



Эдуард Николаевич Алькаев

Пряности, специи и приправы

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=639255
Пряности, специи и приправы: Центрполиграф; М.: 2001
ISBN 5-227-01502-3

Аннотация

В книге рассказывается о разнообразных специях, приправах, пряностях, а также об ароматизаторах и душистых веществах. Вы узнаете, чем они различаются, и научитесь правильно их использовать. Вам откроются секреты искусства приготовления приправ, благодаря которым закуски, супы, вторые блюда, кондитерские изделия на вашем столе будут еще более вкусными и ароматными.

Содержание

Вступление	4
Пряности	7
Классические (экзотические) пряности	12
Асафетида	12
Бадьян	13
Ваниль	15
Гвоздика	16
Имбирь	18
Калган (галгант)	18
Кардамон	19
Корица	20
Куркума	21
Лавр	23
Мускатный цвет и мускатный орех	23
Перцы	25
Перцы красные (капсикумы)	28
Псевдоперцы (ксилопии)	29
«Душистые перцы»	30
Розмарин	32
Цедра	33
Шафран	34
Местные пряно-ароматические травы	36
Ажгон	36
Аир	36
Анис	37
Базилик	37
Конец ознакомительного фрагмента.	38

Эдуард Николаевич Алькаев

Пряности, специи и приправы

Вступление

Сплошь и рядом не только в быту, но и в кулинарии и даже в научной литературе путают пряности, специи, приправы и просто душистые вещества, используемые для ароматизации некоторых пищевых продуктов, хотя каждый из перечисленных терминов относится только к одной определенной группе веществ, наделенных совершенно отличными от других групп свойствами.

Между тем всякие пищевые, съедобные субстанции ошибочно называют приправами, если они как дополнение, как улучшающая добавка сопровождают, сдабривают основной, базовый продукт или блюдо.

Дело не в том, что какая-то малая часть пищевых продуктов придает аромат или вкус основной массе блюда, а в том, какую кулинарную роль они при этом играют. Поэтому не все вкусовые добавки могут считаться приправами, хотя в быту относят к приправам весьма различные продукты: масло, сметану, соль, перец, лавровый лист, томатную пасту и т. д. Одни могут быть непременно, абсолютно нужными, другие лишь желательными. Без соли, например, нельзя или, по крайней мере, трудно обойтись при приготовлении обеда, а без лаврового листа, томатной пасты или сметаны можно спокойно употреблять десятки блюд и не испытывать острой потребности в них даже в течение довольно длительного времени.

Следовательно, нельзя все вышеуказанные продукты обозначать одним термином, хотя каждый из них в отдельности действительно сдабривает пищу улучшает общий вкус блюда, если сопровождает его.

Чтобы отличить одни сдабривающие продукты или вещества от других, следует выявить, какие существуют способы придания пищевому изделию или блюду определенного вкуса и какую роль при этом играют разные группы продуктов. Это поможет уяснить особое место приправ, а также выделить их характерные свойства и определить, наконец, их состав в отличие от других сдабривателей пищи, изменяющих вкус, аромат и цвет основного блюда.

Приправы придают пище только определенный вкус – соленый, кислый, сладкий, горький и их сочетания – кисло-сладкий, горько-соленый и т. д. Ароматические вещества способны придавать пище только аромат, например, роза, какао, иланг-иланг, жасмин. Пряности сообщают аромат в сочетании с характерным привкусом, заметным лишь в пище и особенно при нагревании. Это сочетание и создает своеобразный не столько душистый, сколько душиноватый, плотный аромат, который мы и называем пряным и который в большинстве случаев сопровождается легким жжением. Специями кулинары называют набор наиболее ходовых пряностей (красный и черный перец, гвоздика, корица, лавровый лист) и приправ (соль, сахар, уксус и столовая горчица). Специи – понятие чисто бытовое. Оно объединяет совершенно разнородные продукты на том основании, что все они в той или иной мере наиболее часто служат для сдабривания пищи.

Немалую роль в придании готовым пищевым изделиям нового, приятного запаха и отчасти вкуса играют различные ароматизаторы как естественного, натурального происхождения (к ним относятся розовое масло и сироп, цветы иланг-иланга, нигеллы, или черного минна (чернушки), жасмина и т. п.), так и искусственного, химического (т. е. альдегиды с запахами различных фруктов). Но все эти продукты не являются приправами в кулинарном

значении. Они – только ароматизаторы, используемые в крайне малых, почти незаметных дозах, так что проявляются лишь в аромате, но вовсе не отражаются на массе, объеме, внешнем виде готовых блюд.

Не относятся к приправам и пряности – перец, гвоздика, корица, кардамон, цедра, чеснок, петрушка, мята, кориандр и др., т. е. продукты растительного происхождения, главными признаками которых являются жгучесть вкуса и бактерицидность воздействия на пищу. Пряности, как и ароматизаторы, придают аромат пищевым изделиям и воздействуют на вкус пищи, усиливая и обуславливая его, но не меняя. Их главная кулинарная роль состоит в том, что, являясь возбудителями аппетита, они служат также консервантами и антисептиками для всех групп пищевых изделий, позволяя осуществлять такие процессы, как квашение, маринование, засол сырых, не подвергшихся тепловой обработке продуктов. Они также употребляются в крайне малых дозах и имеют свойство при малейшем превышении дозы их употребления вызывать горечь в пище и тем самым делать ее несъедобной. Пряности также остаются «невидимыми» в блюдах, не отражаясь на их массе, объеме и внешнем виде. Это обширная, значительная по своим кулинарным задачам группа пищевых «добавок», которая в силу особых свойств занимает отдельное место в кулинарии и отличается от приправ.

Наконец, в кулинарии для изменения вкуса блюд применяются некоторые химические, в том числе естественные, или органические продукты, также в небольших, но гораздо более заметных дозах. Это поваренная соль, сода, поташ, уксус, сахар, крахмал, желатин, виннокислая соль (кремортатор), аммоний, квасцы, болюс. Данные продукты носят общее название – специи, хотя в быту специями нередко именуют пряности, что абсолютно неправильно, так как пряности – продукты исключительно растительного происхождения с бактерицидными свойствами.

Специи рассчитаны лишь на то, чтобы изменить вкус. Аромата они не имеют. И вкус изменяют прямолинейно и сильно, и притом не в нюансах, как это свойственно пряностям, а лишь «по главным направлениям». Это значит, что специи делают пищу либо только соленой, либо только сладкой, либо совершенно безвкусной, пресной (сода). Специи могут придать также резкий острый вкус (уксус) или вяжущий (квасцы). Другая их кулинарная особенность и свойство состоят в том, что они способны загустить, уплотнить (крахмал, желатин) и даже сделать более жесткой консистенцию продукта (квасцы, соль) или целого блюда. Некоторые специи (аммоний, сода, поташ) способны также разрыхлять консистенцию пищевых изделий, увеличивая их пористость. Но они не способны придать блюдам нежную, мягкую, «бархатную» консистенцию. Достигаемая с их помощью рыхлость все равно оставит готовый продукт суховатым, сыпучим, крошащимся, но отнюдь не нежным.

К приправам относится большая группа пищевых продуктов и, главное, специальных сочетаний пищевых продуктов, основное кулинарное назначение которых состоит в том, чтобы подкислять и облагораживать пищу, сообщая ей нежную консистенцию или способствуя созданию приятной, бархатистой консистенции вокруг всех компонентов того или иного блюда в процессе еды.

Еще одна важная отличительная особенность приправ от всех остальных «сдабривателей пищи» состоит в том, что они, в отличие от пряностей, специй, ароматизаторов, являющихся готовыми веществами, применяемыми на кухне и на столе в своем готовом виде, нуждаются, как правило, в специальном кулинарном приготовлении. Тем самым приправы одновременно и сдабриватели основной пищи, и совершенно самостоятельные кулинарные изделия со своей особой рецептурой.

Само по себе приготовление приправ – искусство – и осуществляется оно на больших кухнях особыми поварами – специалистами по соусам и приправам. Приготовление приправ предполагает также наличие разнообразного пищевого сырья и всех трех групп продуктов, сдабривающих пищу т. е. ароматизаторов, пряностей, специй, которые вместе или порознь, в

разных сочетаниях так или иначе входят в состав всех сложных приправ, непременно участвуют в их создании. Наиболее известными среди приправ являются томатная паста, кетчуп, горчица, хрен, майонез. Самую большую группу приправ составляют соусы.

Итак, теперь предоставляется возможность подытожить все главные свойства, которые характерны для перечисленных выше групп «сдабривателей пищи». Ароматизаторы придают пище свой аромат, но нисколько не влияют на ее вкус и консистенцию. Они вообще невидимы в блюде, «бесплотны» – настолько мизерны их дозы.

Пряности придают блюдам разнообразный аромат, а также жгучий, пряный или горький вкус, они одухотворяют пищу, но сами не являются ею: их доля в блюде крайне мала – десятые, сотые доли грамма.

Специи сообщают пище резкий четкий вкус: соленый, сладкий, острый. Они способны также полностью обезвкусить, опреснить продукт. В целом, они уплотняют консистенцию блюд, а некоторые из них делают консистенцию рыхлой. Их присутствие в пище заметно, оно измеряется граммами, но не выходит за пределы десятков граммов. Они – также не предмет питания.

Приправы – сложный пищевой продукт, для приготовления которого надо иметь основные пищевые продукты, пряности, специи, ароматизаторы. Приправы улучшают качество блюд и придают им изысканность.

Пряности

Пряности – это разнообразные части растений, обладающие каждая специфическим устойчивым ароматом (запахом), разной степенью жгучести и отчасти привкусом. Причем, растения, дающие пряности, относятся более чем к 30 различным ботаническим семействам. Таким образом, пряности – продукт исключительно растительного происхождения.

Пряности не применяют в значительных количествах, как приправы (например, барбарис, слива, айва, гранат), и они не могут служить самостоятельными блюдами, как, к примеру, томатная паста или болгарский перец, которые можно есть с хлебом. Пряности употребляются лишь как добавки, необходимые для придания пище определенного акцента (иногда решающего). Попытки увеличить дозу (количество) пряностей, иначе говоря, выйти за пределы допустимого, ведут к резкому изменению их качественного воздействия на пищу, к появлению вместо приятного желаемого аромата – резкой, неприятной горечи. Пряности можно применять лишь в процессе приготовления пищи.

Будучи употреблены в крайне малых дозах (в качестве добавок к пище), они способны придать любому пищевому продукту эти свойства и изменить тем самым его вкус в желательном нам направлении, а также повысить сохранность (консервацию) пищевых продуктов и содействовать наилучшему усвоению их нашим организмом, стимулируя не только пищеварительный процесс, но и другие функции организма.

Пряности обладают способностью подавлять бактерии (бактерицидность), главным образом бактерии гниения, и тем самым способствовать более длительному сохранению пищи (консервированию). Вместе с тем подавляющее большинство пряностей обладает способностью активизировать вывод различного рода шлаков из организма, очищать его от механических и биологических засорений, а также служить в нем катализаторами в ряде ферментативных процессов. Поэтому большинство пряностей применяется и особенно в прошлом применялись в медицине как лекарственные вещества. В этих случаях концентрация их повышается и длительность применения увеличивается по сравнению с применением в кулинарии.

Кроме того, употребление пряностей влияет на психологический настрой нашего организма, способствует более полноценному усвоению пищи, стимулирует очистительные, обменные и защитные функции организма.

В Древней Греции пряности назывались *aromatico*, что значило «благовонные, ароматные травы». В Древнем Риме пряности называли *salsu* – едкие, острые, вкусные. То же самое значение имеет и латинское слово *scitamente* – название семейства пряных растений. Оно означает «лакомое, отборное, вкусное кушанье». Это относилось к пряным растениям тропиков – кардамону, имбирю, галганту и т. п.

В средневековой, поздней латыни находим слово *species* – нечто, внушающее уважение, видное из себя, блестящее и красивое. Такое название связано не со свойствами пряностей, а скорее с той высокой оценкой, которую они получили в средние века в Европе.

В большинстве стран Западной и Южной Европы национальные, местные названия пряностей произошли от этого средневекового латинского обозначения, но в современных языках значения этого слова несколько разнятся: так, у итальянцев *spezie* – особое, особенное, индивидуальное; у французов *épice* – острый, пикантный; у англичан *spices* – острый; у голландцев *specezig* – особое, редкое. Таким образом, в Западной и Южной Европе современные названия пряностей отмечают все те их свойства, которые в совокупности отмечали латинские названия, то есть, с одной стороны – остроту, пикантность пряностей, с другой – их редкость, особенность, неповторимость. В то же время значение «лакомое, отборное» исчезло.

В русском языке слово «пряный», по свидетельству В. Даля, означает «острый, пахучий, приятный на вкус», в противоположность «пресному» и «приторному». Само слово «пряность» (и «пряный») происходит в русском языке от слова «перец» – первой ставшей известной русским пряности (пряный-перяный, то есть наперченный). Отсюда происходит и слово «пряник» – наполненный пряностями: в пряничное тесто клали по 7—8 видов пряностей.

В древнейших цивилизациях Востока – в Китае, Индии, Египте – первые упоминания о пряностях встречаются около пяти тысяч лет тому назад. Аир, например, был известен в Египте в 3000 году до н. э., а корица описана в Китае в 2700 году до н. э.

Древние греки и особенно римляне знали большинство известных нам теперь экзотических пряностей и, кроме того, некоторые совершенно вышедшие теперь из употребления, вроде нарда и коста. Из Южной Азии они получали черный перец, пипул, кубебу корицу, кинамон и кассию, гвоздику, имбирь, со Среднего Востока – асафетиду, из Африки – мирру и амомум, из Малой Азии – шафран, из Средиземноморья – лавровый лист и либанотис (иссоп).

