Содержание

Пряности в истории

Классификация и ассортимент

Анис, anise

Бадьян, star anise

Кардамон, cardamom

Тмин, caraway

Перец душистый, allspice

Черный перец, black pepper

Чилли, chilli (чили, chili)

Сорта чили

## Пряности в истории

История появления пряностей и способы их употребления тесно связаны с историей развития человечества. Первыми их начали применять первобытные люди. В эпоху палеолита - а это было ни много, ни мало 450-500 тысяч лет тому назад - охотники, готовя пищу, улучшали вкус сырого мяса пойманных животных лесными плодами, клубнями или корешками некоторых растений.

Именно это время можно назвать началом истории использования пряных растений. Американские археологи утверждают, что человек знал некоторые пряные растения еще в эпоху мезолита, то есть 50 тысяч лет до н.э., и тоже использовал их для улучшения вкуса сырого мяса.

Однако наиболее достоверные доказательства употребления пряностей относятся к эпохе неолита, когда людям уже были известны тмин, дягиль, мак и пастернак. Такое утверждение возникло на основе целого ряда находок. Оказалось, что первобытный человек уже научился готовить простейшие блюда, улучшая их вкус ароматными корешками и травами. Постепенно, изучая их свойства и влияние на свой организм, человек начал использовать их в качестве лекарственных средств.

Впоследствии пряные растения не только стали неотъемлемой частью многих кулинарных блюд, но и приобрели статус самых дорогих и ценных предметов торговли. Поэтому дальнейшая история открытия, изучения, распространения и торговли пряностями неразрывно связана с политическими потрясениями, интригами и войнами.

Нужно отметить, что с накоплением определенных знаний появилась и соответствующая литература. В письменных источниках IX века до н.э. содержатся упоминания о растениях и пряностях, приводятся приблизительно 600 лекарственных и пахучих веществ. Позже король Ассирии Меродах-Баладан (721 - 710 годы до н. э) написал книгу практических советов по выращиванию пряностей в своих садах. В то время широко применялось около 60 видов пряных растений. Древним персам уже было известно несколько видов лука, чеснока. В китайских источниках указано, что император Хованг-Ти (2700 лет до н. э) применял пряности в смесях с листовыми овощами и в качестве лекарств.

Наиболее полные ранние источники сведений о применении пряностей относятся к 700 году до н.э. Жители Вавилона, будучи великолепными торговцами, перевозили пряности по караванным сухопутным и по водным путям на судах по рекам Тигр и Евфрат. Самыми распространенными пряными "товарами" были шафран, фенхель, тимьян, тмин, кунжут, кардамон, укроп, чеснок, лук и кориандр.

Из письменных источников известно о широком применении пряностей в Древнем Египте. Сюда их завозили арабы. Постепенно они развернули торговлю и стали удовлетворять потребности не только собственные и Египта, но и других стран. Пряности использовались здесь для лекарственных, косметических и кулинарных целей, а также для проведения культовых обрядов.

В Древней Греции тоже была известна большая часть современного ассортимента пряностей. Интересно, что черный перец, корица и имбирь одновременно являлись символами богатства и роскоши. Пользовались популярностью анис, тмин, фенхель, кориандр, мята перечная, петрушка, майоран, лавровый лист и некоторые другие пряности. Древние римляне позаимствовали способы употребления пряностей у древних греков.

Все последующие века пряности были одним из самых популярных предметов торговли. За ними снаряжались экспедиции. Знаменитые путешественники способствовали пополнению разнообразных сведений об "ароматном" товаре, привозя из далеких странствий все новые и новые виды пряных растений. Многие путешественники и мореплаватели оставили свои записи о далеких странах. Монах Косма Индикоплов в книге "Христианская топография" (530 год) описал некоторые пряности. Венецианский путешественник Марко Поло опубликовал книгу с описанием сделанных им открытий, где поместил рассказ о пряных растениях. Эта книга оказала большое влияние на Христофора Колумба, вызвав его интерес к поискам новых источников дорогого товара, а именно пряностей.

Полным приключений явилось и плавание экспедиции португальца Васко да Гамы: многие ее участники погибли, экспедиция потеряла судно. Доход от продажи привезенных пряностей значительно превысил стоимость судна. В 1519 году была снаряжена испанская тихоокеанская экспедиция Магеллана. Из 265 моряков вернулись всего 18 и флагманский корабль. Стоимость груза гвоздики, привезенного ими, превысила стоимость потерянных кораблей.

Последующие путешествия, войны, торговые экспедиции способствовали еще большему распространению "пряного" товара во всех частях Земли. Постепенно люди научились использовать пряности не только как ароматную добавку к блюду, но и как лекарственное средство, обладающее чудодейственными свойствами. Эта книга - краткий экскурс в историю пряностей, она поможет сориентироваться при приобретении незнакомого "ароматного" товара.

## Классификация и ассортимент

Пряности являются продуктами растительного происхождения, которые обладают сильным пряным ароматом и часто резким жгучим вкусом. Они улучшают вкусовые достоинства пищи и способствуют ее усвоению. Особенностью химического состава пряностей является высокое содержание в них эфирных масел, наличие гликозидов и алкалоидов. Известно более 150 видов пряностей. В зависимости от используемой в пищу части растения пряности делят на плодово-семенные, цветочные, листовые, коровые и корневые. К плодово-семенным пряностям относят анис, бадьян, ваниль, кардамон, тмин, укроп, мускатный орех и цвет, перец, кориандр.

## Анис, anise

*Вид:*

Анис (Pimpinella anisum L) - однолетнее растение семейства сельдерейные (apiaceae), ботанический родственник укропа, фенхеля и тмина.

Корень стержневой, слабоветвящийся, проникающий в почву на глубину 50-60 см. Стебель высокий (60-70 см), округлый, бороздчатый, ветвящийся в верхней части. Прикорневые розеточные листья - округло-сердцевидные, пильчато-зубчатые, длинночерешковые, средние - с короткими черешками, перисто-рассеченные с клиновидными долями, верхние листья сидячие, трехраздельные с линейными долями. Соцветие - сложный зонтик, состоящий из 7-15 простых зонтиков. Цветки белые, мелкие. Плод - двусемянка яйцевидной формы со слабым опущением длиной 3-4 мм, диаметром 1,5-2,5 мм. При созревании плоды легко растрескиваются на два полуплодика, каждый из которых несет одно семя. Зрелые плоды зеленовато-серые с пряным запахом, сладковатые на вкус. Масса 1000 семян составляет 3,5-5 г. Растение перекрестно-опыляемое. Опыляется главным образом пчелами.

Требователен к теплу, влаге и плодородию почвы. Во время цветения необходима ясная теплая погода, дождливая и холодная способствует заболеванию соцветий и слабой озерненности зонтиков. В период цветения и налива плодов засуха и суховеи приводят к щуплости семян и низкому содержанию в них масла.

От начала всходов до созревания семян проходит 110-120 дней при сумме эффективных температур 2000-2200 °С. Анис - растение длинного дня. Прорастание семян начинается при температуре 3-4 °С, оптимальная температура прорастания 25 "С. Всходы появляются через 15-17 дней, а при недостатке тепла - через 25-30 дней после сева (переносят небольшие заморозки).

*Характеристика и происхождение:*

Анис - одно из древнейших эфиромасляничных и лекарственных растений. О его целебных свойствах знали в Древнем Риме и Греции, оно упоминалось в трудах Авиценны и Гиппократа. Считается, что культивировать это растение впервые начали в Восточном Средиземноморье. По другим сведениям это произошло в Древнем Египте.

Древние римляне первыми использовали семена аниса для оздоровительных целей, а также в пищу. В первом веке Рима анис использовался в mustaceus - популярном пряном пироге, выпекающемся в лавровых листах и употребляющемся после пиров, чтобы избежать несварения желудка. Плиний писал, что анис освежает дыхание, омолаживает организм. Растения аниса привязывали у изголовья для очищения воздуха и избавления от кошмарных сновидений. Анис стал таким ценным в Англии, что на импорт наложили налог.

В 1305 году собранные с налога деньги использовали на починку Лондонского моста. Анис как растение описывается в гербариях средних веков, где отмечаются его полезные свойства от многих недугов. Именно тогда ценность его была очень велика. Английский король Эдуард I в XIV столетии устанавливал налоговую пошлину за ввоз этого товара. Продажная цена семян аниса была очень высокой. По ценности его сравнивали с такими пряностями, как фенхель, кориандр и тмин. Во многих мудрых кулинарных книгах анис рекомендовали употреблять для ароматизации варенья из орехов, меда и изюма. Сочетая с лавровым листом, корицей, посыпали мясные, холодные блюда особенно заливные.

Эту культуру возделывают в Европе, Азии, Америке, Северной Африке. Анис - древнейшая пряность русской кулинарии: его употребляли еще в Киевской Руси. В 1830 г. В стране заложили первые плантации растения, а чуть позже Россия стала главным поставщиком аниса на международный рынок, что продолжалось вплоть до первой мировой войны. Анис выращивают на Украине, Северном Кавказе и в Средней Азии. Как промышленную эфирномасличную культуру его возделывают в основном в Белгородской области.

Произрастает в настоящее время в Ливане, Греции, на Кипре. Из-за ароматических плодов анис выращивают во многих странах: Испании, Италии, Турции, Индии, Китае, Мексике, Чили, США. В России - в Белгородской области. Культивируют в Молдавии, Украине, государствах Средней Азии, на Северном Кавказе. Другое название: ганус. Аромат: пряно-сладкий, вселяет в человека оптимизм, делает его дипломатичным, улучшает умственную деятельность, повышает способность к адаптации.

В нашей стране это растение было введено в культуру в 30-х годах прошлого столетия. В начале нынешнего века Россия поставляла за границу около 4000 тонн его плодов.

*Выращивание*:

Семена аниса долго прорастают, а растения в первую половину вегетации медленно развиваются, поэтому участки должны быть чистыми от сорняков. Для посева культуры наиболее пригодны черноземы, хорошие урожаи получают на темно-серых лесных почвах. Тяжелые глинистые и солонцеватые почвы непригодны. Лучшими предшественниками служат: озимые, идущие по удобренным парам, пропашные и зернобобовые культуры. Анис не высевают после проса и кориандра, засоряющих поля падалицей.

