



# Пряности



Пряности — это добавки к пище исключительно растительного происхождения, обладающие специфическим, в той или иной мере устойчивым ароматом и вкусом.

Добавляются в пищу в малых дозах с различными целями, в основном, с целью улучшения вкуса.

В качестве пряностей могут использоваться различные части растений: листья, стебли, соцветия, корни, плоды и их части — кора, кожица.

## Применение пряностей имеет следующие цели:

- Внесение в блюдо новых вкусовых оттенков.
- Исправление неприятного естественного вкуса продуктов или готового блюда
- Сохранение продукта
- Придание блюду привлекательного внешнего вида
- Улучшение консистенции блюда

## Способы внесения пряностей в блюдо:

Пряности могут употребляться

**С позиций способа заготовки, из свежего или переработанного сырья:**

- в сухом виде
- в свежем виде
- в консервированном виде
- в предварительно обработанном виде (экстракты)

**С позиций целостности:**

- в целом виде
- в измельчённом виде (молотые (в виде порошков и пудры) ломаные, дроблёные, резаные и давленные)
- в виде экстракта
- в виде букета

**С позиций времени и температуры внесения пряности.**

По общему правилу, пряности вносятся в конце приготовления блюда или уже в готовое блюдо, но так, чтобы они успели в достаточной мере экстрагироваться.

## Хранение.

Пряности относятся к числу товаров с повышенной сорбцией и десорбцией. Низкая влажность и высокая степень пористости обуславливают их высокую гигроскопичность и способность поглощать посторонние запахи из окружающей атмосферы.

С другой стороны, потеря легколетучих и видоизменения легкоокисляющихся компонентов являются причиной ослабления или полной утраты собственной ароматичности и специфического вкуса пряностей.

Пряности хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях, не зараженных вредителями при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха — не более 75%. При этом необходимо строгое соблюдение товарного соседства.

Установлено, что снижение качества пряностей в процессе хранения соответствует уменьшению содержания эфирного масла. При этом пряности, в эфирном масле которых преобладает эвгенол (наиболее устойчивый компонент), сохраняют свой аромат лучше и дольше. Алкалоиды, в частности, пиперин, более стойки в хранении по сравнению с эфирным маслом, поэтому вкус у пряностей сохраняется дольше, чем аромат.

Хранить пряности лучше в целом виде, размалывать их следует только по мере необходимости. В магазинах запас пряностей не должен превышать месячной потребности.

Согласно данным исследований, выполненных во Всероссийском научно-исследовательском институте консервной и овощесушильной промышленности (ВНИИКОП), рекомендуются следующие сроки хранения пряностей в целом виде: в пакетах бумажных и из полиэтилена — не более 12 мес., в пакетах из полимерных и комбинированных материалов (лакированного целлофана, алюминиевой фольги) — 18 мес.

Пряности молотые хранят соответственно 6 и 9 мес. Смеси молотых пряностей в полиэтиленовых пакетах хранят 4 мес., а в пакетах из полимерных и комбинированных материалов — 6 мес.

# Классификация, предложенная В.В.Похлёбкиным:

1.) **Классические (или экзотические)** — употребляются в сухом виде

2.) **Местные** — употребляются как в сухом, так и в свежем виде

а.) **пряные овощи**

- корнеплоды
- луковичные

б.) **пряные травы**

## Классические (или экзотические) пряности.

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.



## Асафетида ( она же ферула вонючая, смола вонючая, асмаргок, хинг, илан)

- В готовом виде пряность асафетида представляет зернистую массу неопределённой формы. Зёрна («миндалины») разной величины связаны между собой жёлто-коричневой липкой массой. Зёрна внутри молочно-белые с розовыми прожилками. На месте разреза от действия воздуха становятся пурпурно-красными, а затем красно-бурыми.
- При комнатной температуре асафетида мягкая, как воск. Эластичность повышается при более высокой температуре. На холоде же, наоборот, пряность становится хрупкой и легко измельчается в порошок. Едкая смесь запаха чеснока и лука с более выраженной чесночной составляющей являет основу запаха пряности. Одной из самых примечательных характеристик асафетиды является летучесть её запаха и въедливость вкуса.
- Употребление асафетиды способствует предотвращению метеоризма (скопление газов) и облегчает переваривание пищи.

### Асафетида в виде порошка



- Качественную асафетиду отличают крупные зёрна, большая эластичность и яркий цвет.
- По ухудшению качества пряность делится на 2 разряда и 3 сорта: Хинг, Хадда, Шабани, Кабулидана, Хингра. Разряд Хингра на сорта не делится и является самым низким по качеству.
- Распространена пряность и в виде порошка, но в данной форме она менее чистая, так как для предотвращения слипания применяется пшеничная или рисовая мука.
- Пряность применяется в мясных блюдах, преимущественно из баранины, в иранской, афганской и курдской кухнях. В других кухнях, индийской и яванской, асафетида применяется в рисовых и овощных блюдах. При применении асафетиды с другими пряностями неприятные оттенки аромата смягчаются.