После того как в 332 году до н. э. Тир был захвачен войсками Александра Македонского, центр торговли пряностями переместился в Карфаген, а затем, в середине II века до н. э., в Александрию, где и оставался до тех пор, пока римляне не установили своего господства по всему Средиземноморью.

В средние века монополистом в торговле с Востоком стала Византия, и ее столица Константинополь оспаривала у Александрии звание всемирного центра по торговле пряностями.

В середине XI века турки-сельджуки нанесли удар арабской цивилизации. В 1055 году они захватили Багдад – самый крупный центр арабской культуры и торговли, разбили византийскую армию. Хорошо налаженная торговля Востока с Византией и Европой была полностью нарушена.

Встревоженные расширением турецкого могущества в Средиземноморье, государства католической Европы предприняли в 1096 году первый крестовый поход. Возвращаясь из стран Ближнего Востока, крестоносцы везли с собой в Европу не только награбленные драгоценности, восточные ткани, но и пряности, ценимые ничуть не меньше. Среди них были известные с древнейших времен перец и корица и некоторые новые пряности, например, мускатный орех и мускатный цвет, появившиеся в Европе лишь в XII веке и использованные впервые в качестве благовония на коронации императора Генриха IV.

Чтобы насытить европейский рынок пряностями, нужно было искать новые пути в страны, где пряности произрастали, и ввозить их в Европу без посредства Венеции и арабов, господствовавших на ближних и дальних путях в Индию.

Плаваниями путешественников-искателей пряностей и золота – испанцев и португальцев – отмечены конец XV – начало XVI века. Были сделаны великие географические открытия: проложен путь в Индийский океан вокруг Африки, открыта Центральная, Южная и Северная Америка, совершено кругосветное путешествие Магеллана и открыты Филиппины, Большие Зондские и Молуккские острова и многие другие дотоле неизвестные европейцам земли.

Португалия и Испания монополизировали мировую торговлю пряностями, поскольку имели исключительную возможность регулировать поступление пряностей на европейский рынок, получив право контроля над местами их произрастания, чего никогда не делали арабы. Кроме того, в руках испанцев оказались новые виды пряностей, совершенно не известные в Европе, так как они произрастали только в Америке. Это были ваниль, ямайский (или гвоздичный) перец и красные стручковые перцы (капсикумы). Причем новооткрытые пряности долгое время не выходили за пределы стран-обладательниц заморских колоний.

Например, ваниль была впервые привезена в Испанию в 1510 году, а в Англии о ней узнали лишь в 1807 году, когда монополия Испании на торговлю с Мексикой была подорвана в результате англо-испанских войн. Ямайский перец был впервые ввезен в Европу в 1601 году и до середины XVIII века поступал в основном только в Англию и в принадлежащие ей страны, поэтому в других странах Европы, в том числе и в России, стал известен под названием английского перца.

В XVI—XVII веках России трудно было получать пряности через посредство западноевропейских стран. Поэтому в это время особое значение приобретает древний торговый путь из Индии и Ирана через Шемахинское ханство и Каспий, по которому в Москву доставлялись перец, кардамон и шафран. Тогда же налаживается новый торговый путь из Китая через Монголию и Сибирь – по нему поступают не только в Россию, но и в Западную Европу пряности Юго-Восточной Азии, произрастающие на территориях, не захваченных европейцами. Такими пряностями были в первую очередь бадьян и галгант (калганый корень), а также китайская корица. Бадьян получил в Западной Европе название «сибирского аниса», поскольку его доставляли на Запад в основном караванным путем через Сибирь. Из Китая ввозили в Россию довольно много имбиря, который наряду с перцем был там самой ходовой пряностью.

Страны, имевшие доступ к пряностям, строго охраняли тайну своих торговых путей, зачастую военной силой устраняли действительных и возможных конкурентов, устанавливали жесткий контроль над территориями, где добывались пряности.

Борьба за монополию нередко приводила к открытому соперничеству между странами. Организовывались грабительские набеги на плантации пряностей в чужие страны с целью похищения семян и саженцев.

Но добыть ценные растения было половиной дела. Развести их на новом месте, хотя и в сходных тропических условиях, было не так-то просто. За исключением имбиря – он был ввезен испанцами в Мексику, а затем в Сан-Доминго и на Ямайку еще в начале XVI века и быстро разведен там – пряные растения вели себя при переселении чрезвычайно капризно.

Для возделывания пряностей, введения их в культуру требовалось немало времени и опыта. У англичан, например, плантации мускатного ореха на Пенанге вначале почти наполовину погибли из-за незнания агротехники, и лишь спустя сорок лет их удалось восстановить и сделать рентабельными. Гвоздика и мускатный орех, похищенные французами, не захотели расти на Маскаренах, но зато хорошо прижились на острове Реюньон.

К концу XIX века все основные классические пряности возделывались преимущественно в колониальных владениях Англии, Франции и Голландии. Из стран независимых крупными производителями пряностей оставались Китай и Мексика.

Ликвидация монопольного положения одной-двух держав на мировом рынке пряностей привела прежде всего к падению цен на пряности. Но к концу XIX века пряности были уже не только более доступны по цене, но и перестали служить предметом особого почтения. Вместе с потерей их роли в экономике и общественной жизни государств исчезло и то восхищение и благоговение, которыми окружены были пряности на протяжении многих веков. Более того, некоторые классические пряности начали в XX веке вовсе исчезать из обихода. Произошло сокращение их ассортимента. В Западную Европу все реже и реже ввозили бадьян и галгант, резко сократились ввоз и производство одной из древнейших пряностей – «райских зерен».

Немалую роль при этом играли сложившиеся национальные вкусы. К примеру красный перец стал чуть ли не главным отличительным признаком национальной кухни венгров, румын и южных славян уже в XVIII веке. Столь же широко было распространено употребление несравненно более дорогих черного и ямайского (душистого) перца в Англии, Фран-

ции и других странах Западной Европы. Популярной пряностью стала с течением времени корица, необходимая в любом кондитерском производстве.

Новый толчок к массовому применению пряностей дало изобретение консервов в XIX веке.

В XX веке мировое производство пряностей растет (ныне оно достигает почти 100 000 тонн) и потребление их консервной промышленностью во всех странах увеличивается. Но тем не менее остается фактом, что употребление пряностей в домашнем быту несомненно сократилось как по количеству, так и, особенно, по ассортименту.

В XX веке появились заменители пряностей – искусственные пряности и эссенции, вроде ванилина, которых надо и можно было употреблять значительно меньше натуральных. Искусственные пряности как гораздо более дешевые и доступные быстро распространились в Германии и других странах, вынужденных ввозить натуральные пряности из-за границы.

Появление новых химических лекарственных средств также оказало влияние на сокращение употребления пряностей в быту. Прежде люди всегда имели дома набор всевозможных пряностей, которые в зависимости от потребностей момента могли быть одновременно употреблены и как лекарства, и как пищевые ароматизаторы. Но когда пряности, травы и корни исчезли из домашней аптеки, уступив место портативным и дешевым синтетическим средствам, и уже не оказывались всегда под рукой, их, естественно, стали все реже употреблять и на кухне.

Все это вместе взятое серьезно оттеснило пряности с прежних позиций, особенно тогда, когда у городского населения промышленных стран возникла широкая возможность разнообразить свой стол привозными продуктами.

Кроме того, в развитых промышленных странах произошло заметное вытеснение пряностей в сети общественного питания с ее стандартизацией рецептур широким применением пищевых фабрикатов – продуктов, не требующих трудоемких способов приготовления и допускающих повторное подогревание пищи после кратковременного хранения.

В то же время на Востоке, где домашняя кухня по сей день занимает доминирующее положение, пряности не вытеснены из всеобщего употребления.

В последние годы заметно проявляется интерес к непознанным еще продуктам питания. В связи с этим кажется своевременным и целесообразным более серьезно и внимательно подойти к вопросу о действительной роли, которую должны играть пряности в быту современного человека и прежде всего в нашем питании.

Чаще всего в домашней кулинарии употребляют не более десятка пряностей. А ведь их насчитывается более полутора сотен. Причина такого ограниченного применения заключается в плохом знании пряностей, в неумении ориентироваться в их ассортименте.

Исходя из современной классификации, все пряности делят на две большие группы: классические (или экзотические) пряности и пряности местные.

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 или употребляемые исключительно на месте, то есть вблизи места производства, и не выдерживающие дальних перевозок.

Классические пряности по характеру применяемых частей весьма 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. Более существенным общим для классических пряностей признаком является то, что все они употребляются в кулинарии в предварительно обработанном и обя-

зательно в сухом виде, что в значительной степени обуславливает их всемирное распространение, так как в сухом виде ароматичность этих пряностей либо появляется, либо повышается и доходит до максимума, 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.

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

Наконец, самостоятельную группу пряностей составляют так называемые комбинированные, или сложные, пряности (пряные смеси), представляющие собой различные комбинации пряностей разных видов (от 3 до 24), а также искусственные, или синтетические, пряности, не являющиеся натуральными продуктами.

Классические пряности стали международными по применению. И это их общий, важнейший признак. Кроме того, классические пряности выделяются в особую группу потому, что их важно знать в первую очередь, ибо издавна подбирали местные пряности и применяли в национальных кухнях по принципу сходства их аромата с классическими пряностями.

Классические (экзотические) пряности

Итак, к классическим относят пряности, являющиеся частями (плодами, корой, листьями, корнями и т. п.) тропических и субтропических растений, прошедшие ту или иную предварительную обработку (сушку, ферментацию, очистку, кипячение и т. п.) и употребляемые в кулинарии исключительно или преимущественно в сухом (высушенном) виде в малых количествах. Классические пряности обладают сильным, ярко выраженным, устойчивым ароматом и жгучестью, степень которых у каждой пряности различна.

При сильном нагревании или при увеличении количества пряностей в блюде выше допустимых доз они обнаруживают горечь.

Все классические пряности применяются с древнейших времен или, по крайней мере, в течение многих веков и распространены повсеместно, то есть стали интернациональными. Наконец, общим для классических пряностей является то, что они относительно дороги, и диапазон применения их, как правило, очень широк по сравнению с любыми местными пряностями (например, с европейскими), то есть одна и та же пряность может быть употреблена при приготовлении самых различных блюд – мясных, овощных, яичных, мучных, маринадов сладких и т. д.

Асафетида (*Ferula assa-foetida* L.)

Другие названия: ферула вонючая, смола вонючая, дурной дух, чертов кал, асмаргок, хинг илан. Многолетнее травянистое растение семейства зонтичных. Родиной считают Иран и Афганистан. Растет и на территории иранского и иракского Курдистана. Асафетида растет в Заилийском Алатау в Казахстане.

В VI веке до н. э. асафетида была завезена на территорию Северной Африки (Киренаика), где вначале распространилась, но затем еще во второй половине I века н. э. была истреблена из-за большого спроса на нее.

Пряность асафетида – это высушенный латекс (млечный сок), добываемый из корней асафетиды-растения. Добыча латекса – трудоемкий и длительный процесс, растягивающийся иногда на два-три месяца. Весной, в середине апреля, сборщики асафетиды отправляются в горы, на бесплодные скалистые осыпи. Найдя растение, вырывают вокруг него лунку, обрывают исходящие от корня сухие листья, расчищают волокна, покрывающие верхушки корней. После этого корни вновь прикапывают рыхлой землей, закрывают сухими листьями, а сверху прикрывают камнем или глыбой сухой земли. Спустя 30—40 дней, то есть во второй половине мая, корни вновь обнажают и горизонтально срезают верхнюю часть (головку) каждого корня, чуть ниже места соединения его с листьями. Из среза выступает белый (буреющий на воздухе) млечный сок, который предохраняют от солнечных лучей и пыли, сооружая над срезом небольшое покрытие в форме шалашика. Через два дня загустевший латекс собирают лопаточкой и вновь делают тончайший срез. Загустевший латекс на этот раз собирают уже через 4—5 дней, а после третьего среза – через 8—10 дней. Повторяют эту операцию до тех пор, пока из корня не перестанет сочиться сок. Одно растение дает от 900 до 1300 г свежего латекса.

В готовом виде пряность асафетида представляет собой зерна («миндалины») разной величины, желтоватые снаружи и молочно-белые на разрезе – с розоватыми прожилками, становящимися от действия воздуха вначале пурпурно-красными, а затем красно-бурыми. Эти «миндалины» связаны между собой грязно-желтой или желто-коричневой липкой и

несколько зернистой массой, образующей вместе с «миндалинами» большие или маленькие комки неопределенной формы.

При обычной летней температуре асафетида мягка, как воск, по мере повышения температуры она делается все мягче и эластичнее. На холоде же она становится хрупкой и легко измельчается в порошок.

Вкус асафетиды обычно характеризуют эпитетом «отвратительный» – трудно подобрать другое определение. Кроме того, он едкий. Запах напоминает смесь запаха лука и чеснока, но все же более выраженный – чесночный. Особенностью аромата асафетиды является его повышенная летучесть, способность как бы пропитывать собой все: воздух, стены, одежду, посуду. Вкус асафетиды, например, ощущается во рту в течение нескольких часов и не удаляется полосканием водой, водкой или уксусным раствором. Асафетида, внесенная в помещение, где температура воздуха выше 22° С, за несколько минут пропитывает атмосферу своим запахом настолько, что выветрить его невозможно в течение суток.

Чем лучше асафетида по качеству, тем крупнее, эластичнее, чище, ярче ее куски.

В настоящее время асафетида является почти исключительно азиатской пряностью. На европейском рынке она сейчас не появляется.

В середине XIX века асафетида широко применялась в Германии (в Гессене, Швабии, Вюртем-берге) для приготовления национальных блюд – ливерных и кровяных колбас, а также жаркого из баранины по-гессенски.

