



История _____

Мила ТУЧИНА

ПРЯНОСТЕЙ

Пряные травы используются сегодня абсолютно во всех кухнях мира. Они не только придают блюдам особый аромат, вкус и цвет, но и способствуют улучшению пищеварения. Сегодня пряности можно без труда купить в любом магазине. Доступны даже экзотические добавки для китайской или индийской кухни. А ведь когда-то великие путешественники Марко Поло, Колумб и Магеллан привозили их из дальних странствований...

Что такое пряности?

На вопрос «Что такое пряности?» можно услышать самые различные ответы. Одни специалисты утверждают, что пряности способны придать привычному вкусу продуктов пикантность и аромат, другие убеждены, что пряности ставят победную точку во вкусовом своеобразии любого блюда. Так или иначе – сколько кулинарных традиций, столько и мнений.

Пряно-ароматические растения известны людям с древних времен, о чем свидетельствует история их открытия, употребления и распространения. Соединив их некогда с продуктами питания, человек не устает совершенствовать свои знания о свойствах и возможностях пряностей. Идет постоянный процесс создания новых продуктов питания, совершенствуется кулинарное искусство, и при этом пряностям отводится существенная роль. Однако даже в специальной литературе мы не находим точного определения, что понимать под словом «пряность» и чем пряности отличаются, например, от специй и приправ?

В русском языке слово «пряность» пошло от слова «перец», который Владимир Даль называет «пряностью, жгучей на вкус». От него, кстати, произошло слово «пряник», так как в пряничное тесто клали перец и другие пряности.



В других странах пряностям давали названия в зависимости от определенных свойств трав – их вкуса и аромата. В латинском языке есть слово «species», которое переводится как «блестящий, красивый, видный из себя, особый». От него и пошел термин «специи», которым в ряде европейских стран называют пряности. Хотя в России специями называют ряд продуктов различного происхождения, в том числе и нерастительного (соль, соду, уксус, крахмал и др.), с помощью которых сырой продукт превращается в блюдо с определенным вкусом и консистенцией, тогда как пряности – это продукты растительного происхождения. А путаница в этих словах происходит оттого, что кулинары именуют специями некоторые очень часто употребляемые и наиболее известные классические пряности (красный и черный перец, гвоздику, корицу, лавровый лист). Ну, а приправы, в свою очередь, отличаются от пряностей тем, что представляют



собой более сложные пищевые добавки, которые состоят из нескольких ингредиентов, включая порой и пряности, и специи, тем самым сообщая готовому продукту определенный вкус.

Многие ботаники, медики, специалисты в области теории и практики кулинарного искусства да и просто увлеченные люди отдали годы изучению пряностей. Но их разнообразие столь велико, что и по сей день нет четкой классификации, которая помогала бы ориентироваться в них. Поэтому на сегодняшний день, считают кулинары, удобнее всего пользоваться классификацией, предложенной знаменитым специалистом в этой области и автором книг о пряностях В. В. Похлебкиным. Среди знатоков кулинарного искусства она считается наиболее удачной и популярной.

В Ассирии уже в VII веке до н. э. в царских садах выращивали около 60 видов пряностей.



Многие путешествующие к берегам далекой Индии удивляются, откуда в индийских музеях такие богатые коллекции древнеримских монет. Исторически это объяснимо и имеет самое непосредственное отношение к еде. Две тысячи лет назад древнеримские мореплаватели, проявляя живой интерес к восточным кулинарным хитростям, регулярно посещали берега Индии в поисках специй. За черный перец и кардамон они расплачивались золотыми и серебряными римскими монетами.

Немного истории

Исторической родиной большинства классических пряностей стала Азия. Первые упоминания о пряностях встречаются в документах, относящихся к древнейшей истории Индии и Египта. В индийских священных писаниях «Аюр-веда» и «Артха-шастра» можно встретить описание употребления различных пряностей для придания пище особого вкуса и целебных свойств. На египетских папирусах II тысячелетия до н. э. сохранились рецепты блюд с добавлением аниса, тмина, кориандра, мяты, корицы и шафрана. А древневосточные глиняные таблички с клинописью свидетельствуют, что в Месопотамии выращивали фенхель, тмин, кориандр, шафран и тимьян. Древние индейцы были знакомы с кардамоном, куркумой, гвоздикой, мускатным орехом, черным перцем и корицей. Вавилоняне употребляли шафран, фенхель, тимьян, тмин, кунжут, кардамон, укроп, чеснок, лук и кориандр. Будучи знатными торговцами, они распространяли пряности во многие страны караванным или водным путем по Тигру и Евфрату.

В других частях света пряности появились благодаря путешественникам и воинам, которые проложили путь купцам. Древние греки, к примеру, узнали о существовании перца только после прославленных военных походов Александра Македонского, который в 327 году до н. э. дошел до Индии. Оттуда караваны с пряностями потянулись в Грецию и Римскую империю. Римские патриции приобретали ароматную экзотику у восточных купцов по цене, в сто раз превышающей первоначальную стоимость.

Римские цезари чрезвычайно высоко ценили ароматические растения. И приобретение пряностей стало для них одной из важнейших статей государственных расходов. В течение нескольких столетий рабовладельческий Рим удерживал первенство по закупке, использованию и продаже несметного количества пряностей. Римский историк Плиний жаловался, что ежегодно на экзотические снадобья тратится до пятидесяти миллионов сестерций (около 4 миллионов рублей золотом) и что эти товары продаются на рынках империи в 100 раз дороже их первоначальной стоимости. Кстати, некоторые историки убеждают нас, что будь римляне несколько более умерены в еде и не трать они такие гигантские средства на восточные пряности, падение Древнего Рима можно было бы отсрочить на века.





Вскоре стали образовываться центры по торговле пряностями. Во II веке до н. э. таким центром стала Александрия. Затем, после крушения Римской империи, монополисты по торговле с Востоком перебрались в Византию. Арабские купцы везли в Константинополь экзотические корни и травы, ароматы которых быстро пришлись европейцам по вкусу.

Однако после завоевания турками территории Малой Азии торговля Востока с Византией и Европой внезапно прекратилась. Напуганные турецким могуществом правители католической Европы предприняли против мусульман крестовые походы, откуда, помимо сокровищ, везли все те же пряности. Кстати, тогда Европа еще не знала ни чая, ни кофе, ни какао. Поэтому европейцы придумали использовать восточные пряности для приготовления различных напитков. Ароматизированное пиво, брага, вино были очень популярны в те времена.