## Бадьян (он же звёздчатый анис, китайский анис, индийский анис, сибирский анис, корабельный анис)

Примечание. Некоторые растения очень похожи по внешнему виду на бадьян, но последствия их применения в лучшем случае испортят вкус блюда, а в худшем можно получить ожог.

В кулинарии используют измельченные семена **бадьяна настоящего**. Вкус его сладковатый с некоторым оттенком остроты. По запаху бадьян напоминает анис, поэтому часто его называют анисом звездчатым, однако в первом нет приторности.

Бадьян в основном используют в кондитерских изделиях: для выпечки пряников, коврижек, печенья. Но также, при приготовлении киселей, муссов, компотов, фруктовых блюд из слив, айвы, груш, яблок, крыжовника, а также для ароматизации водок и ликеров в промышленном производстве, грога и рома в домашних условиях. Им ароматизируют и улучшают качество варенья (например, вишневого). Он гармонирует с другими пряностями: черным перцем, фенхелем, корицей, гвоздикой, имбирем. Не сочетается с рыбой.

Использовать бадьян надо в малых дозах: 1 г на одну порцию; 1—2 семечка на 1,5 л в напитки.

Бадьян оказывает противоспазматическое действие, улучшает деятельность желудка



Плоды и семена Бадьяна настоящего



## Ваниль

Стручки ванили хорошего качества обычно 10 — 20 сантиметров длиной, мягкие, эластичные, закругленные, маслянистые на ощупь, темно-коричневые или почти черные. Лучшие сорта покрыты вдобавок налетом беловатых кристаллов. Из-за неправильного хранения или приготовления стручки утрачивают свою эластичность, становятся хрупкими, трескаются, раскрываются и теряют цвет, становятся светлоокрашенными. Такая ваниль уже потеряла половину своих качеств. Сорта плохого качества быстро выдыхаются и разрушаются, особенно в неблагоприятной обстановке. К менее ценным относятся также сорта ванили, имеющие аромат гелиотропа вместо ванилина. В них носителем аромата является пиперонал (гелиотропин).

Натуральная ваниль продаётся в виде цельных стручков или пудры или спиртового экстракта, содержащего 35 % этанола.

Среди всех пряностей ваниль — отчасти из-за своей цены, отчасти из-за свойств — занимает привилегированное место. Натуральная ваниль идёт на ароматизацию только самых дорогих кондитерских изделий и сладких блюд, в частности, шоколада и какаосодержащих продуктов, бисквитов и изделий из бисквитного теста, кремов, пломбиров, ореховых печений.

В изделия, подвергающиеся тепловой обработке, ваниль вводят либо непосредственно перед ней (в тесто), либо сразу после, пока блюдо ещё не остыло (в пудинги, суфле, компоты, варенье и т. п.). В холодные блюда (творожные пасты) — после приготовления. В изделия, требующие пропитки, (бисквиты, торты) ваниль вводят в виде ванильного сиропа — уже после выпечки. Для введения ванили в продукт её тщательно растирают с сахарной пудрой до получения однородной массы. Затем полученный ванильный сахар вмешивают в тесто или посыпают готовое изделие. Нормы расхода невелики. При расчёте на килограмм продуктов, вложенных в тесто, — 1/4 палочки. При приготовлении ванильного сахара одной палочки ванили хватит на полкилограмма сахара. Для получения ванильного сахара, годного для обсыпки некоторых кондитерских изделий, достаточно и просто хранить ванильные палочки вместе с сахарной пудрой в одной банке. Сахар пропитается сильным запахом ванили.



## Гвоздика

Гвоздика обладает жгучим вкусом и своеобразным сильным ароматом. Причем, жгучесть и аромат сконцентрированы в разных местах бутона. Наиболее тонкий аромат дает шляпка, а жгучая часть расположена в черешке. Черешок у гвоздики после ферментации должен стать эластичным и оставлять маслянистый след от эфирного масла на бумаге при нажиге.

Молотая гвоздика сравнительно быстро теряет свои потребительские качества и мало приемлема для употребления.

Для определения качества гвоздики её достаточно с силой бросить в воду. Пряность должна тонуть, в крайнем случае, плавать вертикально, шляпкой вверх. Если же она плавает горизонтально, то это признак низкого качества (так как тяжелое эфирное масло почти улетучилось).



- Главным образом в кулинарии гвоздика применяется для приготовления маринадов (грибных, фруктово-ягодных, мясных, овощных, реже рыбных). Смеси пряностей, в которые входит гвоздика, используется в кондитерском, рыбоконсервном и колбасном производствах.
- Для приготовления сладких блюд (компотов, пудингов, кондитерских изделий) используется гвоздика или самостоятельно или в смеси с корицей. Лучше использовать головки (шляпки) гвоздики.
- В смеси с черным перцем гвоздика применяется при приготовлении тушеного мяса, баранины, свиных и мясных жирных фаршей, мясных крепких бульонов, а также соусов, подаваемых к домашней птице (куры, индейки). В этом случае для усиления жгучего качества пряности можно использовать только черешки.
- Время закладки гвоздики в различные блюда тоже отличается.