На рынках Азии принято делить асафетиду на два больших торговых разряда – хинг и хингра. Хинг делится в свою очередь на иранский и патанский (афганский), причем лучшими считаются иранские сорта. Среди сортов хинга самый высший – «хадда», обладающий максимумом чистоты и аромата. Ниже качеством средние сорта – «шабанди» и «кабулидана». Разряд хингра, не делящийся на сорта, самый низкий по качеству.

В современной иранской, афганской, курдской кухне асафетида применяется в жареных и тушеных мясных блюдах, преимущественно из баранины. В индийской и яванской кухне асафетида находит применение, наоборот, в немясных блюдах, главным образом в рисовых и овощных. Особенно широко употребляется асафетида с рисом как самостоятельно, так и в сочетании с другими пряностями. При этом резкость и неприятные оттенки запаха асафетиды значительно смягчаются.

С асафетидой не следует пугать гальбанум, или маточную смолу получаемую из других видов ферулы и часто выдаваемую за асафетиду. По внешнему виду это зерна грязно-коричневого цвета, величиной с горошину, на ощупь сухие, иногда слепленные вместе, иногда отдельные. На вкус горькие, неприятные, похожие на затхлый лук, но более резкие и отталкивающие. По запаху при растирании напоминают свежую резину (каучук). Гальбанум нельзя употреблять как пряность. Он находит применение лишь как медицинское средство.

Бадьян (*Anisum stellatum*)

Другие названия: звездчатый анис, китайский анис, индийский анис, сибирский анис, корабельный анис. Плоды дерева *Illicium verum* Hook семейства магнолиевых. Родиной считается Юго-Восточный Китай. Культивируется, кроме Китая, в Индокитае (Вьетнам, Камбоджа), а также в Абхазии.

В качестве пряности употребляют сухие зрелые плоды бадьяна. Они представляют собой соплодия, состоящие обычно из 8, а иногда из 7,9,10 и 12 плодиков, соединенных между собой в виде многолучевой звездочки. Каждый плодик, или зубчик, имеет форму лодочки темно-коричневого цвета, жесткой, деревянистой на ощупь. В молотом виде бадьян

представляет собой крупнозернистый порошок, местами желто-коричневый, местами с красновато-бордовым отливом.

На вкус бадьян сладковато-горьковат, по запаху напоминает анис, но запах бадьяна значительно ароматичнее, тоньше и сложнее. По химическому составу он отличается от аниса наличием эфирного масла сафлор. Это отличие становится особенно заметным при нагревании бадьяна, т. е. в процессе приготовления пищи. Кроме того, бадьян лишен свойственной анисовому аромату приторности. Вот почему встречающееся иногда в книгах по кулинарии указание, что бадьян можно заменить анисом и наоборот, неправильно. Это может касаться лишь ограниченного ассортимента сладких блюд, да и в этом случае аромат блюда при замене бадьяна анисом будет совсем другим. Более разнообразный, чем у аниса, многосторонний, по-иному ведущий себя в смесях аромат и привкус бадьяна обуславливает и более широкий диапазон его применения.

В России бадьян издавна являлся непременным компонентом при выпечке разнообразных сортов русских пряников и коврижек. Отсюда традиционное применение бадьяна в нашей стране в мучных кондитерских изделиях – пряниках, кренделях, печенье. В этих случаях бадьян закладывается в тесто в процессе его приготовления. Аромат развивается в момент готовности изделия и служит одним из главных признаков готовности.

Реже бадьян применяется у нас при приготовлении других сладких блюд и изделий: компотов, муссов, киселей, варенья, пудингов, творожных паст, которым он способен сообщить исключительно тонкий, пряный изысканный аромат. Добавление бадьяна, например, в вишневое варенье не только улучшает вкус изделия, придавая ему особую свежесть и усиливая аромат, но и способствует наилучшему сохранению естественного цвета и высокого качества варенья, которое не засахаривается в течение трех лет.

В сладкие блюда бадьян закладывается за 10—15 минут до готовности, в кипящую жидкость, причем затем блюдо надо закрыть крышкой и обязательно дать бадьяну настояться.

Как совершенно самостоятельная пряность (реже – в сочетании с другими пряностями) бадьян употребляется в производстве различных напитков, в первую очередь водок, настоек, ликеров (в Западной Европе, особенно во Франции), а также при изготовлении жаждоутоляющих безалкогольных напитков (сбитней – в России, бадьяновой воды – в странах Юго-Восточной Азии). Менее распространено в европейских странах применение бадьяна при изготовлении маринадов и солений из фруктов и ягод. Здесь бадьян чаще всего используется наряду с другими пряностями как один из компонентов маринада.

Совсем редко употребляется у нас бадьян при приготовлении мяса и домашней птицы. А вот в Китае, Бирме, Корее, Японии, на Филиппинах, в Индонезии и странах Индокитая бадьян добавляют к жареному мясу или птице (особенно фазанам, курам и цыплятам) – он резко улучшает аромат блюд, делает их пикантными, неожиданными по вкусу, а само мясо более нежным и мягким. В этом случае бадьян употребляется обязательно в молотом виде (им посыпают мясо, как солью, только гуще), причем лучше всего в сочетании с растительными маслами.

Норма закладки бадьяна в жидкие сладкие блюда (компоты, кисели) – 1 или 2 зубчика, либо одну четвертую чайной ложки порошка на 1,5 л; для мясных блюд норма вдвое, иногда втрое выше, чем для сладких, и достигает 1 г на порцию.

В странах Юго-Восточной Азии и Дальнего Востока бадьян часто используется в сочетании с другими пряностями (чесноком, луком, перцем) для приготовления подливок к овощным, рисовым и яичным блюдам.

С бадьяном не следует путать бадьян японский, или ядовитый (*Illicium religiosum*), сходный с ним по внешнему виду, но резко отличающийся неприятным запахом и горьким вкусом, и два растения, имеющиеся на территории нашей страны и часто неверно называе-

мые бадьяном или баданом. Это, во-первых, бадьян дикий, точнее ясенец, ясенник, волкана (*Dictamnus albus*) семейства рутовых, растущий в Сибири и содержащий ядовитое эфирное масло с сильным неприятным запахом (он способен вызывать даже ожоги на коже человека), и, во-вторых, бадан (*Bergenia crassifolia*) семейства камнеломковых, встречающийся в Сибири (Алтай, Саяны) и особенно в Забайкалье, где его часто используют как местный заменитель чая и как сырье для получения технического танина.

Ваниль

Ваниль – плоды (стручки) вьющегося растения (лианы) семейства орхидейных. Имеется два ботанических вида ванили, которые используются в культуре для получения пряности – *Vanilla planifolia* и *Vanilla pompona*. Первая дает несколько культурных сортов ванили лучшего качества, с длинными стручками в 20—25 см, вторая – короткие стручки более низкого качества.

Родиной считаются Мексика и Центральная Америка. Культивируется эта пряность во многих странах Карибского бассейна (Ямайка, Гаити, Гваделупа, Мартиника), в тропической части Южной Америки (особенно в Гвианах), на Цейлоне, в Малайзии, на Мадагаскаре, Реюньоне, Сейшельских, Коморских островах, на острове Маврикий и в Полинезии – на Таити и Гавайях. Основное производство ванили сосредоточено в настоящее время на островах Реюньон и Мадагаскар (50% мирового производства).

Прежде чем превратиться в пряность, ванильные стручки проходят довольно длительную обработку: их срывают незрелыми, когда они лишены запаха, погружают на 20 секунд в горячую воду (80—85° С), затем в течение недели ферментируют в шерстяных одеялах при температуре 60° С, в результате чего стручки приобретают аромат и коричневый цвет; после этого от одного до нескольких месяцев ваниль сушат на открытом воздухе, в тени, до тех пор, пока на стручках не появится белый налет. Понятно, что в процессе обработки качество ванили может быть улучшено или ухудшено, поэтому в международной торговле принято различать восемь сортов ванили, учитывающих все сочетания ее естественных и приобретенных качеств (изысканная длинная, прекрасная длинная, достаточно прекрасная, хорошая, прекрасная короткая и др.).

Капризность ванили как культуры, необходимость ее искусственного опыления, в результате которого лишь 50% цветков дают стручки, а также длительность ее обработки привели к тому, что ваниль и по сей день остается одной из самых дорогих пряностей на мировом рынке. Дороговизна ванили побудила ряд стран к производству ее искусственного заменителя – ванилина. Однако замена эта далеко не полноценна, так как тонкий аромат настоящей ванили зависит не только от присутствия химически чистого ванилина, но и от целого ряда дополнительных веществ. Так, часто плоды, содержащие меньше ванилина, пахнут приятнее и сильнее плодов с высоким процентом ванилина. По-видимому тонкость и стойкость аромата настоящей ванили связаны не с ванилином, а с очень ароматным маслянистым веществом, содержащимся в ванили, состав которого до сих пор не изучен.

Готовые стручки (палочки) ванили, обычно длиной от 10 до 20 см, должны быть мягкими, эластичными, слегка скрученными, маслянистыми на ощупь, темно-коричневого, иногда даже черно-коричневого цвета. Стручки лучших сортов покрыты налетом беловатых кристаллов. Светлоокрашенные и раскрытые, потрескавшиеся или ломкие твердые палочки означают, что ваниль низкого качества, она наполовину выдохлась из-за неправильного приготовления или хранения. Стойкость запаха лучших сортов настоящей ванили поразительна. Известны случаи, когда плоды ванили полностью сохраняли свой аромат (при правильном хранении) спустя 36 лет после изготовления. В то же время плохие сорта ванили быстро разрушаются и утрачивают аромат, особенно в неблагоприятной обстановке. Некоторые сорта

ванили пахнут не ванилином, а гелиотропом, так как в них носителем аромата является пиперонал (гелиотропин). Эти сорта считаются в торговле менее ценными.

Ваниль – самая молодая из классических пряностей. Правда, в Испании, Италии, Австрии она стала известна с середины XVI века, но в остальных странах Европы значительно позднее – в начале XIX века, да и употреблялась первоначально лишь в крайне узком, изысканном кругу. Это подлинная «аристократка» даже среди классических пряностей. Кроме того, диапазон применения ванили ограничен кондитерскими изделиями и сладкими блюдами, причем и здесь ваниль занимает привилегированное положение как пряность, идущая на ароматизацию самых дорогих кондитерских изделий: шоколада и какао-содержащих продуктов, бисквитов и изделий из бисквитного теста, кремов, пломбиров, ореховых печений. Ваниль используют также для приготовления ликеров. Гораздо реже вводят ваниль в другие сладкие блюда (компоты, желе, муссы, суфле, парфе, пудинги, творожные пасты, некоторые виды варений), хотя их ароматические качества при этом значительно улучшаются. Во всех перечисленных случаях обычно пользуются не настоящей ванилью, а ванилином.

Ваниль вводят в изделие либо непосредственно перед тепловой обработкой (в тесто), либо (чаще) сразу после нее, в еще не остывшее блюдо (в пудинги, суфле, компоты, варенье и т. п.), а в холодные блюда (например, творожные пасты) после их приготовления. Бисквиты, торты пропитывают ванильным сиропом уже после выпечки. Способ внесения ванили в изделие таков: часть палочки ванили тщательно растирают в фарфоровой ступке с сахарной пудрой, постепенно добавляя сахар до тех пор, пока вся ваниль не разотрется, и затем этот ванильный сахар вмешивают в крем, пасту или посыпают им уже готовое изделие (блюдо).

Нормы употребления ванили сравнительно невелики: от одной двадцатой части палочки и больше в расчете на порцию или одну четвертую палочки на 1 кг продуктов, вложенных в тесто. Для приготовления ванильного сахара одной палочки ванили хватает на 0,5 кг сахара. Для обсыпки некоторых кондитерских изделий можно приготавливать ванильный сахар меньшей концентрации, для чего достаточно просто хранить ванильные палочки вместе с сахарной пудрой в одной банке: сахар пропитается достаточно сильным запахом ванили.

Гвоздика

Высушенная нераскрывшаяся цветочная почка (бутон) дерева *Caryophyllus aromaticus* L. семейства миртовых. Родиной считаются Молуккские острова. Культивируется в Индонезии, Индии, на Цейлоне, в Малайзии, на Мадагаскаре, но главным образом в Танзании – на островах Занзибар и Пемба (90% мирового производства). Гвоздика – относительно недорогая и распространенная пряность. Цветет дважды в год и дает обильные урожаи. Собранные бутоны сушат (ферментируют) прямо на солнце до тех пор, пока они не начнут издавать особого треска при переламывании. У гвоздики хорошего качества эластичность черешка затем восстанавливается и поэтому даже в высушенном виде она гнется, а при нажиме ее на бумагу остается масляный след. Гвоздика хорошего качества, если ее с силой бросить в стакан с водой, должна тонуть, в крайнем случае – плавать вертикально, шляпкой вверх, но не горизонтально (это будет означать плохое качество).

Молотая гвоздика сравнительно быстро выдыхается и мало приемлема в таком виде для употребления.

Гвоздика обладает жгучим вкусом и сильным ароматом. Жгучесть сконцентрирована в основном в черешках бутона, а наиболее тонкий аромат – в шляпке.

Гвоздика используется как пряность, а также для получения гвоздичного масла, применяемого как ароматизатор в парфюмерии и ликеро-водочном производстве.

В кулинарии гвоздика идет главным образом на приготовление маринадов (грибных, фруктово-ягодных, мясных, овощных, реже рыбных), а также входит в состав разнообразных смесей пряностей, используемых в кондитерском, рыбоконсервном и колбасном производствах.

Отдельно или в сочетании с корицей гвоздику используют в сладких блюдах – компотах, пудингах, кондитерских изделиях, в сочетании с черным перцем – при приготовлении жареного или тушеного мяса, баранины, свиных и мясных жирных фаршей, мясных крепких бульонов, а также соусов, подаваемых к домашней птице (куры, индейки). Для кондитерских и сладких блюд – где следует избегать горечи – лучше использовать головки (шляпки) гвоздики, а для мясных блюд и маринадов – черешки.