Необходимость восстановления отношений с Востоком привела к тому, что с начала XIII века право торговли пряностями было поделено между Венецией, Генуей и Пизой. А в XIV веке могущественная Венеция стала единоличной «столицей пряностей». Из-за этого цены на пряности в Европе выросли настолько, что эти экзотические «травки и корешки» стали доступны исключительно знатым людям. Остальные же принялись подыскивать замену восточным пряностям среди европейских трав и овощей. Так стали популярны лук, чеснок, укроп, но замену шафрану, корице и перцу найти так и не удалось.

Чем больше пряности поднимались в цене, тем чаще приходилось сталкиваться с их подделкой. Во Франции за попытку фальсификации молотого перца первый раз полагался штраф в 1000 парижских ливров, а при вторичной попытке – полная конфискация имущества, закрытие торговли и арест. В Германии за подделку шафрана фальсификаторов либо сжигали, либо закапывали живьем в землю вместе с подделанным товаром.

Во времена Возрождения пряности стали использоваться алхимиками – в состав лекарственных снадобий включались можжевельник, корица, роза, лаванда и шалфей, а также малоизвестные еще тогда кервель, апельсин и валериана. Дворцовые фрейлины носили в корсетах коричневые порошки от головокружений, аристократы принимали лавандовые ванны для успокоения чувств и мыслей, а влюбленные глотали валериановые капли.

Ароматические растения, покорившие Европу, были известны и в России. Причем цены на некоторые виды пряностей оказались значительно ниже европейских. Драгоценный товар доставлялся торговыми путями прямо в Москву: шафран и перец – из Индии и Ирана, китайская корица, бадьян и калган – из Юго-Восточной Азии. Кстати, пряностей в Россию ввозили так много, что можно было перепродавать их на Запад со значительной выгодой. Это создало благоприятные условия для внутриевропейской торговли пряностями. Возможно, по этой причине некоторые пряности приобрели новые названия. Например, бадьян в Западной Европе стали называть «сибирским анисом», а также «анисом звездчатым», поскольку на Запад его доставляли в основном через Сибирь. Родственник имбиря – калган, благодаря кухням Юго-Восточной Азии, известен сегодня во всем мире как «галангал». Повсеместный бум на пряности привел к их нехватке. В XVIII–XIX веках они уже ценились дороже золота. За фунт мускатных орехов давали четырех овец или корову. А корицу преподносили в подарок королям и папам.

Многие европейские государства стремились обрести монополию на торговлю пряностями, свято охраняя тайну путей на новые территории и избавляясь от конкурентов. Доходило до того, что саженцы и семена похищали прямо с плантаций. Уже к концу XIX века основные классические пряности стали выращивать в колониальных владениях Голландии, Англии и Франции. Испанцы вывезли имбирь в Мексику, Сан-Доминго и на Ямайку. Когда основные монополии на рынке пряностей были ликвидированы, цены начали постепенно снижаться, и к XX веку пряности уже стали достаточно доступным товаром. Сегодня самые крупные потребители пряностей – США, Германия, Япония и Франция. Самый значительный перевалочный пункт – Сингапур. Именно там многие пряности перерабатываются и расфасовываются.



Огромную роль пряности играли в медицине. Монахиня-бенедиктинка Хильдегарда Бингенская писала в середине XII века: «Если же кто головой занедужит и тяжесть в ней ощутит, и нос его заложит, вдыхать и выдыхать воздух мешая, то истолки корицу и почаще вкушай ее порошок с ломтем хлеба или же слизывай его со своей руки». В аптеках охотно разбирали снадобья, содержавшие заморские редкости – камфару, опиум, хинную кору. Особым спросом пользовался перец, якобы отгонявший чуму. А гвоздичное масло возвращало зоркость; потеряв им лоб, оберегали от простуды. Гвоздика, добавленная в пищу или напитки, возбуждала аппетит и очищала организм человека.



Национальный характер пряностей

Немаловажную роль в формировании традиций употребления пряностей сыграли национальные вкусы. Так, например, в XVIII веке красный перец стал чуть ли не основным отличительным признаком национальной кухни румын, южных славян и особенно венгров, которые называли его паприкой. Другие сорта перца – черный и ямайский – получили признание в кулинарии Англии, Франции и других стран Западной Европы. А первыми, две тысячи лет до нашей эры, стали добавлять перец в пищу жители Индии.

Очевидно, что доступность той или иной пряности обуславливает частоту ее употребления в пищу, однако существуют и некоторые исключения. Так, одни из самых активных потребителей среднеазиатского шафрана – жители Швеции. Нет достоверных сведений, каким именно путем эта пряность попала сюда в Средние века, однако история ее употребления в этой стране насчитывает шесть столетий. А булочки витой формы и характерного желто-золотого цвета, начиная с XVIII века, стали неотъемлемым атрибутом шведского рождественского стола. Во время фестиваля Святой Люсии (13 декабря) шведы дарят друг другу Saffransbullar («ношечки Люсии»), олицетворяющие золотые локоны святой, некогда считавшейся вестницей того, что солнце после зимнего сумрака вернется в северную страну.

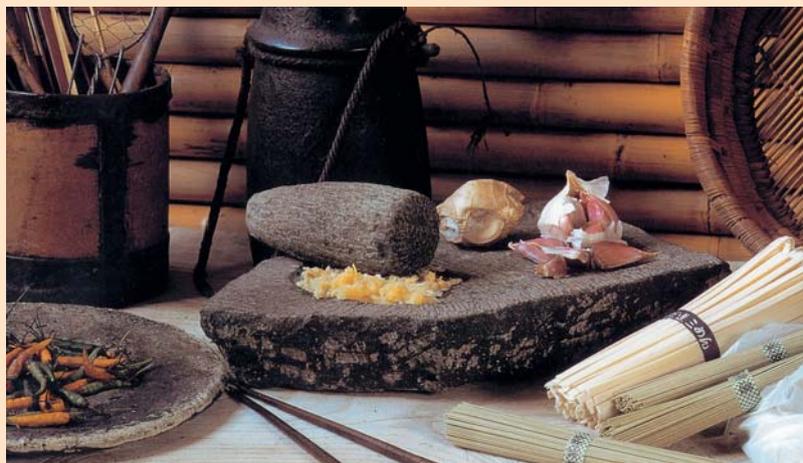
Родина гвоздики – Индонезия. Пять веков назад, когда единственным средством передвижения на большие расстояния был парусный корабль, моряки утверждали, что задолго до того, как глаз мог различить контуры индонезийских островов, они чувяли в морском воздухе волнующий аромат гвоздики.

