

ΠΡΑΧΥΙΕ
ΡΑΣΤΕΝΙΑ

душистый

Это тропическое растение семейства миртовых. Это дерево высотой до 12 метров. Цветки маленькие, плод костянка до сантиметра в диаметре. Созревший плод пурпурного цвета. Родина — Антильские острова. Центр современного производства — Ямайка.

Именно из незрелых плодов получается перец высшего качества. Собранные плоды просушивают на солнце, затем пакуют. Внешне плоды похожи на черный перец, но имеют гладкую поверхность и темно-коричневый цвет. По запаху душистый перец близок к гвоздике, мускатному ореху, корице. Англичане дали ему название, которое можно перевести как «все приправы разом».

Благодаря наличию эфирного масла душистый перец придает пище острый вкус и аромат. Его используют как приправу к мясным и рыбным блюдам, в соусы, маринады и засолы.



Скрокус

Это многолетнее травянистое растение высотой 10–30 см с крупным красивым светло-фиолетовым цветком и тремя характерными оранжево-красными рыльцами, выступающими из него.

Шафран — одно из древнейших растений, известных человечеству за несколько тысяч лет до н. э.

Цветки собирали, выщипывали из них рыльца и сушили. Из 200 000 цветков получался всего 1 кг сырья, поэтому шафран был в 15 раз дороже черного перца.

Шафран высоко ценили в Древнем Риме как ароматизирующее средство. В странах Востока шафраном окрашивали царские одежды в ослепительно желтый цвет. В Китае под угрозой смерти никто, кроме императора, не имел права пользоваться шафранной краской.

Сейчас это растение употребляется в качестве пряности и для подкрашивания пищевых продуктов. Сливочное масло, сыр, сдобные булочки, некоторые сорта конфет и напитков становятся наиболее аппетитными, если их подкрашивают шафраном.



