



Специи и пряности

Предмет «Товароведение пищевых продуктов»

Преподаватель Казакова Н.Н.





Бедренец.

Добавляют в основном в салаты и только в свежем виде. Особенно нежно-пряный привкус - в сочетании с уксусом или лимонным соком.

Гвоздика



Острая и очень пряная приправа. В молотом виде - для новогодней выпечки, целые "палочки" кладут в супы, рагу, паштеты и компоты. Гвоздика сыграла важную роль в Европе - экспедиция Магеллана была целиком профинансирована за счет продажи гвоздики.

Магеллан собрал свою небольшую флотилию в долг, обещая финансистам вернуть капитал пряностями. Он сдержал слово, хотя сам погиб на одном из экзотических островов. Самый малый корабль флотилии доставил в Испанию 381 мешок с гвоздикой, и этого хватило, чтобы расплатиться по счетам кругосветки.

**В природе гвоздика представляет собой бутоны
вечнозеленого дерева.**





Гвоздичное дерево

Карри

Индийская пряная смесь, включающая в себя до 30 компонентов. Приправой карри заправляют всевозможные экзотические блюда.





Кориандр — одна из самых древних специй в мире. Кориандр — двойное благо. Листья кориандра (кинзу) мы используем как зеленую приправу, а лущенные семена, сладковато-жгучие на вкус, имеют аромат шалфея и аниса. Молотый кориандр сохраняет аромат до 6 месяцев. Входит в состав индийской пряности карри.



Кориандр (кинза)





Любисток

Из-за очень сильного
пряного вкуса
любисток добавляют в
небольших
количествах.

Употребляют в свежем
или сухом виде.

Лавровый лист.

- Сушеный.



- Ветка лавра.



Используется в свежем или сухом виде. Хорош как приправа для паштетов, маринадов, крепких мясных блюд и бульонов.

Родина его — Малая Азия и Средиземноморье. Лавр люди выращивают с древних времен, именно ветвями этого дерева увенчивали императоров, героев и атлетов в Древних Греции и Риме.

Можжевельник

Ягоды терпковато-горького, очень пряного вкуса.

Добавляются в различные маринады, блюда из дичи и капусты, также квашеной.

Как приправу используют не конкретно плоды, а соус/маринад, в состав которых их добавляют. Еще используют для вымачивания мяса, после чего оно приобретает вкус настоящей дичи. В больших количествах можжевельник очень опасен!!! Достаточно 5-6 ягод на 1 кг мяса.



Можжевельник обыкновенный (слева), сибирский (справа).
Семейство кипарисовые.

Другие названия: бруждевельник, можевел, можжуха,
тетеревиные ягоды, верес, тетеревиный куст





Зеленый лук

Классическая приправа, незаменимая почти для всех салатов. Используется в свежем виде, а также в сливочных соусах и майонезах.

Лук - самая распространенная пряность.

Лук придает приятный вкус и аромат супам, мясному фаршу, мясным и рыбным блюдам, соусам и салатам. **Лук** незаменим при тушении овощных и грибных блюд. **Сушеный лук** добавляют в разнообразные соусы, панировочные смеси, бульоны, запеканки.



Мята перечная- аромат "изысканной" свежести, хорош для блюд из баранины, картофеля и бобовых, для салатов и рубленого мяса. Варят только сухую

Существует множество сортов мяты: лимонная, кудрявая, опушенная, перечная, лавандовая и пр.

Перец горошком

Одной из первых пряностей, с которой познакомились европейцы, был черный перец. И бывает он трех цветов: черный, белый и зеленый. Все зависит от степени зрелости плодов и способов их обработки.



Душистый перец. Еще один ароматный перец. Еще его называют ямайский. Его собирают с вечнозеленого тропического дерева – **пименты**. Ягоды собирают вручную и сушат в специальной сушилке. Душистый перец добавляют в блюда с бараниной, супы и бульоны. Это довольно острая пряность.