Гвоздика сыграла огромную роль не только в истории кулинарии, но и в истории мореплавания. Первое кругосветное плавание европейцев – экспедиция Магеллана – было целиком профинансировано за счет будущей продажи гвоздики. Магеллан собрал свою небольшую флотилию в долг, обещая финансистам вернуть капитал пряностями. Он сдержал слово, хотя сам погиб на одном из экзотических островов. Самый малый корабль флотилии доставил в Испанию 381 мешок с гвоздикой, и этого хватило, чтобы расплатиться по счетам кругосветки. Однако прижизненная слава осталась не



Ямайский перец был впервые ввезен в Европу в 1601 году, до середины XVIII века он поступал только в Англию и в принадлежавшие ей страны, поэтому в других странах Европы, в том числе и в России, стал известен под названием английского перца.





Гвоздика – это бутоны вечнозеленого дерева. Ее качество зависит от времени сбора урожая. Бутоны собирают, когда они становятся бордового цвета. Затем их высушивают, бутоны становятся похожи по форме на небольшой толстый гвоздь (по латыни «clavus»). От этого слова и произошло название гвоздики в большинстве европейских языков. В русском языке название иное, но значение «гвоздь» сохранилось неизменным. Древние китайцы, открывшие для себя эту специю за два столетия до рождества Христова, также называли ее «гвоздем» и обязывали жевать придворных для освежения дыхания.

Греки подмешивали в мази имбирь, корицу и перец, а чтобы очистить свои дома от тлетворного духа, жгли благовонные травы. Римский император Нерон любил запах корицы. При погребении своей жены Пoppеи «безутешный» Нерон (ее же и убивший) велел осыпать бездыханное тело несметным количеством корицы, истратив в тот день годовой запас этого ценного порошка.

Магеллану, а его лоцману Себастьяну Элькано. Человек, который едва не погубил экспедицию, участвуя в заговоре против Магеллана, получил от короля дворянский герб, на котором были изображены земной шар, три мускатных ореха, двенадцать бутонов гвоздики и две коричные палочки.

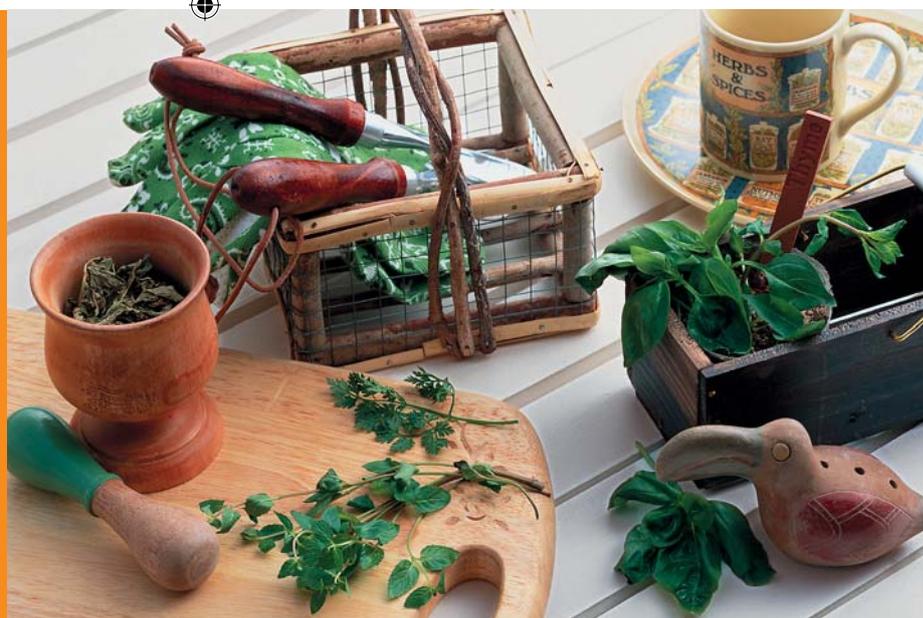
Средневековые испанские конкистадоры, печально известные своей алчностью и ненасытностью, неоднократно отправлялись к берегам Латинской Америки, чтобы отыскать в завоеванной ими стране область, где, по словам индейцев, в изобилии росли деревья, кора которых пахла корицей. Однако поиски коричневого дерева не увенчались для испанских «рыцарей наживы» успехом, поскольку коричные деревья на этом материке тогда еще не росли.

Местом их произрастания была тропическая Азия. В Китае, к примеру, коричные деревья разводили за 25 веков до нашей эры. Росли они и на Цейлоне, и в Индии. О корице знали и в Древнем Египте. Получали эту пряность египтяне вместе с обезьянами, золотом, слоновой костью из таинственной страны Пунт, Земли богов, которая, как предполагают ученые, находилась где-то на юге Аравийского полуострова или на восточном побережье Африки (в районе Сомали). За 400 лет до нашей эры корица под именем «киннамон», то есть «безупречная пряность», была уже известна в Греции. Отсюда пошло и латинское название растения – Cinnamomum.

Сегодня корица потеряла прошлый ореол таинственности, перестала быть редкостью, но авторитет ее по-прежнему высок. Она широко применяется при приготовлении кондитерских изделий, компотов и желе, фруктовых супов и мясных блюд. В медицине коричная кора используется как кровоостанавливающее средство и для ароматизации лекарств. В кулинарии же корица давно признана королевой кондитеров. Сегодня главные производители и экспортеры корицы – Шри-Ланка и Сейшельские острова. Получают корицу также в Китае, Индонезии, Малайзии. Всего на мировой рынок поступает каждый год несколько десятков тысяч тонн коричной коры.



Коричное дерево – вечнозеленое растение влажных тропиков. Цветы корицы мелкие, желтовато-белые, собраны в метелки. В лесу коричник вырастает в десятиметровое дерево. На очищенных от листьев и веточек побегах делают круговые надрезы (на расстоянии точно 46 сантиметров один от другого!), затем кору разрезают с двух сторон по длине побега, снимают с хлыста и заворачивают в кокосовые циновки, где выдерживают в течение ночи. После с коры соскабливают наружный горьковатый слой (эпидермис), куски ее связывают в пучки и сушат, сначала в тени, а потом на солнце, в результате чего кора приобретает коричный или желто-бурый цвет. Готовую кору собирают в 45-килограммовые тючки, укладывают в джутовые мешки и отправляют любителям пряности во все страны мира.