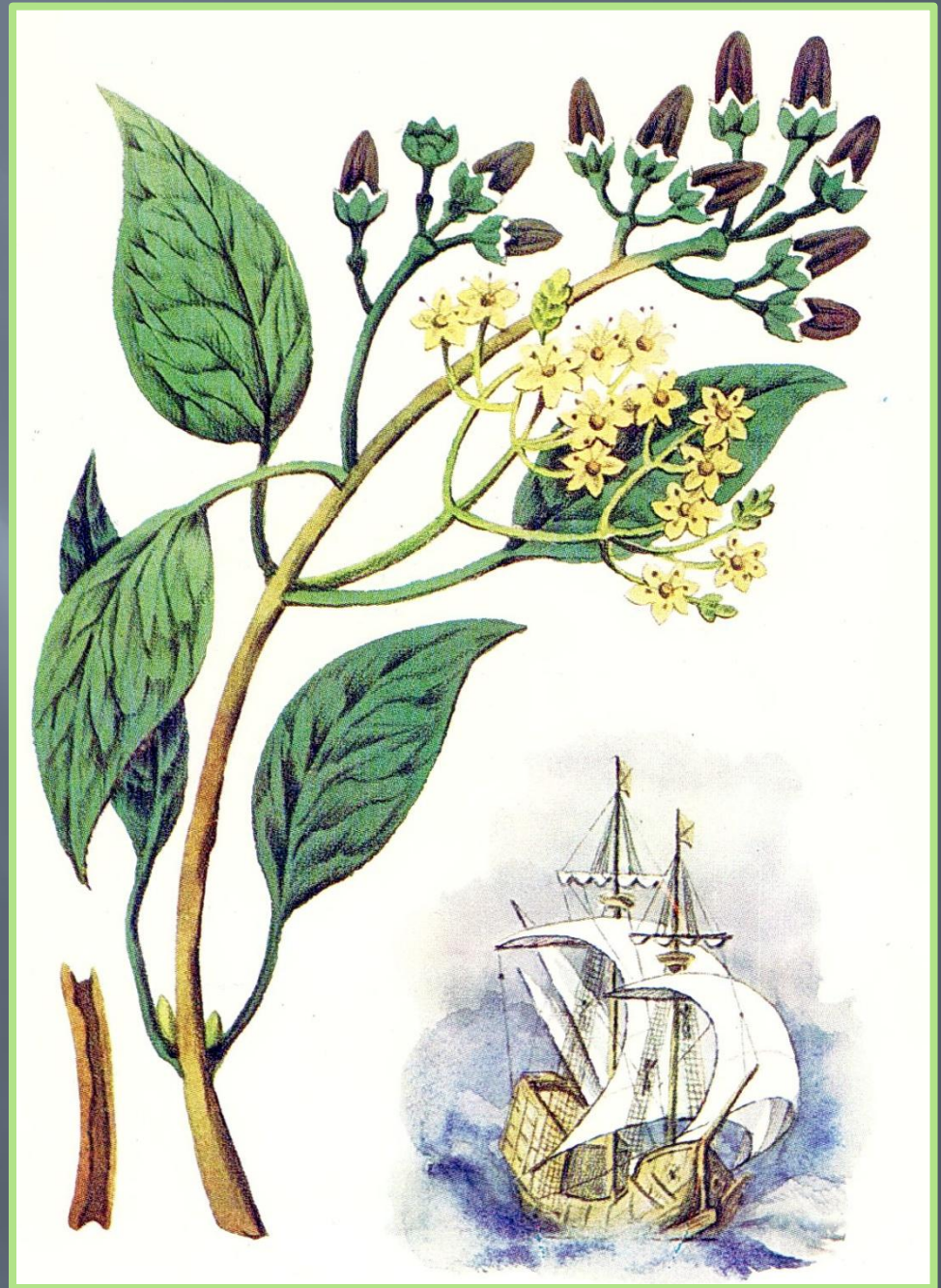
Корица

Так называют пряность, получаемую от небольшого кустовидного вечнозеленого коричневого дерева семейства лавровых, которое культивируют во многих тропических и субтропических странах.

Листья кожистые, кора имеет ржавую окраску и обладает сильным специфическим приятным запахом.

Кору снимают полосами с двухлетней древесины, сушат, затем очищают от остатков эпидермиса.

Готовая корица имеет вид палочек (пустых трубочек) или измельчена до порошкообразного состояния.



Название растения в переводе с греческого означает «безупречная пряность». Во все времена и у всех народов корица ценилась очень высоко. Высокая стоимость ее объясняется еще тем, что собирали кору с дикорастущих деревьев. Первые культурные плантации появились на юге Шри-Ланки в XVIII веке и постепенно начали удовлетворять потребности почти всех стран того времени. Тогда же в целях поддержания высоких цен на мировом рынке голландцы, основные экспортеры корицы, время от времени уничтожали на складах уже собранные пряности. Так, летним днем 1760 года в Амстердаме было сожжено 8 миллионов фунтов пряностей, в том числе и корица. Над городом долго висело желтое облако, источавшее тонкий аромат.

В корице содержится 2-3.5 процента эфирного масла, состоящего из коричневого альдегида эвгенола.

Приятный запах и сладковатый вкус обеспечивают широкое применение корицы в кулинарии при изготовлении различных блюд. Ее добавляют в фруктовые супы, в сладкие блюда из творога и фруктов, в кондитерские изделия, в соусы и маринады.

Настой корицы — прекрасное отпугивающее средство от комаров.

Анис

Это однолетнее травянистое растение семейства зонтичных высотой до 75 см. Цветки собраны в зонтики диаметром до 6 см. Плоды содержат эфирное (до 6 процентов) и жирное (8 – 28 процентов) масла.

Родиной считается Средиземноморье и Ближний Восток.

Анис применяется в хлебопекарном и кондитерском производстве, используется также для ароматизации некоторых квашений и солений. Его добавляют в качестве приправы к различным блюдам.

Анис употребляют с глубокой древности, а в России начали выращивать эту культуру в начале XIX века.

В медицине эфирное анисовое масло применяют как



Ваниль

Это многолетняя травянистая цепляющаяся корнями лиана семейства орхидных длиной до 20 м с мясистыми листьями и зеленовато-белыми душистыми цветками причудливой формы.

Родина ванили — Мексика.

Разводят ваниль во многих тропических странах с влажным климатом.

Основное производство сосредоточено на Мадагаскаре.

Культуру ванили часто комбинируют с культурой деревьев какао, на коре которых она поселяется.