Гвоздику надо закладывать в различные блюда в разное время: в маринады – в процессе их приготовления вместе с другими компонентами, в тесто и фарш – до тепловой обработки, в мясные блюда – за 10—15 минут до готовности, в бульоны, супы, компоты – за 3–5 минут до готовности. Дело в том, что гвоздика хорошо растворяется, то есть передает свой аромат и вкус не только в горячей, но и в холодной воде, причем сообщает жидкости не только запах, но и цвет (коричневый). При повышенных температурах, особенно при кипячении, аромат гвоздики улетучивается, а вкус раствора или блюда становится горьким, особенно неприятным в сладких блюдах и кондитерских изделиях. Вот почему чем более тонкий аромат гвоздики мы хотим сообщить блюду, тем позднее мы должны ее закладывать. Там же, где гвоздику необходимо закладывать до тепловой обработки, в результате которой действие ее горького начала усиливается, следует быть особо осторожным в дозировке, особенно в кондитерских изделиях. Совершенно нельзя закладывать гвоздику в блюда, требующие длительной тепловой обработки и одновременно ранней закладки пряностей, например, в пловы. Наиболее высокие нормы закладки гвоздики в маринады: в грибные – 1—2 г на 10 кг грибов, во фруктово-ягодные и овощные – 3—4 г на 10 л заливки. Существующие в некоторых кулинарных руководствах довольно высокие нормы закладки гвоздики (до 1 г на 1 л маринада) возникли в свое время вследствие того, что гвоздика наряду с черным перцем являлась самой ходовой пряностью и за неимением (или из-за незнания) других заменяла своим количеством разнообразие их. Поскольку в маринады должен входить по возможности более широкий набор пряностей, лучше значительно снижать долю гвоздики, увеличивая долю других, особенно европейских пряностей.

Следует также избегать больших доз гвоздики в сочетаниях с уксусом, вином и вообще спиртосодержащими жидкостями, которые весьма часто входят в состав рецептов различных маринадов, соусов и подливок. В спирте растворяются (экстрагируются) гораздо сильнее горькие фракции гвоздики, которые не только неприятны сами по себе, но и вредны для здоровья человека.

В тесто можно закладывать примерно 4—5 почек гвоздики на 1 кг вложенных продуктов при наличии других пряностей, в составе которых гвоздика может составлять от одной пятой до одной седьмой части. Творожные пасты требуют еще меньшей дозы – 2—3 молотые почки гвоздики или 4—5 шляпок на 1 кг творога. В компоты, супы, бульоны вполне достаточно класть 1 почку в расчете на 2—2,5 стакана жидкости, во всяком случае не более 3 почек на 1 л. При приготовлении мяса допустимо использовать две почки в расчете на порцию, причем при жарении гвоздика употребляется в молотом виде, а при тушении в целом. Если при этом употребляют также другие пряности, норму гвоздики снижают наполовину. В нашей пищевой промышленности, особенно в консервной, весьма часто гвоздику заменяют отечественной пряностью – колюрией.

Имбирь (*Zingiber officinale* Rosc)

Другое название: белый корень. Многолетнее травянистое растение семейства имбирных.

Родиной считается Южная Азия. Культивируется в Китае, Индии, Индонезии, на Цейлоне, в Австралии, Западной Африке, на Ямайке, Барбадосе.

Имбирь был первой азиатской пряностью, переселившейся в Америку еще в начале XVI века и быстро прижившейся там. В диком виде имбирь не встречается, он возделывается исключительно как огородное растение, а иногда и просто в домашних условиях (в ящиках, горшках).

Как пряность употребляют корневище имбиря, которое имеет вид кругловатых, но как бы плоско сдавленных, пальчаторазделенных кусочков, напоминающих различные фигурки. В зависимости от способа обработки различают белый имбирь (грязно-белого и сероватого цвета) и черный имбирь. Белый – это предварительно вымытый имбирь, очищенный от поверхностного более плотного слоя, а затем уже высушенный на солнце. Черный – неочищенный, но ошпаренный кипятком и высушенный на солнце. Последний имеет более сильный запах и более жгуч на вкус. На изломе имбирь обоих видов серо-белый. В молотом виде – таким он встречается чаще всего – имбирь представляет собой мучнистый серовато-желтоватый порошок.

Имбирь принадлежит к одной из самых любимых в России пряностей. Он с давних пор находил применение в национальной русской кухне – в сбитнях, квасах, наливках, настойках, брагах, медах, а также в пряниках, куличах, сдобных булочках.

Широкое употребление имбиря в кондитерских изделиях (леденцы, варенье, печенье, кексы, бисквиты), сладких блюдах (компоты, пудинги), в алкогольных (пиво, ликеры) и особенно безалкогольных напитках интернационально. В странах Азии имбирь повсеместно употребляют в пресервах из мяса и птицы, в чай; он входит в состав карри и многих других пряных смесей. В Юго-Восточной Азии имбирь, кроме того, употребляют как самостоятельный продукт: свежий имбирь засахаривают или делают из него варенье. В Китае, Индокитае, Бирме и в Англии популярно также варенье чоу-чоу (имбирь с апельсиновой коркой). В Индии выпускают четыре сорта «имбирной муки», отличающейся различным процентным содержанием имбиря. В Англии и США производят легкое имбирное пиво.

Для европейской, английской, голландской и американской кухни характерно использование имбиря в соусах к мясу, в овощных и фруктовых маринадах, а в азиатской кухне имбирь широко используется при тушении мяса и домашней птицы. При этом имбирь не только ароматизирует мясо, но и делает его более мягким.

Имбирь следует вводить в тесто либо в процессе замеса, либо в конце его, при тушении мяса – за 20 минут до готовности, в компоты, кисели, муссы, пудинги и другие сладкие блюда – за 2—5 минут до готовности, а в соусы – после окончания тепловой обработки. Нормы закладки имбиря – до 1 г на 1 кг теста или мяса.

Калган (галгант)

Другие названия: галган, альпиния, калганный корень, аптечный корень. Корневище трех видов многолетнего травянистого растения семейства имбирных: *Alpinia officinalis* (так называемый малый корень), *Alpinia Calanga* (большой корень), *Alpinia chinensis* (китайский корень).

Родина – остров Хайнань (Китай). Возделывается в Южном Китае, Таиланде, на острове Ява (Индонезия).

Галгант – пряность, лишь ботанически схожая с имбирем, но не заменяющая его и тем более не заменяемая им в кулинарии. Приготовление его несложно. Корневище галганта очищают от внешней кожицы, режут на прямоугольные куски длиной 5—8 см и в таком виде сушат, после чего оно делается твердым, деревянистым и приобретает морщинистую поверхность и красно-коричневый цвет. Цвет этот сохраняется и на разрезе корня, благодаря чему галгант легко отличить от имбиря.

Галгант гораздо ароматичнее имбиря. У молотого галганта аромат особенно тонкий, приятный (в то время как у имбиря душноватый). На вкус галгант резко пряный, жгучий, горьковатый.

В XVII—XVIII веках галгант вывозили из Китая в Европу через Россию, и потому в Западной Европе одно время он считался «русским корнем», тем более, что он широко применялся в русской кухне XVII века. Старинным русским заварным пряникам, медовым и малиновым брагам, сбитням и квасам, а также настойкам калганый корень сообщал непередаваемо своеобразный аромат. С XIX века в Западной Европе, особенно во Франции, галгант стал применяться в ликеро-водочном производстве, главным образом в виде галгантового масла, добываемого из корней. Применяется он обычно в сочетании с полынью, которую он своеобразно смягчает. В других целях галгант используют в Европе очень редко. В китайской кухне его употребляют, как и имбирь, в сладкие и мясные блюда. Нормы закладки галганта вполтину или на четверть меньше, чем имбиря.

Галгант не следует путать с так называемой калган-травой или калганом диким (лапчатка, узик, дубровка), корни которого используют как заменитель подлинного калгана. Лапчатка растет в наших лесах. Ее корни, собранные ранней весной или поздней осенью, обладают нежным ароматом и вполне могут быть использованы для приготовления спиртово-водочных настоек или для улучшения вкуса фруктово-ягодных настоек. Кроме того, калган дикий используется как вяжущее средство и краситель.

Но есть и другие травы, также иногда называемые калган-травой или лапчаткой. Они не могут быть использованы как заменитель пряности. Это камчужная трава, кошачья лапка и лапчатка гусиная. Обе они лишены аромата, горьки на вкус. В медицине используется у них не корень, а листья.

Кардамон (*Elettaria Cardamomum*)

Травянистое многолетнее растение семейства имбирных. Родиной считается Малабарский берег Индии и Цейлон. Здесь же – основные места разведения.

В качестве пряности употребляются плоды (семена) кардамона, заключенные в коробочки-капсулки. Их снимают слегка недозрелыми, сушат на солнце, смачивают водой и вновь сушат. Получаются белые трехгранные капсулки длиной 0,8—1,5 см у малабарского кардамона и длиной до 4 см у цейлонского, менее ароматичного.

Внутри капсулок – три гнезда, в каждом из которых по 3—4 темных семечка. Эти-то семечки с сильным, острым, пряно-жгучим, слегка камфарным запахом и являются пряностью. Тонкая оболочка капсулок, легко ломающаяся от нажима пальцами, не имеет запаха и в кулинарии не употребляется. Она играет лишь роль пленки, предохраняющей кардамон от выдыхания.

Наряду с собственно кардамоном в Азии и Африке имеется близкое к кардамону растение рода *Атотит*, семена нескольких видов которого обладают кардамонным запахом.

Таковы, например, сиамский кардамон (*Amomum cardamomum* L.), имеющий маленькие круглые серо-коричневые плодики, и большой яванский кардамон (*Amomum maximum* Roxb), применяемый в азиатской кухне, но чрезвычайно редко попадающий на европейские рынки.

Кардамон принадлежит к одной из наиболее изысканных пряностей в западноевропейской и русской кухнях. Он входит в состав почти всех смесей пряностей. Но основная его область применения – ароматизация мучных кондитерских изделий – кексов, печений, коврижек, пряников – и особенно ароматизация кондитерских начинок в рулетах, слоеном тесте и в изделиях с добавлением кофе (например, кофейный торт). Сильный запах кардамона способен хорошо сохраняться в таких изделиях даже несмотря на высокую температуру в духовке и «перебить» слишком однообразный и навязчивый кофейный запах или придать ему неожиданную пикантность.

Но помимо этого традиционного применения кардамона его можно использовать для облагораживания домашних настоек и наливок, как компонент в маринадах для фруктов, в некоторых сладких блюдах (кисели, компоты, творожные пасты) и – не в последнюю очередь – в рыбных супах, в пряных отварах для рыбы, для ароматизации рыбных фаршей, начинок, запеканок.

В Западной Европе кардамон употребляют в гороховые супы, в картофельные салаты, в рисовые блюда и в мясные начинки и фарши.

Вносить кардамон надо крайне осторожно, поскольку это сильная пряность. Одной капсулки вполне достаточно на 1 кг теста или фарша. Но предварительно надо размолоть кардамон.

Для сладких блюд (компоты, кисели) достаточно половины или третьей части капсулки на 1 л жидкости, причем в этом случае, как и в супы, кардамон в виде зерен вносят за 5 минут до готовности, а в молотом виде – непосредственно перед окончанием тепловой обработки, буквально за несколько секунд. Кардамон в сочетании с мускатным орехом хорошо использовать для ароматизации соуса к отварной рыбе.

Корица

Кора нескольких видов коричных деревьев семейства лавровых, используемая как пряность в высушенном виде. Наиболее известны следующие четыре вида.

Цейлонская корица (Cinnamomum zeylanicum Br.). Другие названия: кинамон, благородная корица, настоящая корица.

Родина – Цейлон. Культивируется в Индии, Индонезии, Малайзии, Бразилии, Гвиане.

Насаждения цейлонской корицы представляют собой кустарники, с однолетних-трехлетних побегов которых дважды в году снимают кору: после периода дождей, когда кора снимается легче и делается более ароматной.

Снимают кору полосками длиной 30, шириной 1—2 см и, соскоблив с нее верхнюю кожицу, сушат в тени, в результате чего корица приобретает желто-коричневый или светло-коричневый цвет наружной поверхности и более темноватый цвет внутренней поверхности и свертывается в трубочки. Толщина цейлонской корицы после сушки едва достигает 1 мм. Лучшие сорта по толщине почти ничем не отличаются от писчей бумаги. Эта корица чрезвычайно ломка. Аромат ее очень нежен. Вкус сладковатый, слегка жгучий, согревающий.

Китайская корица (Cinnamomum Cassia Bl). Другие названия: ароматная корица, индийская корица, простая корица, кассия, кассия-канель.

Родина – Южный Китай. Культивируется в Китае, Камбодже, Лаосе, Индонезии. Кору срезают со стволов и ветвей деревьев один раз в 8—10 лет полосками разной длины (до 10—15 см), шириной 1—2 см и сушат в тени. Готовая корица представляет собой грубова-

тые обломки коры, слегка вогнутые, имеющие шероховатую внешнюю поверхность красновато-коричневого цвета с серо-коричневыми пятнами и более гладкую внутреннюю поверхность ровного коричневого цвета. Толщина китайской корицы – от 2 мм и более. Вкус отчетливо ароматичный, значительно более резкий, чем у цейлонской корицы, сладковатый, терпко-вяжущий, слегка жгучий.

Малабарская корица (Cinnatotum Tamala Nees). Другие названия: коричное дерево, бурая корица, древесная корица, кассия-вера.

Родина – Юго-Западная Индия. Растет в Индии и Бирме. По внешнему виду еще более грубая, чем кора китайской корицы, неровного (грязного) темно-бурого оттенка, значительно менее ароматная по запаху, чем предыдущие сорта. Толщина ее – до 3 мм и более, вкус – резко вяжущий, с оттенком горечи.