Зеленый перец. То же что черный и белый но опять другой степени зрелости. Имеет свежий аромат и приятный вкус. Он самый слабый по остроте. Применяют для сыров, паштетов и колбас. Он улучшает вкус мясных, рыбных, и овощных блюд.

Зеленые горошины не сушат, а консервируют.



Белый перец. Он имеет более тонкий аромат. Это такой же черный перец, но другой степени зрелости. Применяют с блюдами из вареного мяса и теста. **Белый перец**, как и черный, входит в большинство смесей пряностей, в особенности в состав светлых и не очень жгучих карри.



Родом **черный перец** из Индии. Как бы там ни было, горошины перца сыграли большую роль в истории человечества. **Черный перец** стал причиной открытия Америки, ведь именно за ним снаряжал свою экспедицию Христофор Колумб.



Анис

Как приправа используются только терпкие, сильно пахнущие семена из цветочной чашечки. Они отлично ароматизируют пряную выпечку.



Анис и его разновидность — **бадьян** в России хорошо известны. При квашении капусты и мочении яблок анис придаст им ни с чем не сравнимый аромат. В маринаде с добавлением порошка аниса хорошо вымачивать мясо для шашлыка.





Розмарин

Используется как приправа к основным блюдам и маринадам, чаще в сочетаниях с чесноком и тимьяном. Можно добавлять розмарин и в супы куриные, мясные, овощные. Закладывают розмарин в середине варки и через 8-10 минут вынимают.

Розмарин очень хорошо сочетается с [петрушкой](#) и никогда не употребляется вместе с [лавровым листом](#).

Петрушка кудрявая.

- Веточка



- На грядке



Кудрявая петрушка менее ароматная и нежная, чем простая. Петрушку лучше использовать свежей, но можно и варить.



Об **иссопе** и его целебных свойствах упоминается во многих древних книгах и медицинских трактатах, например:

- «...Окропи меня иссопом, и я буду чист...» (Библия).

- «...Грудь очищает от флегмы трава, что зовётся **иссопом**. Лёгким полезен иссоп, если с мёдом он вместе отварен. И говорят, что лицу доставляет он цвет превосходный...»
(Салернский кодекс здоровья, XIV век





Сладкий перец

Его стручки
употребляются в
молотом виде.

Имеется пять
различных по
остроте видов.

Хорош для всех
рыбных и мясных
блюд.

Тмин

Чешуйчатые семена тмина с терпко-острым привкусом предназначены для оригинальной выпечки, пикантных овощей и блюд из картофеля.





Фенхель

Фенхель, обязательно свежий и в небольших количествах - отличная приправа для блюд из рыбы, творога, баранины и огурцов.

Фенхель

Фенхель очень похож по внешнему виду на укроп. . Но по запаху их различают без труда. У фенхеля более пряный сладковатый запах с оттенком [аниса](#).



Чабер

Популярная приправа к густым супам, жареному мясу и рыбе. Перед подачей к столу стебли удаляют, оставляя только листья.



Орегано (душица) означает «горная отрада». В свежем виде орегано, как правило, не употребляют из-за очень сильного запаха. Блюдо, в которое добавлено орегано, дольше остается свежим.

Добавляют орегано к блюдам из грибов, в томатный соус, к спагетти, к яичнице, блюдам с сыром.

Орегано – прекрасная тонкая приправа к жареному и тушеному мясу, курице-гриль, жареной рыбе. Орегано прекрасно сочетается с базиликом, черным и красным перцем.



Шалфей

Подходит для блюд из рыбы, телятины, печени и бобовых овощей. Добавляют в небольших количествах. Можно варить и сушить.

Укроп

Свежие листья добавляют в супы, соусы, овощные салаты, мясные, рыбные, молочные, **рыбные блюда**.
Сухой молотый укроп добавляют в соусы, мясные и рыбные супы, жаркое, овощное рагу.

Укроп хорошо сочетается со всеми овощами, сырами и творогом. Очень хорош для рыбных блюд, сливочных соусов, салатов и консервирования.



Сельдерей.

В кулинарии используют все части растения в свежем и в сушеном виде.