Плоды ванили — стручки длиной 15 — 20 см, наполненные кашицей из мелких семян. В свежем состоянии — без запаха; их снимают незрелыми и подвергают особой ферментации, при этом они приобретают темно-коричневую окраску и аромат.

Ваниль — название испанское, уменьшительное от vaina — стручок.

Изумительно ароматные бобы служат источником получения эфирного масла.

Активное вещество ванилин сейчас широко синтезируется из других материалов, но натуральная ваниль ароматом значительно превосходит синтетическую.

Ваниль находит широкое применение в кулинарии, кондитерском производстве, в парфюмерии.

До вторжения испанцев в Мексику индейцы использовали ванильные стручки для приготовления напитка из какао.

В Европе ваниль прежде всего вошла в употребление в Англии в конце XVI века, в царствование королевы Елизаветы I. Ее стали добавлять в различные сладкие блюда, в основном в пудинги и торты. А сегодня больше всего ваниль идет на изготовление популярного во всем мире ванильного мороженого.

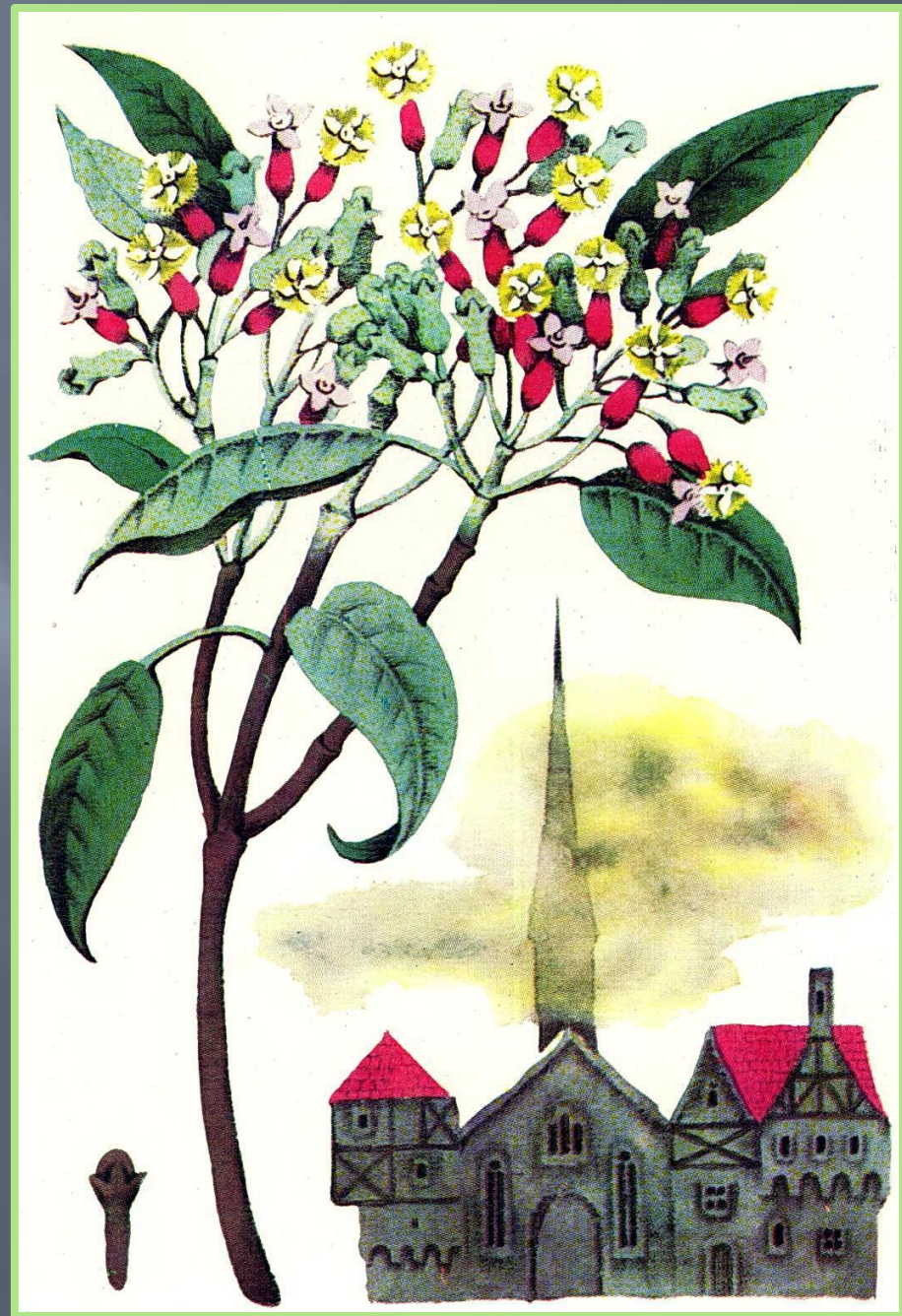
дерево

Это вечнозеленое дерево семейства миртовых. Из высушенных бутонов получается пряность — гвоздика с сильным ароматом и резким обжигающим вкусом. Она содержит около 18 % эфирного гвоздичного масла, которое используют в парфюмерии и фармакологии.

Её родина — Молуккские острова. Сейчас культивируется на острове Занзибар - до 80 % мирового производства и на острове Мадагаскар.

Гвоздику еще задолго до начала нашей эры применяли в Индии, Индонезии, Китае.

При дворе китайского императора существовал обычай, по которому чиновники и придворные, которым давалась аудиенция, обязаны были держать во рту гвоздику, чтобы не осквернить своего владыку нечистым дыханием.



Кориандр (кинза)

Это однолетнее травянистое растение семейства зонтичных высотой до 70 см.

Стебли округлые прямостоячие. Цветы белые или розовые мелкие, собраны в зонтики.

Плоды почти шаровидные, двусемянки до 0,5 см, с сильным запахом, содержат до 2 % эфирного и 11 – 27 % жирного масла.

Эфирное масло является исходным продуктом, из которого получают вещества с запахом розы, фиалки, лилии, лимона.

Родина кориандра — восточные области Средиземноморья, где его выращивали еще за 1000 лет до н. э.

Как пряное и лекарственное растение его разводили в Египте, Палестине, Индии и других



