# 1. Пряности

Пряности — различные части растений, добавляемые в пищу в малых дозах, для придания ей соответствующего запаха, вкуса, цвета, что способствует лучшему восприятию и усвоению пищи.

Происхождение русского слово "пряность" тривиально — от слова "перец" — первой известной в России пряности (перяный (наперчённый) — пряный — пряность).

По классификации, предложенной В. В. Похлёбкиным (российский учёный, историк, географ, журналист и писатель, автор известных книг по кулинарии) пряности подразделяются на две группы: классические, или экзотические пряности и местные пряности.

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

Местные пряности — 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.

Классические пряности по характеру применяемых частей крайне разнообразны, и этот признак имеет в данном случае чисто внешнее, несущественное значение, поскольку главную ценность представляет максимум аромата, независимо от того, в какой части растения он содержится. Классические пряности употребляются в кулинарии в предварительно обработанном и обязательно в сухом виде, что в значительной степени обусловливает их всемирное распространение, так как в сухом виде ароматичность этих пряностей либо появляется, либо повышается и доходит до максимума, и, кроме того, именно в сухом виде пряности этой группы возможно длительно сохранять и транспортировать на далекие расстояния. Для местных пряностей, наоборот, характерно применение в основном в свежем виде, употребление на месте или вблизи места производства. Причем отличия в характере потребляемой части имеют более существенное значение, так как влияют на длительность хранения и транспортировку, а тем самым и на степень распространенности в кулинарном производстве. Поэтому местные пряности подразделяются на пряные овощи и пряные травы.

Пряные овощи распространены гораздо шире географически, почти повсеместно, и находят более широкое применение в кулинарии, чем пряные травы. Пряные овощи относятся исключительно к культурным растениям. Они в свою очередь делятся на корнеплоды и луковицы, причем у тех и других основные используемые части — подземные, хотя в ряде случаев используются и надземные.

У пряных трав используется исключительно надземная часть, обычно ее верхняя треть — листья с цветами. Пряные травы могут быть культивируемыми (садовыми) и дикорастущими, причем многие садовые имеют дикорастущие соответствия. Общим характерным отличием дикорастущих трав от садовых является то, что первые более резки и сильны по запаху, чем вторые. Зато вторые более рослы, дают больше зеленой массы. Это обусловливает 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 различные комбинации пряностей разных видов (от 3 до 24), а также искусственные, или синтетические пряности, не являющиеся натуральными продуктами.

Предполагается, что человек начал использовать пряности в пище ранее, чем соль, в силу большей доступности их в некоторых регионах, при этом пряности также нашли своё применение в религиозных обрядах и медицине. В древности очевидно, что пряности использовались во-многом для сохранения того или иного продукта в жарком климате, так как они обладают некоторыми бактерицидными свойствами.

Первые упоминания о пряностях (имея в виду классические пряности) встречаются в источниках древних цивилизации Востока: в Китае, Индии, Египте и датируются историческим периодом около 5000 лет до нашей эры. Так, корица использовалась в Китае в 2700 году до нашей эры. В античный период пряности широко использовались греками и римлянами. Поставщиками пряностей являлись Индия, Цейлон, Южная Азия, Малая Азия, Средний Восток, Африка и Средиземноморье, и их стоимость была весьма высока.

На сегодняшний день главными экспортёрами пряностей являются Индия, Индонезия, Вьетнам и Бразилия. Впрочем, ежегодно, в зависимости от урожая, по некоторым видам пряностей на первые позиции могут выйти и другие страны. Некоторые страны являются поставщиками только определённых пряностей; так основными поставщиками кориандра на мировой рынок являются Марокко, Египет, Австралия, Болгария, Румыния и Россия, Сирия и Иран специализируются на тмине и зире. Тем не менее, в целом лидерами являются Индия и страны Индокитая. Так, Индия ежегодно экспортирует около 230—250 тысяч тонн пряностей.