Пряности могут сделать блюдо излишне жгучим и горьким при неумелом сочетании их с веществами, усиливающими экстрактивность, в первую очередь, при повышении доли соли или уксуса в блюде. Исправить прогорклое от пряностей блюдо практически невозможно. Избавиться от повышенной жгучести можно, но когда эта жгучесть достигает умеренной степени. Для этого в блюдо добавляют дополнительную жидкость (вода, бульон, фруктовые соки), пасту (яблочная, томатная, сливовое пюре) или нейтральные продукты-поглотители (рис, картофель, лапша, вермишель). Знание действия и свойств пряностей необходимо кулинару для формирования вкуса и аромата блюда.

Секреты употребления

Как пишет в своей популярной книге «Все о пряностях» В. В. Похлебкин, уникальное достоинство пряностей – невиданное разнообразие их применения. Можно, не мудрствуя лукаво, поперчить блюдо, намазать горчицей или, наконец, приправить чесноком. Но можно воспользоваться пряностями и иначе – более тонко, порой даже не добавляя их непосредственно в блюдо. Например, во Франции домашней птице за неделю до забоя добавляют в корм различные пряности – красный перец, чеснок, корицу, имбирь и чабер, отчего мясо приобретает своеобразный утонченный вкус. Пряности, в отличие от других компонентов блюд, могут быть внесены на самых различных стадиях – когда продукт еще не попал на разделочную доску или когда он уже снят с плиты и подается к столу. Уже одно это подтверждает, сколь многообразны формы применения пряностей и сколь разнообразны результаты.

Пряности могут использоваться с различными целями: для придания блюду особого вкуса, повышения сохранности продуктов, усиления внешней привлекательности блюда, а также исправления неприятного или специфического запаха первоначальных продуктов. Иначе говоря, пряности могут облагораживать пищу как цветом, так и ароматом. Однако не стоит забывать, что применение пряностей ни в коей мере не должно быть случайным, дабы не испортить аромата и вкуса наших блюд.

Например, пряности своим цветом могут воздействовать на продукты двойко. Во-первых, они способны окрашивать блюдо в яркие привлекательные тона. Для этого чаще всего применяется куркума, шафран, свежая яркая зелень укропа, кервеля, фенхеля, сельдерея, кинзы, базилика и других пряных трав. Во-вторых, они могут окрашивать продукты в маскирующие тона (под мясо или зелень), вызывая у нас соответствующие ассоциации. Тут уместно применение красного перца, корицы, бадьяна, имбиря и свежей зелени пряных трав. Но следует помнить, что выбор окраски зависит не только от красителя, но и оттого, какой продукт подлжет окраске. Яркий краситель даст нужный эффект лишь в том случае, если естественная поверхность продукта идеально бела (чаще всего бывает у риса и свежей рыбы). Во всех других случаях целесообразнее использовать маскирующую окраску, способную скрыть непривлекательный серый или другой неопределенный цвет продукта.

Есть еще немало способов, порой мало знакомых даже опытным кулинарам, использовать пряности. Например, с их помощью можно смягчить мясо. Искусно добавленные в пищу, они придают упругость слабым, с дряблыми волокнами кускам мяса. Также они препятствуют быстрому развариванию рыбы и одновременно сокращают сроки варки. Это позволяет в большей мере сохранять витамины и другие полезные вещества в пище. Но эти уникальные свойства пряностей открываются лишь тем кулинарам, которые в совершенстве знают о природе и характере этих пищевых добавок. Кстати, следует помнить, что при нарушении правил обращения с ними, пряности способны воздействовать на пищу и отрицательно, придавая блюду горечь при несоблюдении количественной меры (в особенности при перегреве). Последнее неизбежно даже тогда, когда количественная мера соблюдена. Исправить прогорклое от пряностей блюдо практически невозможно.



Имбирь – это корневище одноименного тропического растения. В кулинарии используется в растертом виде.



Немаловажную роль в обращении с пряностями играет и «легкая рука» кулинара. И хотя это качество, как правило, бывает врожденным, его возможно и приобрести благодаря тренировке и... знаниям. У опытного кулинара движения легкие, точные и безошибочные, а глаз наметан (сразу угадывает нужную меру). Ведь в приготовлении блюда главное – не переперчить! Это значит, что нужно придать блюду только необходимое, достаточное количество аромата, чтобы пряность присутствовала в блюде, но не забывала естественного вкуса продукта, а лишь оттеняла или усиливала его. Если же в блюдо введено несколько пряностей, то их сочетание должно быть столь тонко и неуловимо, чтобы только вы могли перечислить, какие пряности употребили. Следовательно, искусство состоит в том, чтобы пряности в целом не выделялись в блюде, как и каждая – не выделялась в букете. И если при употреблении, например, соли нам во многом помогает знание количества на литр емкости, в которой готовится блюдо, то с пряностями дело обстоит гораздо сложнее. Их количество резко меняется не только в связи с объемом или весом продукта, но и в зависимости от его способности поглощать и нейтрализовать пряности, от его естественного или постороннего запаха, от консистенции продукта, от способа тепловой обработки, вида блюда и, наконец, от температуры блюда и даже помещения. Так, на килограмм рыбы расходуется пряностей больше, чем на килограмм овощей или мяса. При варке требуется меньшая закладка пряностей, чем при жарении тех же продуктов. А в холодные блюда идет пряностей больше, чем в горячие.

Пряности требуют чистоты, аккуратности и тщательности. Только сухими руками, сухим инструментом, на сухом месте и в сухом помещении можно работать с пряностями. Чаг, пар, посторонние запахи – все это способно свести на нет усилия кулинара. Поэтому свежие пряные овощи и травы лучше всего разделять на фарфоровых или керамических досках, а не на деревянных, которые впитывают драгоценные соки и ароматы пряностей, а потом долго удерживают их, мешая разделке на той же доске других продуктов. Только свежий, хорошо отмытый от других запахов и примесей продукт можно сбавривать пряностями и при этом получить тонкий и приятный аромат.



В XII веке в Генуе наемные солдаты получали в качестве жалованья 48 золотых монет и 2 фунта перца.

И все-таки помните: невозможно установить какие-то универсальные пределы употребления тех или иных пряностей. Некоторые, например, лук, чеснок, петрушку, укроп, можно применять, по сравнению с другими пряностями, в относительно больших количествах. И в то же время каждая из них имеет свой предел, за которым неизбежно следует ухудшение вкуса. Это свойство одинаково как для относительно безобидного лука, так и для чрезвычайно коварного шафрана. Если пряные овощи можно употреблять граммами и даже десятками граммов (но не более), то уж пряные травы (особенно в сухом виде) употребляют десятками долями грамма, а классические пряности, как правило, сотыми долями грамма.

