

С. А. Хворостухина

ВСЁ О СПЕЦИЯХ

Москва, 2017

УДК 641/642
ББК 36.98
Х32

Хворостухина, С. А.

Х32 Всё о специях / С. А. Хворостухина. – М. : T8RUGRAM / РИПОЛ классик, 2017. – 320 с. : ил.

ISBN 978-5-519-60885-5

В мире существует огромное множество специй, пряностей и приправ, которые в наши дни стали неотъемлемым ингредиентом различных блюд.

Благодаря этой книге читатель познакомится с многообразием специй, узнает об истории их появления, способах приготовления, о правилах сочетания специй с определёнными видами продуктов, применении в кулинарии и медицине.

Приятного аппетита!

УДК 641/642
ББК 36.98
ВІС WBA
BISAC SKB040000

ISBN 978-5-519-60885-5

© T8RUGRAM, оформление, 2017
© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2017

ВВЕДЕНИЕ

История применения специй и пряностей в кулинарии насчитывает несколько тысячелетий. Ученые полагают, что уже древний человек для улучшения вкуса блюд добавлял в них ароматические растения и плоды.

Многие специи и пряности, широко употребляемые в наши дни, были известны еще древним китайским поварам, о чем свидетельствуют письменные источники, датированные III тысячелетием до н. э. Секретами придания блюдам особого вкуса с помощью специй и пряностей владели также индусы, вавилоняне, иудеи и арабы. Однако следует отметить, что в те времена пряные травы и овощи использовали главным образом в качестве растительных лекарств от множества недугов.

В Европе экзотические виды специй и пряностей получили широкое распространение в период Крестовых походов. Тогда их ценили наравне с драгоценными камнями и металлами, а также дорогостоящими восточными тканями. Популярностью разнообразные растительные приправы «обязаны» известному венецианскому купцу и путешественнику Марко Поло. В своем знаменитом путевом дневнике он поведал европейцам о странах, являющихся родиной большинства пряных трав, признанных гурманами Европы.

Основными поставщиками пряных трав в Европу на протяжении не одного столетия были арабы. Затем импортировать этот популярный товар в европейские страны стали также венецианцы, для которых вывоз пряных трав в течение длительного времени оставался главной статьей дохода. Однако к XV столетию они отдали пальму первенства в международной торговле пряностями португальским купцам, которые к тому времени смогли наладить торговые отношения с Индией, традиционно считающейся родиной многих известных специй и пряностей. В дальнейшем специи в Европу поставляли также Великобритания, Испания, Франция и Голландия.

С течением времени специи, пряности и приправы стали неотъемлемым компонентом блюд разных кухонь мира. И в наши дни их популярность велика благодаря особым свойствам придавать блюдам неповторимый вкус и аромат.

Представленное издание адресовано как начинающим поварам, так и уже опытным кулинарам. Оно поможет сориентироваться в мире специй и узнать их характерные особенности. Отдельные главы книги расскажут о правилах сочетания специй с определенными видами продуктов, о способах и правилах составления пряных смесей, а также лечении болезней с использованием пряностей.

ЧТО ТАКОЕ СПЕЦИИ

В широком смысле слова специями следует называть вещества природного и синтетического происхождения, предназначенные для придания продуктам питания определенного вкуса и аромата. К их числу относятся собственно специи, пряные овощи, пряные травы, а также концентраты, экстракты и искусственные заменители пряностей.

Собственно специи — это вещества, обладающие способностью изменять вкус пищевых продуктов и их консистенцию и характеризующиеся узкой направленностью действий: делают пищу либо острой, либо сладкой, либо кислой и т. д. В отличие от них пряные травы и овощи позволяют оттенить вкус и аромат блюда, придать ему особое вкусо-ароматическое «звучание».

Пряные специи в кулинарии используют издревле. Древнегреческие кулинары называли специями — *aromatico* — различные травы, которые употребляли в пищу и добавляли в блюда. В Древнем Риме пряности обозначали словом «*salsu*», что означает «острый, вкусный». То же значение имеет и латинское наименование приправ — «*scitamente*».

В Средневековье в латинском языке появляется новое слово — «*species*», которое употребляли в речи для обозначения объекта, достойного особого уважения и восхищения. В то время оно служило скорее не характеристикой пряностей, а отношением к ним кулинаров и ценителей вкусной, изысканной пищи.

В дальнейшем именно это слово было заимствовано другими народами, в языках которых стало обозначать пряности, облагораживающие блюда, а также придающие им особой аромат и вкус. Например, в итальянском языке мы встречаем слово «*spezie*» — «особенный, индивидуальный»; в английском «*spices*», что означает «острый»; во французском «*épice*» — «пикантный». Таким образом, кулинарные

термины, используемые в речи европейцев для обозначения понятий «специи» и «пряности», передали основные характеристики этих вкусоароматических добавок.

Несколько иначе дело обстоит в германских и славянских языках. В них слова, применяющиеся для обозначения пряностей, передают прежде всего их внешние характеристики. Так, в немецком языке существует слово «Gewurt» — «коренья», в польском — «korzenpu», в чешском — «korení». И лишь в восточнославянских языках слово, обозначающее понятие «специи», сохраняет указание на их свойства, особый вкус и аромат.

В русском языке название «пряность» связывают со словом «перец», который стал первой пряной добавкой к пище. В. Даль определяет «пряность» как нечто «пахучее, с приятным вкусом», выступающее противоположностью приторного, безвкусного и пресного.

Особенность использования специй и пряностей заключается в том, что их нельзя употреблять в пищу в качестве самостоятельного блюда и применять в большом количестве. Присутствие чрезмерного количества специй в кушанье неизменно приводит к ухудшению его вкусовых и ароматических характеристик.