Самыми крупными потребителями пряностей на сегодняшний день считаются США, Германия, Япония и Франция. Место Константинополя в настоящее время занял Сингапур, в который поступает большое количество растительного сырья из Таиланда, Шри-Ланка и других стран Юго-Восточной Азии. В Сингапуре сырьё перерабатывают и фасуют.

## 2. Классификация пряностей

### 2.1 Классические или экзотические пряности

Пряности, известные с глубокой древности, получившие всемирное распространение и широко применяемые практически в любой национальной кухне. Представляют собой части тропических и субтропических растений, как правило, прошедшие ту или иную обработку (практически всегда — сушку, также могут пройти ферментацию, очистку, кипячение и т. п.). Диапазон применения классических пряностей очень широк: от мясных до сладких блюд.

К классическим пряностям относятся: асафетида, она же ферула вонючая, смола вонючая, дурной дух, чёртов кал, асмаргок, хинг, илан, многолетнее травянистое растение семейства Зонтичные. Из млечного сока корней растения получают пряность; бадьян, он же звёздчатый анис, китайский анис, индийский анис, сибирский анис, корабельный анис, ваниль; гвоздика; имбирь; калган – корень одного из трех видов многолетних травянистых растений семейства имбирные; кардамон; корица; куркума; лавр; мускатный орех; перец – черный, белый, кубеба (яванский перец, кумукус, рину), длинный перец, африканский перец; красный перец (капсикум) – перец стручковый,кайенский перец, птичий перец; псевдоперцы – кумба и негритянский перец, он де гинейский; душистые перцы – ямайский, японский, малагетта; розмарин; цедра; шафран.

#### 2.2 Пряные овощи

Пряных овощей не так и много, важно отметить, что у пряных овощей в пищу употребляются как корни, так и стебли и листья, и в основном они применяются повсеместно

* Луковичные
  + Лук
    - Репчатый лук
    - Многоярусный лук
    - Лук-шалот, он же сороказубка, шарлот
    - Лук-порей
    - Лук-батун
    - Шнитт-лук, он же резанец, скорода
    - Мангир, он же стареющий лук
    - Алтайский лук, он же сибирский дикий, каменный, монгольский, боровой, курайский лук, сончина
    - Пскемский лук, он же пиез-ансур, горный лук
  + Чеснок
  + Черемша, она же медвежий лук, дикий лук, гензели
  + Колба, она же лук победный, сибирская черемша
  + Чесночник, он же чесночница, чесночная трава, лесной чеснок
* Корнеплоды
  + Петрушка
  + Пастернак, он же полевой борщ, поповник, козелка, пастарнак
  + Сельдерей, он же душистая петрушка
  + Фенхель, он же аптечный укроп, волошский укроп

#### 2.3 Пряные травы

Как раз таки пряных трав, в отличие от овощей, великое множество. Корни у пряных трав, как правило, не употребляются. Нередко имеют достаточно ограниченное применение, или, что чаще, рекомендуются к специальному применению (так, например, майоран, нередко в западных районах России, Белоруссии и Прибалтике называемый "колбасной травкой").