Эстрагон (тархун) – это растение, используемое как в свежем виде, так и при изготовлении маринадов. Используется при изготовлении напитков.



Конечно, измерять ежедневные порции в сотых долях грамма невозможно, поэтому в масштабном общественном питании используют нормы пряностей, выраженные в весовых единицах. В домашней же кухне и при небольших объемах готовки в ресторанах используют, как правило, другой счет и иную терминологию. Здесь счет идет «на глазок»: для целых пряностей – горошины (зерна), листики, веточки, бутоны, зубчики, для молотых пряностей – доли чайной ложки и «на кончике ножа». Этот счет не так уж субъективен, как это может показаться. Например, один грамм веса соответствует 0,5 мускатного ореха, 5 капсулам кардамона, 15 бутонам гвоздики, 17 горошинам ямайского перца, 28 зернам черного перца, 8–9 средним листикам лаврового листа и 125 зернам кориандра. Вес чайной ложки (с верхом) молотых сухих пряных трав колеблется от 2 до 3 граммов.

Петрушка – зелень известной всем огородной культуры петрушки хороша как в составе блюд, так и в качестве украшения. Наиболее декоративна кудрявая петрушка, у петрушки с плоскими листиками вкус более грубый и резкий. Петрушка очень популярна в средиземно-морской кухне.

Розмарин – кустарник, издревле культивирующийся как лечебное и ароматическое растение. Веточки розмарина хорошо сочетаются с мясными блюдами.



Свежие пряные травы и овощи, если они мелко нашинкованы, столь же чувствительны к повышению температуры, как молотые пряности. В некоторых случаях они даже более чувствительны и еще более экстрагируются, чем сухие молотые. Таковы чеснок, укроп, сельдерей, базилик, чабер, кервель. Поэтому их следует закладывать в горячее блюдо даже не за 2 минуты до готовности, а в момент готовности, когда блюдо снято с огня и уже не кипит.

Нормы и количества применяемых пряностей тесно связаны с формой применения. Грамм перца горошком и грамм молотого перца вовсе не одинаковы: они обладают разной силой. Чем мельче раздроблены пряности, тем быстрее и полнее они экстрагируются, и оттого молотых пряностей всегда идет в блюдо меньше, чем целых. Целые пряности дают более слабый, но зато более нежный, менее резкий аромат и совсем не жгучий вкус. Ими труднее испортить блюдо.

Целые пряности можно заранее или вовремя вынуть из блюда, если при предварительной пробе обнаруживаются хотя бы малейшие признаки горечи. Вот почему целые пряности предпочтительнее употреблять там, где это возможно – в супы, компоты и другие жидкие среды, в том числе рассолы и маринады, а также в случаях длительного нагревания блюда, при использовании высоких температур или введении в блюдо таких продуктов, которые повышают экстрактивность пряностей.

Промежуточные между целыми и молотыми пряностями – ломаные, дробленые, резаные и давленные. Они применяются в тех случаях, когда надо получить полную вытяжку экстрактивных веществ из пряностей без повышения температуры и в течение длительного времени, а также получить среднюю остроту аромата и вкуса при незначительном повышении температуры. Например, в соленья, квашения и маринады некоторые пряности (преимущественно пряные овощи и травы) кладут в резаном (укроп), ломаном (лавровый лист), дробленном (красный перец) и давленом (тмин, анис, чеснок) виде – точно так же, как и в супы.

Молотые пряности существуют в двух видах: в виде порошков и пудры. Наиболее часто применяются порошки и собственно молотые пряности (с сечением крупинки размером от манной крупы до мелкой соли), идущие во все вторые горячие блюда и закладываемые за несколько минут (в салаты, а также в фарши и кондитерские изделия) до готовности. Пудры применяют сравнительно редко и только в полностью готовое блюдо или кондитерское изделие: для бутербродов, в соусы и масляные кремы, при посыпке поверхности кондитерских изделий.



Самые распространенные носители для пряностей – различные соусы с яичной, мучной, масляной, молочной основой или приправы растительного происхождения с кислой и кисло-сладкой основой.



Ваниль – это стручки тропического растения, в каждом стручке длиной до 25 см. содержатся семена со специфическим ароматом, который им придает входящий в их состав ванилин. Целые, неразрезанные стручки ванили могут добавляться при варке крема. Когда они отдадут свой аромат, их можно извлечь и выбросить.

Как задержать аромат

Пряности могут вводиться как в холодные, так и в горячие блюда. Например, к уже готовым сырам можно добавлять тмин, шалфей, розмарин. Блюда из мяса, приготовленные на углях, можно сдабривать красным и черным перцем, луком, чесноком, кинзой. Но все же чаще всего пряности добавляются в блюда при помощи так называемых основ-эмульсий, главная задача которых – закрепить, задержать, зафиксировать аромат пряностей в блюде. Они обладают высокой адсорбирующей и обволакивающей способностью: вбирают в себя аромат и закрепляют его на том или ином пищевом продукте.

Самые распространенные носители для пряностей – различные соусы с яичной, мучной, масляной, молочной основой или приправы растительного происхождения с кислой и кисло-сладкой основой. В соусах пряности главным образом фиксируются, в приправах их аромат становится еще более интенсивным. Поэтому выбор соуса или приправы зависит оттого, какую пряно-ароматическую гамму вы захотите создать в том или ином блюде. А добавлением сахара и соли можно придать соленую или сладкую, кисло-соленую или кисло-сладкую окраску. Например, сочетание мускатного ореха, кардамона, черного перца, шафрана с соленой основой может быть использовано для рыбных блюд, а со сладкой – для кондитерских. Применение в качестве основы для пряностей соусов характерно для французской кухни. Кислые и кисло-сладкие приправы растительного происхождения используются в основном в восточных кухнях – армянской, грузинской и ближневосточной.

Основой смогут служить и сами пряности. Таковы лук, пастернак, сельдерей, петрушка, корень фенхеля, хрен, горчица, чеснок, красный перец, укроп. Наиболее часто используется репчатый лук – своего рода «хлеб» среди пряностей, без которого практически невозможно сварить, пожарить или испечь любое рыбное, мясное, овощное или грибное блюдо. Наряду с ними в различных национальных кухнях в качестве основы выступают перец, чеснок, укроп, петрушка, хрен, лавровый лист, гвоздика и корица.