Имбирь

Форма — цилиндрическая, слегка приплюснутая.  
Размер — длина 5—7 см, диаметр 2—4 см.  
Характер наружной поверхности — ровный.  
Характер излома — мелкозернистый.  
Цвет наружной поверхности — светло-бурый.  
Цвет на свежем изломе — бурый.  
Запах — пряный, характерный, ароматный.  
Вкус — острый, жгучий.

В зависимости от способа предварительной подготовки различают два вида имбиря:

- **белый имбирь** — это предварительно вымытый имбирь, очищенный от поверхностного более плотного слоя;
- **чёрный имбирь** — не подвергшийся предварительной обработке.

Оба вида высушивают на солнце. Чёрный имбирь в результате получает более сильный запах и более жгучий вкус. На изломе имбирь светло-жёлтого цвета вне зависимости от вида. Плоть молодых корневищ почти белая; чем старше корневище, тем желтее оно на изломе.

Чаще всего имбирь встречается в молотом виде. Молотая пряность представляет собой серовато-жёлтый мучнистый порошок.

Использование имбиря в соусах к мясу, овощных и фруктовых маринадах характерно для европейской и американской кухонь. В странах Азии имбирь используется непосредственно при тушении мяса и домашней птицы. На мясо имбирь оказывает не только ароматическое действие, но и делает его более мягким.

Имбирь часто применяется в русской кухне. Его добавляют в сбитень, квас, наливки, настойки, брагу, мёд, а также пряники, куличи, сдобные булочки.

Пристрастие добавлять имбирь в кондитерские изделия, сладкие блюда и напитки интернационально. Леденцы, варенье, печенье, кексы, бисквиты, компоты, пудинги, пиво, ликеры многих кухонных традиций мира содержат имбирь.



Срез относительно молодого корневища имбиря



## Калган (он же галган, альпиния, калганный корень, аптечный корень)

Калган – родственник и отчасти кулинарный «дублер» имбиря. Его корневище, красно-коричневое на разрез, используется как пряность со жгуче-горьковатым вяжущим вкусом и тонким приятным ароматом, напоминающим имбирный.

Калган – одна из основных пряностей китайской, вьетнамской, тайландской, индонезийской, индийской кухни. Свежий и сушеный молотый калган добавляют в салаты, супы, основные блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, грибов и овощей, а также в десерты, соусы, подливы, пряную пасту для блюд карри, ароматизированный уксус.

Калган – традиционная приправа азиатских поваров к жареной говядине, картофельному супу, овощным чатни, рыбным карри, гуляшу, рису, соусу из арахиса и лайма и другим соусам.

В европейской кухне калган применяется в основном для ароматизации крепких напитков: горьких ликеров, настоек, водки.

Средняя норма закладки калгана в блюдо составляет 0,1–0,15 г на одну порцию.

Калган хорошо сочетается с полынью, лакрицей, куркумой, имбирем, черным перцем, перцем чили, лавровым листом, лемонграссом (лимонная трава), тимьяном (чабрец), пряными смесями «карри» и «гарам масала».



## Кардамон

Это семена (плоды) травянистого многолетнего растения семейства имбирных.

Недозрелые плоды растения собирают, сушат на солнце, затем увлажняют и повторно сушат. Получаются трёхгранные капсулы белого цвета длиной от 0,8 до 1,5 сантиметров.

В качестве пряности используют высушенные семена кардамона, которые лучше всего извлекать из капсулы перед самым употреблением.

Они обладают приятным ароматом. Вкус у них сладковатый и остропряный.

Различают два сорта этой пряности:

**малабарский кардамон** (с небольшими плодами и семенами)  
и **мысорский** (более крупные плоды и семена).

В России кардамон традиционно добавляют при выпечке пряников, медовых коврижек, кексов, тортов. Подходит он и для дрожжевого теста, предназначенного для выпечки пирогов с начинкой (особенно фруктовой). Используют для ароматизации компотов, киселей, муссов. Пряность имеет нежный запах, слегка жгучий, с легким оттенком вкуса лимона.

Кардамон используют также для улучшения вкуса и аромата подливок, соусов. В сочетании с другими пряностями, например с шафраном, тмином, добавляют в варёную рыбу; с красным перцем — в жареную рыбу; с кайенским перцем — в запеченную рыбу и другие морские продукты; с майораном — в заливное из рыбы и т. д.

В пищевой промышленности кардамон добавляют в горчицу, соусы, в варенье из орехов. Он входит в пряные смеси для маринования сельди, кильки, салаки. В небольших количествах выправляет вкус колбас, особенно ливерной. Используется в производстве известных ликеров. Кардамон добавляют при приготовлении чая и кофе, а также в кулинарные и кондитерские изделия.



Плоды и семена  
Кардамона



## Корица

Это небольшое вечнозеленое дерево высотой 10-15 м, которое относится к роду лавровых.

Корицу выращивают в течение двух лет, потом срезают под корень. После этого на следующий год дерево дает около десятка новых побегов. С них срезают кору, которая сушится. При высыхании кора скручивается в трубочки-свитки, которые режут на куски длиной по 5-10 см.