В нашей стране широко культивируется как эфиромасличное растение в Центрально-Черноземной зоне и на Кавказе.

Кориандр употребляют для ароматизации хлеба (всем известный бородинский хлеб) и кондитерских изделий, маринадов, соусов, колбас, сыров и так далее.

В кулинарии семена кориандра применяются при изготовлении тушеных блюд из мяса и дичи.

Зелень едят в свежем виде, особенно на Кавказе. В Армении это растение называют кинза, или киндза, в Грузии — киндзи, в Азербайджане — кишнит.

Целесообразность употребления зелени в пищу определяется не только ароматическими и вкусовыми качествами, но и содержащимися в ней витаминами.

Для длительного хранения зелень сушат на воздухе в период цветения.

Благородный

Это вечнозеленое дерево семейства лавровых с густолиственной кроной. Листья крупные, продолговато-эллиптические, кожистые, лоснящиеся сверху, с приятным пряным запахом. Плоды — черно-синие яйцевидные костянки длиной до 2 см.

Родина лавра — побережье Средиземного моря. В греческой мифологии растение было посвящено Аполлону, украшавшему свое чело и лиру лавровыми венками. Лавровый венок считался символом победы и славы. Венками из лавра в древности венчали национальных героев, выдающихся поэтов, ученых.

Душистые лавровые листья — ценная пряность. Они содержат 2-3,5 процента эфирного масла, уксусную, валериановую и капроновую кислоты и другие вещества. Лавровые листья в большом почете у кулинаров. Их применяют при изготовлении всевозможных овощных, рыбных, мясных блюд, соусов, консервов. В пищу листья закладывают за 5-10 минут до окончания тепловой обработки, так как при их длительном кипячении может появиться горьковатый привкус.



лук репчатый

Это овощное растение семейства лилейных со сплюсненно-шаровидной луковицей. Листья прикорневые трубчатой формы, очень редко встречающейся в растительном мире.

Лук за 4000 лет до н. э. был известен у разных народов, особенно на Востоке. Он был в употреблении в Древнем Египте, у древних греков и римлян. Последние считали, что сила и мужество солдат увеличиваются при употреблении лука, и обязательно включали его в пищевой рацион. В Египте лук почитался священным растением. Поэтому пучки лука часто находят в саркофагах древнеегипетских фараонов.