Анис – пряное растение, иначе называемое «бадьян». В кулинарии используются его семена – для посыпки готового изделия, либо анис в растертом виде в качестве одного из компонентов теста.



Кашей масла не испортишь

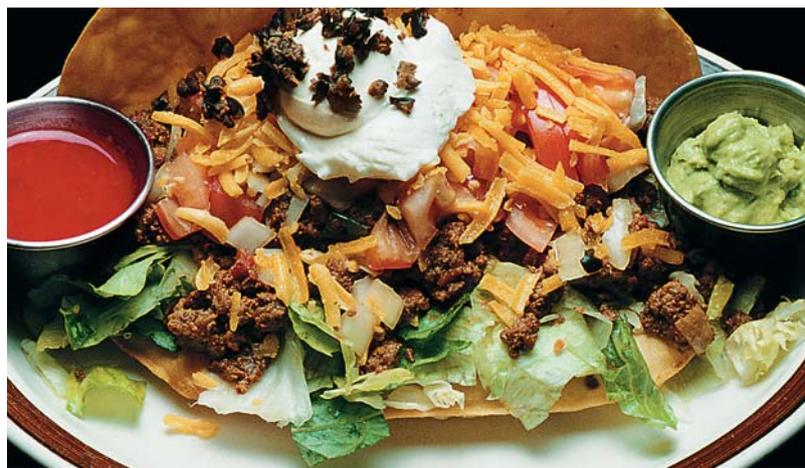
Употребляя ту или иную пряность, важно знать, насколько хорошо она сочетается с тем или иным продуктом. Ведь бывают случаи, когда пряность может совершенно не подходить к блюду. Еще при дворе французских королей существовали толстенные сборники, в которых при описании различных пряностей указывалось, с какими пищевыми продуктами сочетается каждая из них, а по отношению к некоторым содержалось особое предупреждение «с чем употреблять нельзя».

Чтобы избежать несочетаемости или взаимной нейтрализации пряностей в процессе приготовления пищи, заранее проверяют и составляют наиболее благоприятные смеси. Кроме того, надо иметь в виду: если пряности, каждая в отдельности, сочетаются с какими-либо продуктами, то они сочетаются с ним и все вместе, независимо оттого, сколько их берется в каждом конкретном случае – две, три, пять или десять. Однако не все пряности обладают такой способностью подходить к различной основе. Но эти «не все» составляют меньшинство. Это ваниль, применяемая только на сладкой основе, и красный перец и чеснок, совершенно немыслимые в сочетании со сладкими блюдами. Наоборот, черный перец превосходно сочетается как с солеными, так с кислыми и сладкими блюдами, входя, например, в состав пряников на сахарной основе. Вот почему черный перец по праву считается универсальной пряностью.

Пряности также способны существенно изменять характер блюда, если в его основе лежит нейтральный продукт – рис, картофель, творог или тесто. Например, если к отварному рису с маслом добавить лук, чеснок и укроп, то можно получить сытное второе блюдо, а если к тому же рису добавить корицу или ваниль, то получится легкое третье блюдо.



Перец. В естественных условиях перец – это небольшие ягоды ползучего растения. Одно растение дает три вида перца – черный, белый и зеленый. Это одни и те же ягоды. Отличает их только время сбора и способ обработки. Чтобы получить ЧЕРНЫЙ перец, ягоды снимают незрелыми, окунают ненадолго в кипяток, затем высушивают на солнце, вследствие чего они приобретают характерный сморщенный вид и чернеют. БЕЛЫЙ перец получают из более спелых ягод, которые вымачивают в воде, чтобы легко сошла шкурка. Поскольку основная острота заключена именно в этой кожуре, белый перец – менее острый, нежели черный. Наконец, ЗЕЛЕНЫЙ перец – это незрелые ягоды. Для дальнейшего использования эти ягоды либо маринуют в рассоле, либо обрабатывают методом «фриз-драй» (наиболее популярно в Европе и России), что позволяет ягодам сохраняться в сухом виде.



Армия варваров вестготского короля Алариха Первого, вторгшись в 410 году в Рим, потребовала в качестве дани 5 тысяч фунтов золота и 3 тысячи фунтов перца.



Из своего первого похода Васко да Гамма привез перец, гвоздику, корицу и имбирь, в результате второго путешествия его корабли доставили в Европу 2 тысячи тонн пряностей.

Шафран – высушенные рыльца цветков одноименного многолетнего растения, желтого цвета. Высушенный шафран настаивают, а процеженный настой используется для приготовления теста, праников, печенья.



Пряные смеси

Наряду с отдельными пряностями, в кулинарии применяются также сложные или составные смеси, заготавливаемые заранее из строго определенного числа компонентов, сочетаемых в неизменных пропорциях.

Смеси пряностей были известны в глубокой древности. Их употребляли даже чаще, чем отдельные пряности. Древние греки и римляне очень ценили такие смеси, как гарум (для вторых блюд), суффумигиум москатум (кондитерская смесь), а из вышедших ныне из употребления пряностей – кост, нард и индийский орех и, наконец, смесь для так называемого вина Гиппократа, состоявшую из гвоздики, корицы, имбиря и райских зерен. С гибелью античного мира были утрачены точные рецепты многих смесей пряностей, вышли постепенно из употребления некоторые их компоненты. Поэтому в Европе смеси пряностей были распространены сравнительно слабо. Однако на Востоке, начиная с Малой Азии и заканчивая Китаем и Японией, где культура употребления пряностей никогда не умирала и в течение веков продолжала все более совершенствоваться, были созданы и введены в употребление многочисленные смеси пряностей, состав которых менялся в зависимости от природных условий и вкусов разных районов. Некоторые из смесей, повсеместно признанные удачными, получали чрезвычайно широкое географическое распространение: они перешагивали границы не только отдельных стран, но и континентов. Так произошло с известной индийской смесью карри и отчасти с сиамской смесью десяти специй и китайской смесью пяти специй «цусьянь».

Всемирное признание завоевала смесь карри. Из Индии она начала путешествие по всей Азии, а затем была завезена англичанами в Европу, Америку и Австралию. В настоящее время карри – самая распространенная смесь пряностей во всем

Болонская смесь:
ямайский перец, тмин, кориандр, укроп, мускатный цвет, мускатный орех, лук (в порошок), перец белый, красный перец (слабожгучий).

Франкфуртская смесь:
ямайский перец, анис, тмин, кориандр, укроп, мускатный цвет, мускатный орех, лук (в порошок), перец белый, красный перец (паприка).

Гамбургская смесь:
ямайский перец, сельдерей (семя), гвоздика, кардамон, лук (порошок), перец белый, шалфей.

