



ПРЯНОСТИ



Гайдукова Т.С.



Пряности – это высушенные продукты растительного происхождения.





В старину символом пряностей был перец. Каждая горошина его была равна золоту. Вместо денег расплачивались перцем.

Даже ценность корабля определялась по количеству перца, которое вмещал его трюм.

В Россию пряности стали завозить по указу Петра первого в 1700 году.



Пряности содержат эфирные масла и гликозиды, которые обуславливают их специфический вкус и запах.



КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЯНОСТЕЙ



Листовые



Цветочные



Семенные



Плодовые



Корневые



Коровые



Семенные пряности



Горчица



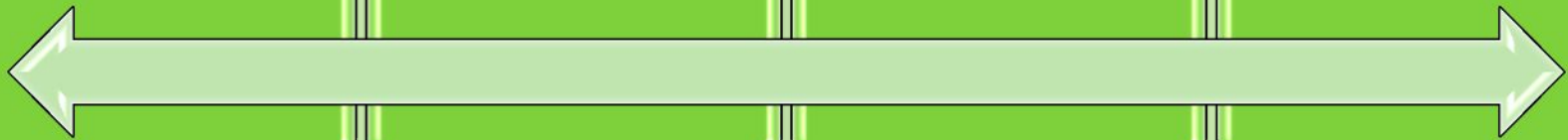
Мускатный
орех



Мускатный
цвет



Укроп





Горчица – семена однолетнего травянистого растения. Существует несколько видов горчицы: чёрная, белая, сарептская. Семена чёрной горчицы с едким запахом, используют для приготовления лучших сортов столовой горчицы.



Мускатный орех – высушенные, очищенные семена плодов мускатного дерева, произрастающего в Индии. Семена мускатного ореха имеют овальную форму, на поверхности извилистые бороздки, цвет светло-коричневый разных оттенков, вкус смолистый, слабожгучий, запах пряный, содержит эфирные масла и очень легко режется ножом.





Мускатный цвет – это оболочка, снятая с семени мускатного ореха.

Это ломкие лепестки разной формы с гладкой поверхностью, жёлто-оранжевого цвета, слегка жгучего вкуса, тонкого пряного аромата.

Используют в кулинарии при приготовлении сладких блюд, кондитерских изделий, блюд из мяса, рыбы, овощей и грибов.





Укроп – семена однолетнего травянистого растения, произрастающего повсеместно.

Семена имеют овальную форму с острыми рёбрами на поверхности, серовато-коричневого цвета, с ярко выраженным ароматом и вкусом..

Используют при консервировании и для выработки укропной эссенции.



Листовые пряности



Лавровый лист - это высушенные листья благородного лавра растущего в Крыму и Закавказье.

Собирают листья в осенне-весенний период, длиной не менее 3 см..

Используют для приготовления супов, маринадов, вторых блюд.



Цветочные пряности



Шафран



Гвоздика



Шафран — многолетнее клубнелуковичное растение. В качестве пряности используют рыльца только что распустившихся цветов шафрана.

Готовый шафран представляет собой ярко-красные с коричневым оттенком перепутанные нити, жирные на ощупь.

Запах сильный, вкус горьковато-пряный.





Гвоздика – высушенная нераскрывшаяся цветочная почка гвоздичного дерева.

Вкус жгучий, с сильным ароматом.

Если гвоздику бросить в стакан с водой, то она должна тонуть или плавать вертикально вверх головкой, но не горизонтально.

Используют для маринадов, для тушения мяса, сладких блюд, для производства колбас, консервов.



Фруктовые пряности



Анис



Перец



Тмин



Ваниль



Кардамон



Анис - плоды однолетнего растения из семейства зонтичных.

Семена имеют сильный пряный аромат и сладковатый вкус.

Применяют анис в кондитерском производстве и хлебопечении.





Перец — это плоды тропического растения.

Перец бывает:

- чёрный
- душистый
- красный





Чёрный перец - выпускают в виде горошка и молотым. Готовят его из зрелых плодов путём сушки на солнце. Цвет перца чёрно-бурый, поверхность морщинистая. Ценят перец за большое содержание эфирных масел.

Лучшим считают перец твёрдый, тяжёлый, тонущий в воде.

Используют для приготовления блюд из говядины, телятины, пельменей, фаршей.





Перец душистый - высушенные незрелые плоды перечного растения.

Он имеет острый вкус, перечно-гвоздичный аромат, бурый цвет.

Используют для соусов, маринадов и супов.





Перец красный - произрастает в южных районах России.

Он поступает в виде стручков и молотый.





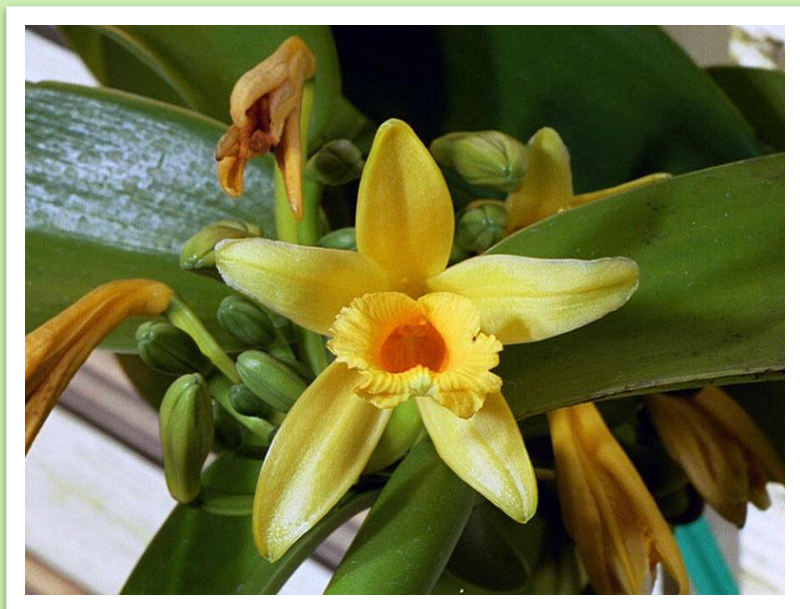
Тмин – плоды двухлетнего пряного растения. Тмин выпускают в целом и молотом виде.