Как пряность или приправа корица продается в виде палочек или в молотом виде. Наиболее качественную корицу выращивают на Шри-Ланке. Она имеет приятный аромат и сладкий, теплый, приятный вкус.

Для определения качества корицы используется специальная единица — экелле. Лучшее качество маркируется 00000 и опускается до 0, затем ниже — от I до IV. Также стоимость палочек существенно зависит от их состояния. Импортируемая в Европу корица маркируется «Гамбург» (Hamburg) и считается худшим по качеству сортом, который, впрочем, не отличается по вкусу от других сортов в молотом виде. Для европейского рынка корица практически всегда поступает молотой.

Добавляется при приготовлении ряда десертов, шоколада, острых леденцов и ликеров, ароматизации алкогольных и горячих напитков (чаёв).

На Ближнем Востоке корица часто используется в острых блюдах из курицы или баранины.



В Америке корицу и сахар часто применяют как добавку к каше или фруктам, особенно, к яблокам.

В Германии корица чаще всего встречается в сочетании с сахаром, для приготовления сладких блюд, выпечки и глинтвейна, реже для острых и мясных блюд.

Корицу используют при консервировании, особенно — в маринадах.

Корица имеет высокое антиоксидантное действие.

Коричное эфирное масло также обладает антимикробными свойствами.

## Куркума (она же куркума длинная, жёлтый корень, гургемей, зарчава, халди)

Наибольшее распространение в качестве пряности получила куркума длинная (другие названия — Куркума домашняя, турмерик), порошок высушенных корней которой известен как пряность куркума.

Вкус и запах куркумы слабопряный, приятный, а в большом количестве — острый, жгучий.

Она входит в состав различных национальных пряных смесей. В окраске блюд куркума служит хорошим заменителем шафрана посевного, но значительно дешевле. Куркума используется в пищевой промышленности для окраски масла, маргарина, сыров, различных блюд и лекарств.

В качестве пряности употребляется к яйцам вкрутую, омлетам, при приготовлении светлых соусов, салатов, супов-пюре, рагу, крабов, омаров и устриц.

Куркума усиливает и улучшает вкус куриного бульона и блюд из куриного мяса, она также добавляется к горчице, огурцам и различным овощам, маринованным с уксусом.

Добавка куркумы к пище способствует выработке жёлчи и желудочного сока, является средством, повышающим аппетит.

Корень куркумы как красящий компонент отлично противостоит солнечному свету, что повлияло на его добавление во многие коммерческие приправы, чтобы они не теряли «товарный вид».

Порошок из куркумы



## Мускатный орех и Мускатный цвет (или мацис, мэс)

Мускатный цвет (мацис) - пряность, представляющая собой высушенный ариллус (присемянник) мускатника душистого или некоторых других видов мускатника.

Сухой мацис имеет вид твёрдой хрупкой пластинки от светло-оранжевого до тёмно-жёлтого цвета. Часто продаётся измельчённым в порошок.

Мускатный цвет обладает приятным ароматом ипряно-жгучим вкусом, отличающимися от запаха и вкуса мускатного ореха — семени того же растения, поэтому мускатный цвет и мускатный орех считаются разными пряностями.

Применяется в кондитерской промышленности, приготовлении десертов и печенья. Также добавляется в супы, в сливочные соусы, в блюда из баранины и курицы, к сырам, сосискам. Используется во французской, английской, азиатских и индийской кухнях.



Мускатный орех

В кулинарии мускатный орех используют повсеместно, начиная от сладостей и заканчивая мясными бульонами. Он хорошо сочетается с томатами (его даже добавляют в томатный сок), цветной и брюссельской капустой, морковью, спаржей, шпинатом и луком-пореем. Зачастую мускатным орехом ароматизируют спиртные напитки (коктейли, пунши, вино), безалкогольные молочные напитки и какао. Его аромат слабо пряный, а вкус раскрывается постепенно.



Плод мускатника в разрезе. Хорошо виден ярко-красный ариллус



Мускатный цвет

Рекомендуемая и абсолютно безопасная норма потребления мускатного ореха и мускатного цвета составляет не более 0,1 грамма на одну порцию.



## Лавровый лист

Это собирательное название листьев лавра благородного, используемых в кулинарных целях в качестве ароматной приправы. Из готовых блюд листья удаляют, так как они жесткие. В кулинарии также используют лавровый лист, измельченный в порошок.

Запах слабоароматный, вкус вяжущий, пряный, острый и горький.





## Розмарин

Розмарин обладает сильным, ароматным, сладковатым камфарным запахом, напоминающим запах сосны, и очень пряным и слегка острым вкусом.

Молотые листья употребляются в качестве пряности.

В небольшом количестве они добавляются к овощным супам и блюдам, в салаты, мясные фарши, к жареному мясу, жареной птице, к грибам, вареной рыбе, краснокочанной и белокочанной капусте и к маринадам.