Уорчестерская смесь:
ямайский перец, черный перец, гвоздика, имбирь, лук (порошок).

Для приготовления фруктов в кисло-сладком маринаде (на 2 л воды):
ямайский перец: 5–8 зерен
гвоздика: 5 бутонов
корица: 1 ч. л.

Для овощных блюд:
черный перец: 4 зерна
красный перец: 1 стручок
чеснок: 2 зубчика
укроп: 6 веточек
петрушка: 1 лист
хрен: 1 лист
сельдерей: 1 лист
лавровый лист: 1 лист

Для приготовления рассола «саламур» при мариновании мяса:
ямайский перец: 10–20 зерен
кориандр: 2 г или 2 ч. л. семян
гвоздика: 4 бутона
лавровый лист: 4 листа





Восточноевропейский карри:

Основные компоненты:

красный перец – 45%;
кориандр – 22%;
куркума – 18%;
фенугрек – 5%;
итого: 90%;

Дополнительные компоненты:

гвоздика – 5%
белый перец /кардамон – 3%
мускатный орех – 2%
итого: 10%

Западноевропейский карри:

Основные компоненты:

куркума – 30%
кориандр – 20%
фенугрек – 10%
кайенский перец – 5%
итого: 65%

Дополнительные компоненты:

имбирь – 20%
черный перец – 5%
корица – 5%
гвоздика – 5%
итого: 35%



Состав аджики:

хмели-сунели – 3 части;
красный перец – 2 части;
чеснок; кориандр;
укроп – по 1 части

Полный состав хмели-сунели:

фенугрек (пажитник); кориандр;
укроп; сельдерей; петрушка;
базилик; чабер садовый;
мята; лавровый лист; майоран;
красный перец – 2%;
шафран – 0,1%;

мире – широко применяется не только в домашней кухне, но и в пищевой промышленности большинства стран при производстве консервов сухих суповых концентратов, а также соусов карри. Большое количество этой смеси продается на мировом рынке в качестве приправы к овощным, мясным и рисовым блюдам.

Постепенно создалось множество местных, национальных, вариаций составов карри. Более того, после проникновения в Европу и Америку состав карри варьировался применительно к европейским или американским вкусам – в зависимости оттого, какая фирма его выпускала. Так появились различные марки или виды карри, которые, несмотря на различия, все же обладают некоторыми общими чертами. Порошки карри могут иметь различный состав не только по числу входящих в них пряностей, но и по соотношению между собой. Таким образом, под псевдонимом карри могут скрываться весьма разнообразные смеси пряностей.

В состав карри обычно входят от 7 до 12 и даже до 20–24 компонентов. Однако непременной составной частью карри должен быть лист карри (лист растения Муррей Кенига, который самостоятельно не применяется), а также порошок корней куркумы. В некоторых странах Востока, Европы и Америки, где по местным условиям нельзя достать лист карри, его заменяют пажитником.

В состав полного порошка карри входит 20 пряностей, причем в некоторых местностях к ним добавляют еще 2–4 других. Так происходит преимущественно при домашнем приготовлении пряностей. В пищевой промышленности выработались некоторые стандарты порошков карри, состоящие максимально из 15 пряностей. Они различаются по остроте вкуса (жгучие и нежные), по цвету (темные и светлые) и по сфере применения (к мясу, рыбе, овощам, рису).

По сравнению с карри другие существующие смеси пряностей менее сложны по составу и имеют несравнимо менее обширное географическое распространение. В Индии и на Цейлоне используют смеси из черного перца, корицы, гвоздики, кориандра, тмина, ажгона, кардамона, имбиря и ямайского перца. Характерная черта индийских смесей – наличие в них большой доли тминоподобных пряностей (кориандр, ажгон, тмин), составляющих 70–80% всей смеси. Этим объясняется их незначительная жгучесть. Маложгучей является и сиамская смесь, широко распространенная в Таиланде, Камбодже, Восточной и Южной Бирме и других странах Индокитая. В состав сиамской смеси входят 10–11 пряностей, причем одна из них – лук шалот – может присутствовать как в сухом, так и чаще всего в свежем виде непосредственно перед применением. Шалот составляет как бы базу смеси и должен в свежем виде в 10 раз превышать смесь по весу или объему. Сиамская смесь представляет собой ароматный, своеобразного тембра и запаха порошок, со слабой, приятной жгучестью. Употребляют ее в картофельные, мясные, рисовые блюда, а также в тесто, причем обязательно в сочетании с луком шалотом, который предварительно томят в растительном масле, а затем в него всыпают и тщательно размешивают сиамскую смесь. Смесь «действует» только в слегка подогретом виде, будучи распыленной в луковом соке. Но употреблять ее, как, например, черный перец, в сухом виде, посыпая ею готовое блюдо, нельзя.





Смесь для свинины:
ямайский перец, сельдерей (семя), кардамон, тмин, кориандр, кайенский перец, корица, укроп, мускатный цвет, мускатный орех, шалфей, перец белый, тимьян.

Смесь для птицы:
ямайский перец, гвоздика, имбирь, мускатный цвет, майоран, мускатный орех, перец белый, шалфей, чабер.

Смесь для ливера, паштета, колбас:
кардамон, сельдерей (семя), имбирь, майоран, лук (порошок), душица, перец белый, перец черный, шалфей, чабер.

На территории Закавказья, главным образом в Грузии и Армении, распространены две разновидности пряных смесей – хмели-сунели и аджика. Первая – сухая, вторая – пастообразная. Хмели-сунели используют в харчо, сациви и другие блюда грузинской кухни. Смесь должна быть зеленоватого цвета. Аджикю используют как готовую приправу к рисовым, овощным, мясным блюдам, а также в супы после их готовности. В Закавказье аджикю постоянно употребляют с отварной фасолью (грузинское национальное блюдо лобио).

В Молдавии и соседних с ней Румынии и Болгарии широко употребляют традиционные смеси пряностей, применяемые для «сдабривания» горячих овощных и мясных блюд, а также при мариновании овощей и фруктов или для подготовки мяса к длительному хранению.