В средние века во всех странах глубоко верили в чудодейственную силу амулетов, которым приписывалась сверхъестественная способность сохранять человека. Так, английский король Ричард I, прозванный за жестокость Ричардом Львиное Сердце, носил на шее луковый амулет.

В России в годы, когда свирепствовали заразные болезни, в каждой избе вешивались связки лука. Народ верил, что лук защищает людей от болезней, и верил, как оказалось позднее, не зря.

У лука особые вкусовые и необычные биологические свойства. Разнообразное пищевое и медицинское использование лука связано с его химическим составом. Эфирное масло лука имеет характерный запах, резкий, острый, и оказывает раздражающее действие на слизистые оболочки глаз и верхних дыхательных путей. В умелых руках кулинара лук становится неизменным компонентом многих блюд.

Мелисса

Это многолетнее корневищное растение семейства губоцветных с ветвистым стеблем высотой до 125 см, с яйцевидными листьями и беловато-розовыми цветками. Растение содержит эфирное масло, обладает лимонным запахом и горьковато-пряным вкусом.

Родина мелиссы — Южная Европа. В византийской энциклопедии X века «Геопонике» сообщается, что мелисса предохраняет человека от укуса пчел. И действительно, можно назвать «пчелиной валерианкой», ею пользуются пчеловоды, чтобы примирить две пчелиные семьи. А Ибн-Сина хвалил ее как средство, повышающее жизнеспособность и прогоняющее меланхолию. Настой этого растения с майораном применяют для укрепления памяти.

Мелисса — высоковитаминозная пряность. Её применяют в салатах и как приправу для супов и вторых блюд, ароматизируют компоты, чай, домашние напитки, соленья и маринады. Эфирное масло мелиссы используют в парфюмерии.



перечная

Это многолетнее травянистое растение семейства губоцветных с прямостоячим разветвленным стеблем высотой 30 – 40 см. Цветки мелкие красно-фиолетовые. Растение очень ароматное, так как в эфирном масле мяты содержится 50 – 90 процентов ментола. За жгучий вкус листьев она названа перечной.

Ее происхождение не известно.

В Древнем Риме считалось, что мятный запах поднимает настроение и способствует приятной застольной беседе. Поэтому существовал обычай: к приходу гостей столы натирали свежесорванной мятой, а стены и полы обрызгивали водным настоем ее листьев.



Древние ученые уверяли, что растение благотворно влияет на работу головного мозга. Поэтому знаменитый римский историк Плиний Старший постоянно носил на голове венок, сплетенный из свежей мяты, и советовал делать то же самое своим ученикам.

В России в старину в табакерку с нюхательным табаком подмешивали для запаха мяту, перед обедом пили для аппетита мятный квас.

Как пряность мята придает пище освежающий, приятный аромат, вызывающий аппетит. Особенно мяту используется в национальных украинских, грузинских, азербайджанских и армянских блюдах.

В фармакологии мята применяется как средство, улучшающее пищеварение, против спазм в кишечнике и тошноты, как желчегонное средство. Мятное масло входит в состав валидола, капель, мятных лепешек, драже от кашля, зубных порошков и паст. Используется оно также в некоторых кондитерских изделиях.

Перец красный (стручковый)

Это однолетнее травянистое растение семейства пасленовых высотой около 40 см с прямостоячим стеблем, продолговатыми листьями и крупными белыми цветками. Плод — кожистая малосочная многосемянная ягода, краснеющая после созревания. Красные перцы разделяются на острые и сладкие. Как пряность используются острые перцы. Вкус сушеных плодов сильно жгучий. Запаха нет.