Придают приятный вкус мягким сырам, картофелю, мясу дичи, рыбе и яичному тесту. Оригинальный вкус приобретают с добавлением розмарина блюда из ягнятины, гуляш из говядины, баранина и томатный суп, а также говядина, баранина и телятина, приготовленные в гриле



Щепотку розмарина хорошо добавить в винный пунш или яблочное желе.

Не рекомендуется использовать розмарин вместе с лавровым листом, а также добавлять его в рыбные блюда и тонкие маринады — он может "задушить" своей густой камфарной нотой.

Розмарин — одна из самых сильных пряных приправ, поэтому не стоит им злоупотреблять.



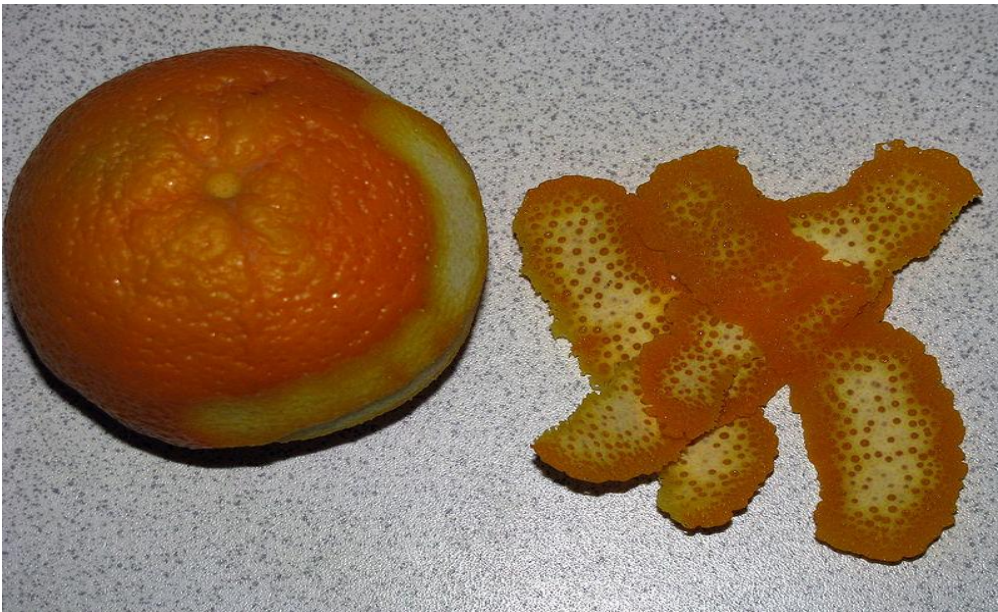
## Цедра

Это наружный окрашенный слой околоплодника растений семейства рутовых.

Для использования в кулинарных целях цедру отделяют от подстилающего её белого рыхлого слоя, после чего сушат и смалывают (или толкут) в порошок. Цедра считается готовой, когда становится хрупкой.

В зависимости от плодов, с которых она снимается, различают лимонную, апельсиновую, померанцевую, грейпфрутовую и другие виды цедры.

Все разновидности принадлежат к слабым, мягким пряностям, поэтому могут употребляться в более значительных (по сравнению с другими пряностями) дозах, то есть не долями грамма, а граммами. Мерилом нормы при этом должен быть вкус — появление горьковатого привкуса при переходе границы допустимого



## Шафран

Высушенные рыльца цветков шафрана посевного используются как пряность и пищевой краситель оранжевого цвета.

Шафран представляет собой темно-красные или красно-коричневые мягкие перепутанные нити с желтыми вкраплениями.

Даже одной нити достаточно, чтобы придать блюду специфический тонкий аромат и изысканный сладко-остро-горький вкус. Гурманы описывают аромат шафрана как металлически-медовый с оттенками свежего сена.

Покупая шафран, старайтесь выбирать целые нити, а не порошок.

Настоящий шафран не может быть дешевым. Обычно под видом дешевого шафрана продают куркуму, порошок из цветов календулы, «мексиканский шафран» или сафрон, который имеет такие же желтые пестики, но не обладает замечательными свойствами настоящего шафрана. На крокус очень похож безвременник осенний, который очень ядовит. Рыльца настоящего шафрана у недобросовестных продавцов могут быть покрыты глицерином для увеличения веса. Шафран не хранится долго, нет смысла покупать его впрок.



В кулинарии шафран используется для придания тонкого аромата,пряного вкуса и красивого золотистого цвета супам, мясным, рыбным, овощным блюдам и десертам. Шафран можно добавлять в чай, кофе и безалкогольные напитки для придания им тонизирующих свойств. Обычно шафран вносится в виде спиртового или водного раствора перед готовностью блюда. На 1 литр готового блюда нужно не более 5-6 капель шафранной настойки.