Циннамон, или пряная корица (Cinnatotum Culilawan Bl.). Родина – Молуккские острова. Культивируется в Индонезии. Кора молодых (однолетних) побегов кустарника циннамона. В сухом виде представляет собой маленькие кусочки (1—2 см) тонкой коры беловато-бежевого снаружи и желто-красного цвета внутри. Аромат – остропряный, вкус – пряно-жгучий.

Разные виды корицы употребляются главным образом в кондитерском производстве (в печенье, кексы, куличи, пряники, сладкие пироги с фруктовой начинкой), а в кулинарии – при приготовлении сладких блюд (пудинги, сладкие пловы, компоты, варенья, муссы, желе, кисели, творожные пасты).

В современной западноевропейской кухне корицу широко применяют в различные виды фруктовых салатов и в некоторые овощные, а также в холодные фруктовые супы из свежих и сушеных фруктов. Особенно хорошо сочетается корица с теми блюдами, в состав которых входят яблоки.

В восточной кухне корица употребляется при приготовлении холодных и горячих блюд из домашней птицы (индейка, курица) и вторых блюд из баранины (жареной, тушеной), а в Китае и Корее – при приготовлении жареной свинины. Корица улучшает, облагораживает вкус жирного мяса.

Наконец, корица – обязательный компонент различных смесей сухих пряностей и смесей для фруктовых, грибных и мясных маринадов. Корицу употребляют либо в целом виде (жидкие блюда), либо чаще – в молотом (особенно в салаты, вторые блюда). Закладку производят за 7—10 минут до готовности блюда (супы, компоты, горячие блюда) или непосредственно перед подачей на стол (салаты, творожные пасты, простокваша).

Нормы закладки корицы сильно колеблются. Особенно они высоки в восточной, индийской и китайской кухнях; в среднем – от 0,5 до 1 чайной ложки на 1 кг риса, творога, мяса, теста или на 1 л жидкости.

В качестве заменителей корицы, разумеется, худших по качеству, применяют незрелые высушенные плоды – семена коричных деревьев (шарики размером с горох, серо-коричневого цвета с более резким, чем у корицы, запахом и жестким, неприятным вкусом), а также искусственный заменитель – коричный экстракт.

Куркума (Curcuma domestica)

Другие названия: куркума длинная, желтый корень, гургемей, зарчава, халди. Многолетнее травянистое растение семейства имбирных.

Родина – Юго-Восточная Индия. Возделывается в Индии, Камбодже, на Цейлоне, в Индонезии (Ява), Южном Китае, Японии, на Филиппинах, на Мадагаскаре и острове Реюньон, в странах Карибского бассейна (Гаити), в Закавказье.

Как пряность куркума известна более 2,5 тысяч лет. Сначала ее применяли лишь в Индокитае и Индии. В конце I века куркума впервые была ввезена в Древнюю Грецию и с тех пор постоянно ввозится в Европу. Греки называли ее желтым имбирем. В XVI—XVII веках куркума была известна в Западной Европе под названием *terra merita* – достойная земля. И только с середины XVIII века она приобрела свое нынешнее название куркума – латинизированное арабское. В Средней Азии ее называют зарчава.

В Китай куркума была завезена на 400 лет позже, чем в Европу, но, будучи культивирована там, дала лучшие торговые сорта, весьма ценимые и чрезвычайно редкие на мировом рынке.

Приготовление куркумы-пряности – сложный процесс: свежесобранные корни-клубни куркумы отваривают вместе с определенными специальными красителями, затем высушивают, очищают от кожуры, после чего они приобретают характерный оранжевый цвет.

В качестве пряности употребляются главным образом боковые, длинные корни куркумы, а не центральный корень – клубень. Готовые корни тверды, на разрезе блестят, как рог, очень плотны, тонут в воде. Они обладают слабо жгучим, слегка горьковатым вкусом, напоминающим имбирь, но их аромат тонок, своеобразен – чрезвычайно приятный, иногда слабо осязаемый.

Обычно куркуму продают не корнями, а в порошке, похожем на тончайшую пудру.

Кроме куркумы длинной, имеется еще 40 видов куркумы, из которых лишь три используются в пищевой промышленности.

Куркума ароматная (Curcuma aromatica Salisb.). Неверно ее иногда называют «индийским шафраном». Употребляется главным образом в кондитерском производстве, где ценится выше куркумы длинной.

Куркума цедоария (Curcuma zedoaria Rosc.), или *цитварный корень*. Корень грушевидной формы размером с грецкий орех или голубиное яйцо. Продается не в виде порошка, а разрезанным на маленькие кусочки-дольки под названием «мелкой куркумы». Имеет слегка камфарный запах и горько-жгучий вкус. Используется как заменитель куркумы длинной при производстве ликеров.

Куркума круглая (Curcuma leucorrhizae). Растение, идущее главным образом для приготовления куркумового крахмала.

Куркума – пряность, широко употребляемая на Востоке, особенно в Юго-Восточной Азии, и как приправа к пище, и как пищевой краситель, и, наконец, как медицинское средство.

Куркума является неперменным компонентом всех пряных смесей, особенно индийских карри и среднеазиатских смесей для плова. Без подливки с куркумой немыслимо ни одно рисовое блюдо в странах Индийского океана. В Средней Азии и Азербайджане куркума служит неизменной приправой к пловам.

В страны Европы и Америки куркума экспортируется в основном из Индии. Наибольшее применение в Европе куркума находит в Англии, где ее традиционно прибавляют ко всем мясным и яичным блюдам и к соусам.

В остальных европейских странах куркуму используют в кондитерском производстве и главным образом как пищевой краситель для окраски ликеров, маринадов, масла и сыров, а также при производстве горчицы. Помимо красивой окраски куркума придает пищевому продукту свежесть и делает его более стойким при длительном хранении.

Куркума вносится в пищу в чрезвычайно малых количествах.

Лавр (*Laurus nobilis* L.)

Вечнозеленый кустарник или дерево семейства лавровых.

Родиной считается восточное Средиземноморье. Разводится во всех странах Южной и Западной Европы, Северной Африки, Ближнего Востока, а также на Черноморском побережье Закавказья и в Крыму.

Как пряность используются листья лавра – так называемый лавровый лист в свежем или чаще в высушенном виде, а также плоды (семена) лавра и лавровый порошок, представляющий собой концентрированный экстракт эфирных масел лавра.

Сбор листьев производится один раз в два года (с одного гектара плантаций лавра собирают до 4 т лаврового листа). Лавровый лист легко и быстро поддается сушке на открытом воздухе или при комнатной температуре, но столь же легко портится при неправильном хранении.

Поэтому лавровый лист следует хранить не только в хорошо закрытой посуде и в сухом месте, как и остальные пряности, но и лучше всего в спрессованном состоянии, что гарантирует длительное сохранение его аромата.

Доброкачественный лавровый лист должен иметь в сухом виде ровный светло-оливковый цвет. Такой лист после варки становится темно-зеленым и почти полностью походит на свежий лист лавра. Поблекшие и тем более порывшиеся сухие листья фактически негодны к употреблению, ибо они могут сообщить блюду затхлый, горький привкус, так как лишены основного ароматического начала – эфирных масел.

Лавровый лист используют для ароматизации супов (мясных, куриных, картофельных, рыбных, гороховых) и вводят во вторые блюда из мяса (тушеная говядина, телятина, баранина, отварной окорок, студень), рыбы (отварная, тушеная рыба, заливное, маринованная сельдь), мягкотелых и панцирных (раки, крабы, креветки, гребешки), овощей (тушеная морковь, отварной и тушеный картофель, гороховые каши), а также употребляется в соусы (главным образом в порошок, который у нас применяется редко), в грибные маринады – в составе смеси пряностей и, наконец, при консервировании мяса, овощей и рыбы.

В первые блюда лавровый лист кладут за 5 минут до готовности, во вторые – за 10 минут. В соусы порошок вводят после их готовности, когда они остынут не менее чем до 40° С.

Нормы лаврового листа могут быть довольно высокие (3—4 листа на блюдо), но при этом необходимо помнить, что нельзя передерживать лавровый лист в блюде, а следует вынимать его из блюда до подачи на стол, чтобы он не дал горечи.

Вот почему лучше класть повышенную норму лаврового листа, скажем, вдвое большую, чем указано в том или ином рецепте, но вынимать его из блюда вдвое раньше, то есть давать на экспозицию сокращенный срок.

Мускатный цвет и мускатный орех

Пряности, получаемые из плодов мускатного дерева – мускатника (*Myristica fragrans* Houtt.) семейства мускатниковых, от 6 до 18 м высотой.

Родина – восточная часть Молуккских островов. Растет и культивируется в тропических странах Юго-Восточной Азии – Индонезии и Малайзии.

Одно дерево дает от 1500 до 2000 плодов. Плоды мускатного дерева представляют собой большие ярко-желтые или серо-желтые напоминающие персик фрукты, которые при полном созревании лопаются пополам и обнажают семя, не полностью покрытое тонкой,

но довольно мясистой кровелькой-присеменником (ариллусом) и, кроме того, твердой деревянистой, но тонкой темно-бурой оболочкой (скорлупой). Из ариллуса получают пряность, называемую в продаже мускатным цветом, а из самого семени – пряность, называемую мускатным орехом.

Мускатный цвет. Другие названия: мацис, мэс. Мускатный цвет, следовательно, не имеет ничего общего с цветком мускатного дерева, а представляет собой присеменник, то есть мягкую кожицу, покрывающую большую часть семени мускатного дерева наподобие лепестков. В свежем виде мускатный цвет ярко-красного (рубинового) или ярко-малинового цвета. После сушки этот цвет меняется на оранжевый и после непродолжительного хранения на оранжево-желтый или темно-желтый.

Обычно ариллус стараются снять неповрежденным, выдавливая из него орех. В таком случае в центре мускатного цвета образуется отверстие (дырочка), остающееся и после сушки, по которому распознается целый, неповрежденный мускатный орех, ценимый значительно выше ломаного. Сушка производится на бамбуковых или кокосовых циновках прямо на солнце. Первым признаком высыхания, уже к концу первого дня, является потеря мускатным цветом сочности, упругости и яркой окраски: он становится вялым, мягким. В этом податливом состоянии ему придается плоский вид (его сплющивают деревянными «утюгами» или катками), чтобы в дальнейшем, когда он полностью высохнет (через 2—3 дня) и станет хрупким, его было удобнее упаковывать и предохранять от поломки.

Готовый хороший, доброкачественный мацис должен представлять собой твердую, очень хрупкую, слегка просвечивающую как бы роговую пластинку длиной 3—4, шириной 2—3 см и толщиной 1 мм, ровно окрашенную в светло-оранжевый или темно-желтый цвет с отверстием в центре и разделяющуюся по краям на 10—15 лопастей. Текстура (рисунок ткани) хорошего мациса из так называемых вторых листочков, лежащих ближе к семени.

Более всего на мировом рынке ценятся пенангский (наилучший) мускатный цвет и банданский (высокого сорта).

Мускатный орех. Мускатный орех получается в результате еще более длительной и сложной обработки, чем мускатный цвет. Освобожденные от околоплодника и присеменника семена мускатника поступают в специальные сушильни – легкие бамбуковые постройки с чуть прикрытой пальмовыми ветвями крышей, где под высокими бамбуковыми козлами разводится небольшой бездымный огонь, а на козлы в огромных бамбуковых решетках помещают семена мускатника. Огонь поддерживается круглосуточно в течение полутора месяцев, если сушка идет хорошо, в противном случае сушка затягивается до двух и даже трех месяцев, причем ежедневно к исходу дня орехи переворачивают деревянными граблями, чтобы высушивание шло как можно равномернее. Когда орехи высыхают и их оболочка начинает отставать от ядра (при переворачивании орехи начинают греметь), их тонкую скорлупу разбивают деревянными или каменными (но только не металлическими) молотками или пестами и освобождают ядра. Ядра эти – яйцевидной формы, светло-бурого цвета, испещренные более темными, прихотливо ветвящимися и немного возвышающимися над поверхностью ореха сосудиками. Но на этом «приключения» мускатного ореха не кончаются. Освобожденные от скорлупы ядра помещают на несколько минут в известковое молоко (смесь морской воды и извести, получаемой из известняков кораллов) и тщательно в нем перемешивают, после чего вновь сушат в тени от одной до трех недель. Таким образом, производство мускатных орехов иногда затягивается почти до четырех месяцев.

Готовый мускатный орех представляет собой ядро несколько неровной яйцевидной формы (2–3 см в длину и 1,5—2 см в поперечнике), серо-коричневого цвета, изборожденное светло-бежевой сетью морщинок. На одном полюсе ореха – светлое пятно, на другом – хуже заметное – темно-коричневое, иногда даже черное. На срезе мускатный орех имеет

характерный мраморный рисунок: по бежевому полю – темно-коричневые полосы-вкрапления.

Мускатный орех и мускатный цвет обладают по-разному сильным и утонченным ароматом и пряно-жгучим вкусом (разные оттенки и тембр). Эти ароматическо-вкусовые различия дают основания считать их совершенно не аналогичными одна другой пряностями. Отсюда – неодинаковая сфера применения их. Иногда они применяются вместе как дополняющие и обогащающие друг друга две различные пряности.

Мускатный орех имеет более широкую сферу применения. Он употребляется у нас чаще всего в сладких блюдах (варенья, компоты, муссы, пудинги, творожные пасты) и кондитерских изделиях из теста (крендели, кексы, куличи, бисквиты, печенье, сладкие пироги). В западноевропейской кухне мускатный орех применяется для ароматизации овощей – в салаты и пюре (холодные и горячие) из картофеля, брюквы, репы, шпината, в овощные супы, почти все грибные блюда (грибные супы, соусы, салаты, маринады, отварные грибы), в блюда из всех видов домашней птицы (куры, индейки, утки, гуси), в макароны, в блюда из мелкой жирной дичи (перепела), в нежные и пресные виды мяса (телятина, молодая свинина), в блюда из субпродуктов и, наконец, в рыбные блюда (отварная и тушеная рыба, рыбные супы, заливное). Наиболее эффектно употребление мускатного ореха во всевозможных блюдах из мясных и рыбных фаршей (рулеты, запеканки) и вообще в начинках, где сочетаются мясо (или рыба) с овощами, грибами, тестом, а также в соусах, многим из которых мускатный орех придает основной аромат.