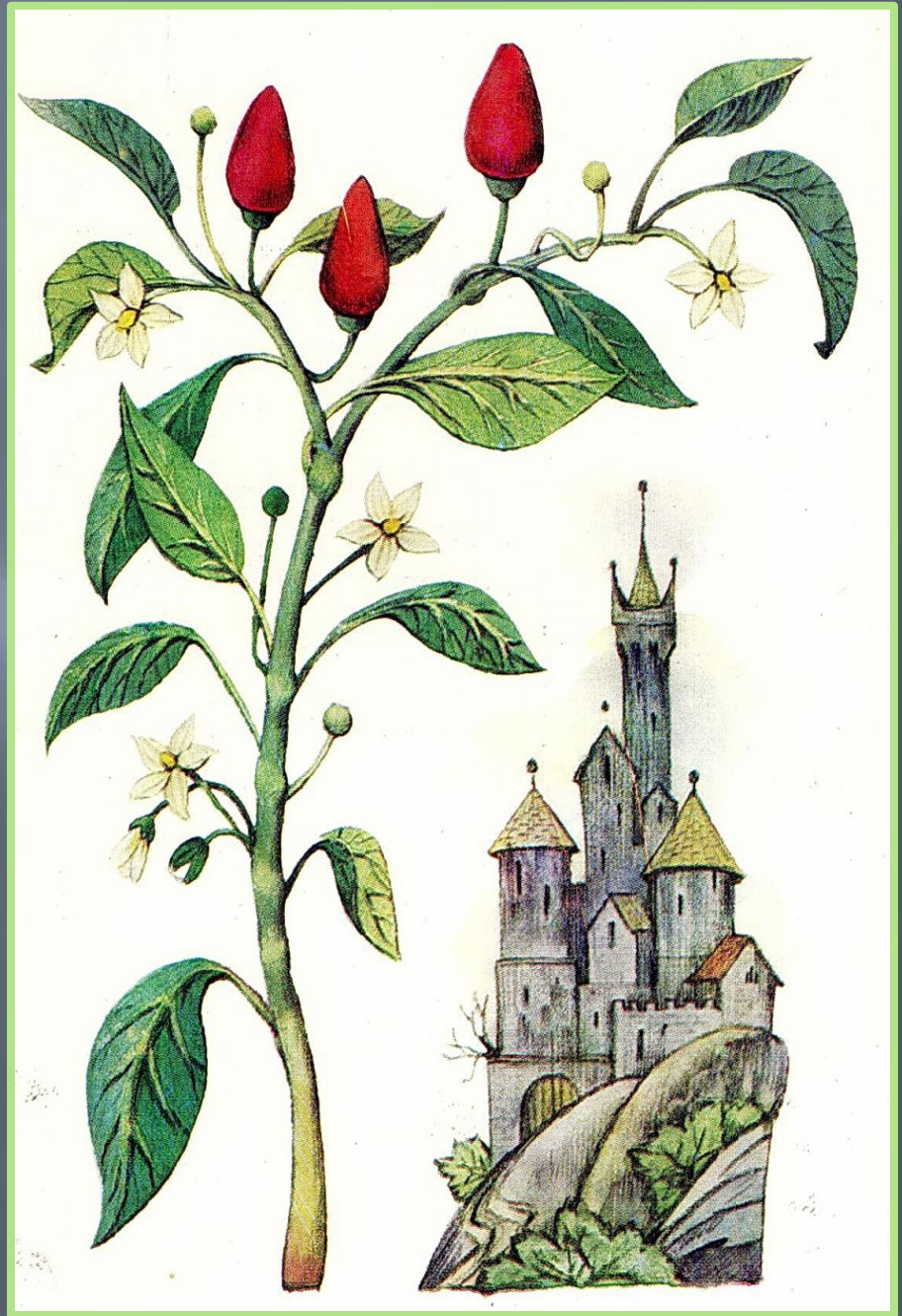
Растение произрастает в Мексике, где его ввели в культуру ацтеки, которые не знали соли, поэтому мясо перчили.

В красном перце есть капсицин, вещество настолько острое, что жгучий вкус ощутим даже в разведении 1:1 900 000.

Появление красного перца в Европе связано с именем мореплавателя Христофора Колумба. Он плыл в Индию, а открыл Америку, искал горошины черного перца, а нашел стручки красного.

В 1542 году красный перец появился в Южной Германии и Австрии.

Красный молотый перец, обычно подают на стол как приправу, кроме того, он возбуждает аппетит. Его используют для консервирования.

