

# *Знакомые незнакомцы из разных стран. Пряности*

Автор: Абакумова Ангелина

Руководитель: Арефьева Г.Я.

Консультант: Хмелевская И.Н.

# Цель проекта

Создать справочник о пряностях в письменном и электронном виде и приложение к нему в виде карты «Центры происхождения пряностей».

# Пряности

**Пряности** – это натуральные вкусовые добавки (продукты растительного происхождения). Они не только улучшают вкус пищи, но и являются лечебными средствами. Пряности употребляют в малых дозах при приготовлении пищи, что придает ей вкус. Еще интересно, что они обладают бактерицидными свойствами – подавляют бактерии гниения и способствуют длительному хранению пищи.

# Приправы

**Приправы** – химические вещества, отдельные части биологических продуктов растительного происхождения и их смеси, предназначенные для улучшения вкусовых и ароматических качеств продуктов питания.





# Шафран



# Шафран

- Рыльца особого вида крокусов.
- Родом из Восточной Азии.
- **Интересные факты.** Для полученияграмма этой пряности требуется 50 цветков. Может быть, еще и поэтому шафран так высоко ценится. Лучший сорт шафрана - темно-красного цвета. Блюда при добавлении шафрана приобретают очень красивый желтый или оранжевый оттенок.
- **Использование в кулинарии.** Главным образом шафран используют в кондитерском производстве. Им можно подкрашивать сливочное масло, сыры, ароматизировать ликеры и безалкогольные напитки.
- **Использование в медицине.** Рыльца шафрана обладают многими целебными достоинствами, так как содержат каротин, эфирное масло, которое включает витамины.



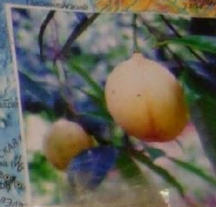














# Вывод

Итак, каждый из нас сталкивается с пряностями во время еды, иногда даже не думая, что именно они делает ее вкусной. И далеко не каждый задумывается, что такое пряности, откуда они родом, как давно они употребляются.

Выращивают растения, части которых употребляют как пряности, в основном, в тропических странах с теплым климатом. Эти растения в других условиях не растут. И привезти пряности из этих стран будет дешевле, чем выращивать в странах с холодным климатом в теплицах. Мало, кто понимает, что пряности можно использовать не только в приготовлении пищи, но и как лекарства, более полезные, чем традиционные химические препараты, так как пряности натуральные. Я хотела, чтобы этой полезной и интересной информацией было удобно пользоваться и сделала справочник.



# Библиографический список

[www.1001recept.com](http://www.1001recept.com)

<http://supercook.ru>

<http://ukrspice.kiev.ua/files/p.doc>

<http://www.homekitchen.ru/encyclopedia/spies>

<http://www.catering.kiev.ua/news/data.htm>

<http://www.millionmenu.ru/rus/kitchen/facts/posts76/articl1064/>

В.И. Менешаков Кулинарная книга. Москва, 2008г.

Орфографический словарь русского языка.  
Г.Линде, Х.Кноблех. Приятного аппетита.  
Москва, 1974г.