## Перец

### Настоящие перцы

- Чёрный перец
- Белый перец
- Кубеба, он же яванский перец, кумукус, рину
- Длинный перец, он же долгий перец, колосковый перец, пипул, кавика
- Африканский перец

### Красные перцы (капсикумы)

- Перец стручковый, он же красный, острый, жгучий, мексиканский, испанский, турецкий, мадьярский, паприка, чили.
- Кайенский перец, он же индийский, бразильский
- Птичий перец
- Халапеньо

### Псевдоперцы (ксилопии), они же ложные перцы, бразильники

- Кумба, он же мавританский перец
- Негритянский перец, он же гвинейский

### Душистые перцы

- Ямайский перец, он же гвоздичный, английский перец, ормуш, английская пряность, всепряность, четверопряность, пимент(а)
- Японский перец, он же зантоксилум перечный, перечник, чуань-цзяо, хуацзе
- Малагетта, она же райское зерно





## Показатели качества.

**Имбирь.** Влажность целых и измельченных корневищ имбиря должна быть не более 12%, содержание эфирного масла — не менее 1,4%, зольность — до 5%. Ограничивается количество корневищ с грубоволокнистым строением (не более 5%), с заплесневевшей поверхностью (не более 3%), поврежденных (не более 5%), содержание ферропримесей (не более 10 мг на 1 кг). Нормируется крупность помола. Не допускается в продажу имбирь подмоченный, загнивший, с посторонним запахом.

**Корица.** Качество корицы оценивают по внешнему виду, цвету, аромату и вкусу, а также по влажности (не более 13,5%), массовой доле эфирного масла (не менее 0,3—0,5%), зольности (не более 5—7%), длине трубочек (не менее 10 см), палочек с видимой поверхностной плесенью (не более 3—5%), наличию органических, минеральных и металлопримесей. У молотой корицы определяют также степень измельчения. Во избежание окисления коричневого альдегида корицу лучше всего хранить в герметичной упаковке.

**Ваниль и ванилин** — порошкообразный синтетический заменитель натуральной ванили. Его нельзя нагревать, иначе вся пища станет от него горькой.

Помимо ванилина (1,7—3%), образующегося из глюкованилина под действием  $\beta$ -гликозидазы в процессе ферментации, в формировании устойчивого аромата ванили принимают участие пиперонал и эфирное масло, в составе которого — анисовый спирт, анисовый альдегид и свободная анисовая кислота. Кроме них в натуральной ванили имеются дубильные вещества, коричный эфир и т. д.

Стручки доброкачественной ванили эластичны, слегка изогнуты или скручены, темно-коричневого, а иногда коричнево-черного цвета с жирным блеском, маслянисты на ощупь, у лучших сортов — покрыты белым кристаллическим налетом. Плоды поступающей на международный рынок ванили имеют длину 18—22 см, ширину 6—8 мм, толщину 2,5—3,3 мм. Содержание в них ванилина должно быть не менее 1,5%. Ломкость, раскрытие стручков, их светлая окраска и признаки плесени — основные дефекты, свидетельствующие о низком качестве этой пряности.

# Перцы

## Черный и белый перцы

Острота и жгучесть вкуса черного перца обусловлены накоплением в нем алкалоида пиперина ( $C_{17}H_{15}NO_3$ ) в количестве 5—9% и продукта его гидролиза — пиперидина (0,3—0,6%), а характерный перечный аромат — наличием эфирного масла (около 2%), основным компонентом которого являются соединения с суммарной формулой  $C_{10}H_{16}$ :  $\alpha$ - и  $\beta$ -пинены, лимонен, феландрен и др. Масса 1000 зерен — 24,0—48,0 г.

Качество черного и белого перца оценивают по размеру (диаметр стандартных зерен 3—5 мм), внешнему виду, цвету, вкусу и аромату, влажности (не более 12%), зольности (не более 6% для черного и 5% для белого), содержанию эфирного масла (не менее 0,8%).

Учитывается также наличие легковесных зерен (не более 5%), мелких и дробленых зерен, проходящих через сито с отверстиями 3 мм (не более 5%), количество плодоножек, оболочек (не более 3%) и зерен с сухой поверхностной плесенью (не более 1%).

Содержание ферропримесей, как и в других пряностях, не должно превышать 10 мг на 1 кг продукта. Не допускаются зараженность амбарными вредителями, гнилые плоды и посторонние примеси. Появление серого оттенка у черного перца свидетельствует о полной или частичной утрате вкусовых и ароматических свойств.

Масса 1000 горошин белого перца — 32,0—53,0 г. Аромат и острота вкуса менее выражены, чем у перца черного, поскольку значительная часть пиперина, пиперидина и эфирного масла теряется при удалении околоплодника.

## Душистый перец

Горошины душистого перца — шарообразной формы с уплощенной вершиной, на которой видны остатки чашечки и пестика. По размеру они превосходят перец черный: диаметр стандартных горошин — 3—8 мм, масса 1000 зерен — до 80 г.

Поверхность плодов перца шероховатая за счет выступающих эфироместилищ, окраска неравномерная темнокоричневая с красноватым или черноватым оттенком.

Запах перца пряный, он соединяет в себе аромат корицы, черного перца, мускатного ореха и гвоздики (отсюда французское название — четверопряность).

Вкус жгучий, и это следует учитывать при его добавлении. Общее содержание эфирного масла в душистом перце — 1,5—4,4%. Основу эфирного масла составляют эвгенол (60—80%) и другие соединения фенольного характера.