Мускатный орех также употребляется в большинстве из вышеперечисленных типов блюд, за исключением грибных, рыбных, макаронных и из дичи. Мускатный цвет хорошо сочетается с мускатным орехом в мясных блюдах. Так же, как мускатный орех, мускатный цвет является важным компонентом различных соусов, во многих из которых он употребляется самостоятельно (без мускатного ореха), придавая им специфический аромат.

Интересно отметить, что в соусах английской и немецкой кухни мускатного цвета всегда вдвое больше, чем мускатного ореха (например, в йоркширском, уорчестерском, кембриджском и франкфуртском соусах), и, наоборот, в соусах французской и итальянской кухни вдвое больше мускатного ореха (например, в болонском соусе).

В европейской кухне употребляется как пряность мацисное масло – бесцветная ароматная эссенция мускатного цвета, используемая при приготовлении ароматных горчиц, кетчупа и в консервной промышленности.

Надо сказать, что мускатный цвет всегда ценился дороже мускатного ореха. В первой половине XIX века он был в 4 раза дороже мускатного ореха, к концу XIX века эта разница сократилась вдвое. В наши дни мускатный цвет лишь на 25—30% дороже мускатного ореха, но в продаже он встречается все же значительно реже.

Перцы

Растения, относящиеся к роду перцев (*Piper*) семейства перечных, насчитывающего более полутора тысяч видов. Это небольшие лазающие полудеревянистые кустарники (лианы), дающие соцветия-кисти наподобие гроздей винограда, на каждой из которых умещаются по 30—50 мелких шаровидных плодов-костянок, обтянутых тонким слоем мякоти – околоплодника. Однако из них употребляются как пряности всего 5—6 видов, произрастающих в Южной Азии. От них получают черные, белые, серые и коричневые (по окраске готового продукта) перцы.

Растения, от которых получают красные перцы (капсикумы) – жгучие, полужгучие и сладкие – ничего общего с родом настоящих перцев не имеют и относятся к семейству пасленовых. О них будет сказано позднее.

Наименование «перец» придается в торговле также ряду других пряностей, не относящихся к семейству перцевых. Таковы, например, «душистые перцы» и псевдоперцы (ксилопии), рассматриваемые здесь отдельно от настоящих перцев. Настоящими перцами являются черный перец, белый перец, кубеба, длинный перец, африканский перец.

Черный перец (Piper nigrum L.). Родина – Южная Индия. Растет и культивируется в Индии, Индонезии, Таиланде, на Цейлоне, в Малайзии, Сингапуре, Камбодже, Лаосе, Вьетнаме, странах Карибского моря, Южной Америки.

Черный перец как пряность готовят из зеленых незрелых плодов, которые сушат целиком, с мякотью околоплодников, прямо на солнце. Иногда, чтобы убыстрить сушку, кисти плодов перца погружают на несколько минут в горячую воду или просто ошпаривают.

Высушенный перец представляет собой черные или черно-бурые морщинистые зерна диаметром 3,5—5 мм. Черный перец тем лучше, чем он тверже, темнее, тяжелее. 1000 зерен черного перца хорошего качества должны весить ровно 460 г.

Такое соотношение в весе и количестве зерен черного перца обуславливало его использование в средние века в качестве разновесок для взвешивания аптечных товаров и других малых мер, требующих большой точности. Хорошо высушенный черный перец не должен сереть в лежке. Посерение означает порчу перца, полную или частичную утрату им целебных и ароматических свойств.

Лучшими на мировом рынке сортами черного перца считаются малабарский и теллишери.

Черный перец называют часто самой универсальной пряностью, а точнее – это самая распространенная и самая известная пряность, не более универсальная, чем многие другие классические пряности. Черный перец применяется в мясных, рыбных, овощных, грибных и яичных блюдах – как холодных, так и горячих. Он входит в состав маринадов и сухих смесей пряностей. Изредка, в небольших количествах, наряду с другими пряностями черный перец можно употреблять и в сладких блюдах – в некоторых видах печений.

Нормы закладки черного перца весьма различны и зависят исключительно от вкуса.

Белый перец (Piper nigrum L.). Ботанически то же самое растение, что и черный перец. Но для получения белого перца как пряности используют зрелые, красные плоды перца, которые либо вымачивают в морской или известковой воде, чтобы с них сошла красная мякоть – околоплодник, окружающая семя-косточку, либо ферментируют в кучах на солнце по 7—10 дней, пока мякоть сама не слезет с косточки. Перец, приготовленный последним способом, душистее. После освобождения от мякоти белый перец сушат – он становится круглым гладким «горошком», снаружи грязно-белого цвета, а при раздавливании слегка желтоватым.

Основные районы производства белого перца – страны Индокитая (Таиланд, Лаос, Камбоджа) и Малайзии. Белый перец ценится дороже, чем черный. По вкусу он менее острый, а по запаху – более ароматичный, с несколько иным тембром.

У белого перца более узкая сфера применения. Его совершенно нельзя применять в сладких блюдах. Реже применяется он в супах и салатах. Зато в некоторых случаях (например, для отварной говядины, телятины, пельменей и вообще изделий из отварного мяса и теста) предпочтительнее применять белый перец.

Белый перец, как и черный, входит в большинство смесей пряностей, в особенности в состав светлых и умеренных по жгучести карри.

Перец кубеба (Piper Cubeba L.). Другие названия: яванский перец, кумукус, рину. Лиана, дающая грозди плодов («ягоду»), внешне очень похожих на черный перец, но чуть крупнее и имеющих с одного конца характерное сужение, похожее на «ножку».

Родина – Индонезия (острова Ява, Бали, Суматра, Борнео). Культивируется в Индонезии, Малайзии, на Цейлоне и отчасти на Антильских островах (Центральная Америка).

Пряность кубеба получается из сорванных непосредственно накануне созревания плодов (пожелтевших, но еще не успевших покраснеть), высушенных на солнце. В готовом виде кубеба представляет собой «зерна» – шарики диаметром 4—6 мм темно-серого или серо-бурого цвета, с небольшим заострением-сосочком у одного полюса и с палочкой-ножкой длиной 5—9 мм у противоположного полюса. Поверхность зерен довольно грубая, как бы покрытая выпуклой сетью морщин, более выраженных, чем у черного перца. В отличие от черного и белого перца зерна кубебы не монолитны, а состоят из тонкой (1 мм) твердой, но хрупкой оболочки (плодовая стенка), внутри которой в полости плода свободно лежит черное семечко, прикрепленное лишь к тому полюсу, из которого отходит ножка. Другое существенное внешнее отличие кубебы от черного перца состоит в том, что при лучшей сохранности, когда она еще совсем «свежая», ее зерна имеют пепельно-серый цвет и лишь при дальнейшей лежке темнеют и буреют. Таким образом, у кубебы серый цвет – показатель хорошего качества, а у черного перца – плохого.

Вкус кубебы пряно-жгучий и как бы охлаждающий (холодящий), наподобие мяты. Запах приятно-пряный с чуть различимым камфарным оттенком. Кубеба в несколько раз жгучее, чем черный перец, поэтому ее применяют в очень маленьких дозах, составляющих обычно четвертую часть дозы черного перца. Кубеба широко использовалась в русской кухне XVI—XVII веков к рыбе.

В настоящее время эта пряность применяется, главным образом, в малайской кухне для ароматизации и придания жгучего вкуса блюдам из риса, овощей, мягкотелых (улитки, трепанги, голотурии) и членистоногих (крабы, омары, лангусты, креветки).

Длинный перец (Piper longum L. – Piper officinarum). Другие названия: долгий перец, колосковый перец, яванский перец, пипул, кавика. Два вида перечных растений, гроздь которых редуцировалась в колосок.

Произрастают в Индии, Непале (*Piper longum L.*), Индонезии (Ява) и на Филиппинах (*Piper officinarum*).

В качестве пряности используется недозрелая, зеленая ось соцветия, или семедержатель («колос»). Это цилиндр длиной от 2 до 5 см и диаметром 0,5 см, на нем расположены мельчайшие семена-плоды, вернее, неразвившиеся бутончики. Чтобы получить из него готовую пряность, его сушат над слабым огнем, причем семена, если колос был недостаточно зелен, после сушки высыпаются, и на их месте остаются бороздки, расположенные спиралевидно и хорошо заметные невооруженным глазом. Цвет длинного перца – серо-коричневый, запах – сильный ароматичный, вкус – значительно более жгучий, чем у черного перца.

Длинный перец был известен в Европе как пряность с IV века до н. э., но в средние века и новое время получил меньшее распространение, чем черный перец, так как был значительно дороже его. Применяется он до сего времени в основном в англосаксонских странах (Англия, США, Канада, Австралия), но особенно ценим и любим народами Юго-Восточной Азии. Употребляется в тех же случаях, что и черный перец (за исключением сладких блюд), как правило, в молотом виде. В целом виде идет в маринады.

Африканский перец (Piper Clusii D.). Другие названия: гвинейский, ашантийский, западноафриканский перец, перец Леклюза, «пименто да рабо».

Родина – Либерия (Перцовый берег). Культивируется в странах Западной Африки – Гане, Гвинее, Либерии, Португальской Гвинее (Бисау).

Плоды («зерна») в готовом виде эллиптические, а не сферические, как у других видов перцев, серо-бурого цвета, без сетчато-морщинистой поверхности, с ножкой, как у кубебы, но значительно более длинной, чем само зерно (10—12 мм).

Вкус умеренно жгучий, запах несколько специфический, душно-пряный.

В Европе известен с XIV века, но применялся сравнительно мало, в основном в Португалии и Англии. Широко используется в кухне народов Западной и Центральной Африки для сдабривания мясных, мучных, овощных, особенно крахмалосодержащих блюд.

Перцы красные (капсикумы)

Плоды нескольких видов растений рода капсикумов семейства пасленовых, из которых наиболее распространены в качестве пряностей следующие.

Перец стручковый (Capsicum annuum L., Capsicum longum L.). Другие названия: красный, острый, жгучий, мексиканский, испанский, турецкий, мадыарский, паприка, чилли. В диком состоянии многолетнее, в культивированном – однолетнее травянистое растение, дающее плоды-стручки.

Родина – Центральная Америка. Культивируется во всех странах со сравнительно теплым климатом. У нас – в Нижнем Поволжье, на Кубани.

Помимо указанных основных торгово-кули-нарных названий имеет много местных и агросортных наименований, связанных с тем, откуда данный сорт завозился и где селекционировался.

В процессе селекции в Европе выведено много видоизменений (сортов) стручкового перца, отличающихся внешним видом стручка (длинный, изогнутый, конический, грушевидный), его величиной и цветом (красный, черный, зеленый, желтый).

В качестве пряности употребляются лишь красные (острые) сорта стручкового перца, в недозревшем виде имеющие зеленый цвет.

В качестве пряности употребляются либо зрелые свежие, но чаще всего высушенные плоды (целые и молотые) удлиненно-конической формы, чуть изогнутые на конце, размером от 4 до 10 см яркого красного цвета с гладкой, блестящей, словно лакированной поверхностью. Запах у стручкового перца слабый, вкус – острожгучий, что объясняется наличием во всех видах капсикумов значительного количества алкалоида капсаицина.

Стручки можно употреблять с семенами и без них, учитывая, что молотый перец, приготовленный из целого перца с семенами, более жгуч, чем приготовленный из одной лишь внешней оболочки, без внутренних перегородок и семян.

Стручковые перцы трудно пульверизировать (молоть, истирать в порошок), особенно при ручной, не машинной молке. Поэтому настоящий (без подмеси) рыночный красный перец выходит крупномолотым. Тонкомолотые красные перцы чаще содержат подмеси и обычно принадлежат к слабожгучим сортам красного перца (паприка).

В молотом виде красный перец имеет различные оттенки оранжевого или кирпично-красного цвета.

Кайенский перец (Capsicum fastigiatum Bl. и Capsicum frutescens). Другие названия: индийский перец, бразильский перец.

Небольшой многолетний кустарник с короткими пушистыми ветвями.

Родина – Южная Индия, Ява. Разводится также в Южной Америке (Гвиана, Бразилия) и в некоторых других тропических странах.

Отличается от стручкового перца прежде всего внешним видом плодов – они маленькие (1,5х0,5 см), светло-оранжевого цвета. В молотом виде кайенский перец бледно-оранжевый, почти желтый или серо-желтый – значительно светлее красного стручкового перца.

Кайенский перец более жгучий, чем обычный красный (он может вызывать даже сильные ожоги кожи), поэтому употребляется в очень малых дозах (например, 1 стручок на ведро при засоле овощей). Но главное отличие кайенского перца состоит в том, что в молотом виде он обладает специфическим пряно-горьким ароматом, в то время как аромат других капсикумов крайне слаб.

Иногда «кайенским» неправильно называют кустовидный агросорт стручкового перца вида *Capsicum Longum L.*, плоды которого (размером 102 см) имеют морщинисто-бугорчатую, как бы смятую, а не гладкую поверхность и тем самым отличаются по внешнему виду от других агро-сортов красного перца, разводимого в нашей стране. В силу своей относительно сильной жгучести этот сорт в торговле и в быту называется «кайенским», хотя с настоящим кайенским не имеет ничего общего и относится к другому ботаническому виду.