Корни сельдерея в нашинкованном виде добавляют в супы и [салаты](#). Сушеные корни натирают на терке, смешивают с поваренной солью и посыпают бутерброды с маслом или мягким





В кулинарии применение находят в основном сушеные листья верхней трети растения. Лишь салаты из томатов и огурцов приправляют свежей зеленью. **Иссоп** улучшает вкус блюд из фасоли, гороха. **Его** добавляют в колбасы, овощные супы, к жареному мясу. **Используют** при солении маслин, огурцов и томатов. На Востоке иссоп добавляют во фруктовые напитки





Эстрагон(тархун)

Добавляется в небольших количествах в нежные сливочные соусы, блюда из яиц и к светлому мясу.

В кулинарии используют стебли и листья тархуна для домашних солений.

Свежие листья тархуна добавляют к блюдам из рыбы, овощам, гарнирам, салатам, соусам, сыру и кислому молоку.

В горячие блюда добавляют тархун за 1-2 минуты до готовности.

В холодные блюда — непосредственно перед подачей на стол.



Тимьян.

В кулинарии, как пряность, используют высушенные верхушки стеблей с бутонами, цветками и листьями. Реже - свежие листья и цветы. **Тимьян** хорошо сочетается с укропом. Его добавляют в смеси пряностей для готовки мяса на открытом огне, а также, в салаты из помидоров, моркови, картофеля. **В восточной кулинарии** тимьян добавляют в соусы, супы, тушеное мясо. **Хорош тимьян** и в блюдах из яиц, макарон и птицы.



Чабрец добавляют в супы мясные, рыбные, овощные, в рыбный фарш и жареное мясо. **Чабрец** в смеси с мукой очень хорош для панировки рыбы.

Чабрец хорошо добавлять в салаты из овощей и картофеля.

Чабрец очень популярен с мягкими белыми сырами вроде брынзы





Полынь

В протертом или размолотом виде сохраняется круглый год, в августе и сентябре она продается свежей. Травя с горьковатым вкусом, с высоким содержанием эфирных масел и горечи. Полынь активизирует пищеварение и стимулирует усвоение жирной пищи, например, жирной рыбы (угря и карпа), жаркого из кабаньего мяса, гуся и утки. При приготовлении пищи полынь всегда нужно варить вместе с пищей и использовать ее в небольших количествах.



Перец чили, является самой острой составляющей одноименной приправы. Происходит из тропической части Америки. В соседней Мексике он стал настоящим символом мексиканской кухни.





В Европу многие пряности попали ещё в древние времена с Востока (Индии и Китая); некоторые — из Африки и Южной Америки.



некоторые — из Африки и Южной Америки.



Ваниль – одна из самых известных, но и самых дорогих пряностей в мире. Как, спросите вы, ведь на любом базаре ее можно купить за копейки. Увы, то, что вы купили на базаре – это не ваниль, а ванилин. Ваниль – это темно-коричневые стручки, скрученные в палочки длиной 10-20 сантиметров, эластичные и маслянистые на ощупь. Стручки эти – плоды многолетней лианы из семейства орхидных. Родина ванили – Центральная Америка, но в настоящее время ее выращивают в тропической зоне по всему миру, от Южной Америки и Африки до Цейлона и Таити. Свежесобранные плоды не пахнут, но после обработки горячей водой или паром на поверхности стручков выделяется легкий налет игольчатых кристалликов белого цвета. Это ванилин, содержание которого в ванили не превышает 3 процентов. Его запах и обуславливает запах ванили.





Абсолютно точно указать дату, когда первый европеец смог оценить вкус ванили. Это случилось 14 сентября 1502 года на территории современного государства Никарагуа. А попробовал вкус ванили Христофор Колумб во время его четвертого, и последнего, путешествия в поисках пути в Индию. Ваниль присутствовала в чашке с шоколадом, которая была преподнесена Колумбу местным правителем. Этим ему была оказана великая честь, ибо шоколад употребляли только знатных ацтек.