* Ажгон, он же айован, коптский тмин, индийский тмин, иранский тмин, зира.
* Аир, он же ир, ирный корень, гаир, явер, татарское зелье, сабельник, калмус
* Анис, он же ганус
* Базилик, он же душки, душистые васильки, красные васильки, реган, райхон, реан.
* Горчица
  + Чёрная горчица, она же настоящая, французская
  + Сарептская горчица, она же русская, горчица
  + Белая горчица, она же жёлтая, английская
  + Гравилат, он же гравилат аптечный, гвоздичник, гребенник, чистец, бенедиктова трава, подлесник, вывешник
* Донник синий, он же голубой донник, пажитник голубой, гуньба, синий козий трилистник
* Душица, она же орегано, материнка, ладанка, мацердушка, блошница, душница, зеновка, кара гыных, звирак, ташава
* Дягиль, он же дягильник, ангелика, анжелика, коровник, сладкий ствол
* Иссоп, он же гисоп, сусоп, юзефка, синий зверобой
* Калуфер, он же кануфер, канупер, сарацинская мята, бальзамическая рябинка
* Кервель, он же купырь, снедок, журница
* Кервель испанский, он же многолетний кервель, дикая петрушка, душистый бутень, ладан
* Кмин, он же тимон, пряный тмин, кмин тминовый, римский тмин, египетсикй тмин, волошиский тмин
* Колюрия, она же колюрия гравилатная, гвоздичка
* Кориандр, он же кишнец, коляндра, колендра, кинза, киндзи, клоповник
* Кресс
  + Водяной кресс, он же жеруха, режуха, брун-кресс, ключевой кресс, водяной хрен, гулявник водяной
  + Горький кресс, он же ложечник, ложечная трава, ложечный хрен, варуха, морской салат, цинготная трава
  + Луговой кресс, он же полевая горчица, сердечник, смолянка
  + Садовый кресс, он же кресс-салат, перечник, хреница, подхренник, перечная трава, кир-салат
  + Капуцин-кресс, он же повертень, индейский кресс, испанский кресс, цветной салат, настурция
* Лаванда, она же леванда, лавенда, цветная трава
* Любисток, он же любистик, любистник, либисток, зоря, дудочник, дудчатая трава, любим, заборина
* Майоран
* Мелисса, она же лимонная мята, медовка, маточник, роевник, пчельник, папочная трава
* Мелисса турецкая, она же змееголовник молдавский
* Можжевельник, он же можжуха, яловец, женеврье, баккаут
* Мята
  + Мята перечная, она же английская мята, холодная мята, холодянка
  + Мята кудрявая, она же немецкая мята, курчавая мята, луговая мята
  + Мята пряная, она же эльсгольция, гребенчатая шандра, пряный иссоп
  + Мята яблочная, она же мята круглолистая, египетская, золотая, кондитерская, дикий бальзам
* Полынь
  + Полынь обыкновенная, она же чернобыль, чернобыльник, простая полынь
  + Полынь римская, она же александрийская, понтийская, черноморская, узколистая, малая, понтский абсинт, белая нефорощь
  + Полынь метельчатая, она же куровник, бечёвник, бодренник, чилига
  + Полынь лимонная, она же божье дерево
  + Полынь альпийская
* Рута
* Тимьян, он же тимьян душистый, фимьян, фимиам, фимиамник
* Тмин, он же тимон
* Укроп, он же копер, цап, кроп, шивит, шюют, самит, кака, тилль
* Фенугрек, он же пажитник, фенум-грек, фенигрекова трава, греческое сено, греческий козий трилистник, греческая сочевица, треуголка, верблюжья трава
* Чабер, он же садовый или летний чебер, чобр, шебер
* Чабер зимний, он же многолетний, альпийский, горный чабер, чачет
* Чабрец, он же тимьян ползучий, богородская трава, лимонный душок, боровой перец, мухопал, мацержанка, жадобник
* Чернушка, она же чернуха, чёрный тмин, мацок, нигелла, римский кориандр
* Шалфей, он же шавлий, шавлия
* Эстрагон, он же тархун, страгон, драгун-трава

### 2.4 Смеси и комбинации пряностей

Нередко, прежде всего, с целью экономии времени, хранения, отчасти, для создания несколько нового вкуса, пряности заранее заготавливают в смеси. Естественно, технически любые пряности могут быть смешаны, однако вопрос стоит в результате: отнюдь не все пряности сочетаются друг с другом, и кулинария разных стран выработала свои, определённые комбинации пряностей, присущие тому или иному историческому или географическому региону и используемые в определённых блюдах (группе блюд).

