

Приправи народів світу

Виконав учень групи 2.89
Курман Володимир
2.89

Аджика

- пекуча грузинська приправа до м'яса, її готують із суміші духмяних трав , червоного перця, часнику, зелені коріандру (кинзи) і кропу. До суміші сухих трав і спецій додають трохи солі і винного оцту, щоб вийшла густа паста - її можна зберігати тривалий час у щільно закупореній скляній або керамічному посуді. Аджику використовують як готову приправу не тільки до м'ясних, але й до, овочевих страв.

Аджика



Бахарат (baharat)

- пекуча запашна суміш прянощів та спецій, використовувана в багатьох країнах як приправа до м'яса і овочів. Єдиного рецепту приготування не існує, до неї можуть входити: мускатний горіх, чорний перець, запашний перець, коріандр, кумін, гвоздика, кориця, солодкий і жгу чий червоні перці, кардамон, а іноді навіть рівні частини толчених бутонів троянди і кориці. Головним і обов'язковим інгредієнтом бахарата завжди залишається чорний перець bahar, що дав назву всій пряної суміші. Перед вживанням суміш зазвичай швидко обсмажують в олії і готують з такою приправою кускус, страви з баранини, риби, айви, каштанів і абрикосів.

Бахарат



Бербері

- класична ефіопська пряна (дуже гостра) суміш, до її складу входять часник, червоний пекучий перець, кардамон, коріандр. Спочатку на сухій сковороді обсмажують червоний стручковий перець, поки він не потемніє, потім додають довгий і чорний перець, імбир, насіння коріандру, грецький пажитник і трошки ажгона (айован). Солодкі тони, такі характерні для арабського кулінарного стилю, досягаються включенням в суміш кориці, кардамону, гвоздики й запашного перцю. Після декількох хвилин обсмажування всі спеції перемелюють. Бербері традиційно приправляють страви з баранини; часто її готують у вигляді дуже пекучої червоної пасти, яку подають до тушкованим страв і додають в рагу і супах.

Бербері



Букет гарні (bouquet garni)

- класична французька суміш пряних трав, яку кладуть в блюдо в процесі приготування. В малий букет гарні входять: лавровий лист, петрушка, селера, кмин і перець; у великій додатково включають естрагон, базилік, чебрець, майоран і розмарин; на півдні Франції іноді додають і апельсинову цедру. Існує і найпростіший варіант: 1 лавровий лист, гілочка чебрецю і 3 стеблинки петрушки. Набір трав пов'язують ниткою або кладуть у марлевий мішечок, опускають на п'ять хвилин у бульйон, перед тим як зняти його з вогню, а потім виймають. Англійці називають цю пряну суміш - herb bundle, хоча в більшості країн прийнято його оригінальне французьке назва.

Букет гарни (bouquet garni)



Бумбу (bumbu)

- загальна назва індонезійських сумішей подрібнених свіжих спецій і приготованих з них пряних паст, композиція сумішей підбирається спеціально до конкретного блюда. Як правило, такі суміші складають з цибулі (це основа), гострого перцю, часнику, лимонного сорго, кореня галанга, імбиру, листя лайма і індонезійського лаврового листа, причому всі спеції разом товчуть вручну товкачем. Іноді в них додають і сухі спеції, наприклад, насіння коріандру і чорний перець. Бумбу використовують або в сирому вигляді, або обсмажують протягом декількох хвилин і подають як закуску. Часто овочі разом з Бумбу просто відварюють в невеликій кількості води або в кокосовому молоці, а м'ясо перед смаженням натирають такою пастою.

Бумбу (bumbu)



Веджеміт (Vegemite)

- торгова марка гострої темно-коричневої пасти з пивних дріжджів, солі, цибулі та селери, винайденої в 1923 році доктором-біохіміком Сирілом Каллістер і стала за останні роки національною приправою австралійської і новозеландської кухонь. Це своєрідний замінник гірчиці, подають зазвичай до ковбасних, яєчних і борошняних страв, що надає їм типовий "австралійський" смак; а іноді його додають в супи або просто намазують на бутерброди або тости з маслом. Веджеміт сьогодні експортується в багато країн світу.

