**Пряні рослини**

Прянощі давно і міцно увійшли в наше повсякденне життя. Вони стали для нас настільки звичними, що ми навіть не помічаємо, як часто їх використовуємо. А між тим ми щодня готуємо їжу або консервуємо продукти, використовуючи при цьому пряні рослини. Все їх розмаїття можна розділити на наступні види:

Пряно-ароматичні.

Пряно-смакові.

Пряно-ароматичні рослини володіють оригінальним запахом. А пряно-смакові мають специфічний смак.

Пряні рослини: опис і назвиВ ході досліджень встановлено, що пряно-смакові рослини і пряно-ароматичні володіють антисептичними, консервуючими, лікарськими і бактерицидними властивостями. До складу прянощів входять ефірні масла та інші дуже цінні речовини, які покращують кулінарні властивості продуктів, а також збуджує смакові рецептори, діяльність травної системи, підсилюють засвоюваність їжі, викликають апетит, сприятливо впливають на процес обміну речовин і на весь організм в цілому. Велика частина їх завозиться до нас здалеку, оскільки безліч рослин (пряних) росте лише в субтропіках або тропіках. Але і на території нашої країни є чимало представників сімейства пряних рослин, що виростають в дикій природі. Так і в садах у нас прийнято вирощувати різноманітні трави, які користуються успіхом не тільки для вживання в їжу, але і використовуються в самих різних галузях промисловості.

Різноманітність прянощів

Пряні рослини ділять на шість груп:

Гостро-гіркі, мають слабкий аромат. До них відноситься хрін, перець, гірчиця та інші.

Гіркі, але з різким пряним ароматом – хміль, запашний перець, імбир, гвоздика, лавр, аїр, ісопу та інші.

З дуже сильним, але зовсім не гострим, солодкуватим ароматом та легкою пряним смаком – мускатний горіх, кориця, буркун, любисток, коріандр.

З легким і тонким пряним запахом – майоран, чабер, кмин, кардамон.

З індивідуальними властивостями – цибуля, часник, кріп, фенхель, шавлія, аніс, м'ята.

Напіточние – це рослини, що використовуються для приготування всіляких напоїв.

Пряні рослини: опис і назвиДля додання напою благородного аромату і специфічного смаку застосовують різні культурні рослини. Наприклад, майоран, м'яту перцеву, розмарин лікарський, базилік, чебрець, фенхель, кріп, коріандр. З цією ж метою використовують і дикі рослини: полин, лепеха, дягель, зубрівку, оман, барбарис, солодку, журавлину, смородину. При цьому у абсолютно різних пряних рослин використовують різні частини: насіння, квітки, коріння, листя.

Використання пряних рослин

Багато пряні рослини дають продукти різного господарського призначення. Наприклад, частина з них використовується в якості інгредієнтів для приготування салатів (любисток, бараго, листя огіркової трави, настурція, м'ята, кульбаба). Деякі рослини з пряним запахом використовують у фармацевтичній та парфумерній промисловості, оскільки в них містяться ефірні масла і біологічні активні речовини (базилік, меліса, чабер, кріп, м'ята). Вони мають сильні лікувальні властивості, а тому застосовуються в якості лікарських.

Пряно-ароматичні рослини і пряно-смакові використовуються для приготування їжі в смаженому, вареному або свіжому вигляді. Їх кислі, гіркі, пряні, гострі та ароматичні речовини присмачують їжу, надаючи їй оригінальний смак, покращуючи смакові властивості. В цілому це сприяє поліпшенню засвоєння їжі організмом людини.

Пряні лікарські рослини

Багато пряно-ароматичні рослини мають лікувальними властивостями, а тому їх використовують в якості лікарських багато століть. Біологічні активні речовини присутні в багатьох дикорослих і вирощуваних рослинах, вони сприятливо впливають на весь організм в цілому, нормалізуючи роботу окремих органів.

Пряні рослини: опис і назвиНаведемо приклад таких трав. Та ж м'ята – лікарський і пряна рослина, яка дуже часто зустрічається на дачних ділянках та городах. Материнка, катовник, коріандр, чебрець, бадан також мають пряно-лікувальними властивостями.

Заготівля прянощів

Листя пряних рослин, насіння, коріння, квітки можна збирати на природі, а можна деякі з них посадити у себе на присадибній ділянці. Догляд за ними не вимагає якихось колосальних знань і умінь. Взагалі, налічується близько трьохсот видів рослин, які використовуються в якості прянощів. Пряні рослини (фото наведені в статті) вирощуються не тільки садівниками-аматорами, але і на промислових плантаціях. В наших широтах городники найбільш часто висаджують наступні трави: базилік, кріп, любисток, чорнобривці, кінзу, м'яту, чебрець, материнку, селера і багато інших. У кулінарії використовуються насіння пряних рослин, коріння, квітки і стебла. Роблячи заготовки таких трав, потрібно знати, коли і які частини рослини збирати, і як це робити правильно. Наприклад, якщо потрібно заготовити наземну частину, то робити це варто після повного розвитку рослини (як правило, це відбувається влітку). Сировину збирають під вечір, щоб не було роси. До цього поливати рослини не варто, а от після збору потрібно добре залити грядки, що дозволить дати поштовх новому етапу розвитку культури.

Пряні рослини: опис і назви

Слід знати, що всі прянощі заготовлювати потрібно в міру. Якщо у вас невелика сім'я, то і старатися не варто. Справа в тому, що висушені ефірно-олійні трави не зберігаються більше року, а тому кожен сезон краще збирати свіжий урожай, ніж користуватися багаторічними заготовками, що втратили велику частину корисних властивостей.