Помимо прочего, специи и пряности способны оказывать антибактериальное действие. В связи с этим многие пряные травы и овощи широко применяют не только в кулинарии, но и в народной медицине. Современные ученые говорят о специях и пряностях как о веществах, способных оказывать влияние на здоровье человека и даже его психическое состояние и настроение. Так, например, фенхель помогает справиться со стрессом, депрессией и усталостью; имбирь придает силы, обладает тонизирующим свойством; кайенский перец избавляет от суетливости и беспокойства, повышает работоспособность.

ПРАВИЛА ЗАГОТОВКИ И ХРАНЕНИЯ СПЕЦИЙ

В наши дни специи и экзотические пряности можно свободно приобрести практически в любом магазине. Как правило, они упакованы в небольшие емкости и пакетики, способные в течение длительного времени сохранять свойства их содержимого. При необходимости такие специи можно пересыпать в плотно закупориваемую стеклянную посуду.

Больше хлопот доставляют хозяйкам пряные овощи и травы, которые обычно продаются на рынке в свежем виде. Перед хранением их необходимо особым образом обработать.

Пряные овощи — корневища, корни и корнеплоды — сначала нужно очистить от земли и тончайшего поверхностного слоя кожуры. После сырье необходимо нарезать тонкой соломкой вдоль волокон. Мелкие корни можно резать поперек.

Далее измельченные корни, корневища и корнеплоды требуется высушить. Для этого их оставляют на свежем воздухе либо помещают в сушильную камеру. После завершения сушки овощи складывают на хранение в бумажные пакеты или полотняные мешочки.

Свежие пряные травы также требуют предварительной подготовки. Надземные части отделяют от корней и корневищ, сортируют, удаляя поврежденные или пожелтевшие, после чего тщательно моют проточной водой; листья срезают со стеблей, стебли нарезают на небольшие отрезки.

Подготовленное таким образом сырье сушат по отдельности: укладывают тонким слоем на ткань и выдерживают на свежем воздухе либо в хорошо проветриваемом помещении. Необходимо избегать длительного воздействия прямых солнечных лучей на травы, поскольку это приведет к утрате ими аромата и изменению первоначальной окраски.

Время сушки обычно составляет 4–5 суток. Хорошо высушенная трава легко растирается пальцами в порошок. Сухие листья и стебли необходимо сложить в стеклянную тару и плотно закупорить. Для хранения сухих трав подходят также бумажные пакеты и полотняные мешочки, которые помещают в темное место во избежание воздействия световых лучей на пряности. Правильно заготовленная пряная трава сохраняет свои свойства в течение нескольких лет.

Для хранения пряных смесей пригодны стеклянные емкости, которые нужно плотно закупорить. Все компоненты, составляющие букет, должны быть одинаково хорошо высушены.

КЛАССИФИКАЦИЯ СПЕЦИЙ И ПРЯНОСТЕЙ

СПЕЦИИ

Собственно специи можно условно разделить на 2 основные группы. Первую представляют грибковые культуры и высокомолекулярные органические вещества (желирующие вещества, дрожжи и микроорганизмы-палочки и пр.). Они выполняют особую функцию — делают сырые продукты готовыми к употреблению. Подобные вещества применяют главным образом в промышленном изготовлении продуктов.

Во вторую группу собственно специй входят активные химические соединения, имеющие органическое или минеральное происхождение. К их числу относятся известные всем соль, сахар, квасцы, уксус, поташ, сода, этиловый спирт, аммоний, глютамат натрия, крахмал и пищевые кислоты. От веществ, составляющих первую группу, они отличаются тем, что их получение возможно синтетическим или химическим способом. Хотя большая их часть присутствует в природе.

Следует отметить, что первоначально именно эти вещества именовали специями. И лишь недавно данное понятие стало включать в себя не только перечисленные выше соединения, но и пряности. Более того, термины, обозначающие указанные выше вещества, утратили былой смысл. Сегодня соль, желатин, соду или сахар не называют специями. Это добавки, входящие в состав определенных блюд.

Как же отличить собственно специи от, например, пряностей или иных добавок? Отличительной характеристикой перечисленных выше веществ является их способность придавать блюдам характерный вкус, аромат и консистенцию. При этом одни специи необходимы лишь для улучшения вкусовых

качеств кулинарных изделий, другие — только для придания им нужной консистенции, третьи — исключительно для изменения аромата.

Агар

Агар — желирующее вещество растительного происхождения. Сырьем для его изготовления служат морские водоросли, добываемые у берегов Индийского океана, Китайского, Японского и северных морей. В России агар получают путем особой переработки красных водорослей, добыча которых ведется в Белом море.

В химический состав агара входит 90% углеводов, значительную часть которых занимают полисахариды, и растительный белок. Специальным образом обработанный агар имеет вид тонких полупрозрачных пластин или лент, длина которых может составлять до 30 см, а ширина до 0,5 см.

При взаимодействии с холодной водой они значительно увеличиваются в объеме, под воздействием горячей — полностью растворяются, трансформируясь в студнеобразную массу, не имеющую запаха и вкуса.

Желирующие свойства агара чрезвычайно высоки: достаточно плотный студень образуется при растворении вещества, концентрация которого составляет лишь 0,5%. Помимо этого агар обладает способностью не подавлять аромат исходного продукта, как это происходит при использовании желатина. Благодаря этому свойству он широко применяется в кондитерском производстве для приготовления пастилы, конфет, суфле, мармелада и пр.

Алкоголь

В кулинарии алкоголь применяют в виде этилового спирта, водки, вина или коньяка. Зачастую даже незначительное его количество позволяет существенно повысить вкусо-аро-