В XVI—XVII веках восточные пряности и специи стали известны и в Московии. Из Индии и Персии через Каспий в Москву доставляли перец, кардамон и шафран, а из Китая через Монголию и Сибирь — галангал (калганый корень), китайскую корицу (кассию), имбирь, черный перец и бадьян. Особенно любимы на Руси были кондитерские пряные смеси, которые в старину назывались «сухими духами»: их применяли при выпечке пряников, куличей. Эти смеси состояли из аниса, бадьяна, ванили, гвоздики, имбиря, кардамона, кориандра, корицы, мускатного ореха и мускатного цвета, душистого перца, тмина и шафрана. В XVIII веке русская кухня испытала огромное влияние французской, и в России появилось большинство из специй и пряностей, известных в то время и в Европе.





Плоды барбариса широко используют в кулинарии. Из них готовят джемы, компоты, варенье, желе, соки и сиропы. Высушенные и истолченные ягоды используют в качестве приятной кислой приправы к мясным блюдам. В кухне народов Кавказа ягоды добавляют в хрен, а в Средней Азии кладут в плов и добавляют в начинку для купат. Из кислых ягод готовят вкусные вина и ликеры, а недозрелые ягоды барбариса маринуют и солят.



В России есть свое «карамельное или конфетное дерево» – это барбарис. Плоды барбариса на вкус кисловато-сладкие, как карамельки-барбариски, поэтому он и получил свое такое второе название. Существуют и другие народные названия барбариса: берберис, кислянка, кислый терн.





Кунжут, если по-простому выразаться, это маленькие семечки, обладающие нежным вкусом и слегка характерным хрустом в блюдах. Кунжут еще называют «сезамом». Любопытно, что в старинные времена кунжут всерьез считался одним из компонентов для легендарного эликсира бессмертия, а в восточных странах кунжут до сих пор употребляют в невероятных количествах, добавляя его почти во все продукты и блюда.

В состав семян кунжута входят жирное масло (до 55%), белки (до 22%), углеводы (до 16%), витамины А, В, С, Е, соединение, ускоряющее свертываемость крови. Семена растения идут на извлечение масла, а также могут использоваться в поджаренном виде в





Полезные свойства кунжута дополняются и еще одним, очень важным. Он является основным источником извести в человеческом организме, в которой обычно ощущается острый недостаток. Считается, что употребление в день хотя бы грамм десяти кунжута восполнит недостаток извести, которой очень мало в соках, как в овощных, так и во фруктовых.



растолченные, используются в кулинарии Среднего Востока, Средней и Юго-Восточной Азии, Кавказа и Закавказья. Запах зиры сильный, близкий к ореховому, вкус горький, жгучий, со сладкими или смолисто-копчеными нотками. Аромат пряности усиливается при растирании или обжарке семян.

Зира – обязательная восточная пряность не только для плова, но и для мясных блюд вообще. Индийский, киргизский, армянский, узбекский плов не обходится без зиры. Кладут зиру обычно в начале приготовления блюда: эта пряность делает мясо более





Каперсы – это не что иное как нераскрывшиеся бутоны кустарника каперсника. Родиной каперсника считают области, примыкающие к Средиземному и Черному морям, где он произрастает в диком виде. Каперсы

В каперсах довольно много сахарозы (до 12%), поэтому раньше их высушивали, растирали в порошок и использовали вместо мёда и сахара.

Маленькие бутоны (чем меньше, тем нежнее они на вкус) выдерживают в соли около трёх месяцев и потом мелко растирают – получается пряность, которую добавляют в соусы, супы и салаты, к мясу и рыбе. Маринованные бутоны добавляют в супы (например, в солянку - и в рыбную, и в мясную), в горячие блюда из мяса, рыбы и овощей, в салаты и пироги. Если бутоны не собрать, из них развиваются плоды, которые маринуют, подобно оливкам, или едят свежими.





Хрен

Хрен, который редьки не слаще, считается самой острой из жгучих специй. Уроженец Западной Азии, хрен распространился по всему миру, и является составной частью практически любой национальной кухни. В кулинарии используются, главным образом, корни хрена.