Наоборот, другой вид настоящего кайенского перца (*Capsicum frutescens*) в Западной Европе, в странах Америки, Азии и Африки весьма часто называют в торговле и кулинарии не кайенским, а чилли. Вообще же «чилли» называют также все наиболее жгучие сорта красных перцев, чтобы отличать их от средне- и слабожгучих.

Птичий перец (Capsicum minimum Roxb). Другие названия: мелкий перец, столовый перец. Мелкие светло-красные стручки, длиной 2—2,5 см, умеренной жгучести, употребляемые в качестве пряности чаще всего в уже готовые блюда (отсюда название «столовый перец»). Однако специфика птичьего перца состоит в том, что он широко применяется во всем мире для подкормки домашней птицы благодаря наличию в нем веществ, стимулирующих яйценоскость и улучшающих окраску пера.

Довольно распространен неправильный способ применения красных перцев в кулинарии. Многие употребляют их как приправу, а не как пряность, то есть добавляют к уже готовому кушанию, которое «перчат», вместо того, чтобы вводить во время приготовления блюда, по крайней мере, за несколько минут до его окончательной готовности (обычно от 5 до 10 минут).

Красные перцы употребляются преимущественно в мясные, овощные и рисовые блюда, начиная от салатов, супов и борщей и кончая тушеным мясом, овощами и их сочетаниями с рисом. Особенно полезно и приятно добавлять красный перец в молотом виде в различные овощные пюре (картофель, помидоры, брюква, репа, морковь, горох, баклажаны, кабачки); при этом перец надо сочетать с чесноком, кориандром, базиликом, чабером, лавровым порошком — это разнообразит стол и придает различные вкусовые «звучания» хорошо известным и однообразным блюдам (например, картофельному пюре).

В гораздо меньшем количестве, чем в овощные блюда, красный перец можно добавлять в рыбные супы и блюда из отварной рыбы, причем в последнем случае не непосредственно, а в составе соответствующего соуса, в котором другими компонентами могут выступать мускатный орех, тимьян, лук, укроп, фенхель, петрушка. Вообще в соусах красный перец употребляется в виде острого начала, причем наряду с теми пряностями, у которых более развит аромат, а не жгучесть. Красный перец придает соусам не только жгучесть, но и красивый цвет, особенно паприка; пигментное начало паприки выражено сильнее, так как на ее приготовление идет исключительно оболочка красного перца, без семян и внутренних перегородок стручка.

Красный перец входит во все виды сильно жгучих карри и в большинство других пряных смесей. Менее распространено его употребление при приготовлении жареной домашней птицы, хотя он придает ей пикантность, отбивает специфический куриный запах (в таких случаях он употребляется в сочетании с бадьяном и чесноком за 15 минут до готовности блюда).

Еще реже употребляют красный перец с яичными и особенно молочными продуктами (творог, кефир, простокваша, сметана).

Псевдоперцы (ксилопии)

Другие названия: ложные перцы, бразильники. Растения семейства аноповых, два вида которых используются в качестве перцеобразной пряности, заменяющей настоящий перец.

Кумба, или *мавританский перец* (*Xylopi aethiopica*). Кустарник, растущий в Западной Африке.

В качестве пряности используются круглые, блестящие, темные семена, близкие по аромату и жгучести к черному перцу.

В настоящее время мавританский перец распространен в странах Западной Африки (Мали, Сенегал, Сьерра-Леоне, Мавритания), Магриба (Марокко, Алжир, Тунис) и частично в Испании. В другие страны Европы не экспортируется.

Применяется в национальных мясных, овощных и мучных блюдах западноафриканской и арабской кухни.

Негритянский, или *гвинейский перец* (*Xylopi aromatica*). Дерево, растущее в Западной и Центральной Африке. Вывезено и культивируется в Южной Америке и на Антильских островах.

Как пряность используются семена – они совмещают в себе крайне сильный своеобразный аромат с «перечной» жгучестью средней силы.

Широко применяется для приготовления мясных, овощных, мучных и яичных блюд негритянской кухни

«Душистые перцы»

Под этим названием встречается несколько пряностей, причем ни одна из них не имеет ничего общего с настоящими перцами – растениями семейства перцевых. Доминирующим свойством всех «душистых перцев» является их повышенная и чрезвычайно стойкая ароматичность самых разных оттенков. Ниже приведено описание трех наиболее употребительных «душистых перцев».

Ямайский перец (*Pimenta officinalis L.*). Другие названия: гвоздичный перец, ормуш, английский перец, английская пряность, всепряность, четверопряность, пимент. Дерево семейства миртовых.

Родина – острова Карибского бассейна, главным образом Ямайка, дающая почти 85% мирового производства ямайского перца, а также Гаити, Сан-Доминго, Куба.

В качестве пряности употребляются сорванные незадолго до полной спелости и высушенные в тени плоды, представляющие в готовом виде «горошины» размером вдвое-втрое крупнее «горошин» черного перца, неровной серо-буровой окраски. В растертом пудрообразном виде ямайский перец имеет красивый ровный темно-бежевый цвет с красноватым отливом. Он обладает сильным запахом, совмещающим в себе запах гвоздики, черного перца, мускатного ореха и корицы. Именно поэтому он получил во Франции название «четверопряности» (катрэпис), проникшее затем в международную кулинарную терминологию.

Ямайский перец широко применяется во всех видах маринадов (мясные, рыбные, овощные, фруктово-ягодные, грибные) и во всевозможных рыбных блюдах (супы, заливное, рыбные фарши, подливки и соусы к отварной рыбе), где бывает просто незаменим. В западноевропейской кухне это излюбленная пряность для ароматизации мясных супов, студней, домашних колбас, ветчины, запеченной телятины, мясных рулетов и запеканок, мясных соусов и соусов к мясу. Реже применяется ямайский перец при приготовлении сладких блюд и кондитерских изделий, где он выступает обычно как один из компонентов в смеси с другими пряностями.

Ямайский перец плохо растворим в воде, поэтому он, в отличие от гвоздики, может подвергаться более длительному кипячению и в супы его можно закладывать за полчаса до готовности. Это свойство ямайского перца служит причиной значительной разницы в нормах его закладки в зависимости от того, в какую среду его помещают: холодную воду, кипящую воду или уксусный раствор. Так, при засолке грибов, когда грибы пересыпают

пряностями и ямайский перец попадает просто во влажную среду, требуется до 10 горошин перца на 1 кг отваренных грибов, а в студень столько же на 1 кг мяса. В супы же достаточно положить по 5 горошин на 1 кг мяса или рыбы, а в маринад всего 2 горошины на 1 кг грибов (нормы закладки ямайского перца в маринады в общем соответствуют нормам закладки гвоздики, хотя могут быть несколько выше). Во все перечисленные выше блюда душистый перец вводят в целом виде (горошком), в тесто и пудинги – в молотом, причем в этом случае нормы закладки еще более сокращаются: до 1—2 горошин на 1 кг теста.

Японский перец (Zanthoxylum piperitum D.C). Другие названия: зантоксилум перечный, перечник, чуань-цзяо, хуацзе. Кустарник семейства рутовых.

Родина – Северный Китай, Корея, Япония. Встречается в Монголии. Собирают и сушат зрелые плоды кустарника, растущего в диком виде. Готовая пряность представляет собой плодики-капсулки, чаще всего полураскрытые на две створки и образующие кожурки, из которых выпадает темное, почти черное яйцевидное семечко диаметром 2—2,5 мм. Цвет самих кожурок – светло-коричневый снаружи и желтоватый изнутри, внешняя поверхность их пупырчатая.

Японский перец обладает чрезвычайно тонким и вместе с тем сильным характерным запахом, в котором как бы присутствует аромат цитрусовых, что делает его совершенно отличным от аромата ямайского перца – японский «душистый перец» дает совершенно иную ароматическую «окраску» блюду.

Употребляется он главным образом на Дальнем Востоке (Корея, Япония, Китай) и на Тихоокеанском побережье США. В Европе и Америке идет главным образом на ароматизацию блюд из моллюсков и ракообразных (трепанги, морские гребешки, кальмары, голотурии, крабы, креветки, лангусты), соусов к рыбным салатам и для сдабривания зеленого чая.

В странах Дальнего Востока широко используется в соусах к рыбе и морепродуктам, в мясных блюдах, в кондитерских изделиях и сладких блюдах, где его сочетают с корицей и имбирем (компоты, кисели, варенья, пудинги). Закладку японского перца производят за 5—7 минут до готовности блюда. Нормы закладки: от 2—6 до 8 горошин на порцию. При этом закладываются в основном кожурки, а не семечки, поскольку ароматическое начало сконцентрировано в кожурках.

Райское зерно, или малагетта (Amomum Meleguetta Rosc). Другие названия: амомум, «гвинейский перец», маллагветский, мелегетский, мелегветский, манигветский перец. Травянистое растение семейства имбирных.

Родина – тропическая Западная Африка, побережье Сьерра-Леоне и Либерии (Перцовый берег).

В качестве пряности используются зрелые, сухие семена – округлые, с чуть заметными тупыми ребрами, блестящие буроватые «горошины» с шагреновой поверхностью, диаметром 3 мм. Отличаются крайне жгучим вкусом в сочетании с острым ароматом, свойственным только райским зернам.

Малагетта под именем «райских зерен» с незапамятных времен применялась в Африке и на Ближнем Востоке, с XIII века ее начали использовать как самостоятельную или заменяющую черный перец пряность в Англии, а позднее – в Канаде, США, Австралии. С конца XIX века применение райских зерен сократилось. Ныне они используются в английской ликеро-водочной и пивоваренной промышленности для ароматизации крепких алкогольных напитков – виски и бренди, а также английского эля, главным отличительным и обязательным компонентом которого они являются.

В странах Африки малагетту используют для приготовления мясных и овощных горячих блюд, а в Америке как редкую пряность для ароматизации ликеров, настоек, уксусов.

Розмарин (*Rosmarinus officinalis*)

Другое название: морская роса. Вечнозеленый ветвистый полукустарник семейства губоцветных, высотой до 2 м.

Родина – Западное Средиземноморье. Возделывается по всему Средиземноморью, в Малой Азии, на Южном берегу Крыма, на Черноморском побережье Кавказа и в Закавказье, а также во всех влажных субтропиках. В США – во Флориде.

В качестве пряности используются свежие или сухие листья – узкие, кожистые, размером 3,5 x 0,4 см с завернутыми краями. В свежем виде окраска листьев сверху серовато-зеленая, снизу – серебристо-беловатая; в сухом виде они серовато-зеленоватые, более темные сверху. Лучший розмарин растет на наиболее высоких, скалистых участках. Для использования в кулинарии годится, однако, не всякий лист. Листья следует собирать до цветения розмарина, точнее, даже до появления бутонов. Брать надо только наиболее молодые, нежные листья, расположенные на верхней трети ветвей. Сушить розмарин можно только в тени. Тогда листья и в сухом виде сохраняют приятный ароматичный запах, слегка отдающий камфарой, и имеют горьковато-пряный вкус. Хорошо высушенные листья должны быть очень хрупкими, иметь выпуклую верхнюю поверхность и свернутую нижнюю.

Как пряность розмарин известен с глубокой древности. Он широко используется в Португалии, Испании, Италии, Франции, Греции, Англии, США, Скандинавии и Германии.

Розмарин главным образом идет в мясные блюда (жаркое из свинины, баранины, крольчатины), где выполняет двойную роль: во-первых, отбивает специфический запах этих видов мяса, а во-вторых, придает мясу домашних животных аромат дичи. Именно с этой последней целью розмарин используют при приготовлении домашней птицы – тушеных и жареных кур, уток, индюшек: небольшое количество порошка сухих листьев розмарина или резаных свежих листьев смешивают с мелкорезанной зеленью петрушки и растирают со сливочным маслом в пасту, которую закладывают маленькими порциями под кожу груди и ног птицы, предназначенной для жарения и тушения.

В умеренных дозах розмарин употребляется также для придания особого акцента супам – мясным, куриным, шпинатным, гороховым. Во французской кухне розмарин входит в состав супового «букета гарни», который никогда не оставляют в супе, а вынимают через 5–6 минут после погружения. В целом, с розмарином следует обращаться так же, как и с лавровым листом, помня, что при передержке он способен придать блюду неприятный горький привкус. Если употребляется розмарин, то лавровый лист не употребляется, и наоборот.

Кроме того, розмарин применяют при жарении рыбы на углях и решетке и как приправу к соусам и подливкам из свиного сала или мяса, а также для таких овощных блюд, как гороховое пюре, отварная и свежая цветная капуста. Розмарином сдабривают макароны и добавляют его в пиццу. Используют розмарин и во фруктовых салатах, подаваемых на десерт.

В маринадах розмарин можно применять как и эстрагон, но оттенок вкуса, сообщаемый им маринованной снеди, будет, конечно, иным.

Розмарин не следует путать с так называемым диким розмарином, или болотным багуном (багульником) (*Ledum palustre* L.), ничего общего ни с розмарином, ни с пряностями не имеющим и распознающимся по рыжевато-бурому цвету обратной стороны листа.

Цедра

Цедрой называют внешний пигментированный, эфирноносный слой кожуры (корки) плодов различных цитрусовых растений – померанца (*Citrus aurantium*), лимона (*Citrus limonum*), апельсина (*Citrus sinensis*) и мандарина (*Citrus nobilis*).

Померанцевая цедра. Родина померанцев – Северо-Западная Индия, Сикким, Индокитай. Но разводятся померанцы во всех странах Юго-Восточной Азии, Средиземноморья, в странах Центральной и Южной Америки, особенно на островах Карибского моря.

В качестве пряности используется наружный слой кожуры плода, которую срезают со зрелых померанцев, разрезав их на четыре части. Чем тоньше срезана кожура, тем лучше качество померанцевой цедры – высушенных полусвернутых кожурок овальной формы, слегка заостренных с двух концов. Наружная поверхность померанцевой цедры шероховата, оранжевого цвета (местами более яркого, даже темно-бурого, если качество цедры невысокое). Внутренняя поверхность кожурок белая (или беловато-серая у худших сортов). Молодая померанцевая цедра, на приготовление которой всегда идут худшие сорта, желтоватая (беловато-кремового цвета, если качество невысоко).