По органолептическим показателям определяют внешний вид, цвет, аромат и вкус. Плоды должны быть шаровидной формы, диаметром 3—8 мм, коричневого цвета различных оттенков. Вкус у душистого перца жгучий, остропряный, с ароматом, свойственным душистому перцу.

Влажность душистого перца должна быть не более 12%, зольность — не более 8%, содержание эфирного масла — не менее 1,5%. Нормируется также наличие плодоножек, оболочек и дробленых зерен (не более 2,5%), а также количество горошин с сухой поверхностной плесенью (не более 1%). Не допускается зараженность вредителями хлебных запасов и наличие гнилых плодов.

## Красный перец

Острота красного перца зависит от вида. Есть виды, которые по своему нежному пряному вкусу скорее напоминают овощи, чем классическую пряность. Это привело к тому, что в зависимости от остроты и жгучести кайенский перец классифицируют по шкале от 1 до 120. По этой шкале различают оттенки ароматов, остроты, терпкости и цвета. Острожгучий вкус красного перца обусловлен алкалоидом капсаицином ( $C_{18}H_{27}NO_3$ ), содержание которого может колебаться от 0,02 до 1%.

Влажность стандартного продукта — не более 10%, зольность — до 9%, содержание ферропримесей — 10 мг на кг. Нормируется крупность помола (сход с сита № 095 — не более 2%, проход через сито № 045 — не менее 80% молотого перца). Не допускается в продажу перец заплесневевший, подмоченный, с посторонними примесями и зараженный амбарными вредителями.



## Лавровый лист.

Допустимая влажность лаврового листа — 7—12%, а оптимальная — 8—11%. При хранении в неохлаждаемых складах при температуре 15—18°C относительная влажность воздуха не должна превышать 65—75%.

Качество лаврового листа оценивают по внешнему виду, запаху и вкусу, кроме того, регламентируется длина листа (не менее 3 см), влажность (не более 12%), содержание желтых листьев (не более 2,0%), ломаных листьев длиной более 3 см (не более 8,0%), 2—3-листных верхушек побегов (не более 1,0%), минеральных и органических примесей (не более 0,5%), по содержанию листьев, поврежденных сажистым грибом, трипсом, щитовкой и амбарными вредителями (не более 0,5%).

## Гвоздика

Имеет жгучий вкус и сильный пряный аромат. При этом жгучесть наиболее выражена у черешков, а тонкий аромат — у гвоздичных головок. В черешках содержится 5—6% эфирного масла, а в головках — 16—25%. От 78 до 90% гвоздичного эфирного масла составляет эвгенол ( $C_{10}H_{12}O_2$ ) — производное бензола. Эфирное масло гвоздики содержит также эвгенин, ацетэвгенол, кариофилен, ванилин, ацетон и другие летучие компоненты.[8]

Качественная гвоздика — коричневая и маслянистая. Хранясь долгое время, она высыхает, теряет яркость и запах.

Хорошая по качеству гвоздика ароматична, при нажатии на головку выделяет масло, в воде тонет или плавает вертикально головкой вверх. Содержание эфирного масла в гвоздике должно быть не менее 14%, влажность — до 12%, зольность — не более 6%. Допускается до 1,5% веточек гвоздичного дерева и до 2% мелочи, проходящей через сито с ячейками 1,5 мм.

# 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, как например лук.

# Пряные овощи

У пряных овощей в пищу употребляются как корни, так и стебли и листья, и в основном они применяются повсеместно.

## Луковичные

- Лук
- Репчатый лук
- Многоярусный лук
- Лук-шалот
- Лук-порей
- Лук-батун
- Шнитт-лук
- Джусай
- Мангир
- Алтайский лук
- Пскемский лук



- Чеснок
- Черемша

## Корнеплоды

- Петрушка
- Пастернак
- Сельдерей
- Фенхель
- Хрен





## Пряные травы

- Ажгон
- Аир
- Анис
- Базилик
- Горчица
- Донник синий
- Душица
- Дягиль
- Кервель
- Кумин
- Колюрия
- Кориандр
- Кресс
- Лаванда
- Любисток
- Майоран
- Мелисса (лимонная мята)
- Можжевельник
- Мята: перечная, кудрявая, пряная, яблочная
- Полынь
- Тимьян
- Тмин
- Укроп
- Фенугрек
- Чабер
- Чабрец
- Шалфей
- Эстрагон (тархун)

Корни у пряных трав, как правило, не употребляются. Нередко имеют достаточно ограниченное применение, или, что чаще, рекомендуются к специальному применению (так, например, майоран, нередко в западных районах России, Белоруссии и Прибалтике называемый «колбасной травкой»).



- семена белой горчицы
- молотая белая горчица
- обычная столовая горчица
- баварская сладкая горчица
- дижонская горчица
- французская горчица из черных семян



## Показатели качества.

### Горчица

В продажу поступают порошок горчицы 1-го и 2-го сортов и готовая к употреблению горчица.