После уборки предшественника проводят двукратное лущение стерни и вспашку на глубину 25-27 см. Весной зябь боронуют в два следа и культивируют с одновременным боронованием. Перед севом и после него почву прикатывают.

Под вспашку вносят органические и минеральные удобрения. На выщелоченных черноземах и темно-серых лесных почвах применяют азот, фосфор, калий из расчета по 60 кг/га д. в., на обыкновенных черноземах дозу фосфора увеличивают в полтора раза. При посеве в рядки вносят гранулированный суперфосфат - 50-70 кг/га.

Анис высевают одновременно с ранними зерновыми широкорядным способом (ширина междурядий 45 см, норма высева 10-12 кг/га). На чистых полях сеют сплошным рядковым посевом (ширина междурядий 15 см, норма высева 18-22 кг/га). Семена при помощи свекловичных или зерновых сеялок заделывают на глубину 2-3 см, а при подсыхании почвы - до 5 см. Предварительно их подвергают воздушно-тепловому обогреву для повышения всхожести.

До появления всходов с образованием ростков длиной не более 2 мм и после всходов в фазе трех-четырех настоящих листьев поле боронуют поперек рядков. По мере необходимости проводят культивацию междурядий и прополку в рядках.

Против однолетних сорняков используют гербицид трефлан и его аналоги. Вносят их до посева под предпосевную культивацию или до всходов под боронование в дозе 6-8 кг/га, расход рабочей жидкости 200 - 300 л/га. Во время вегетации анис подкармливают аммиачной селитрой - 80-100 кг/га.

Анис повреждается клопами, тлей и кориандровым семяедом; поражается бактериозом, мучнистой росой и ржавчиной. От вредителей и болезней семена перед посевом протравливают 80% -м ТМТД (4 кг/т).

Уборку товарного аниса начинают, когда семена приобретают зеленовато-серую окраску, что соответствует восковой спелости. Полностью созревшие семена легко осыпаются, поэтому запаздывать с уборкой нельзя. Скошенные растения на три - пять дней оставляют в валках. Последние подбирают и обмолачивают рисоуборочным комбайном СКПР-4. Прямое комбайнирование применяют на изреженных и низкорослых посевах, когда семена на зонтиках первого порядка достигают полной спелости. Семена упаковывают в мешки и хранят на складах. Урожайность аниса составляет 0,8-1,2 т/га. Из плодов способом гидродистилляции вырабатывают эфирное масло.

Растет хорошо на рыхлых почвах, богатых черноземом. Глинистые и песчаные почвы для него не подходят. Требователен к подкормкам, любит навоз, минеральные удобрения. Размножается семенами, которые высевают ранней весной. Почва должна быть достаточно теплой и влажной. После всходов рыхлят, поливают и подкармливают.

Для домашнего пользования анис снимают на зелень до начала цветения. Обрезают стебельки с листочками и высушивают в хорошо проветриваемом помещении, часто вороша, или подвешивают, связав в небольшие пучки. Прямое попадание солнца нежелательно. На семена анис убирают, когда стволы растений пожелтеют, а плоды верхних зонтиков побуреют. Растения срезают, связывают в пучки и вывешивают дозревать на несколько дней в тени, где хорошо проветривается. Температура должна быть достаточно высокой, но не выше 35°. Затем семена обмолачивают и очищают от примесей. При обработке к каждой веточке нужно относиться внимательно, проверяя на наличие насекомых в плодах. Анис часто повреждается клопами, тлей, кориандровым семяедом и т.д.

*Применение:*

В кулинарии используют молотые плоды, которые обладают освежающим, пряным ароматом и сладковатым вкусом. Чаще всего анис добавляют в пироги, печенье, пряники, оладья, кексы, применяют для приготовления блюд из молока (молочные и фруктовые супы), овсяную кашу, сладкие блюда из риса, пудинги, фруктовые салаты, кремы и торты. Своеобразный вкус придает овощам - свекле, краснокочанной капусте, огурцам и моркови - , а также фруктовым компотам, в особенности из яблок, слив и груш.

Анис придает рыбе ясно выраженный пряный аромат и улучшает ее вкус; благодаря сильным антиокислительным свойствам препятствует "ржавлению". Употребляют анис при приготовлении сырной закваски, солении огурцов, а также для ароматизации напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий.

В кулинарии в основном используют семена, чаще в молотом виде. Многие национальные кухни используют анис при квашении капусты. Гармонично сочетается аромат пряности с запахом и вкусом яблок. Эту особенность использовали на Руси, приправляя анисом моченые яблоки. За рубежом молотые семена добавляют в тесто, овощные и крупяные блюда.

В кулинарии используются как свежие листья аниса, так и плоды, эфирное масло и анисовые ликеры. На основе аниса производят крепкие спиртные напитки, такие как анис, пастис, узо, ципуро, самбука, абсент.

Cвежие листья - в салатах и гарнирах, а так же при приготовлении изысканного варенья из орехов. Семена и эфирное масло - добавляют в пироги, печенье, пряники, оладьи, кексы, применяют для приготовления блюд из молока (молочные и фруктовые супы), кладут в овсяную кашу, сладкие блюда из риса, пудинги, фруктовые салаты, кремы и торты. Своеобразный вкус придает овощам - свекле, краснокочанной капусте, огурцам и моркови, а также фруктовым компотам, в особенности из яблок, слив и груш. Добавляют анис и в блюда из мяса, рыбы, в супы и рагу, а так же при засолке огурцов и капусты. Анис во многих странах используется для ароматизации алкогольных напитков - ракия в Турции, озо в Греции, перно во Франции.

Используется в средне-восточной, португальской, немецкой, итальянской и французской кухнях. Входит в состав карри, соуса хоисин, сосок и смесей для пепперони.

В домашней кулинарии анис используют гораздо шире и почти все части растения. Зеленые листочки, довольно ароматные, добавляют в овощные и фруктовые салаты. Молодые зонтики растения добавляют в овощные и молочные супы, зеленые борщи и т.д. Их применяют в маринадах, при засолке огурцов, патиссонов, молодых кабачков. На Руси семена аниса добавляли в моченые яблоки. Анис хорошо сочетается с лавровым листом, кориандром, фенхелем, и зачастую они используются вместе, особенно при засолке.

Из семян перегоняют анисовое масло и приготовляют анисовую эссенцию; они употребляются также в виде пряности и идут на приготовление ликёров и краски для шелка. Особенно ценятся семена испанские и из Тюрингена.

Семена аниса обладают приторно-пряным ароматом, способным "забивать" другие запахи. Поэтому эту пряность применяют чаще всего для отдушки морской рыбы с запахом йода. Для этого семена аниса вносят в блюдо временно (в марлевых мешочках), а затем их вынимают или выливают воду, в которой отваривался продукт вместе с анисом.

Плоды аниса обязательно входят в набор специй, добавляемых в тесто для пряников. Во многих странах плоды аниса используются при производстве наливок, ликеров и водки. А в Австрии и Германии любят анисовый хлеб, посыпанный плодами аниса.

Жирное масло, вырабатываемое из аниса, необходимо в лакокрасочном производстве. Отходы (жмых) после переработки содержат до 20% белка и идут на корм скоту. Это растение хороший медонос.

Анис обладает интенсивным, легким, освежающим пряным ароматом, поэтому его используют в парфюмерно-косметической и пищевой промышленности. Семена служат одним из основных компонентов большинства рецептур отечественных пряностей, применяют их и в сочетании с импортными.

*Содержание полезных веществ:*

В плодах аниса содержатся жирные масла, белковые вещества, сахар, фурфурол, кофейную и хлорогеновую кислоты и другие вещества.

В состав эфирного масла входят анетол - 80-90%, метилхавикол - 10%, а также фелландрен, пинен, дипентен, камфен, ацеталь-дегид, анискептон, протеин. В эндосперме семянок содержатся жирное масло до 28%, белковые вещества - 17-19%.

С древнейших времен знали лечебные свойства аниса и использовали их в народной медицине.

Плоды аниса содержат 2-3% эфирного масла, в состав которого входит анетол (80-90%), метилхавикол (10%). Именно они создают типичный аромат аниса. Кроме того, плоды аниса содержат 4-23% жирного масла, 18% белковых веществ, 3-5% Сахаров, некоторые кислоты и другие полезные вещества.

В вместилищах надплодника найдено эфирное масло - 2-4%, главным компонентом которого является анетол (80 - 90%). В состав масла входят также метилхавикол (около 10%), анисовый альдегид, анисовая кислота, анисовый кетон.

Интересно, что у анисового масла есть заменитель, признанный фармакопеей как абсолютно эквивалентный. Это эфирное масло из плодов бадья - на - дерева, растущего в Юго-Восточной Азии. Масло из плодов того и другого растения по запаху и составу неразличимо. А ведь бадьян и анис - совсем не родственники: в самом деле, что общего между прозрачными зонтиками и экзотичным семейством магнолиевых.

## Бадьян, star anise

*Вид:*

Бадьян (Anisumstellatum). По-другому - звёздчатый анис, китайский анис, индийский анис, сибирский анис, корабельный анис. Плоды дерева бадьян (Illicium verum) из семейства магнолиевых (точнее: бадьяновых - Illidaceae. – Ред.). Родина - Юго-Восточный Китай.

Вечнозеленое дерево высотой 2-4 м с компактной пирамидальной кроной. Листья ланцетные, длиной около 4-9, шириной 1,2-3 см, сверху блестящие, ярко-зеленые, снизу тусклые, при растирании - с ароматом аниса. Цветки обоеполые, желтые или пурпуровые, единичные, пазушные. Спиральный околоцветник состоит из 18 долей, из них наружные обратнояйцевидные, внутренние узколанцетные, около 10-22 мм длиной и 3-5 мм шириной. Число тычинок колеблется от 4 до 50, нити их толстые и короткие. Плод сборный, состоящий из многих односемянных деревенеющих листовок. Звездочка бывает 6-10, чаще всего 8-конечной. Сначала она мясистая, потом деревенеет. Цвет ее от светло-коричневого до темно-красноватого. Внутри листовки находится одно твердое блестящее бурое семя 6-7 мм длиной. Растет в лесах-рощах и зарослях кустарников на высоте 600 - 1600 м и. у. м. Иногда образует заросли.