Из наиболее известных смесей следует выделить:

* смесь карри (от 7-12 до 20-24 компонентов)
* индийская смесь (10 компонентов)
* сиамская смесь (10 компонентов)
* китайская смесь усянмянь (5 компонентов)
* хмели-сунели (от 6 (сокращённый состав) до 12 (полный) компонентов)
* аджика (5 компонентов, но один из них хмели-сунели)
* долма (6-8 компонентов)
* болонская смесь (9 компонентов)
* франкфуртская смесь (10 компонентов)
* гамбургская смесь (7 компонентов)
* уорчестерская смесь (5 компонентов)
* букет гарни (сухой или свежий в разных вариантах до 9 компонентов)

Применение пряностей имеет следующие цели:

* Внесение в блюдо новых вкусовых оттенков.

Пряности:

* + отбивают первоначальный запах сырого продукта или нейтрализуют его
  + дополняют пищу новым ароматом
  + оттеняют естественный аромат продукта, заставляя его контрастировать с собой
  + резко усиливают аромат блюда, привлекая к нему особое внимание
  + придают блюду какой либо новый, необычный аромат и остроту, характерные не столько для основного продукта, сколько для пряности
  + иногда перебивают прежний аромат, даже если он не был неприятным

Как правило, пряности применяются именно с этой целью: не перебивая вкус блюда, они оттеняют лучшие черты его вкуса, делают блюдо более аппетитным и физиологически полезным, придают национальный колорит блюду. Иногда пряности, как и приправы, могут даже и создавать вкус отдельных блюд: так, например, вкус узбекского плова во-многом определяется зирой, вкус пряников — корицей и кардамоном.

* исправление неприятного естественного вкуса продуктов или готового блюда

Так, например, пряности используются в случае варки рыбного супа из рыбы, отдающей тиной. Внесение комбинации перца, шафрана, корней сельдерея и петрушки практически сводит на нет неприятный вкус и запах. Чеснок служит хорошей пряностью к корнеплодам, которые нередко, особенно свёкла, имеют землистый вкус, от которого тяжело избавиться. Кроме того, пряности в известной степени могут служить средством исправления поварских ошибок.

* сохранение продукта

Пряности издревле, в силу бактерицидных свойств, использовались для сохранения продуктов. Так, обмазанная горчицей крышка, позволит сохранить закрытые ею в банке солёные огурцы более долгое время, а листья хрена, переложенные вместе со свежей рыбой, обеспечат её более долгую сохранность.

* придание блюду привлекательного внешнего вида

Привлекательный внешний вид блюда пряностями достигается двумя методами: придание яркой окраски блюду, создание за счёт зелёных пряных трав каких-либо композиций, либо напротив, маскировка присущей блюду окраски. Так, подкрашенный куркумой или шафраном рис (особенно выложенный на блюдо полосами — подкрашенный и неподкрашенный), украшенный зелёными и фиолетовыми веточками базилика, не только приобретает новый аромат и отчасти вкус, но и привлекательно смотрится на блюде. С другой стороны, отваренный, тёмный, с прожилками жира кусок баранины гораздо менее привлекателен на вид, нежели тот же кусок, поданный обвалянным в паприке и той же куркуме.

* улучшение консистенции блюда

Помимо придания новых вкусовых оттенков, пряности улучшают и консистенцию блюда. Так, например, известный факт маринования шашлыка и повышения мягкости мяса напрямую связан не только с кислотой (вино, сок, винегар) — тем более, что подготовка мяса может производиться вовсе без специально добавляемой кислоты — но и с веществами, содержащимися, например в репчатом луке.

### Способы внесения пряностей в блюдо

Пряности могут употребляться с позиций способа заготовки, из свежего или переработанного сырья:

* в сухом виде
* в свежем виде
* в консервированном виде
* в предварительно обработанном виде (экстракты)

В быту "классические" пряности вносятся, как правило, в сухом виде, но в промышленности более распространены вкусоароматические экстракты. Местные пряности могут вноситься как в сухом, так и в свежем виде, при этом надо иметь в виду, что вкус сухих и свежих пряностей может разнится, характерным примером тому является эстрагон. Также существуют консервированные пряности, хорошим примером может служить маринованный имбирь. Иногда пряности до внесения их в блюдо обрабатываются, так, например, предварительно, до внесения в бульон, могут быть легко подпечены корни сельдерея, петрушки, пастернака.