По качеству порошок горчицы должен отвечать требованиям по следующим показателям:

- степени измельчения,
- цвету (интенсивно желтый, не темнеющий при растирании с водой, — у горчицы 1-го сорта и желтый, темнеющий при растирании с водой — у порошка 2-го сорта),
- по вкусу (горький, при растирании с водой — острый запах аллилгорчичного масла),
- влажности (не более 10%),
- зольности (не более 6%),
- содержанию аллилгорчичного масла (в порошке 1-го сорта — не менее 1,1%, в порошке 2-го сорта — не менее 0,9%).

При оценке качества пищевой горчицы, помимо органолептических показателей (вкус, консистенция, цвет), учитывают содержание сухих веществ, которое в зависимости от наименования горчицы колеблется от 37,5 до 49%, содержание жира — 0—8%, общего сахара — 8—18%, поваренной соли — 1,3—3,5%, общая кислотность в пересчете на уксусную кислоту — 1,0—2,2%.

### Анис

В доброкачественном анисе при влажности 10% содержание эфирного масла должно быть не менее 1,5%, золы — до 9, сорной примеси — до 3, эфиромасличной — до 8%. Побуревшие плоды аниса непригодны для получения анисового масла.

### Тмин

Влажность плодов доброкачественного тмина — не более 12%, эфирных масел — не менее 2,0%, зольность — не более 8,0%, содержание сорной примеси — до 2%, поврежденных плодов — не более 2% и минеральных примесей — не более 0,5%.

# 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)

## «Карри»

Это смесь пряностей на основе корня куркумы.

Карри отличается неострым вкусом (хотя бывают и острые варианты смеси) и сильным характерным ароматом.

Применяется для ароматизации и окрашивания риса, овощей, мяса, птицы, безалкогольных напитков.

Состав сильно варьируется в зависимости от места производства и конкретного производителя:

TRS (Индия/Великобритания), «Hot Madras curry powder» компоненты: куркума, кориандр, красный перец, черный перец, кумин, пажитник, чеснок, соль, горчица, фенхель.

Kamis-przyprawy S.A. (Польша), «Карри» компоненты: куркума, кориандр, красный перец, черный перец, кумин, пажитник, чеснок, соль, кардамон, душистый перец, имбирь, гвоздика, корица, глутамат натрия.

Трапеза, Новосибирск, «Карри» компоненты: куркума, кориандр, красный перец, черный перец, кардамон, душистый перец, имбирь, гвоздика, корица, ажгон, мускатный орех.

Frontier Natural Products Co-op, Norway, IA 52318 USA, all ingredients are certified organic компоненты: куркума, кориандр, кардамон, кумин, пажитник, гвоздика, корица, горчица, паприка, кайенский перец, мускатный орех.

## «Хмели-сунели»

Это пряная, но не острая смесь специй, традиционно используемая на территории Закавказья, главным образом в грузинской кухне.

В полный состав хмели-сунели входят высушенные, мелко измельчённые травы: базилик, острый красный перец, петрушка, сельдерей, укроп, кориандр, лавровый лист, чабер садовый, мята, майоран, пажитник (фенугрек), иссоп, имеретинский шафран (Бархатцы) или шафран.

В сокращённый состав входят только: базилик, острый красный перец, укроп, кориандр, майоран, шафран.

Травы берутся в равных частях, кроме красного перца (1—2 % от готовой смеси) и шафрана (до 0,1 %). Смесь должна иметь зеленоватый цвет.

Используется в грузинских блюдах, таких как харчо, чахохбили, сациви и для приготовления аджики.

Хранить в сухом прохладном месте, срок годности 1,5—2 года.



## «Аджика»

Это абхазская острая и ароматная приправа — пастообразная масса из красного перца с солью, чеснока, пряных трав (зелёных и сушёных, хмели-сунели).

Аджика обычно бывает красного цвета, однако из неспелого перца может быть изготовлена приправа зелёного цвета.

Помидоры не входят в состав традиционной аджики, но некоторые соусы за остроту неправильно называют «аджиками».

## «Букет гарни»

Это букетик из сухих душистых трав, завернутых в лавровые листья, перевязанный кулинарной ниткой или завернутый в мешочек из хлопчатобумажной ткани. Используется как приправа при приготовлении супов, бульонов, тушёных блюд, соусов с целью улучшения их аромата и вкуса. Обязательно вынимается из блюда перед его подачей на стол.

Традиционно включает петрушку, тимьян и лавровый лист.

Необязательные компоненты: базилик, черноголовка, листья сельдерея, кервель, розмарин, перец, чабер и эстрагон.

Иногда добавляют корневые овощи: морковь, сельдерей, зелёный лук, репчатый лук, корни петрушки.

Распространен на Юге Франции, особенно в Провансе. Французский пучок душистых трав вяжется из веточек тимьяна и лаврового листа, — это базовые ингредиенты; к ним добавляют стебли петрушки и зелень лука-порей. В некоторых регионах добавляют также шалфей, сельдерей или розмарин. Часто такой травяной букетик обёртывают ещё ломтиком сала.