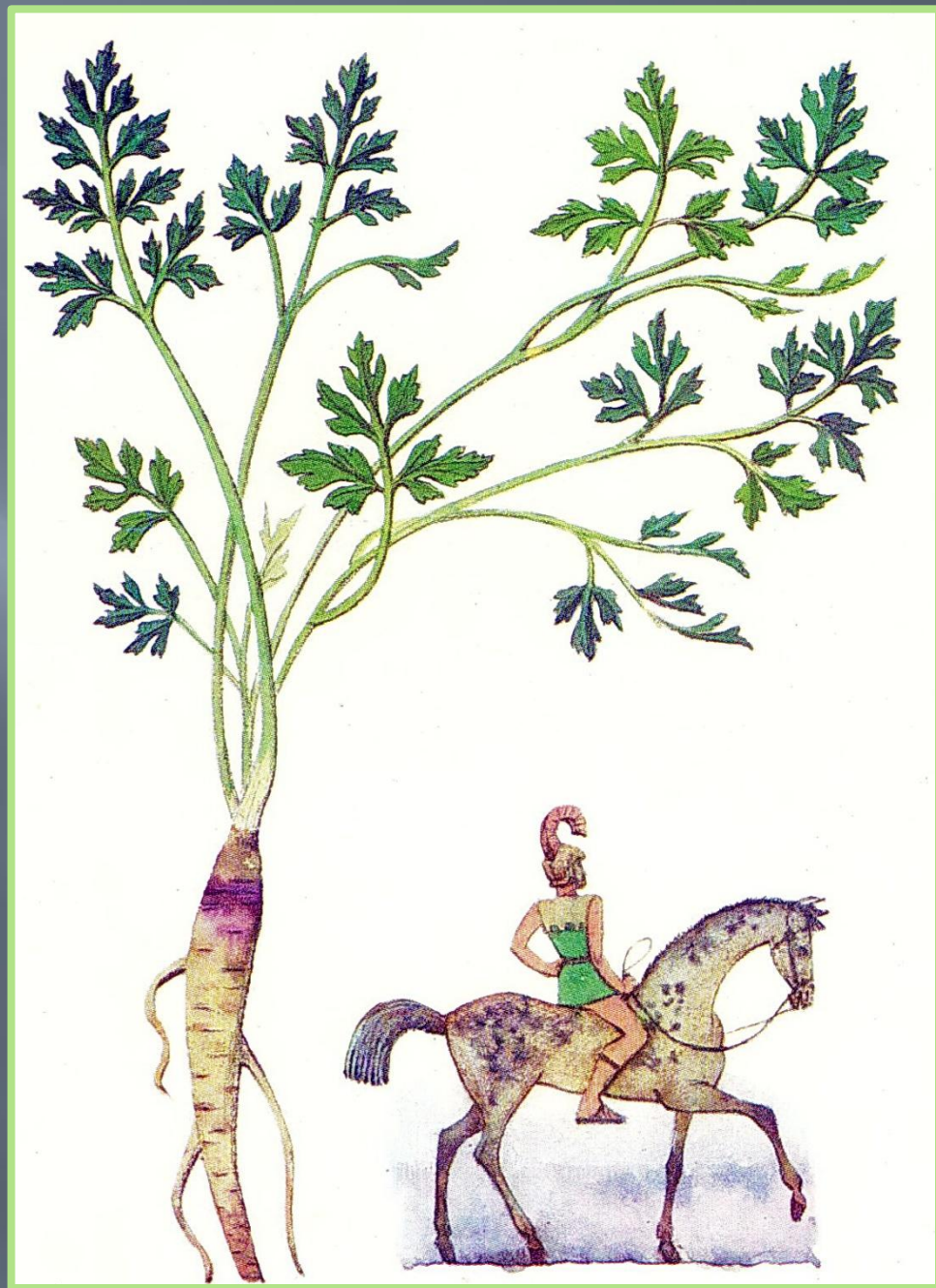


Петрушка

Это двулетнее растение семейства зонтичных. Стебель высотой 50 – 100 см, листья рассеченные, зеленовато-желтые мелкие цветы собраны в сложный зонтик. Плоды мелкие, горьковатые на вкус. Корень мясистый, белый на разрез. Растение обладает своеобразным ароматом.

Родина петрушки – горные районы Средиземноморья.

Петрушка широко культивировалась в Древней Греции. Греческие герои и победители на Олимпийских играх увенчивались венками из зелени петрушки. Ею кормили коней, впрягаемых в колесницы греческих героев.



По всему миру, уже в средние века петрушку разводили как пряное растение.