- Свежий натертый корень используют как [приправу](#). К нему можно добавить соль, уксус, свеклу, яблоки, орехи, сахар, сметану.
- Молодые листочки добавляют в [салаты](#), супы, домашние соленья и даже для бутербродов.



Есть несколько общих правил использования чеснока.

- Чеснок плохо гармонирует с рыбой.
- Из всех сортов мяса чеснок лучше всего сочетается с бараниной, хотя не испортит ни одно мясное блюдо.
- В салатах чеснок хорошо подходит к помидорам, огурцам и кресс-салату.

- Чеснок участвует при мариновании и солении всех овощей и грибов.
- Чеснок добавляют к сырам и творогу.
- Чеснок не стоит длительно прогревать. Рекомендуется закладывать чеснок в момент выключения огня плюс-минус 1,5-2 минуты. Если положить чеснок раньше, то он просто растворится, а большое его количество сделает блюдо горьковатым. Если добавлять чеснок в остывшее блюдо, то он перекроет все другие продукты и ничего другого чувствоваться не будет. Исключение составляют блюда, в рецептуре которых, чеснок участвует как один из главных персонажей. В плов чеснок добавляют, когда ставят его на упаривание, в жаркое – за 2-3 минуты до выключения огня и оставляют под крышкой еще 5-6 минут. В [салаты](#) рекомендуется добавлять зеленый и молодой чеснок.





Шафран - Царь пряностей и пряность царей

Шафран – единственная пряность, цена на которую не снизилась со времен средневековья, когда фунт шафрана можно было обменять на арабского скакуна. Название этой пряности почти во всех языках происходит от арабского слова «za'faran», означающего «желтый», что свидетельствует о том, что шафран ценился в первую очередь как краситель. Хотя шафран в современном мире потерял свою былую значимость и используется только в кулинарии, он ценится наравне с золотом. В мире ежегодно производится только 300 тонн шафрана.



Шафран



Родина **базилика** – Индия.



Листья и побеги базилика, собранные в начале цветения, используют в свежем и сухом виде. Интересно, что базилик сушеный имеет более сильный аромат относительно свежего, при условии правильной сушки.

Сушеный базилик широко применяется в западноевропейской, южно-европейской, а особенно французской и греческой, а также в закавказской кухне. Свежая зелень идет в салаты, супы и холодные блюда. В остальных случаях чаще применяют порошок базилика, а в соленья и квашения – сухие стебли целиком.





Куркума была представлена воинам Александра Македонского среди богатых даров Индии. Оранжево-желтый горький порошок изготавливают из корней-клубней растения из семейства [имбирных](#). супы, мясные, рыбные, овощные блюда. Она не только придает пряный запах, но и окрашивает блюдо в приятный желтоватый цвет. В Израиле куркума – одна из самых распространенных пряностей. Ее добавляют в супы, мясные, рыбные, овощные блюда. Корень куркумы, обычно упоминаемый как турмерик, употребляется в качестве дешёвого заменителя [шафрана](#), который подкрашивает блюда в приятный нежно-жёлтый цвет.





Кардамон - одна из тех приправ, которые прославили Индию.

Именно в Кардамонских лесах на юге Индии произрастает это удивительное растение. Плоды кардамона собирают недозрелыми и не отделяют от коробочек, чтобы не улетучилось ароматное эфирное масло.. В кулинарии кардамон активно добавляют в пироги, коврижки, штрудели. Кардамон – одна из немногих приправ, которая не теряет аромата, даже при длительном нагревании.



Кардамон является неотъемлемым ингредиентом знаменитого кофе по-бедуински. И, конечно же, кардамон обогащает блюда из рыбы, риса, маринады и даже мясного фарша. **Обращаться с кардамоном нужно предельно осторожно – это очень сильная приправа.**

- На килограмм фарша или теста не следует добавлять больше одной коробочки кардамона.
- В супы и кисели кладут целые зернышки.
- В выпечку, соусы, фарш и кофе – молотые.