Культивируют в Юго-Восточном Китае, Вьетнаме, Японии, на Филиппинах, Ямайке, в Индии и других странах. Родина - Южный Китай, Северный Вьетнам.

*Характеристика и происхождение:*

Первыми узнали бадьян китайцы - еще до нашей эры. К европейцам он попал только в начале XVI века и сразу завоевал невероятную популярность. Его добавляли в выпечку и сладкие блюда, которые подавали в лучших домах Европы. В России тоже любили эту пряность - редко когда без нее обходились так любимые нашими предшественниками пряники, коврижки и сбитни. В Россию бадьян доставляли из Европы, отчего цены еще возрастали. Так продолжалось до тех пор, пока не был открыт путь в Китай через Монголию и Сибирь. Это дало бадьяну еще одно название - сибирский анис. Родиной бадьяна считают Юго-Восточную Азию. В этих странах распространен безалкогольный напиток, отлично утоляющий жажду - бадьяновая вода. Сегодня бадьян выращивают во Вьетнаме и Камбодже, а также в Абхазии.

Молотый бадьян - очень пахучий крупнозернистый порошок, частично желто-коричневый, частично красновато-бордовый. На вкус он сладковато-горький, по запаху напоминает анис, но без приторного оттенка.

Бадьян выращивают из семечек в питомниках, после чего пересаживают на плантации или высаживают вдоль дорог - это его любимое место произрастания. Бадьян вырастает в достаточно высокое дерево, которое через пять лет зацветает бледно-желтыми или светло-зелеными цветами. После того как цветы опадают, появляются соплодия, соединенные в форме звезды. Их сбивают бамбуковыми палками и высушивают. Если разобрать звездочку, получится 8-12 жестких зубчиков темно-коричневого цвета. Внутри них - семена, которые в молотом виде используют как пряность.

*Применение:*

В кондитерские изделия бадьян закладывают в тесто в процессе приготовления. При нагревании он начнет отдавать свой аромат, который сохранится в готовом продукте - это свойственно только бадьяну. В сладкие блюда его добавляют за 5-10 минут до готовности. После этого обязательно нужно снять блюдо с огня, закрыть крышкой и дать настояться. В этом случае достаточно 1-2 зубчиков или четверти чайной ложки порошка на 1,5 литра. В мясные блюда можно класть его в 2-3 раза больше - до 1 грамма на порцию. В Европе и России бадьян добавляют в основном в сладкие блюда - печенье, пироги, кисели, фруктовые блюда. Он не только улучшает вкус, усиливает аромат, но и увеличивает срок хранения. Например, вишневое варенье с бадьяном хранится в течение трех лет и не засахаривается. Крайне редко у нас готовят с бадьяном блюда из мяса и домашней птицы, чего не скажешь о Восточных странах. В Китае, Бирме, Корее, Японии, на Филиппинах, в Индонезии и Индокитае любят добавлять его к жареной баранине, свинине и птице, особенно фазанам, курам и цыплятам. В этом случае бадьяном посыпают мясо даже гуще, чем солью. Еще лучше будет вкус мяса, если смешать бадьян с растительным маслом и сахаром. Когда готовят подливки к овощным, рисовым и яичным блюдам, бадьян смешивают с луком, перцем и чесноком. В Западной Европе, особенно во Франции, бадьян добавляют в водки, настойки и ликеры. В некоторых блюдах бадьян можно заменить анисом. Но в бадьяне нет анисовой приторности, поэтому истинные гурманы стараются этого не делать. Не стоит путать бадьян с бадьяном японским, второе название которого "ядовитый". Еще один двойник бадьяна растет на Кавказе, в Сибири и Средней Азии - это бадьян дикий. Запах его очень сильный и неприятный, а эфирное масло, которое он содержит, может вызывать ожоги на коже.

Высушенные плоды, размолотые в порошок, применяют в качестве пряно-ароматической добавки. В качестве пряности бадьян употребляют там же, где и анис, в изделиях из теста и особенно для печенья, различных фруктовых супов, пудингов и компотов - из слив, айвы, груш и яблок. Бадьян гармонирует с черным перцем, фенхелем, корицей, гвоздикой, имбирем. Его используют для получения различных специй для добавления в блюда из свинины, уток и цыплят. В различных странах пользуется популярностью крепкий чай с сахаром и бадьяном. Используется в пищевой и консервной промышленности, при производстве маринадов, в хлебопекарном и кондитерском производстве, в фармацевтической и косметической промышленности.

*Содержание полезных веществ:*

Сырье содержит смолы, танин, сахара, 5-7% ароматного эфирного масла, основным компонентом которого является анетол; в нем имеются также терпены. Аромат пряный, освежающий и сладковатый, вкус приятный.

Ваниль, vanilla

*Вид:*

Ваниль - Vanilla planifolia. Семейство орхидные - Orchidaceae.

Лиана с очень длинным, высоко взбирающимся на деревья травянистым стеблем, образующим многочисленные воздушные корни. Листья сочные, продолговато-эллиптические и кольцевидные; цветки в кистях, желтовато-зеленые, неправильные; околоцветник из пяти продолговатых листочков; шестой, образующий губу, свернут в трубочку, заключающую одну тычинку и пестик, что затрудняет опыление, осуществляемое на родине особым местным видом бабочек. Завязь нежная, образующая удлиненный узкий плод - цилиндрическую трехгранную коробочку длиной 10-30 см.

Произрастает во влажных тропических лесах Мексики, Панамы, Антильских островов. Культивируется во многих тропических странах (Маскаренские и Сейшельские острова, остров Мадагаскар, Занзибар, Индонезия, Океания и др.), где лиану опыляют искусственно, несмотря на то, что после такой процедуры всего половина цветков дает плоды.

*Определение качества:*

Палочки ванили обычно длиной от 10 до 20 сантиметров, мягкие, эластичные, слегка скрученные и маслянистые на ощупь. Лучшие сорта покрыты налетом белых кристаллов ванилина. Если палочки светлоокрашенные, твердые и ломкие, раскрытые и потрескавшиеся - значит, ваниль низкого качества. Ценные масла выветрились из-за неправильного приготовления или хранения. Аромат ванили невероятно стоек. При правильном хранении она может годами сохранять свой первозданный запах. Известен случай, когда спустя 36 лет ваниль пахла так же, как и в самом начале, Этот факт говорит еще и о прекрасном качестве хранившейся ванили, Плохие ее сорта быстро разрушаются и утрачивают аромат. Некоторые сорта ванили пахнут не ванилином (натуральное пахучее вещество), а гелиотропом. Они считаются менее качественными и стоят гораздо дешевле или нет равных в кондитерском производстве, - неоспоримый факт. Ежегодно в мире потребляют 2000 тонн этой пряности. Больше всех производит ее Мадага.

В международной торговле различают восемь сортов ванили. Среди критериев качества - длина стручка. Ваниль бывает изысканная длинная, прекрасная длинная, достаточно прекрасная, хорошая, прекрасная короткая и т.д. Самая лучшая ваниль - мексиканская, менее ценятся бурбонская и цейлонская.

Цена на ваниль всегда оставалась высокой, а спрос был так велик, что пришлось придумывать заменитель. И на свет появился ванилин - "побочный продукт при производстве канифоли из сосновой смолы". Именно так в большинстве технических справочников определяют искусственный ванилин, производимый с конца XIX века. Дешевый суррогат изобрели одновременно в Англии (Гобли, 1876), в Германии (Тиманн и Германн 1874, 1876) и во Франции (де Лер, 1891). Белый синтетический порошок-ванилин смешивают с сахарной пудрой и получают опять же искусственный ванильный сахар.

По законам большинства развитых стран (например, США) на этикетке ароматизированного ванилью продукта обязательно должно быть указано соотношение искусственного и естественного вещества. Если на этикетке с мороженым написано vanilla ice cream - в нем использован экстракт или порошок только натуральной ванили; если написано vanilla flavored ice cream - в продукте может содержаться до 42% искусственного ванилина, а надпись artificial vanilla-flavored ice cream красноречиво указывает на то, что натуральной ванилью в мороженом и не пахнет. Никаких рецептов мы приводить не будем - просто съешьте настоящее ванильное мороженое и внимательно прислушайтесь к своим ощущениям. Но прежде попробуйте положить немного ванили в суп из морепродуктов или в соус к птице, а можно и к овощам - так современные повара пытаются экспериментировать с ванилью и, надо сказать, весьма успешно.

*Выращивание:*

Ваниль получают из двух видов растений - Vanilla planifolia и Vanilla pomnona. Первое дает несколько культурных сортов высокого качества с длинными стручками в 20-25 сантиметров, второе - короткие стручки, качество которых несколько хуже. Растение ванили - вьющаяся лиана рода орхидей. Чтобы она могла расти, рядом высаживают деревне драцены или делают специальную подпорку. Лиана растет очень быстро: при оптимальных условиях - до метра за месяц, зато завязь ванили развивается медленно - проходит 7-9 месяцев после оплодотворения. Плодоносят растения до 20, иногда - до 50 лет.

Опыляют ваниль пчелки рода Melipona, живущие только в Мексике, и лишь один вид колибри. Но с их помощью возможно опылить только пять процентов цветов, поэтому на плантациях опыление ведется вручную. В основном этим занимаются дети, способные обработать за день более 1000 цветов. Цветет ваниль на третий год жизни и всего один день - желто-зеленые цветки открываются после полудня и закрываются к ночи, чтобы больше пи им да не раскрыться. После цветения образуются тонкие и длинные стручки. Внутри стручка - мелкие черные семена. Плоды ванили срывают незрелыми, когда они лишены запаха. Чтобы пряность дала запах, нужно совершить целый ритуал. Сначала стручки погружают на 20 секунд в горячую воду (80-85°С), после чего их заворачивают в шерстяные одеяла и хранят при температуре 6О°С. Через сутки их выносят на солнце ровно на один час. На следующий день - на час и десять минут. С каждым днем время пребывания стручков ванили на солнце будет прибавляться ровно на десять минут. И так - в течение месяца. Постепенно ваниль начинает отдавать свой запах - тонкий, сладковатый и освежающий, приобретать пряный горьковатый вкус и коричневый цвет. Затем следует заключительная стадия сушки. Стручки выносят на открытый воздух, в тень, и сушат до тех пор, пока на них не появится белый налет. В течение всего процесса превращения ванили в пряность она теряет 2/3 своего веса, но приобретает все необходимые свойства. Обработка ванили продолжается в течение месяца и ничто, кроме интуиции крестьянина, не в силах повлиять на качество исходного продукта.

