиці в суміші з води, оцту, цукру, солі, олії та різноманітних прянощів.
Подають до страв з м'яса, риби тощо. Входить до складу деяких рецептів маринаду й використовується для приготування майонезу.



Приправа *ка́рі* — суміш спецій різноманітна за складом, очевидно створена англієцями під час колонізації Індії, як спроба скопіювати смак індійських страв.



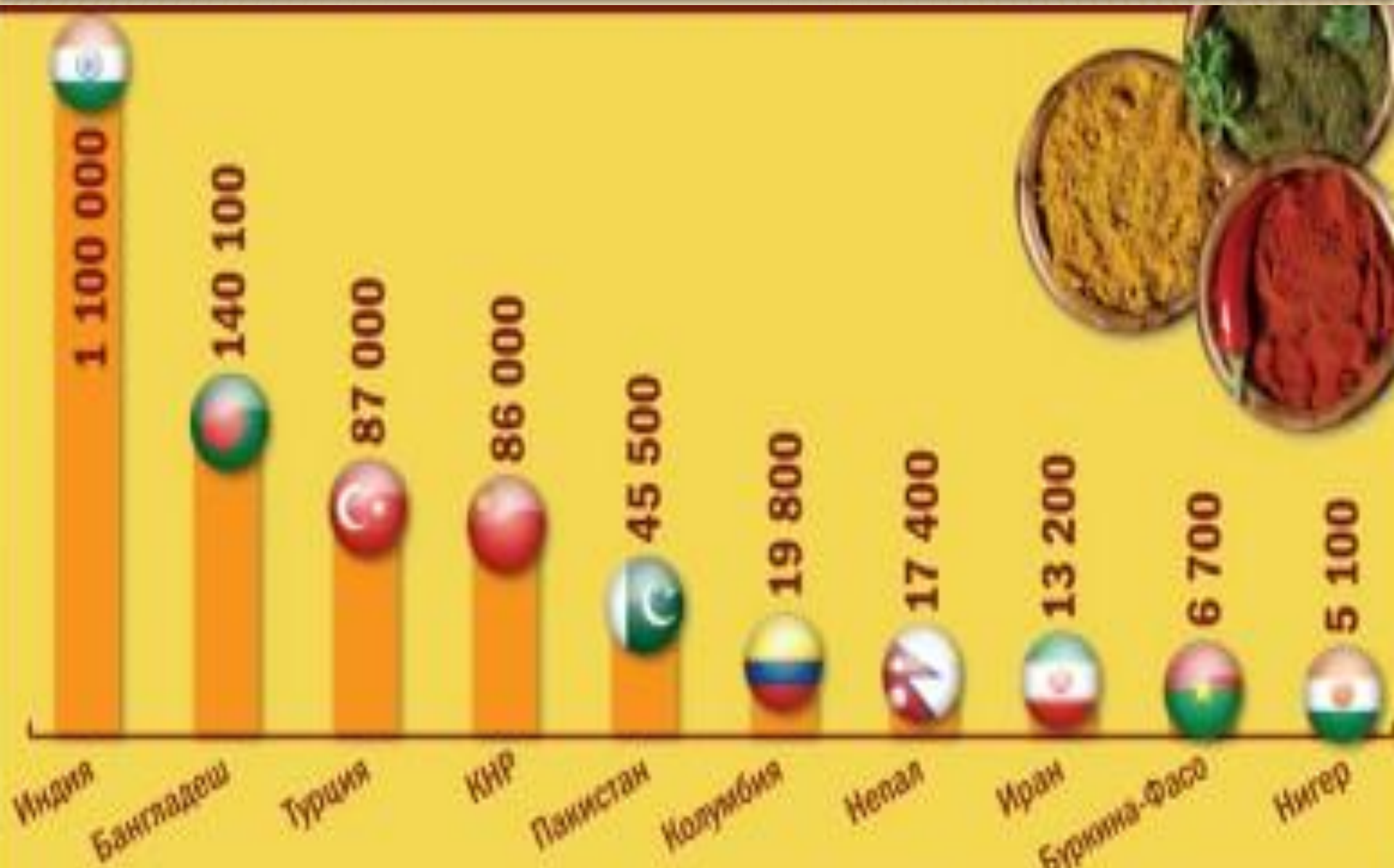
Також цей термін вживають для назви великої різноманітності приправ, до складу яких входить листя карі, яке вживається в кухні Південної Індії.

Чебрець (чебрець, богороднична трава, чабер, чепчик) добре відомий у багатьох країнах, де його застосовують і як лікарський засіб, і як ароматну приправу до страв.



До того ж, чебрець використовували в якості різних оберегів і поміщали в ладанки, оскільки, на думку знахарів, він охороняє від пристріту, злих духів.

Виробництво прянощів в світі за 2009 рік (в тоннах)



**Голод – лучшая приправа к еде.
(Cibi condimentum est fames.)
(СОКРАТ)**

**Кулинария — подарок Богов. Специи же —
подарок дьявола.**

**Меня никто не убедит, что в гениальной симфонии
больше содержания, чем в гениальном салате.
Если мы ставим памятник Моцарту, мы обязаны
поставить памятник и господину Оливье.
(АНАТОЛИЙ МАРИЕНГОФ, «Циники»)**

**Кулинария — это искусство, а
искусство — это взрыв!**

**«Лунная ночь и варёный рис всегда бывают
кстати».(Японское изречение)**