Опытные кулинары определяют любую пряность по присущему только ей специфическому аромату. Они безошибочно определяют, что перед ними находится. А вот дилетант может напороться на подделку. Как это не прискорбно, но следует признать, что ловкачи, готовые предложить тебе вместо пряности какой-нибудь сомнительный порошок, существовали всегда на протяжении всей истории существования пряностей.

Пятьсот лет назад в Германии существовало мудрое правило: торговца пряностями за подделку, например, шафрана сжигали на костре либо закапывали живьем. Сегодня никто никого за подделку не сжигает и не закапывает, в результате чего качество пряностей катастрофически упало.

На базарах Грузии есть специальные ряды, где торгуют только пряностями и специями. Бабушки-торговки маленькой ложечкой, чайной или кофейной, наберут нужную пряность из аккуратных мешочков и объяснят ее назначение. Пряности дорогие, но качественные. А если вы захотите, то подготовят они и набор пряностей для определенных блюд. Здесь о подделках и речи не может быть. Рискуете быть обманутыми, если захотите купить подешевле, например, у местных цыган, которые будут клясться, что лучше их пряностей на свете быть не может. Здесь действует древний принцип - чем пряность дешевле, тем в ней меньше пряности. Поэтому покупать пряности следует только в упаковке от известных мировых производителей либо вразвес в странах, где их производят.

Конечно, и сегодня мы с вами можем приобрести настоящие пряности. Но каждый уважающий себя кулинар, да и просто ценитель пряностей, должен знать в них толк и уметь с ними обращаться.

Специи - это сахар, соль, сода, уксус, крахмал и другие вещества самого разного происхождения, в том числе и нерастительного. Они придают пище основной вкус и консистенцию - могут сделать ее соленой, сладкой, кислой и вместе с тем мягкой, густой, тягучей и т.д.

А пряности – это всегда вещества растительного происхождения, придающие пище неповторимый вкус и аромат. Каждая пряность сочетается с определенными продуктами питания, и довольно часто опытные кулинары, смешивая несколько пряностей вместе, создают уникальные пряные букеты. Еще в древние времена считалось, что пряные травы – *«друзья врачей и предмет похвалы поваров»*.

Во Франции из пряных трав более всего ценят [петрушку](#), в Италии - базилик, в Грузии - кинзу, а русская кухня вот уже много столетий не обходится без укропа. В укропе мы по своему вкусу используем все: соцветия на длинных трубчатых стеблях идут в соленья и супы, зелень сопровождает любые несладкие блюда, семена придают необыкновенный вкус и аромат домашним настойкам.



Корицу получают из внутренней части коры дерева **коричника** из семейства лавровых. Известны четыре вида. В высоту коричник цейлонский достигает 6-12 м. В состав корицы входят эфирные масла (2-3,5%), основным из которых является коричный альдегид (1,3-2,8%), придающий ей приятный запах и сладковатый вкус.



5. Калган.

Корень растения семейства имбирных, он ароматнее имбиря. На вкус калган горьковатый и резко пряный. По своему красно-коричневому цвету, калган легко отличить от имбиря. Корень растения чистят от кожицы, нарезают на кусочки длиной 5-8 см, сушат, после он становится твердым, с морщинистой поверхностью.

7. Асафетида (хинг, асмаргок)

По запаху и вкусу эта пряность напоминает смесь лука и чеснока. А если прожарить ее на масле, то запах станет очень приятным, а вкус пищи с этой пряностью доставит массу удовольствия.

8. Айован (ажгон)

В созревших плодах этого растения два семени, острых, горьковатых и с пряным ароматом, похожим на чабрец.

Применяют обычно при производстве колбас из баранины и конины, добавляют их в тесто и блюда из чечевицы.

9. Корень дикого женьшеня

Эта пряность выращивается исключительно в одном из горных районов Китая в провинции Гирин. Множество людей верят в целительную силу женьшеня. Это растение попало в Международную красную книгу.



Я рада, если вам было
интересно.