*Применение:*

Ваниль на вкус горькая, поэтому перед употреблением ее тщательно растирают в порошок в фарфоровой ступке вместе с сахарной пудрой. Затем этот ванильный сахар уже можно использовать. Для его приготовления на 0,5 килограмма сахара берут 1 палочку ванили. Аля обсыпки кондитерских изделий можно использовать сахар, с которым в одной банке хранилась неразмолотая ваниль - своим запахом она достаточно быстро пропитает весь сахар.

В тесто ваниль вводят непосредственно перед тепловой обработкой, в пудинги, суфле, компоты, варенье - сразу после их приготовления, так же как и в холодные блюда. Бисквиты и торты пропитывают ванильным сиропом уже после приготовления.

Употребляют ваниль в малых количествах - 1/20 часть палочки в расчете на порцию или 1/4 часть палочки на килограмм продуктов, вложенных в тесто. Нелишним будет помнить, что сладкий запах ванили обманчив. Стоит переборщить - и блюдо станет горьким.

Используют ваниль в кондитерском производстве и при приготовлении сладких блюд. Ею ароматизируют шоколад, продукты, содержащие какао, печенья, бисквиты, кремы, мороженое и т.д.

Кисели, компоты, муссы также приобретают более изысканный вкус после ее добавления. В алкогольной промышленности ее добавляют в ликеры.

*Основные продукты из натуральной ванили:*

Ванильный порошок - порошок из высушенных и размолотых стручков ванили, он хорошо сохраняет аромат при сильном нагревании и поэтому чаще всего используется в хлебобулочном и кондитерском производстве. Ваниль не слишком любит другие пряности и специи - пожалуй, лишь шафран и корица в ладу с ней.

Ванильный экстракт - спиртовой раствор, настоянный в течение нескольких месяцев на измельченных ванильных стручках. В результате получается прозрачная коричневая жидкость с сильным ванильным ароматом, ее добавляют в кремы, десерты и т.п., так как экстракт не переносит тепловой обработки. Согласно правилам торговли США ванильный экстракт должен содержать 13,35 унций ванильных стручков на галлон и иметь крепость 35% (весовое содержание чистого спирта).

Ванильная эссенция - разновидность ванильного экстракта с очень высоким содержанием ванильных стручков. Если на продуктах написано natural vanilla flavor, то вы можете быть уверены, что этот продукт содержит чистый ванильный экстракт или эссенцию. Ванильный экстракт и ванильную эссенцию создал американский ученый Джозеф Бернетт в 1847 году.

Ванильный сахар - душистый сахар, он делается смешиванием ванильных стручков с сахарной пудрой или сахарным песком (обычно в пропорции: 2 стручка на 500 г сахара). Такая смесь хранится в течение недели в плотно закрытых контейнерах, а за тем стручки вынимают. Ароматный сахар используют в выпечных изделиях, а также для украшения фруктов, десертов и т.п. Ванильные стручки при этом теряют лишь часть своего аромата, и их можно применять в течение еще 6 месяцев.

*Содержание полезных веществ:*

В плодах содержатся гликозид глюкованилин, эфирное масло (0,5-0,8%), слизистые и дубильные вещества. При ферментации глюкованилин расщепляется на ванилин и глюкозу. Главным ароматическим веществом ванили является ванилин-4-окси-З-метоксилбензаль-дегид. Содержание его колеблется в пределах 0,75-2,9% (до 12,5%).

Стручки доброкачественной ванили эластичны, слегка изогнуты или скручены, темно-коричневого, а иногда коричнево-черного цвета с жирным блеском, маслянисты на ощупь, у лучших сортов - покрыты белым кристаллическим налетом. Плоды поступающей на международный рынок ванили имеют длину 18-22 см, ширину 6-8 мм, толщину 2,5-3,3 мм. Содержание в них ванилина должно быть не менее 1,5%. Ломкость, раскрытие стручков, их светлая окраска и признаки плесени – основные дефекты, свидетельствующие о низком качестве этой пряности.

В розничную торговлю ваниль поступает расфасованной в стеклянные пробирки по одному стручку.

## Кардамон, cardamom

*Вид:*

Кардамон - травянистое растение вида Еlеtaria cardamomum семейства имбирных, в диком виде растет во влажных лесах Южной Индии. На мировом рынке особенно ценятся индийский (малабарский) кардамон с небольшими плодами и майсорский - с более крупными; несколько уступает им кардамон с острова Шри-Ланка. Плоды кардамона - трехкамерные коробочки, их собирают чуть-чуть недозревшими, высушивают на солнце, иногда размалывают и используют для ароматизации мучных и кондитерских изделий. Зеленые коробочки кардамона сильнее благоухают, чем белые (их специально отбеливают сернистым ангидридом), при этом первые предпочитают в Индии, а вторые - в Северной Европе, где не сложилась традиция пользоваться слишком яркими специями. Отбеливание придает кардамону некую сладкую нотку и смягчает жгучесть, что особенно нравится холодным скандинавам (им все жгуче).

*Характеристика и происхождение:*

Кардамон - приправа, известная с древнейших времен. Некоторые исследователи даже полагают, что он рос в легендарных висячих садах вавилонской царицы Семирамиды. Купцы-арабы познакомили с ним древних греков и римлян - воспоминания о кардамоне сохранились в трудах Диоскорида и Плиния, утверждавших, что эта нежнейшая и очень дорогая пряность наделена необыкновенной лечебной силой. Однако, несмотря на такую славу, сегодня кардамон не слишком желанный гость на европейской кухне. Пожалуй, лишь скандинавы воздают ему должное - добавляют в небольших количествах в мясные и рыбные блюда, колбасы (особенно в ливерную), паштеты и маринады для сельди, кильки и салаки, ароматизируют ликеры, горячие пунши и глинтвейны (глёгг.).

Совсем другая специя - так называемый "черный кардамон" (английское black cardomom, французское cardamome noir, немецкое Schwarzer Саrdаmom, итальянское cardamome nero, испанское cardamome negro), плоды-коробочки родственного кардамону дерева рода Атотит того же семейства имбирных, несколько видов которого произрастают в горных областях от Гималаев до Южного Китая (хотя часто его называют непальским кардамоном). Крупные коричневые коробочки черного кардамона разных видов имеют и разный размер - от 2 см (А. Subulatum - Непал и Северный Вьетнам) до более 5 см (А. medium - Китай). Обычно их продают целыми - они имеют довольно приятный аромат с легким оттенком дымка и камфары, а вот их вкусовые свойства не слишком отличаются. Кроме того, на Западном рынке иногда появляются и некоторые виды очень сходного по вкусу и аромату африканского черного кардамона - растения рода Аfrатотит, произрастающего на Мадагаскаре, в Сомали и Камеруне. В большинстве кулинарных книг черный кардамон описывается как заменитель обычного кардамона, однако вряд ли это соответствует истине. Например, в Индии эта пряность, называемая "кали ейлачи", "бали эйлачи", или "биджилачи", имеет свою область применения - индийцы предпочитают добавлять черный кардамон в простые острые традиционные блюда, считая зеленый - наследием высокой кухни Великих Моголов, с ее нежным смешением сладких ароматов.

*Применение:*

Французы добавляют кардамон в ликеры, например, "Кюрасао" и "Шартрез", а немцы кладут его в смесь специй для ароматизации прославленных нюрнбергских пряников "лебкюхен" с цукатами, миндалем и медом - непременного угощения праздничного рождественского стола. Вышедшая в 1704 году первая официально изданная немецкая кулинарная книга Марии-Софии Шелхаммер уже приводит рецепты выпечки, варенья и крепких настоек с анисом, корицей, лимонной цедрой, тмином и кардамоном. Кстати, немцы научили и нас добавлять кардамон в пасхальный кулич.

Зато на Востоке кардамон - одна из самых любимых приправ. Особенно популярен он в кухне Северной Индии (в Кашмире), где его называют "элайчи" и включают чуть ли не во все традиционные пряные смеси (масалы), а в комбинации с миндалем и шафраном - обязательно добавляют в праздничные блюда из риса. Любят индийцы и напитки, приправленные кардамоном, например, ласси - пенистый прохладительный кисломолочный напиток из йогурта. Все компоненты взбивают венчиком, пока ласси хорошенько не вспенится. В штатах Пенджаб и Гуджарат делают намкин-ласси с солью, кумином, молотым перцем чили, свежим имбирем. Однако более распространены все-таки сладкие версии митхи-ласси, чаще с мятой, кардамоном, сахаром, медом и фруктами - например, бананами или манго.

На Среднем Востоке кардамон обычно сочетают с фруктами и орехами, а также добавляют его в блюда из мяса и риса. Кардамон входит в состав североафриканской пряной смеси "рас-эль-ханут" и эфиопской "бербере". Кроме того, эта специя - непременный компонент кофе по-арабски: свежесмолотые семена кардамона добавляют в кофе перед варкой или кладут несколько коробочек в джезву. У бедуинов даже есть специальные кофейники, в их носики помещают несколько семян - и когда горячий кофе наливают в чашку, он омывает душистые семена, а те отдают ему частичку своего благоухания. Кардамон придает пикантный привкус, подчеркивает аромат кофе и одновременно сглаживает действие кофеина, уменьшая опасность тахикардии и повышения артериального давления. Кстати, похожая традиция существует и в Азии. Китайцы часто добавляют семена кардамона, "увеличивающие мудрость", в чай. Индийский пряный чай-масала также обычно содержит очень много кардамона и корицы, а довольно специфичный сладкий зеленый чай с коробочками кардамона очень любят кашмирцы.

Черному кардамону, как и многим другим специям Северной Индии, нужно время для полного раскрытия аромата, по этому, как правило, его используют в блюдах с длительной тепловой обработкой, а коробочки из готового кушанья не всегда удаляют - все зависит от пристрастий повара. Следует отметить, что черный кардамон, популярный в индийской и непальской кухне, не слишком распространенная специя и других азиатских странах, хотя, например, в Южном Китае его молотые семена могут включать в усянмянь - "порошок пяти специй".

