





ЛЕГЕНДАРНЫЕ СПЕЦИИ



ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ
ОПИСАНИЕ ПРИМЕНЕНИЯ
ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	7	Мускатный орех	82
Анис	10	Мята	86
Бадьян	14	Перец белый	90
Базилик	18	Перец душистый	92
Ваниль	22	Перец красный острый (перец чили)	95
Гвоздика	26	Перец черный	100
Зира	31	Розмарин	103
Имбирь	35	Сельдерей	107
Калган	39	Сумах	110
Кардамон	43	Тимьян ползучий	113
Кориандр	47	Тмин	116
Корица	51		
Кунжут	56		
Куркума	60		
Лаванда	64		
Лавр	67		
Майоран	71		
Мелисса	75		
Можжевельник	78		



Укроп.....	119
Фенхель.....	122
Хрен.....	126
Чабер.....	129
Чабрец.....	132
Шалфей.....	133
Шафран.....	136
Эстрагон	140





ПРЕДИСЛОВИЕ

7

Предисловие

Пряности — продукт исключительно растительного происхождения, передающий аромат конкретного растения в сочетании с характерным привкусом, заметным лишь в пище и особенно при ее нагревании. Это сочетание создает своеобразный плотный аромат, который обычно называют пряным и который в большинстве случаев сопровождается легким жжением. Пряности используются как добавки, необходимые для придания блюду определенного акцента. Кроме того, они обладают свойством подавлять бактерии и тем самым способствовать более длительному сохранению пищи. Большинство пряностей может активизировать вывод различного рода шлаков из организма, а также содействовать ферментативным процессам. Поэтому пряности издавна применялись в медицине как лекарственное средство.

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЯНОСТЕЙ

Прежде чем приступить к классификации, напомним, что под пряностями мы подразумеваем только продукты растительного происхождения.

Большинство специалистов разделяет все пряности на две большие группы: классические и местные.

Классические — это пряности, применяемые с глубокой древности, получившие всемирное распространение и ставшие доступными для подавляющего большинства национальных кухонь — как западных, так и восточных.

Местные — это пряности, в большинстве своем имеющие исторически и географически гораздо меньший диапазон применения либо употребляемые исключительно на месте, то есть вблизи места производства, и не выдерживающие дальних перевозок.

Общим для классических пряностей признаком является то, что все они употребляются в кулинарии в предварительно обработан-



ном и обязательно сухом виде, что в значительной степени обуславливает их всемирное распространение, так как в сухом виде ароматичность этих пряностей либо появляется, либо повышается и доходит до максимума. Кроме того, именно в таком виде пряности этой группы можно длительно хранить и транспортировать на дальние расстояния.

Местные пряности, наоборот, применяются в основном в свежем виде на месте или вблизи места производства. Они подразделяются на пряные овощи и пряные травы.

Пряные овощи географически распространены почти повсеместно и находят более широкое применение в кулинарии, чем пряные травы.

Пряные овощи относятся исключительно к окультуренным растениям. Они, в свою очередь, делятся на корнеплоды и луковицы, причем у тех и других основные используемые части — подземные, хотя в ряде случаев и надземные.

У пряных трав берется только надземная часть, обычно ее верхняя треть — листья с цветами. Пряные травы могут быть культивируемыми (садовыми) и дикорастущими, причем многие садовые травы по своим характеристикам соответствуют дикорастущим.

Общим отличием дикорастущих трав от садовых является то, что первые имеют более резкий и сильный запах, зато вторые более рослые, дают больше зеленой массы.

Это обуславливает известные различия в методе применения садовых и дикорастущих пряных трав. Садовые травы применяют главным образом в свежем виде, дикорастущие сушат впрок.

Наконец, самостоятельную группу пряностей составляют так называемые комбинированные, или сложные, пряности (пряные смеси), представляющие собой разнообразные сочетания пряностей разных видов.