Среди столовых пряностей петрушка занимает одно из ведущих мест. Ценность ее для здоровья человека связана с высоким содержанием каротина и витамина С, а также минеральных веществ. Так, по содержанию калия петрушка стоит на первом месте среди всех пряностей и овощей. Этим объясняется благоприятное ее действие при заболеваниях почек и мочевого пузыря.

Петрушка используется в кулинарии в качестве гарнира и приправы. Нарезанную свежую зелень добавляют в первые и вторые блюда сразу перед подачей на стол или за 5–10 минут до окончания варки. Для употребления в зимнее и весеннее время зелень и мелко нашинкованные корнеплоды сушат, в таком виде петрушка долго сохраняет свои пряные свойства.

Тимьян

Это многолетнее растение со стелющимися стеблями семейства губоцветных. Стебель пушистый, ползучий, с вертикальными веточками высотой 10 – 15 см. Листья мягкие, остроконечно-эллиптические. Цветки мелкие, лиловато-розовые. Обладает резким пряным запахом и вкусом.

Растение содержит до 12 процентов эфирного масла, главной частью его является тимол — редкое, высокобактерицидное вещество.



Научное название рода «тимус» происходит от слова «сила», «дух» — по своему возбуждающему действию. Древние греки посвящали это растение богине Афродите и приносили ей в жертву: траву сжигали на жертвенном огне.

У славян, в языческий период их истории, эту траву также бросали в костер при жертвоприношениях. Благоуханный дым (фимиам) возносился к небу, что символизировало принятие богами жертвы. Древние предки славян высоко ценили и лекарственные свойства тимьяна.

В свежем и сушеном виде тимьян употребляют как приправу к жаркому, соусам, маринованной рыбе, овощам и салатам. Кроме того, его используют, подобно майорану, в приготовлении блюд из гороха и фасоли, при засолке огурцов и помидоров, при изготовлении различных колбас. В Испании, Греции, Турции эфирное масло тимьяна используют при мариновании маслин.

Чеснок

Это многолетнее травянистое растение семейства лилейных, состоящее из 6 – 40 долек с плоскими линейными листьями. Из луковицы вырастает круглый стебель высотой 50 – 100 см, заканчивающийся зонтиком серо-белых цветков и воздушных луковиц.

Он выходец из киргизских степей.

Это древняя культура. В Египте на строительство пирамид сгоняли тысячи рабов, которым ежедневно давали лук и чеснок, чтобы они не болели.

В Древнем Риме чеснок входил в обязательный рацион легионеров, так как, по мнению римлян, кроме целебных свойств он обладал способностью придавать воинам силу и мужество.

Греки и славяне в древние и средние века считали чеснок незаменимым средством против укусов ядовитых змей. Поэтому они называли его «змеиной травой».



Чеснок отличается сильным бактерицидным действием. Его фитонциды легко убивают такие опасные болезнетворные микробы, как туберкулезную и дифтерийную палочки, стрептококки и многие другие.

И все-таки основное назначение чеснока — пищевое. Он и специя, и пряность. Всего один накрошенный зубец придает блюдам аппетитный привкус и запах. Характерный острый вкус и сильный запах обусловлены эфирным маслом.

По химическому составу чеснок богаче репчатого лука, в нем больше углеводов, азотистых веществ, минеральных солей.

Его применяют чаще всего как приправу к мясным и рыбным блюдам, в качестве специи добавляют к различным консервам, соленьям, маринадам.

Эстрагон

Это многолетнее травянистое растение семейства сложноцветных высотой до 120 см с прямыми стеблями и длинными узкими листьями. Беловатые мелкие цветки собраны в узкометельчатое соцветие.

Эстрагон (тархун) выращивают на Кавказе, в Средней Азии и в средней полосе России. Благодаря аромату эфирных масел, трава эстрагона служит пряностью и применяется в свежем и сушеном виде. Эстрагон незаменим в засолах и маринадах и необходим для консервирования.

В Древней Сирии эстрагон высоко ценили как приправу к разным блюдам. Траву употребляют в салатах, с сыром, простоквашей и подают как столовую зелень.

Эстрагон содержит витамин С и провитамин А. Он придает человеку бодрость, и его употребляют как витаминное и лекарственное растение.

Эфирное масло эстрагона находит широкое применение в парфюмерии.