*Содержание полезных веществ:*

Семена содержат 3,5-8% эфирного масла, богаты крахмалом, жиром и щавелевокислым кальцием. В масле находятся лимонен, терпи неол, борнеол, их сложные эфиры и цинеол.

Содержание влаги в кардамоне должно быть не более 12%, эфирного масла - не менее 3%, золы - до 10%, недоразвитых плодов - не более 3,5%, количество плодов, пораженных вредителями, - не более 0,5%.

Реализуют кардамон в целом виде в картонных коробочках с вкладышем из бумаги или полимерных пленок, а также в стеклянных пробирках по 10 г. В общественное питание он поступает расфасованным по 3 кг в двойные бумажные пакеты. Наша промышленность вырабатывает также молотый кардамон.

Вкус и запах кардамона пряные, ароматные, острые, благодаря чему он придает особый привкус печенью, марципану, медовым пряникам, пирогам из дрожжевого теста, пирожным с фруктами, компотам и блюдам из фруктов.

Любители этой пряности добавляют в черный кофе порошок кардамона тонкого помола. Используется также в производстве известных ликеров "Кирасо", "Шартрез" и "Ангостура". Кардамон улучшает вкус и ароматизирует все супы, в особенности гороховый, соусы, подливки, блюда из рыбы и мяса, свинину, баранину и ягнятину, птицу, рубленое мясо, говяжий гуляш, плов с телятиной, паштеты, жареную рыбу и мясной бульон. В небольшом количестве можно добавлять в колбасы и ветчину. Кардамон можно использовать и для приготовления мяса на вертеле. Он входит в состав известной пряности "кэрри".

## Тмин, caraway

*Вид:*

Тмин обыкновенный - Carum carvi L.

Семейство зонтичные - Apiaceae Lindl (Umbelliferae Juss)

Тмин обыкновенный - двулетнее, реже однолетнее или многолетнее растение с мясистым веретенообразным корнем высотой 25-70 см. Стебель одиночный, бороздчатый, голый, внутри полый, в верхней части разветвленный. На первом году жизни образует только розетку прикорневых листьев, а на втором - появляется стебель. Листья продолговатые, дважды или трижды перистые, крупные, на длинных черешках. Цветки мелкие, белые или розовые, пятилепестные, собраны на верхушке стебля и разветвленные в сложные зонтики без оберточек. Плод - продолговато-яйцевидная двусемянка длиной 3 - 5 см, распадается на 2 полуплодика с сильным ароматом и пряным вкусом. Цветет в первой половине лета, плоды созревают в июле-августе.

*Характеристика и происхождение:*

Семена этого дикорастущего травянистого растения вида Саrит Carvi найдены еще в раскопках Месопотамии. Они имеют жгучий, горьковато-пряный вкус, немного похожий на анис, и легкий укропный запах. Название тмина на большинстве европейских языков связано с ошибкой. Дело в том, что греческое karon, от которого происходят итальянское, испанское и французское carvi, а так-ке шотландское carvi, норвежское karve, означает "кумин", а не гмин". Аналогично немецкое Ktimmel (как и шведское kummin и финское kumind) от латинского cuminum было, так же по ошибке, принято для тмина - растения, более привычного для Германии. И даже английское caraway и португальское alcaravia, скорее всего, навеяны арабским alkarawya, восходящим опять же к греческому karon, к нему восходит и латинское родовое название irum. А вот происхождение самого греческого слова karon скрывается в глубине веков, хотя многие ученые считают, что оно связано с Карией - древней областью на юго-западе Малой Азии. Неразбериха связана с тем, что семена известного еще с библейских времен кумина внешне и по вкусу очень похожи на тмин, русском переводе Книги Исайи [28: 25-27] кумин (видимо, "для простоты") называют "тмином", а на Руси растение когда-то называли "кёминъ", или "кименъ". Даже Даль в своем словаре, описывает тмин как "растение, коего пряное семя идет в приправы печенъя", приводит его другие русские названия кмин и кимин, но связанные с кумином. Разобрались в путанице, пожалуй, только итальянцы, они дали тмину второе название comino tedesco - немецкий кумин", явное свидетельство того, что, в отличие от куша, тмин в Италии ассоциируется исключительно с немецкой кухней и немецкими рецептами.

Родиной тмина считают Евразию, а культивируют его сегодня в Европе (главным образом, в странах с умеренным климатом - Нидерландах, Восточной Европе и Германии), Азии, Америке, Северной Африке и Новой Зеландии. Мировым лидером экспорта гмина считается Голландия, где вывели лучшие его сорта - неосыпающиеся. Несмотря на свою древность, в Европе это растение введено в культуру только в начале XIX века, хотя дикий тмин употребляли гораздо раньше.

Цветет в первой половине лета, плоды созревают в июле-августе.

Произрастает в европейской части России, в Украине, Беларуси, в Крыму, на Кавказе, в Западной и Восточной Сибири, на Дальнем Востоке. Растет на лугах, вдоль дорог, по опушкам, долинам рек, в разреженных лесах, на травянистых склонах гор, в садах, дворах, на залежах.

Для медицинской и пищевой промышленности тмин выращивают на плантациях и заготавливают в Беларуси, Украине, России, Татарстане, Чувашии.

*Применение:*

В немецкой (особенно южно-немецкой), а затем и в австрийской, чешской, скандинавской и венгерской кухнях тмин (сначала дикий, так как разводить его стали только в XIX веке) получил наибольшее распространение. Он до сих пор придает характерный вкус ржаному немецкому хлебу, им сдабривают кислую капусту, засаливают с ним сало и, наконец, посыпают им картофель "в мундире". А сочетание тмина с чесноком просто взывает к любимой чехами, немцами и австрийцами запеченной свинине (Schweinebrateri), о чем писал Ярослав Гашек в "Похождениях бравого солдата Швейка": "В кухне Балоун не нашел ничего, кроме лежавшей на солонке бумажки с тмином, который он тотчас высыпал себе в рот. Аромат тмина вызвал у него вкусовые галлюцинации поросенка... ". Шведы обязательно добавляют тмин в хлеб, а венгры - в свой фирменный суп "гуляш" (goulash); кстати, настоящий венгерский гуляш - суп, а не принятое у нас мясное рагу. Распространен тмин в Прибалтике - например в Эстонии, где его называют harilik koomen, там он вообще одна из основных приправ для печных изделий, творога и сыров.

Уже в средневековой Aнглии его семена часто добавляли в кексы, те так и назывались caraways (тминники). В шекспировском "Генрихе IV" деревенский судья Шеллоу приглашает Фальстафа в беседку отведать пепина (сорт яблок) собственной прививки и этих самых тминных кексиков (в классическом русском переводе Е. Бируковой почему-то - "варенья с тмином"): "Нет, вы непременно должны осмотреть мой сад, и там в беседке мы с вами отведаем прошлогодних яблок моей собственной прививки; съедим тарелочку варенья с тмином и еще что-нибудь... А потом в постель". Англичане ели и корень тмина, как картофель, а в елизаветинскую эпоху тмином уже приправляли практически любые кушанья.

*Содержание полезных веществ:*

Плоды тмина содержат эфирное масло, в состав которого входит карвон, лимонен, транс-дигидрокарвон, дигидрокар-веол и многие другие биологически активные вещества, а также стероиды, кумарины, флавоноиды, жирное масло, воск, смолы, дубильные вещества, протеин, микроэлементы (железо, цинк, медь, стронций, ванадий, молибден, никель, марганец). В траве и плодах найдены флавоноиды, кверцитин, кемпферол, рутин, изокверцитин и др.

В корнях обнаружена аскорбиновая кислота, кумарины, флавоноиды.

Влажность плодов доброкачественного тмина - не более 12%, эфирных масел - не менее 2,0%, зольность - не более 8,0%, содержание сорной примеси - до 2%, поврежденных плодов - не более 2% и минеральных примесей - не более 0,5%.

## Перец душистый, allspice

*Вид:*

Перец душистый или пимента (Pimenta officinalis L) имеет другие названия: ямайский перец, английский перец, пимента, пимент, ормум, гвоздичный перец.

Перец душистый, или ямайский, - высушенные недозрелые плоды вечнозеленого тропического дерева - пименты лекарственной высотой 10-20 м с крупными овальными остроконечными листьями и мелкими белыми цветками в верхушечных соцветиях. Эти плоды представляют собой ягоды: сначала сине-зелёного цвета, после сушки - шероховатые бурые горошины в 2-3 раза более крупные, чем у черного перца, содержащие до 4% эфирного масла. Кора его серого цвета, листья закрученные по краям, цветы мелкие, белого цвета, состоят из четырех лепестков, вырастающих в местах изгиба листьев с ветками. Цветы этого растения еще разделяют на мужские и женские. Плод-темная ягода с двумя семенами, трех-камерный шарик, внутри которого расположены три черно-бурых семени. Листья цельнокрайние, удлиненно-яйцевидные, кожистые, с точечными железками. Цветки белые, собраны в кистевидные ложные зонтики.

Плоды собирают в начале созревания, сушат до тех пор, пока корочка не станет твердой, и затем отделяют ее.

Незрелые ягоды долго сохраняют свой аромат, в то время как созревшие теряют запах и вкусовые качества буквально в течение нескольких дней. В растении содержится эфирное масло (в сушеных ягодах 3,5-5%, в листьях около 2%). Это дерево любит известково-бокситную почву, что является главной проблемой для его выращивания. Растение начинает давать плоды только на седьмой год после посадки (около 50 кг плодов в год). Ягоды собирают вручную, сушат в специальной сушке или на бетонных платформах на солнце на протяжении 5-10 дней, затем чистят и сортируют.

Чтобы получить хорошую пряность, надо не опоздать с уборкой ягод до созревания. Позднее, в зрелом виде, они теряют свой аромат. Сушат перец прямо вместе с зонтиками в специальных печках или под палящим солнцем. Окраска их при сушке меняется на темно-бурую, а поверхность становится зернистой.