Было бы неверным полагать, что применение пряностей характерно исключительно для народов Азии – родины большинства приправ. В Европе также применяются традиционные сочетания приправ. Правда, они не носят ярко выраженного национального характера, как азиатские. И все-таки сложившиеся за многие столетия комбинации пряностей сохранили первоначальные названия, связанные с местом их

117105, Москва,
Нагорный проезд, 7
Тел.: (495) 745-6870
(495) 780-7710

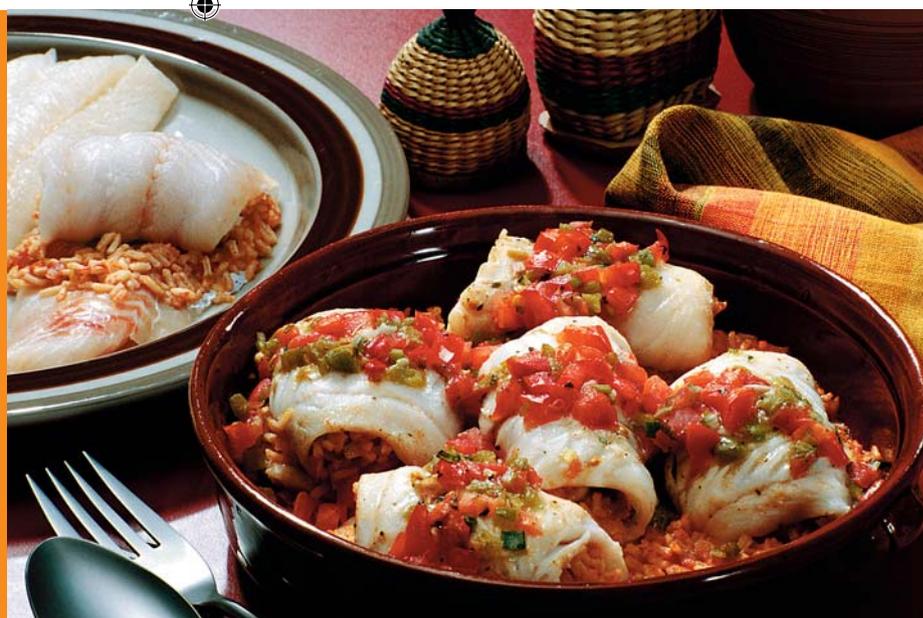
www.zvezdy.ru

**ЗВЁЗДЫ
ОБЩЕПИТА**
группа компаний

РАБОТАЕМ КРАСИВО...

КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

реклама



- Молдавские смеси:**
Для овощных блюд:
 черный перец – 4 зерна;
 красный перец; укроп – 6 веточек; петрушка – 1 лист; хрен – 1 лист; сельдерей – 1 лист; лавровый лист – 1 лист
Для приготовления фруктов в кисло-сладком маринаде:
 ямайский перец – 5–8 зерен;
 гвоздика – 5 бутонов;
 корица – 1 ч. л.
Для приготовления рассола «саламур» при мариновании мяса: ямайский перец – 10–20 зерен; кориандр – 2–г или 2 ч.л. семян; гвоздика – 4 бутона; лавровый лист – 4 листа

создания или производства. Таковы болонская, уорчестерская, франкфуртская, гамбургская и другие смеси. В отличие от китайских смесей, которые можно одинаково успешно использовать в мясных, рыбных, овощных блюдах, европейские смеси имеют строго определенное применение – отдельно для мяса и даже для различных видов мяса, рыбы, сладких блюд. Это результат совершенно иного подбора пряностей, их сочетаний и соотношения.

Средиземноморская гастрономическая традиция поражает обилием уникальных рецептов, которые не только рождаются в определенной местности, но и предполагают использование ингредиентов, выращенных строго в этой местности. Примером такой «запатентованной» смеси пряных трав является, например, французская приправа *Herbes de Provence*. Прованские травы – это не просто базилик, майоран, розмарин, чабер, орегано, смешанные в определенной пропорции, а растения, собранные, высушенные и упакованные в провинции Прованс. Баночки и мешочки с такой смесью можно приобрести в магазинах по всему миру. На этикетках указывается состав, включающий лавровый лист, шалфей, лаванду, фенхель, душицу и эстрагон, причем перечень пряностей варьируется в зависимости от их производителя. 13 ноября 2003 года Межпрофессиональная Ассоциация Прованских Трав (AHP) определила рецепт смеси с целью обеспечения высшего качества продукта, носящего это имя. Вот он: 26% розмарина, 26% чабера садового, 26% орегано, 19% тмина, 3% базилика.



Во французской, бельгийской, датской, шведской и голландской кухнях широко используются готовые смеси пряных трав для заправки супов. Эти смеси носят общее название «букетов гарни» и могут значительно разнообразить одну и ту же основу мясных, овощных, грибных супов и супов с сыром. Наиболее популярны национальные составы «букетов гарни», которые опускают в суп на ниточке или в специальном мешочке за 5 минут до готовности, а затем вынимают перед подачей супа на стол.

Зная основные смеси и понимая принципы их составления, можно их видоизменять, приспособив к индивидуальным вкусам, имеющимся продуктам и блюдам. Смесей, как и отдельные пряности, вовсе не обязательно употреблять только с тем или иным традиционным блюдом. Ведь они вполне могут сочетаться с любым или почти с любым пищевым продуктом (исключением является только гречневая каша, которая не выносит сдобряющих пряностей, кроме лука). Смесей пряностей значительно упрощают и ускоряют приготовление различных блюд, открывают простор для кулинарной фантазии и дают возможность широко разнообразить ежедневную пищу.

Хранение пряностей

Несмотря на то, что, казалось бы, очень удобно, когда все пряности на кухне выставлены в ряд в стеклянных баночках по полкам, для самих пряностей такой способ хранения не очень подходит. Необходимо следить за тем, чтобы на них не попадали прямые солнечные лучи, поскольку на свету они очень быстро теряют свой аромат и выцветают. Кроме того, пряности не следует хранить очень близко от плиты, так как из-за тепла и образующегося конденсата они быстро портятся. Лучше всего пряности хранятся в герметичных емкостях. Место хранения должно быть сухим, темным и прохладным, поэтому идеальными можно считать полку в кухонном шкафу или кладовую. Пряности очень легко выделяют в окружающее их пространство свои ароматические вещества, а сами вбирают посторонние запахи. Именно поэтому нельзя хранить различные пряности в одной емкости. Пряности в виде целых корневищ или клубней необходимо хранить в пропускующих воздух корзиночках, плетеных туесках или глиняных горшках, так как в противном случае они просто загнивают.

В последние годы заметно усилился интерес к пряностям и применению их в национальных кухнях. Наступило благодатное время сбора уникальных, накопленных тысячелетиями человеческой цивилизации знаний о разнообразных и удивительных «королях кухни» – пряностях. С ними наши блюда станут не только более изысканными, но и более полезными.