Веджеміт (Vegemite)



Віндалу (vindaloo)

- поширена в центральних і південно-західних районах Індії складна пекуча суміш обсмажених гострих спецій; в неї зазвичай входять: гірчичне насіння, кумін, імбир, чорний перець, насіння Шамбали, гвоздика, насіння коріандру, червоний пекучий перець і тамаринд. З пряної суміші, додаючи оцет, роблять гострі пасти і соуси, а подають їх з м'ясом, рибою або рисом. Так само називають і страви, приправлені такою пастою або соусом, наприклад, для приготування "рибного вин-Далу" - злегка обсмажену на сильному вогні рибу гасять у винному оцті з гострими спеціями і часником

Віндалу (vindaloo)



Галат-дагга

- туніська пряна суміш, що поєднує гострі тону перцю і райського зерна з прямими солодкими тонами кориці, мускатного горіха і гвоздики. Приправа гармонує з туніськими рагу, а поєднання пекучості і солодко-пряного аромату – чудовий приклад арабського кулінарного стилю.

Γαλατ-δαγδα



Гарам-масала (garam masala)

- (від інд. Дагат - "теплий, гарячий" + masala - "пряна суміш") - суміш підсмажених і товчених прямих спецій, поширена в кухні холодних районів Північної Індії. Гарам-масала може містити практично всі індійські спеції, проте зазвичай в неї входять до 12 інгредієнтів: кумін, насіння коріандру, чорний і запашний перець, індійський лавровий лист (ці прянощі створюють основу смаку), а також у невеликих кількостях - кориця, гвоздика, мускатний горіх і кардамон. Гарам-масалу індійські кухарі зазвичай додають в самому кінці приготування або ж просто посипають цією сумішшю блюдо перед самою подачею. Крім того, гарам-масалу практично завжди додають в рідке тісто, в якому обсмажують шматочки овочів чи фруктів.

Гарам-масала



Гомасіо

- японська приправа, суміш морської солі і підсмаженого кунжутного насіння "гома". Часто таку приправу роблять з однієї частини кам'яної солі та восьми частин насіння кунжуту - їх обсмажують разом, а потім тонко розмелюють. Заміна звичайної столової солі гомасіо дозволяє знизити рівень натрію в раціоні, що важливо для ряду лікувальних дієт. Приправу можна купити в західних магазинах здорового харчування або приготувати самостійно. Вона не дуже добре зберігається, тому купувати або готувати її треба в невеликих кількостях.

Γομάcio



Гремолата (gremolata)

- італійська пряна суміш з петрушки, часнику і лимонної цедри, її додають в рагу в самому кінці приготування для додання страві гостроти і пікантності. Гремолату використовують, наприклад, в рецептах Оссо-Буко по-міланськи (osso buco a la Milanese) і в італійських версіях угорського гуляшу

Гремолата



Ла-хама (la ha'ma)

- арабська пряна суміш, вона найчастіше асоціюється з Марокко (особливо з містом Танжер) і використовується в супах і рагу. До її складу зазвичай входять: чорний перець, кориця, імбир, мускатний горіх і куркума.

Λα-χαμα



повар.ру

повар.ру

Masala (masala)

- загальна назва будь індійської пряної суміші; так може називатися і найпростіша суміш з 2-3 компонентів (наприклад, кардамону, коріандру і мускатного кольору), і складна суміш "гарам-масала", в яку входить до 12 спецій . (До речі, в Індії "Масалов" також називають національне кіно з сумішшю різних стилів: динамічним сюжетом, захоплюючими пригодами, несамоовитої любовної інтригою, музикою, захоплюючою боротьбою добра зі злом, звичайно, добро неодмінно перемагає.)

Macala (masala)



Месклен (mesclun)

- готова салатна суміш зі свіжої молодії зелені, на Заході часто продається в упаковках у великих супермаркетах або спеціалізованих магазинах; інші її назви: salad mix і gourmet salad mix. У цю суміш зазвичай входять: Рокет-салат, листя кульбаби, кучерявий ендівій, щавель та ін. Заправляти такий ніжний салат найкраще самим простим і легким соусом з якісного оливкової олії і крапельки оцту, щоб не заглушити природний смак і аромат зелені.

Месклен (mesclun)



Піцайолла (pizzaiola)

- класична неаполітанська пряна суміш з часнику, петрушки і материнки, вона прекрасно підходить до смаженої на відкритому вогні телятині або курятині, а також до приготовленої будь-яким способом риби і рибних страв. На основі цієї суміші готується популярний італійський томатний соус *salsa di pomodoro alla pizzaiola*.

Піцайолла (pizzaiola)



Панч-пхорон (panch pkoron)

класична бенгальська пряна суміш з рівних частин куміна, фенхелю, Шамбали, насіння чорної гірчиці і нігелли. Іноді в неї включають і ажгон (деколи замість куміна) або чорний перець. Суміш немелені спецій безпосередньо перед використанням обсмажують в олії (зазвичай в гірчичному). Панч-пхорон - традиційно приправа до вегетаріанським стравам Південної Індії; в Західній Бенгалії, штаті Сіккім і в кухні Бангладеш її застосовують найчастіше в м'ясних стравах.