Характеристика и происхождение:

Родиной душистого перца являются северные районы Южной Америки, Багамские острова и Анталия. В Европе его называют растением Колумба, так как именно он открыл этот перец на Карибских островах (Колумб думал, что нашел черный перец, поэтому растение так и назвали). Само название происходит от испанского "pimenta", что означает "перец". Вообще, его называют "душистый перец" либо "английский перец", так как это растение очень любимо англичанами. Сами же англичане дали этой приправе название "allspice", или же, как ее еще называют, "универсальная приправа". Существуют разные подвиды душистого перца. В качестве приправы используют семена только этого растения. Семена и листья его использовали в индийской народной медицине: им лечили болезни желудка. Индейцы, в свою очередь, приписывали ему магические свойства мощного афродизиака, особенно если его употреблять вместе с какао.

Около 1600 года ямайский (душистый) перец начали экспортировать в Европу, где особую популярность он завоевал в следующем столетии. К 1800 году его вывозили по 1000 тонн ежегодно, что было впечатляющей цифрой для того времени.

В настоящее время его еще называют "ямайским перцем". В связи со своим специфическим запахом душистый перец начал пользоваться спросом. Это было что-то новое по сравнению с уже известными экзотическими приправами. В Чехии его, например, так и назвали "новая приправа". Сушеные плоды с удовольствием используют настоящие гурманы в Англии, поэтому его так и назвали "английский".

Попытки европейцев укоренить это растение в разных тропических регионах не увенчались успехом: ямайский перец - одна из редких пряностей, которая трудно приживается в других странах со сходным климатом.

Его аромат ассоциируется с гвоздикой, корицей, мускатным орехом, горчицей, черным перцем, поэтому его и называют "all spice" - "универсальная приправа".

Свое название пимента получила от испанского слова pimenta - пряность. В диком виде растет в Центральной Америке, культивируется в Индии, Южной Америке, на Кубе и на Ямайке. Пимента лекарственная (плоды - перец душистый или ямайский, реже - гвоздичный или индийский) - вечнозеленое дерево из семейства миртовых, высотой 10-20 м. Плод пименты - двугнездная ягода, в каждом из которых по одному семени. Плоды собирают еще до созревания семян, когда они сине-зеленого цвета. После сушки плоды приобретают коричневый цвет. По размеру они немного больше, чем зерна черного перца.

Душистый перец имеет пряный запах, жгучий вкус и напоминает смесь черного перца, гвоздики, мускатного ореха и корицы. Родина - Центральная Америка. Культивируется в Индии, Центральной и Южной Америке, на Кубе и на Ямайке. В продажу поступает в виде горошка и молотым.

Веками майя использовали душистый перец для бальзамирования тел их вождей. Также ямайский перец называется "пимьенто" (испанское слово "перец"), так как семена напоминают неспелый черный перец и это была одна из специй, обнаруженных Кристофером Колумбом на карибских островах, когда он спросил у местных индейцев, собирают ли они черный перец.

Главными производителями душистого перца являются страны Южной и Центральной Америки: Мексика, Бразилия, Венесуэла, Барбадос, Ямайка (в настоящее время считается главным экспортером этой приправы). Большие плантации этого растения находятся также во Вьетнаме, Таиланде, Индии. В 1925 году собрали наибольший урожай душистого перца за всю историю: 6 тысяч тонн (обычно в год собирают 4,5 тысячи тонн).

Большая часть душистого перца производится на Ямайке, но альтернативные источники включают Гватемалу, Гондурас, Мексико. Исторически перец с Ямайки считается лучшим по качеству, в нем большее содержание масла, лучше выглядит и лучше аромат. У перца с Ямайки аромат напоминает гвоздику, а у перца с Гондураса и Гватемалы характерный лаврово-ромовый аромат.

*Выращивание:*

Перец душистый выращивают на специальных плантациях в странах с жарким субтропическим климатом. Ягоды срывают недозревшими, сушат на солнце, после чего они приобретают сморщенный вид и приятный запах.

Высушенный перец целесообразно хранить в металлической или стеклянной таре герметически упакованным. Если его используют в молотом виде, то желательно измельчать перед употреблением, потому что аромат молотого перца улетучивается очень быстро.

К душистым перцам также относят: японский перец (Zanthoxylum piperitum D. C), семейства рутовых; "райское зерно", или малагетта (Amomum Meleguetta Rosc), относящееся к семейству имбирных.

Душистый перец называют еще растением, сочетающим в себе четыре пряности. Он содержит аромат корицы, черного перца, мускатного ореха и гвоздики. Запах его приятный, вкус остропряный, жгучий. Это сильная пряность. Придает блюдам аромат и меняет их вкус.

*Применение:*

Душистый перец очень широко используется в кулинарии. В продаже эта пряность доступна в молотом виде и в виде горошка. Молоть зерна рекомендуют незадолго до употребления в пищу, потому что в таком виде они со временем теряют аромат и входящие в их состав эфирные масла. Душистым перцем приправляют самые разнообразные блюда: супы, мясо, дичь, салаты, и даже десерты (рисовые и пудинги). Удивительно, но эту ароматную приправу добавляют даже в ячменное вино! Этот перец является еще и одной из пряностей, используемых при консервировании овощей и фруктов. В виде порошка он является составляющей знаменитой приправы "карри".

Запах перца пряный, он соединяет в себе аромат корицы, черного перца, мускатного ореха и гвоздики. Вкус жгучий и это следует учитывать - добавлять в блюдо несколько зернышек целиком или щепотка молотого перца, поскольку душистый перец не только придает блюдам аромат, но и меняет их вкус. Перец добавляют в блюд из мяса, главным образом баранины.

Он хорошо дополняет свежие, консервированные овощи и овощные супы, шпинат, рыбу, соусы к дичи и студень. В небольшом количестве придает своеобразный вкус фруктовым компотам, пудингам и печенью.

Целые горошины добавляют в мясные супы, маринады, соусы к мясу (реже в рыбные блюда) и извлекают из блюда перед употреблением; он придаёт аромат жареному мясу, особенно дичи. Душистый перец слабо растворяется в воде. В молотом виде душистый перец добавляют только в кондитерское тесто (пряники, печенье, кексы) как одну из составных частей пряных смесей. Душистый перец незаменим при приготовлении ухи, солянки, щей и борща, вторых блюд из говядины, свинины, дичи, курицы и пр.

Душистый перец часто используют при приготовлении кетчупа, колбас, соусов, ликеров. Также его добавляют в кондитерские изделия, и даже джемы. Пирожное с душистым перцем имеет очень приятный аромат.

Иногда душистый перец используют вместо черного. В принципе, это острая приправа, поэтому ею нельзя злоупотреблять. Эта пряность является еще и одним из компонентов "карри". Приправив им жирный соус, вы получите не только особенный аромат, а и изысканный вкус.

Используется также в мексиканской, индийской, английской и северо-африканской кухнях. Перец душистый входит в состав пряных смесей: индийской "карри", а также гамбургской, франкфуртской, болонской, уорчерской для мяса, "сухих духов" и др.

Перец душистый включен в состав пряных смесей для сарделек, сосисок, зельца, печеночного паштета, кровяных, ливерных, вареных, полукопченых и сырокопченых колбас. Перцем душистым ароматизируют пряную и маринованную сельдь, пряную мелкую рыбу, сельдь беломорскую, рыбные консервы в томатном соусе, палтуса в собственном соку, шпротный паштет, угря в желе, салаку в маринаде с овощами, рыбу горячего копчения. Пряность добавляют в твердые сыры, в составе "сухих духов" - в хлебобулочные изделия.

В кулинарии перцем душистым ароматизируют холодные мясные и рыбные закуски: заливную и маринованную рыбу, студень, ростбиф и др. Сдабривают пряностью домашние колбасы, копченый окорок, копченых кур и зайца.

Пикантный аромат приобретают соусы, сдобренные перцем душистым: сметанный с луком, с хреном, с красным вином, миндальный к рыбе, бешамель и др Незаменима пряность в маринадах. С нею маринуют рыбу, ягоды (чернику, бруснику), овощи (свеклу, капусту, баклажаны, лук, огурцы-корнишоны), грибы, готовят рассолы и маринады для шашлыка, дичи.

В настоящее время его применяют меньше в кулинарии некоторых стран, но есть такие отрасли (парфюмерия, косметика, виноделие), где он пользуется устойчивым спросом.

*Содержание полезных веществ:*

Перец душистый содержит 3,5% эфирного масла, в котором присутствуют эвгенол, цинеол, кариофиллен, фелландрон. Имеются жирные масла, смолы, дубильные вещества и др.

Главными его компонентами являются эвгенол, кариофиллен, цинеол, фелландрен.

## Черный перец, black pepper

Перец черный - наиболее известная и широко используемая пряность.

*Вид:*

Перец - представляет собой плоды вьющегося кустарника.

Черный перец иногда называют еще "малабарской ягодой" по месту его естественного обитания - Малабарских островов. В природе кустарник обвивает деревья, карабкаясь вверх. С тех пор, как перец стал сельскохозяйственной культурой, для него на плантациях устанавливают шесты, как для хмеля, и этим ограничивают его рост на высоту до 4-5 м. Растение представляет собой лазящий кустарник, достигающий в высоту 15 м. Листья имеют длину 80-100 мм. После окончания цветения вырастают круглые плоды, сначала зеленого цвета, потом они приобретают желтый или красный цвет.

Длина кисти 80-140 мм, содержит она по 20-30 костянок. Чтобы получить черный перец, плоды собирают недозрелыми - зелеными или слегка желтеющими. Во время сушки под солнцем они сморщиваются и чернеют. Плоды перца созревают неодновременно, поэтому период его сбора сильно растянут. Если плоды убирают зрелыми, когда они покраснели и легко отваливаются от грозди, из них получают белый перец. Для этого созревшие плоды замачивают в воде. Через несколько дней мягкий околоплодник легко удаляется. Вылущенные зрелые семена без околоплодника менее жгучие, чем черный перец, но более ароматные, их также применяют в пишу и ценят выше черного перца.

Растений, относящихся к роду перцев, семейства перечных, насчитывается более полутора тысяч видов. Однако как пряность используется лишь 5-6 видов, произрастающих в Южной Азии. К настоящим перцам относятся черный перец, белый перец, перец кубеба, длинный перец и африканский перец.

*Характеристика и происхождение:*

Перец черный - высушенные недозрелые плоды одноименного тропического многолетнего кустарника. Высушенные недозрелые плоды имеют вид небольших горошин черного цвета (отсюда и название - черный перец) с приятным ароматом. Черный перец родом с восточных берегов Индии, где он все еще растет как дикое растение джунглей. Затем он проник в Индонезию и другие страны Юго-Восточной Азии. В Африку и Америку - только в XX веке. Черный перец стал причиной открытия Америки и появления красного перца. Ведь именно за ним и другими индийскими пряностями снаряжал экспедицию Христофор Колумб.