Целые плоды продолговато-овальной формы, длиной 3-8 мм, коричневого цвета с буровато-зеленоватым оттенком, жгучим вкусом.

Молотый тмин – порошкообразный продукт коричневатого цвета.

Применяют в хлебопечении, сыроделии, кондитерском производстве.





Ваниль – стручки вьющейся тропической лианы, родина которой Мексика.

Ваниль хорошего качества имеет тонкие длинные стручки, с мягкой эластичной консистенцией и белым налётом кристаллов ванилина.

Используют ваниль при приготовлении теста, кремов, пломбиров, печенья, для ароматизации сырников и пудингов.



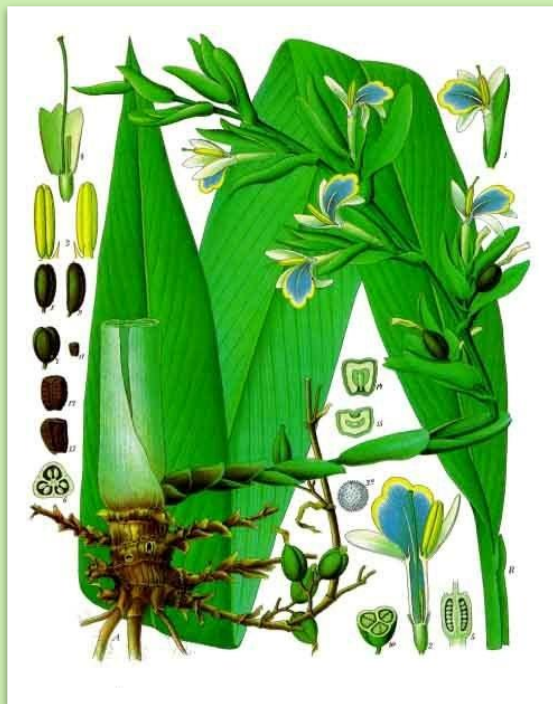


Ванилин – это синтетически полученный белый порошок с запахом ванили.

Смесь ванилина с сахаром или сахарной пудрой называют ванильным сахаром; его используют предварительно растворённым в горячей воде.



КАРДАМОН



Кардамон – многолетнее тропическое растение. Родина – Шри Ланка и Малабарский берег Индии.

Плоды сушат и выпускают неотбеленными, полуотбеленными и отбеленными, поэтому цвет плодов от светло-коричневого до светло-жёлтого.

Кардамон может быть дроблёным или целым.

Аромат кардамона сильный, вкус пряно-жгучий.

Добавляют при приготовлении маринадов, фаршировании рыбы, для ароматизации теста и соусов.



Коровые пряности



Корица – это кора коричневого дерева, содержащая до 9% эфирного масла.

Корица бывает в виде порошка, трубочек и молотой с сахаром.

Доброкачественная корица – это тонкие, светлые и ароматные трубочки, при разжёвывании они тают и сильно щиплют язык.

Молотая корица имеет более сильный аромат.

Используют корицу для молочных киселей, фруктовых фаршей, соусов, национальных блюд и кисломолочных продуктов.



Корневые пряности



Имбирь



Колурия



ИМБИРЬ ИЛИ БЕЛЫЙ КОРЕНЬ



Имбирь — многолетнее тропическое растение. Родиной является Южная Азия. Может выращиваться как огородное растение.

Имбирь бывает белым и чёрным. Белый имбирь обладает более нежным, слегка горьковатым и жгучим вкусом, терпким запахом.

Имбирь используют для кваса, чая, пряников, булочек, блюд из кур и свинаринадов.



Дефекты пряностей



Дефектами являются:

- недостаточно выраженные вкус и аромат,
- посторонние запахи и привкусы,
- повышенная влажность, зольность,
- наличие лома и крошки выше установленных норм.

Не допускаются в реализацию:

- зараженные амбарными вредителями,
- подмороженные,
- заплесневелые и гнилые,
- с посторонними примесями.



Упаковка пряностей



Упаковывают пряности в крупную (до 5 кг) и мелкую (до 25 г) расфасовки. Для мелкой расфасовки используют коробки, банки из черной и белой жести, пачки, пакеты, коробки из картона, бумаги, полимерных и комбинированных материалов.

Для крупной расфасовки применяют пакеты из бумаги, полимерных и комбинированных материалов; ящики фанерные, выстланные двумя рядами оберточной бумаги.



Хранение пряностей



Хранят пряности в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускаются резкие колебания температур.



ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. *Матюхина З.П.,* Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для начального профессионального образования.- 2-е стереотип.- М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 1999г.
2. *Никифорова Н.С.,* Прокофьева С.А. «Товароведение продовольственных товаров» рабочая тетрадь.
3. <http://forum.saechka.ru/index.php/topic/6211-spetscii-i-prianye> - плоды тмина
4. <http://www.orchidphotos.org/images/orchids/speciesV2/Vanilla/vani> - ваниль
5. http://universal_ru_de.academic.ru/407683 - кардамон
6. <http://whattocook.ru> - корица