При соприкосновении с влажной белой поверхностью продукта (рис, творог) померанцевая цедра моментально окрашивает ее в красивый яркий светло-желтый цвет.

Померанцевая цедра используется в кондитерские изделия (куличи, бабы, кексы), в различные сладкие блюда (кисели, муссы и особенно творожные пасты). Как ароматизатор ее добавляют в мясные подливки и в различные начинки для рыбы и из рыбы, для птицы и из птицы.

Помимо цедры у померанца в качестве пряности применяются также листья, цветы, причем каждая часть обладает иным, только ей присущим ароматом. Из листьев и цветов получают обычно эссенции или эфирные масла – соответственно «птигрэн» и «нероли», которые используют при производстве ликеров и отчасти конфет.

Лимонная цедра. Лимон не известен в диком виде. Это одно из древнейших культурных растений, издавна возделываемое в странах Средиземноморья и распространенное всюду в субтропиках.

В античные времена лимон и особенно лимонная цедра (то есть именно та часть лимона, в которой содержится его аромат) не находили применения. Древние греки и римляне считали запах цедры «несносным», «неприятным» и употребляли только лимонный сок. И лишь позднее, в средние века, цедра была введена в употребление как пряность.

Лимонную цедру еще в большей степени, чем померанцевую, следует стараться срезать как можно тоньше, избегая захвата белого подкоркового слоя. Для этого лимон моют холодной водой, затем ошпаривают и срезают с него цедру очень острым ножом. Обычно лимонную цедру, в отличие от померанцевой, срезают в виде спиральной ленты. Если лента срезана толсто, то цвет высушенной цедры – желтовато-бурый, неровный, если же она снята тонко и со зрелого лимона, то существенных изменений в цвете цедры в результате сушки не произойдет – она останется лимонно-желтой.

Лимонная цедра используется шире, чем померанцевая. Ее можно вводить в овощные, мясо-овощные и рыбные салаты, а также во все холодные соусы к ним.

Свекольные или шпинатные супы, щи и борщи как горячие, так и холодные (свекольник, холодники), также можно улучшить лимонной цедрой: ее вводят за полминуты до готовности или сразу после готовности в горячие супы и после этого 3–4 минуты дают им «настояться».

Особый вкус придает цедра мясным и рыбным соусам и подливкам, а также блюдам из мясных и рыбных фаршей (заливное, студни, холодцы, форшмаки, рулеты, запеканки,

фаршированная рыба и т. п.). В кусковое мясо, обычно в телятину, цедру добавляют за 1—2 минуты до готовности или сразу после готовности. В этом случае молотой цедрой посыпают телятину, как солью.

Лимонная цедра постоянно используется в самых разнообразных кондитерских изделиях (кексы, бабы, куличи, сладкие пироги) и сладких блюдах (рисовые и манные пудинги, шарлотки, кисели, компоты, варенья, муссы, желе, творожные пасты, мороженое, сбитые сливки).

Следует помнить, что у лимонной цедры полностью отсутствует лимонная кислота, которой так богата лимонная мякоть, поэтому цедра сообщает блюду аромат лимона, а не его кислоту.

Апельсиновая цедра. Родина апельсина – Южный Китай. Как и лимон, апельсин культивируется в субтропических районах мира. В XV веке он был завезен португальцами в Европу и с тех пор распространился в большинстве стран Средиземноморья.

Однако практика использования апельсиновой цедры сравнительно небольшая. Между тем заготовка цедры – дело несложное. Ее надо срезать тонкими полосками, как можно более тонким слоем. Высушенная апельсиновая цедра почти не изменяет своего оранжевого цвета, если она срезана правильно, толщиной не более 2 мм. Она легко сушится при обычной комнатной температуре, свертываясь в узенькие трубочки.

Используется апельсиновая цедра только в кондитерском производстве и при приготовлении сладких блюд так же, как и лимонная цедра.

Мандариновая цедра. Родина мандарина – Япония. Культивируется он во многих субтропических районах мира.

Мандариновая цедра используется у нас в еще меньшей степени, чем апельсиновая. Видимо, отчасти это объясняется тем, что ее труднее срезать, ибо мандариновая корка намного тоньше апельсиновой. Между тем она обладает совершенно иным ароматом и может разнообразить наш стол.

Область применения мандариновой цедры та же, что и апельсиновой.

Сушить все виды цедры следует в течение двух-трех дней при комнатной температуре, разложив тонким слоем на плоской тарелке, ежедневно переворачивая.

Цедра считается готовой, когда становится хрупкой.

Все виды цедры принадлежат к «слабым», «мягким» пряностям, поэтому цедру можно употреблять более значительными по сравнению с другими пряностями дозами, то есть не долями грамма, а граммами.

Мерилон нормы при этом должен быть вкус – появление горьковатого привкуса при переходе границы допустимого.

Вводят цедру во все блюда в порошкообразном (молотом) виде.

Шафран **(Crocus sativus L.)**

Многолетнее клубнелуковичное растение семейства касатиковых (ирисовых).

Родина – Малая Азия. В диком состоянии ныне не встречается. Возделывается в Испании, на юге Франции, в Италии, Турции, Иране, Индии, Пакистане, Китае и Японии. Плантации шафрана имеются в Азербайджане, Дагестане, на Южном берегу Крыма.

Как пряность используются рыльца цветков шафрана (у каждого цветка – по три рыльца). Для этого собирают только что распустившиеся цветки. Причем срывают в сухую погоду в 10—11 часов утра, обязательно вручную, а затем в тот же день через несколько часов выщипывают из этих цветков рыльца и сушат их либо в сушильной установке не более 15 минут, либо при комнатной температуре около получаса. Для того чтобы собрать 100 г

шафрана, надо сорвать от 5 до 8 тысяч цветков и пропустить их через руки дважды, другими словами – для получения 1 кг шафрана надо обработать 80 000 растений!

Готовый шафран представляет собой хорошо высушенные, хрупкие, беспорядочно перепутанные между собой темно-красно-бурые и светло-желтые нити. Чем темнее шафран, чем меньше в нем примеси светло-желтых нитей (тычинок), тем он лучше по качеству. На ощупь масса шафрана должна быть как бы жирной. Запах шафрана сильный, ароматический, слегка одуряющий, вкус – горьковато-пряный.

С древнейших времен у многих народов шафран считался «королем растений». Он был необычайно дорог – в 15 раз дороже красного перца. Шафран употребляли как благовоние, краску («шафран» по-арабски – «желтый»), драгоценное лекарство и тонкую приправу к пище.

В настоящее время шафран употребляется в основном как пряность и отчасти как пищевой краситель для подкраски сливочного масла, сыров, ликеров и некоторых безалкогольных напитков.

В Европе и США шафран используют главным образом в кондитерском производстве, добавляя в печенье, кексы, куличи, булочки, а также для придания акцента ликерам, муссам, фруктовым и кондитерским подливкам и кремам.

На востоке шафран широко употребляют при приготовлении мясных и куриных, рисовых и овощных блюд. Азербайджанские и таджикские пловы, чихиртмы из мяса и курицы, а также баклажанные и фасолевые блюда требуют добавок шафрана.

В современной европейской кухне шафран используют в блюдах из тушеной и отварной рыбы ценных пород и в рисовых сладких пудингах.

Шафран плохо сочетается с остальными пряностями и поэтому не входит в состав пряных смесей, а употребляется почти всегда самостоятельно. Введение шафрана в то или иное блюдо должно всегда исключать введение других пряностей, если нет никаких специальных указаний в рецептуре. Шафран применяется в крайне малых дозах, поскольку это очень «сильная» пряность.

Нарушение нормы ее закладки может привести к порче вкуса блюда – оно будет неприятно горчить.

Годовая норма потребления шафрана для одного человека не должна превышать одного грамма. Отсюда понятно, насколько малы должны быть дозы шафрана в блюдах. Чтобы получить столь малые дозы, шафран вводят в пищевые продукты не в сухом виде, а в виде растворов. Для этого сначала шафран растворяют в спирте, заготавливают спиртовую настойку шафрана, а затем, по мере надобности, разводят эту спиртовую настойку водой и вводят во вторые блюда во время их приготовления (за 4—5 минут до готовности), а в мучные блюда при замесе теста (из расчета 0,1 г на 1,5 кг выпекаемых изделий).

Местные пряно-ароматические травы

Пряные травы в отличие от пряных овощей в большинстве своем дикорастущие, хотя некоторые из них (например, анис, кориандр, тмин, мята, укроп и лаванда) введены человеком в культуру с древнейших времен.

Аромат пряных трав, как правило, усиливается после сушки, но есть пряные травы, которые обладают пряными качествами лишь в свежем виде, поэтому их не подвергают сушке и перевозке (это группа различных крессов, или полупряных трав). У подавляющего большинства пряных трав так или иначе используется исключительно надземная часть растения, а у некоторых даже только самые верхушки – цветы и семена. И лишь у двух-трех видов пряных трав используют в пищу корни и корневища (вир, гравилат, колюрия и отчасти дягиль, у которого в пищу идут все части растения). К пряным травам условно относят также пряные части полукустарниковых и кустарниковых растений, например, можжевельника, руты и др.

Большинство пряных трав, известных еще в русской кухне XVI—XVIII веков, до сих пор находят широкое применение во французской, немецкой, шведской кухнях, а также в кухнях народов Прибалтики, Кавказа и Средней Азии. Разница лишь в сочетаниях и формах использования. Европейские кухни используют преимущественно сушеные пряные травы в очень малых количествах и в традиционных сочетаниях – по четыре-шесть трав с одной-двумя классическими пряностями. Восточные кухни предпочитают использовать большие количества пряных трав в свежем виде, причем не всегда местные пряности сочетаются с классическими и наборы сочетаний при этом иные, иногда сильно отличающиеся друг от друга (более острые в Грузии и Армении, совсем не острые в Азербайджане, среднеострые в Средней Азии).

Ажгон

(*Carum ajowan* Bent. et Hook, *Trachyspermum copticum* L.)

Другие названия: айован, коптский тмин, индийский тмин, зира. Однолетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Родина – Индия. Распространен и отчасти культивируется в Средней Азии.

Семена ажгона обладают более резким, сильным и приятным ароматом, чем семена тмина, они более острые, жгучи на вкус и при нагревании резко отличаются от тмина. Внешне они отличаются от тмина более мелкими размерами и темной окраской. Специфически ажгон применяют в Средней Азии – в пловы, в которых его никак нельзя заменить тмином, а также в первые и вторые мясные и овощные блюда, особенно в блюда, приготовляемые на углях.

На мировом рынке наиболее распространены абиссинские сорта ажгона.

Аир

(*Acorus calamus* L.)

Другие названия: ир, ирный корень, гаир, явер, татарское зелье, сабельник, калмус. Травянистый многолетник семейства ароидных.

Родина – Азия. В XIII веке аир был завезен татарами в Польшу, где и был введен в культуру, а затем в одичавшем состоянии распространился в Европе.

В нашей стране растет на территории от Чудского озера до Астрахани, в Восточной Сибири – на болотах, по берегам стоячих вод нередко сплошными зарослями.

Используется ползучее, толстое (нередко до 3 см в диаметре) корневище аира. Его тщательно очищают, промывают, режут продольными кусками длиной 5 см и сушат в теплом проветриваемом помещении, окончательно просушивая затем в легком тепле от печи. При правильной сушке целиком сохраняется аромат аира, напоминающий аромат роз, корни обладают слабой жгучестью, а при разжевывании – горьковатой терпкостью и мылкостью.

Аир используется при приготовлении сладких блюд – для ароматизации компотов, киселей, муссов, фруктовых супов, а также как добавочный ароматизатор эстрагонного уксуса. Палочку сухого корневища закладывают в сладкое жидкое горячее блюдо обычно за 3 минуты до готовности, а удаляют перед подачей. Можно закладывать аир и за одну минуту до готовности, а затем дать постоять блюду с аиром 5 минут, но обязательно удалить его перед подачей блюда на стол.

Анис **(Pimpinella anisum L.; Anisum vulgare Gaertn.)**

Другое название: ганус. Однолетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Родина – Египет, Сирия.

Культивируется в центрально-черноземных областях России, в Молдавии, на Украине, Северном Кавказе.

Как пряность используются почти исключительно семена аниса, которые собирают в августе – сентябре слегка незрелыми и досушивают в снопах. Кроме семян можно использовать незрелые зонтики аниса, сразу после цветения употребляя их в соленья, маринады для фруктов. Молодые листья аниса можно вводить в яблочные салаты. Но главным образом анисовое семя употребляют в хлебобулочные и кондитерские изделия (порошок семян аниса подмешивают к тесту) и кисло-сладкие соусы, сладкие блюда (компоты, кисели, муссы и варенья), а иногда в молочные и молочно-овощные супы и кашицы.

Используют анис или анисовое масло для приготовления домашних настоек, наливок, пива и браг, квасов.

На этом традиционное применение аниса кончается.

Между тем анис представляет собой прекрасную вспомогательную пряность, которую можно широко применять для отдушки различных пищевых продуктов с неприятным либо специфическим запахом, который почему-либо нежелателен.

Для этого надо вносить анис либо во время предварительной обработки пищевого продукта, либо в начале приготовления блюда.

После того как анис нейтрализует нежелательный запах, его надо удалить, а в блюдо добавить те пряности, которые желательны или традиционны.

Так, например, с помощью аниса можно производить отдушку рыбы, мяса и растительных масел (хлопковое, подсолнечное, конопляное).

Базилик **(Ocimum basilicum L.)**

Другие названия: душики, душистые васильки, красные васильки. Однолетнее травянистое растение семейства губоцветных.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.