На Санскрите черный перец называется марич. Это одно из имен солнца, и черный перец получил это название благодаря большому содержанию в нем солнечной энергии.

Греческое название "peperi", латинское "piper", английское "pepper", а также русское "перец" - все происходят от санскритского названия перца "pippali".

В Индии перец высоко ценился с незапамятных времен и был одной из первых восточных пряностей, покорившей Европу, начиная с Древней Греции и Рима. Ученик Аристотеля, греческий философ, Геофрастут (372-287 г. до н. э), которого иногда называют "отцом ботаники" разделял перец на два вида: черный и длинный. С Малабарского побережья Индии перец путешествовал по свету как морскими так и сухопутными путями. Через персидский залив его доставляли в Аравию, а через Красное море - в Египет. Позднее, в 40 году нашей эры к торговле перцем присоединились корабли римской империи. Прямая торговля между Римом и Индией помогла устранить арабскую монополию на все виды "пряных сокровищ". В Римской Империи перец занял прочное место среди ходового коммерческого товара. Фридерик Розенгартен в своей "Книге Специй" пишет, что во времена правления императора Маркуса Аурелиуса торговля перцем достигала таких небывалых масштабов, что в 176 году н.э. таможенный налог в Александрии взимался преимущественно длинным или белым перцем. Черный перец не входил в налоговую подать, возможно власти делали это из-за политических соображений, боясь вызвать недовольствие народа. Чтобы предотвратить разграбление Рима войсками готического царя и завоевателя Аларика в 408 г. н.э. римляне выплатили ему дань, которая, среди прочих богатств, включала в себя 3.000 фунтов перца.

Космас Индиноплеустес, торговец, который в последствии стал знаменитым святым монахом и путешествовал по Индии и на Цейлоне, подробно описал в своей книге "Топография Христиана" способы выращивания, сбора и приготовления перца жителями Малабарского полуострова. Незадолго после этого в 1 веке н.э. индийские колонисты основали перечные плантации на Яве. Марко Поло в своих мемуарах описывает "перечное изобилие" на Яве. Он упоминает Китайские суда, которые выходили в море, груженые каждое 6.000 корзинами с перцем.

В Средние века перец занял важное место в кулинарии Европы. Им пользовались, чтобы придать пикантность и хороший вкус сырой и быстропортящейся пище и, главным образом, чтобы заглушить отвратительный вкус мяса.

Цельные горошки перца тогда стоили очень дорого и принимались властями в качестве оплаты налогов, податей, долгов, а также в качестве приданного. В 1180 году, во время правления Генриха II, в Лондоне начала действовать "Гильдия торговцев цельным перцем", которая затем была переименована в "Гильдию торговцев пряностями", а веком позже стала носить название "Компания Бакалейщиков", под которым успешно развивается по сей день.

В 13 веке экономический рост и великое богатство Венеции и Генуи, в особенности последней, были достигнуты в основном благодаря торговле пряностями. Португальцы и Испанцы с завистью наблюдали за этим неслыханным обогащением. Падение (в 1453 году) Константинополя и непосильные налоги мусульманских правителей на торговлю пряностями еще больше обострили необходимость их морского похода на Восток. Потребность Европы в пряностях, особенно в черном перце, и желание сказочно обогатиться стали главными стимулами экспедиции Колумба, и морского путешествие Васко де Гама. Все это позволило Португальцам завладеть монополией на продажу специй, которую они сохраняли на протяжении 100 лет. Проведя несколько решающих сражений с мусульманами, она завладели желанным Малабарским побережьем Индии (в 1511 году), Цейлоном, Явой и Суматрой.

Позднее монополия на производство перца перешла в руки голландцев, и принадлежала им вплоть до 1799 года, пока их Восточно-Европейская компания не разорилась. Одновременно с этим американский капитан Карнс пришвартовал в гавани Нью-Йорка шхуну с грузом черного перца, с продажи которого он выручил 100.000 $. В последующие 50 лет (в первой половине 19 века) американские торговые суда заняли главную роль в мировой торговле перцем. Известно, что этот бизнес произвел на свет первых американских миллионеров. В настоящее время крупнейшими производителями перца являются Индия, Индонезия и Бразилия, которые производят более 40.000 тонн перца в год. Первыми в списке потребителе черного перца стоят США, Россия, Германия, Япония и Англия.

*Выращивание:*

Перец черный выращивается в Шри-Ланке, на Яве, Суматре, Борнео, в Бразилии. Рост растений ограничивают высотой 5 м. Растет на высоких стержнях, аналогично хмелю. Плодоносить начинает через три года. Посадки могут использоваться 15-20 лет. Урожай собирают, когда плоды начинают приобретать красный цвет. В процессе сушки на солнце плоды чернеют. Черный перец тем лучше, чем он тверже, темнее, тяжелее.1000 зерен черного перца хорошего качества должны весить ровно 460 г. Поэтому в античные века черный перец служил в качестве разновесок для взвешивания аптечных товаров, требующих большой точности.

Белый перец получают из полностью созревших плодов, которые собирают только тогда, когда их окраска становится желто-красной или красной и они легко опадают. После сушки становятся коричневыми. После снятия внешней оболочки получают белый перец, который обладает более тонким вкусом, благородным и сильным ароматом и ценится выше. Получают белый перец в Таиланде, Лаосе, Камбодже.

Если урожай собирается в период, когда плоды имеют зеленый цвет, то получают зеленый перец. Его употребление постепенно расширяется. Правда, его производство требует особой обработки. Хорошая пряность должна быть не только острой, но и ароматной, что особенно подчеркивается в зеленом перце.

Содержание полезных веществ: Острота перца зависит от пиперина. Кроме того он содержит пиролин, хавицин, сахара, фермент, эфирные масла и крахмал, алкалоиды, камедь. Следует иметь в виду, что эфирные масла при неправильном хранении перца улетучиваются.

*Применение:*

Перец черный содействует пищеварению, Римляне употребляли его в больших количествах. Но этого нельзя рекомендовать. Однако в тех количествах, в каких он употребляется в нашей кухне, это не представляет вреда для здоровья.

Перец употребляется для супов, подливок, соусов, овощных салатов, маринадов, при приготовлении всех видов мяса, включая дичь, савойской капусты, фасоли, гороха, чечевицы, квашеной капусты, гуляша, яиц, сыров, томатов, рыбы, консервированных овощей и для большого количества других блюд, которые готовятся в нашей кухне. Без черного перца не обходится домашний убой свиньи, изготовление колбас и целый ряд изделий из мяса.

Черный перец - самая универсальная пряность ко многим блюдам. В продажу он поступает в виде горошин или молотым. Наибольшим ароматом обладают молотые горошины перца. В молотом виде черный перец используют для заправки различных блюд, фаршей, начинок. Перец добавляют в блюда незадолго до готовности, иначе, при длительной варке, блюдо приобретает излишнюю горечь. Молотый перец рекомендуется хранить герметически упакованным, в противном случае он быстро выдыхается и теряет свои свойства

Наряду с перцем душистым и красным стручковым, черный перец широко используется в консервной промышленности при производстве овощных маринадов, салатов, мясных консервов. Если в перечисленных случаях черный перец используется в виде горошка, то в супы, подливы и соусы, колбасы и сыры - только размолотым.

Качество черного и белого перца оценивают по размеру (диаметр стандартных зерен 3-5 мм), внешнему виду, цвету, вкусу и аромату, влажности (не более 12%), зольности (не более 6% для черного и 5% для белого), содержанию эфирного масла (не менее 0,8%). Учитывается также наличие легковесных зерен (не более 5%), мелких и дробленых зерен, проходящих через сито с отверстиями 3 мм (не более 5%), количество плодоножек, оболочек (не более 3%) и зерен с сухой поверхностной плесенью (не более 1%). Содержание ферропримесей, как и в других пряностях, не должно превышать 10 мг на 1 кг продукта. Не допускаются зараженность амбарными вредителями, гнилые плоды и посторонние примеси. Появление серого оттенка у черного перца свидетельствует о полной или частичной утрате вкусовых и ароматических свойств.

На мировом рынке лучшими сортами черного перца считаются Теллишери и Малабарский.

## Чили, chilli (чили, chili)

Вид:

Перец стручковый, чилли (Capsicum annuum L) - однолетнее травянистое растение высотой до 60 см. Плод перца - крупная полая, продолговатая или круглая ягода длиной до 20 см. На сегодняшний день известно большое число видов, среди которых встречаются и длинноплодный, с крупными мясистыми плодами и мелкоплодный (до 1 см), так называемый черешневый перец, различные виды сладкого перца, от фруктового до исключительно жгучего перца.

Кайенский перец ("чили"). Кайенский перец известен также как перец индийский, перец бразильский, перец чили.

Перец чили - самый маленький член семейства капсикума. Родиной из тропической Америки, чили популярны со времен доисторических племен Инков и Ацтеков. Существует несколько сортов и размеров чили, все они отличаются ароматом и степенью остроты. Они бывают красными, зелеными, желтыми, оранжевыми и черными, но степень остроты не зависит от цвета перцев, например, красные чили просто более спелые, чем зеленые.

Перец чили (мирч) - отличается от обычного красного перца более алым цветом, сладковатым запахом и выраженным лечебным действием на организм.

*Характеристика и происхождение:*

Родина чили - тропическая Америка. Как свидетельствуют находки в перуанских погребениях, его культивировали здесь еще задолго до открытия Америки. Испанцы и португальцы, которые во время своих мореплаваний открыли эти специи для европейцев, назвали его "индианским". В настоящее время острый перец выращивают в большинстве стран, расположенных в тропиках, но больше всего - в Индии и Таиланде. Плоды красного перца сушат целыми или размолотыми; при сушке стручки приобретают более густые оттенки, от тёмно - до оранжево-красного. Обычно перцы сушат на солнце, от чего они сморщиваются; потом, освобожденные от чашечки, идут в помол. Так возникает кайенский перец, названный по имени города Кайенна в Гвиане (Южная Америка). Можно стручки перца подвесить в сухом месте и сохранять подвяленными всю зиму. Этот перец можно применять свежим в стручках (главным образом в овощных блюдах и солениях). В сухом виде красный перец используют как в стручках, так и в молотом виде.