С позиций целостности:

* в целом виде
* в измельчённом виде (молотые (в виде порошков и пудры) ломаные, дроблёные, резаные и давленые)
* в виде экстракта
* в виде букета

Выбор в данном случае, зависит, во-многом, от того блюда, которое готовится. Общим правилом является то, что чем более целостна пряность, тем менее и дольше она экстрагируется в готовое блюдо. Например, стручок свежего острого красного перца, положенный на недолгое время в борщ придаст блюду необходимую пикантность и остроту (и что немаловажно, всегда может быть быстро изъят), тогда как тот же измельчённый стручок может привести к полной непригодности блюда. В виде экстракта (настоя) вносятся некоторые пряности, обладающие весьма насыщенным вкусом и цветом, например шафран. В виде букета вносятся пряные травы, как свежие, так и сухие, опускаемые в блюдо на некоторое время.

С позиций времени и температуры внесения пряности.

По общему правилу, пряности вносятся в конце приготовления блюда или уже в готовое блюдо, но так, чтобы они успели в достаточной мере экстрагироваться. Как и везде, правил без исключений не бывает, например подготовленные корни сельдерея, петрушки, пастернака при приготовлении супа можно вносить ещё в бульон, а приготовление глинтвейна вообще основано на варке пряностей. Однако, надо иметь в виду, что в основном, пряности очень чувствительны к высокой температуре и времени пребывания в высокой температуре — они, в лучшем случае, уничтожают аромат пряностей, в худшем — могут испортить блюдо. Характерным примером последнего является чеснок, приобретающий и придающий всему блюду крайне неприятный аромат и вкус, в случае его долгой температурной обработки. В холодные блюда (имея в виду блюда, приготавливаемые и подаваемые без температурной обработки) пряности могут вноситься как в процессе приготовления, так и в уже готовые блюда. Интересно, что пряности в блюдо могут вноситься ещё задолго до начала его приготовления. Например, во Франции домашней птице за неделю до забоя добавляют в корм различные пряности — красный перец, чеснок, корицу, имбирь, чабер, отчего её мясо приобретает своеобразный утончённый вкус.

### Среда и пряности

При использовании пряностей надо иметь в виду среду, в которой они используются. Наименьшая экстракция пряностей происходит в воде, причём с повышением температуры и временем воздействия высокой температуры экстракция значительно усиливается. Пряности в жирах экстрагируются по-разному, в зависимости от нагрева. При слабом и постепенном нагреве, или при сильном, но кратковременном нагреве, пряности экстрагируются наилучшим образом (с позиций вкуса). Однако при высокой температуре жира пряности попросту выгорят, и это в лучшем случае, уничтожит вкус пряностей, а в худшем — испортит блюдо. В присутствии кислот и спиртов пряности экстрагируются наиболее сильно и полно, в результате чего нередко в блюдо попадают как наиболее приятные составляющие, так и горькие, излишне жгучие составляющие, и это надо иметь в виду, используя ограниченный набор пряностей или помещая их в блюдо на небольшое время. Солёная среда усиливает действие пряностей и также требует особой аккуратности при их использовании.

### Сохранение пряностей

Сохранение пряностей в сухом виде особого труда не составляет: в тёмных стеклянных банках с притёртой пробкой, хранить в тёмном месте. Пряности можно замораживать в морозильнике, предварительно порезанными и после этого чуть-чуть подсушенными, небольшими отдельными порциями. Некоторые пряности можно консервировать с солью, однако, не все и недолгое время. Недолгое сохранение свежего пучка пряной травы производится путём помещения этого пучка в невысокий стакан, куда налито немного воды — не более 1\3 стакана.