Панч-пхорон (panch pkoron)



Саламур (salantur)

- складна пряна суміш, використовувана для обробки м'яса в Балканських країнах і Молдові. До її складу зазвичай входять: ямайський перець, коріандр, гвоздика і лавровий лист. Суміш прянощів розчиняють в солоній воді, і міцним пряним розсолom обробляють м'ясо перед засолкою або копченням.

Саламур (salantur)



Самбал (sambal)

- поширена в Індонезії, Малайзії, Сінгапурі та Південній Індії пастоподібна приправа до найрізноманітніших страв. Існує багато версій самбал, однак найбільш відомі дві: "самбал-улек" і "самбал-байак". Самбал-улек готують так: зі свіжого червоного пекучого перцю виймають насіння, перець дрібно рубають, товчуть у ступці разом з сіллю і коричневим цукром і потім злегка розводять оцтом. Менш поширений і більш складний у приготуванні самбал-байак - в нього додатково кладуть терті плоди свічкового дерева *Aleurites moluccana*, часник, листя кафрський лайма, цибуля, креветочним пасту "Траса", калган, концентрат тамаринду і кокосове молоко. У будь-якому випадку, головний інгредієнт самбал - індонезійський червоний пекучий перець.

Самбал (sambal)



Самбарській порошок (sambaar podi)

- популярна в Південній Індії пряна суміш на основі сочевиці; її обсмажують на сухій сковороді, щоб зник борошнистий сирі присмак, а потім змішують з обсмаженими спеціями: кумином, коріандром, Шамбали і чорним перцем, іноді додають смажені насіння гірчиці, обсмажений перець чилі і асафетиду. Потім суміш розмелюють і приправляють сочевичним або овочеві каррі.

Самбарскій порошок (sambaar podi)



Тархана (tarhana)

- турецька висушена суміш з борошна, йогурту, помідорів, червоного перцю, цибулі, солі і дріжджів, її розтирають, просівають і ферментують протягом 10 днів в сухому прохолодному місці. У домашніх умовах Тарханов зазвичай заготовляють заздалегідь у великих кількостях, а взимку варять з неї молочний суп tarhana corbası з томатною пастою, вершковим маслом і товченим часником.

Тархана (tarhana)



Харісса (harissa)

- північноафриканська пряна суміш: товченого перцю чилі, куміна, часнику і коріандру, її розводять в оливковій олії до густої пасти і використовують як приправу до різних страв, наприклад, до туніським пиріжкам "брек". Часто в таку пасту, по-лучившую поширення і у французькій кухні, додають трохи бульйону і використовують як до різних страв, наприклад, до алжирському і туніському кускус.

Xapicca (harissa)



Хмелі-сунелі

- грузинська суміш сушених прянощів. Існують скорочений і повний склади. У перший входять рівні за обсягом частини базиліка, коріандру (кинзи), майорану і кропу з добавкою невеликих кількостей червоного перцю і шафрану. В повний склад, крім цих компонентів, включають пажитник, селеру, петрушку, чабер, м'яту і лавровий лист. Хмелі-сунелі використовують в харчо, сациві та інших стравах грузинської кухні, крім того, вона є однією з головних складових аджики.

Хмелі-сунелі



Хумус

(hummus, humus, houmous)

- поширена на Середньому Сході, в Туреччині, Греції та на Кіпрі густа жовта паста з розтертого в пюре відвареного нуту, приправлені лимонним соком, часником, оливковою або кунжутним маслом. Пасту найчастіше подають з питою або використовують як приправу до сирих овочам. Одну з різновидностей хумуса, звану hummus tahina, роблять з додаванням кунжутною пасту тахині.

Хүмүс



Чатні (chutney)

- традиційна індійська гостра кисло-солодка фруктовো-овочева приправа до м'яса; її готують на основі самих різних фруктів, овочів і спецій (помідорів, манго, родзинок, яблук, пекучого перцю, імбиру, м'яти, цукру, оцту, або лимонного соку). Приправа-чатні особа але широко поширена в Східній Індії, де її найчастіше подають до страв каррі в маленьких розетках або кладуть на тарілку поряд з рисом. Більш солодкі версії просто намазують на хліб.

Чатні (chutney)



ДЯКУЮ

ЗА УВАГУ!