Порошок чили - темно-красного цвета, со жгучим, пряным вкусом. В блюда с чили можно добавлять только его - сухой и размолотый, но чаще делают смесь из приправ и пряностей - из порошка чили, орегано, тмина, чеснока и соли. В зависимости от сорта вкус чили может быть довольно нежным, но также и сильно жгучим, соленость его тоже различна. В лучшем порошке чили только молотый перец чили, и он скорее темно-красного цвета, а не коричневого. Существуют сотни видов чили, с разным вкусом и степенью остроты. Острота чили зависит от количества капсаицина - масла, содержащегося в семенах и мякоти чили. Это масло может обжечь кожу и глаза, поэтому при приготовлении чили лучше носить резиновые перчатки, и вырезать середину с семенами.

Мексиканские повара и повара с американского юго-запада предпочитают делать собственный порошок чили. Чтобы порошок чили был свежим, храните его в морозильнике.

Как правило, красные перцы острее зеленых. Чем меньше и тоньше чили, тем они острее. Представляете, знатоки чили рекомендуют откусить перчик, чтобы попробовать его на вкус! Самое острое в чили - семечки и пластинках внутри, удалите их ложкой или острым ножом и острота чили будет более сладкой, нежели пламенной. Вещество, придающее перцу чили жгучесть, называется капсаицин, и наибольшее его количество содержится как раз в семенах и внутренних пластинках. Для приглушения огня удалите семена и пластины, по при этом будьте осторожны - эфирные масла, выделяющиеся при чистке, могут вызвать кожное раздражение. Если у вас чувствительная кожа, перед приготовлением чили надевайте резиновые перчатки и хорошенько промывайте руки по окончании работы.

*Применение:*

При употреблении в умеренном количестве оказывает укрепляющее действие, улучшает пищеварение и повышает аппетит; оказывает раздражающее воздействие на кожу. По основному правилу, чем мельче чили, тем оно острее. Если вы не уверены в остроте чили, которые вы используете, используйте сначала очень мало, попробуйте блюдо и потом добавьте сколько нужно. Порошок чили делается из сортов чили, выращиваемых на Востоке. Перцы, используемые для порошка, часто сначала запекаются, что придает им и получающимся специям больше аромата.

В качестве овощей для салата используют свежий сладкий и острый перец, в качестве пряности - в свежем и сухом молотом виде. Перец добавляют в супы, особенно в томатный, рыбный, в гуляш, практически во все виды мяса и колбас, используют для приготовления рыбы, соусов, фасоли, капусты и риса. Овощной перец подается также к мясу, хлебу, к различным сырам. Часто консервируют с различными овощами или отдельно. Следует помнить, что нельзя сыпать перец в кипящее масло, поскольку он теряет цвет, чернеет и горкнет.

В бедных странах, например, в Индии, перцы чили - незаменимый ингредиент в повседневных блюдах, так как это дешевый способ сделать пищу вкуснее и ароматнее. Стоит помнить, что люди, которые часто едят чили, например в Мексике и Восточной Индии, привыкают к остроте. Поэтому если вы с ними еще не знакомы, используйте их умеренно! Особенно жгучие в перцах семечки, в особо тяжелых случаях они могут вызвать внутренние ожоги, поэтому очищайте их перед тем, как готовить чили.

Существует огромное количество сортов свежих чили. Все они острые и пряные, но отличаются по форме, цвету и интенсивности вкуса. Большинство из них сначала зеленые, а со спелостью становятся красными, но можно встретить и белые, и оранжевые, и даже черные чили. Перцы чили заметно различаются но вкусу - от мягких до обжигающих. Основное правило - чем меньше стручок, тем он более жгучий. Мелкий тайский чили, "Хабанеро" и "Шотландский берет" обжигающе остры; "Халапеньо" и "Серрано" - чуть менее.

## Сорта чили

ХАБАНЕРО (Scotch Bonnet или Habanero)

Это самый острый, самый зверский из всех чили. Морщинистый у кругловатый перец обладает фруктовым вкусом. Добавляйте его целиком в карри или гуляши. Доставайте перед тем, как подавать.

ПТИЧИЙ ГЛАЗ (Bird's eye)

Тонкий остроугольный перчик обладает чрезвычайно острым вкусом. Разрезайте его на тонкие полоски для использования в блюдах. Часто употребляется в восточных блюдах.

СЕРРАНО (Serrano)

Маленький острый перец в форме пули. Добавляют остроты и хруста сальсам и соусам.

ХАЛАПЕНЬО (Jalapeno)

Курносый красный или зеленый чили, бывает средней остроты и очень острым. Хорош с мясными блюдами и сыром, популярен в мексиканской кулинарии.

ПОБЛАНО (Poblano)

Крупные чили средней остроты. Хороши в блюдах медленного приготовления или в запеченных блюдах, чтобы выявить их копченый вкус.

АНАХЕЙМ (Anaheim)

Длинные крупные чили с мягким свежим вкусом. Можно использовать как овощ - отлично для фарширования и запекания. Входит в состав различных соусов, в том числе кетчупа, а также в состав популярной пряной смеси карри. Перец хорошо сочетается с мясными, овощными, бобовыми и рисовыми блюдами, придавая им жгучий вкус и аромат.

*Содержание полезных веществ:*

Жгучий вкус перцу придает алкалоид капсаицин, кроме того, содержит жирные масла, каратиноиды, капсорубин, капсантин и каротин, сахар, витамины С, А и В.

Чили нормализует активность нервной ткани головного мозга, лечит эпилепсию. Активизирует пищеварение, повышает секрецию желудочного сока, улучшает работу печени, лечит гепатиты различной этимологии. Оказывает лечебное действие при доброкачественных опухолях, бронхиальной астме, аллергических заболеваниях. Лечит атеросклероз сосудов всего организма. Эта пряность придает пище остроту. Добавляется по вкусу.

В продажу в основном поступает молотый красный перец (жгучий, среднежгучий и слабожгучий), расфасованный от 15 г до 3-5 кг. Влажность стандартного продукта - не более 10%, зольность - до 9%, содержание ферропримесей - 10 мг на кг. Нормируется крупность помола (сход с сита № 095 - не более 2%, проход через сито № 045 - не менее 80% молотого перца). Не допускается в продажу перец заплесневевший, подмоченный, с посторонними примесями и зараженный амбарными вредителям. Молотый красный перец используется чаще всего для мясных и овощных блюд, а также в сочетании с рисом. В целом виде - это незаменимая пряность для различных солений и маринадов.

Кориандр, coriander

Упоминание о семенах кориандра (Мата) встречается в древних санскритских рукописях, а сами семена были обнаружены при раскопках египетских гробниц. Пряное растение разводили в Палестине, а римляне смесью кориандра, кумина и уксуса натирали мясо, чтобы предохранить его от порчи.

Родиной кориандра некоторые исследователи считают Малую Азию и Средиземноморье, а культивируют его сегодня в Индии, Марокко, Венгрии, Польше, Румынии, Югославии, а также в Северной и Южной Америке - прежде всего, в Аргентине. Ученые полагают, что временное название растения происходит от греческого koriannon, производного от koris - "клоп" и связано со специфическим запахом и видом семян (даже в России кориандр иногда называли клоповником). Так появились русское кориандр, немецкое Кoriander, итальянское coriandolo, французское coriandre, португальское coentro и испанское coriandro. Однолетнее травянистое растение семейства сельдерейных (Coriandrum sativum). Эта ценная пряновкусовая культура известна с древних времен и широко распространена по всему миру. Родина ее - Средиземноморье и Южная Европа. Это одна из старых специй, упоминается еще в древних текстах на санскрите, а ее семена находили в могилах фараонов.

Виды:

В кулинарии используются молодые листья кориандра (кинза) и его семена - целые или молотые, причем это две совершенно разных специи с разным вкусом, запахом и применение их разное.

Вкус и аромат:

У листьев своеобразный горьковатый вкус и превосходный резкий аромат. Семена обладают более сладким, древесины, пряным запахом.

Кулинарное использование:

Листья кинзы - прекрасный компонент для салатов, соусов, супов, ароматное дополнение к мясным и рыбным блюдам, шашлыкам и кебабам, бутербродам. Стоит использовать осторожно, потому что не всем нравится специфический вкус. Семена кориандра используют для ароматизации хлеба и кондитерских изделий, сыра, для мясных блюд, колбас, кушаний из краснокочанной и савойской капусты, соусов, супов, выпечки. Очень популярен в мексиканской кухне. Целые семена кладут в маринады. используют кориандр и для ароматизации алкогольных напитков - джина и ликеров.

И все же, несмотря на такое не слишком лестное сравнение, "клоповный" кориандр является чуть ли не самой универсальной приправой в мире. Из его ароматных семян получают эфирное масло для парфюмерии и производства ликеров и джина. В сушеном и измельченном виде их употребляют для ароматизации выпечных (например, в бородинском хлебе) и кондитерских изделий, а также как пряность в молочных супах, колбасах, сырах, тушеном мясе, в маринованной и соленой рыбе (например, в балтийской кильке пряного посола). Семена кориандра улучшают вкус фасоли, чечевицы и капусты, а также входят обязательной составляющей в распространенные по всему миру тюрингские колбасы и турецкие шиш-кебабы. Кориандр - важнейшая составляющая в индийских пряных смесях-масалах, используют его в эфиопской смеси "бербере" и тунисской "оффак". Очень хорош он в сочетании с чесноком и перцем чили, как часто делают на Карибах.

На Востоке кориандр часто включали в различные сласти - например, популярные сегодня в США конфетки первоначально представляли собой просто засахаренные семена кориандра - оригинальное лакомство, сочетающее сладость и пряную жгучесть, когда-то оно широко продавалось на восточных базарах.

В Греции и на Кипре толченые семена применяют при консервировании оливок, добавляют их в большом количестве в блюда из ягнятины и готовят с ним простое, но очень вкусное блюдо "афелия" - свинину, тушенную в красном вине. Видимо, у греков афелия получается настолько удачной, что даже французы, у которых кориандр не в почете, называют все блюда, приготовленные с кориандром, - "по-гречески".