АНИС

ЧТО ЭТО?



Анис (*лат. Pimpinella anisum*), или бедренец анисовый, анис обыкновенный, — род однолетних травянистых растений семейства зонтичных. Во всей Южной Европе, Малой Азии, Мексике и Египте он разводится для получения семян. В России анис растет как культурное растение на больших площадях преимущественно в Воронежской, Белгородской и Курской областях, в меньших объемах — в Краснодарском крае.

КАК ИСПОЛЬЗУЕТСЯ

Анис начали употреблять в глубокой древности, о чем свидетельствуют семена, обнаруженные в свайных постройках каменного века. Упоминали о нем древние египтяне, древнегреческий естествоиспытатель, философ, один из первых ботаников древности Теофраст, древнеримский врач Диоскорид. Реформатор античной медицины Гиппократ советовал использовать его для улучшения зрения, а средневековый ученый, философ, врач Авиценна рекомендовал лечиться анисом от кашля.

В России эту культуру начали выращивать в начале XIX века.

В качестве пряности используются преимущественно плоды, которые имеют интенсивный легкий освежающий аромат. Чаще всего анис добавляют в пироги, печенье, пряники, оладьи, кексы, молочные и фруктовые супы, к шпинату вместо мускатного ореха. Он находит широкое применение в хлебопечении, в рыбной, мясной и кондитерской промышленности, в производстве напитков.



Вдруг в передней раздался громозвучный голос Петра, все утихло, и царь вошел в сопровождении хозяина, оторопелого от радости. «Здорово, господа, — сказал Петр с веселым лицом... — Что же? Я вам помешал. Вы обедали; прошу садиться опять, а мне, Гаврила Афанасьевич, дай-ка анисовой водки».

Хозяин бросился к величавому дворецкому, выхватил из рук у него поднос, сам наполнил золотую чарочку и подал ее с поклоном государю.

А. С. Пушкин, «Арап Петра Великого»





Анис также является одним из самых популярных аттрактантов в любительском и спортивном рыболовстве — его запах привлекает многих нехищных и всеядных рыб. В этом случае анисовое масло в небольшом количестве (до появления ощутимого человеком, но не резкого запаха) подмешивают к растительным насадкам.

В быту анис применяют для борьбы с такими насекомыми, как вши, клопы, моль, тараканы и клещи.

Упоминание о спиртных напитках можно часто встретить в русской классике, хотя спиртные напитки с анисом популярны во многих странах. Греки делают узо и ципуро, итальянцы — самбуку, болгары — мастику, турки — раку, французы — пастис и анизет, испанцы — чинчон, ливанцы — арак. В России это анисовая водка или настойка.

Общее в технологии приготовления этих напитков то, что все они являются спиртовым настоем аниса.

ЛЕЧЕБНЫЕ СВОЙСТВА

Препараты на основе аниса помогают при воспалении почек и мочевого пузыря, выводят песок из мочевыводящих путей. Применяются при вздутии живота, для стимуляции секреторной функции печени и поджелудочной железы, при гастритах, метеоризме и других нарушениях функции желудочно-кишечного тракта.

Кормящим матерям для увеличения количества молока полезно употреблять анисовый чай.

Анисовое масло и плоды аниса применяют главным образом в качестве отхаркивающего средства при заболеваниях органов дыхания.

В комбинации с другими эфирными маслами и антибиотиками оно часто входит в состав различных отхаркивающих микстур.





БАДЬЯН

ЧТО ЭТО?



Бадьян, или иллициум (лат. *Illicium*), известный еще как звездчатый, китайский, корабельный и сибирский анис, — род цветковых растений семейства лимонниковых. Его родина — Юго-Восточный Китай. Он культивируется в Индонезии, Вьетнаме, Камбодже, на юге Северной Америки.

В качестве пряности используют высушенные темно-коричневые плоды в виде шести-, десяти-, а чаще восьмиконечных звездочек