Багаторічні пряні рослини

Раніше асортимент пряностей на прилавках магазинів був не настільки широкий, як в даний час. Зараз же в будь-якому супермаркеті можна знайти непоганий їх вибір. Та й на присадибних ділянках в даний час вирощують безліч прянощів, а не тільки кріп і петрушку, оскільки сім'яні магазини пропонують великий вибір посівного матеріалу. Зараз дуже популярний базилік. Деякі помилково вважають його суто південної культурою, але це не зовсім так. Таку рослину можна виростити і в середній смузі Росії. Існують різні види базиліка – пучкообразний, ложковидний, великий, дрібний. Всі різновиди відрізняються ароматом квітів і смаком. Класичне рослина ідеально поєднується з м'ясом і сиром. А ось рослина з лимонним запахом підійде для десертів, напоїв і салатів. Базилік гвоздиковим ароматом використовують для приготування маринадів. Найбільш стійким ароматом володіють молоді рослини до початку цвітіння. У природі існують низькі і високі сорти базиліка, з зеленими, фіолетовими, гладкими, гофрованими, дрібними і великими листочками. Насіння культури для отримання зелені можна висівати у відкритий грунт одночасно з огірками. Базилік – дуже красиве рослина, тому його не обов'язково садити на грядках. Досить розмістити кілька рослин в середині квіткових композицій.

Коріандр

Коріандр (кінза) – досить популярна культура. Її вирощують не тільки заради зелені, але і для одержання насіння. Якщо ви є шанувальником свіжої зелені кінзи, то насіння можна висівати кілька разів: з весни і до середини літа, витримуючи інтервали в два-три тижні. Для розведення культури використовують торішні насіння. Свіжі не дають сходів. Цвітіння рослини починається при досить тривалому світловому дні. Якщо ж насіння висіяти в той період, коли день вже починає зменшуватися, то цвітіння не буде.

Пряні рослини: опис і назвиЯкщо вирощувати кінзу заради насіння, парасольки рослини потрібно зрізати, коли вони стають золотистими. Повного дозрівання краще не чекати, оскільки насіння може висипатися. Парасольки висушують, після чого обмолочують. В домашніх умовах насіння коріандру зберігають у скляній баночці, як і будь-яку пряність. Подрібнити кінзу потрібно дрібними порціями в кавомолці по мірі необхідності. Мелені насіння швидко втрачають запах.

Петрушка

Кореневу Петрушку вирощують для отримання білих коренеплодів. Їх подрібнюють і кладуть у супи, тушковане м'ясо, рагу. В кулінарії широко використовуються і листя рослини. Культура відноситься до багаторічних рослин. Коренеплоди морозостійкі, а тому легко зимують у ґрунті, а листова частина навіть переносить легкі осінні і весняні і заморозки. Для росту петрушки оптимальною вважається температура 16-18 градусів. При більш високих температурах розвиток і зростання культури сповільнюється, зате відбувається накопичення аромату і ефірних масел в листі. Існує більше десяти сортів культури: Голок, Східна, Альба, Пікантна, Любаша та інші.

Чебрець овочевий

Чебрець дуже часто ще називають богородской травою. Він відноситься до багаторічних рослин. Чебрець утворює пишні зарості і володіє характерним ароматом. Коли рослина цвіте, ножем зрізують його стебла.

Пряні рослини: опис і назвиЧебрець являє собою гарний компактний кущик. А ось зимує він не завжди вдало. Вічнозелена рослина навіть наприкінці зими має зелене листя, але, якщо довго не грунт відтає, воно може загинути від посухи. Виходить, що листя на сонці віддають багато вологи, а корені не можуть отримати вологи з замерзлого ґрунту. У таких випадках можна спробувати полити рослину теплою водою і накрити торфом. Чебрець на ділянці може прожити до трьох років, якщо йому сподобається відведене для нього місце.

Любисток

Любисток – багаторічна рослина, що виростають до двох метрів у висоту. Культура має м'ясисті корені і досить великі листя. Рослина дуже стійка, йому не страшні навіть суворі зими. Наземні частини переносять короткочасні заморозки до мінус восьми градусів. У кулінарії використовують не тільки корені рослини, але і листя. Свіжу зелень кладуть у салат, насіння в розсіл додають до овочів, а коріння використовують як пряної приправи. Найбільш часто вирощувані сорти любистку – Дон Жуан, Геракл, Амур, Лідер, Молодець.

Орегано

Орегано – це пряність, з якої спостерігається деяка плутанина. У стандартному варіанті під такою назвою мається на увазі майоран. Але у нас під таким ім'ям пропонують материнку. Звичайно, обидва рослини є пряними травами, але сильно відрізняються за смаком. Їх листя і суцвіття широко використовують в кулінарії, додаючи в салати, піцу, м'ясні страви, соуси і пасти.

Пряні рослини: опис і назвиМайораном присмачують качку, смаженого гусака, кладуть його в домашню ковбасу. Рослина навіть прозвали ковбасної травою, оскільки у багатьох країнах вона є основною приправою в ковбасних виробах. Майоран чудово доповнює картопляні супи, страви із смаженої птиці, печінки, грибів і баранини. Вирощують майоран розсадним способом, висіваючи насіння в квітні. Перші сходи з'являються лише через три тижні. В кінці травня розсаду пересаджують у відкритий грунт, коли вже немає загрози заморозків. Прибирають рослини на початку періоду масового цвітіння. Стебла з суцвіттями зрізають на висоті близько п'яти сантиметрів над рівнем землі і висушують в темному, але провітрюваному місці.

Острогін або естрагон

Тархун (естрагон) – холодостійка рослина, що виростають у формі куща заввишки до одного метра з великою кількістю пагонів. Якщо рослина не пересаджувати, то воно здатне рости протягом п'яти - семи років. Культура не любить надто сирих місць. Все, наведені нами пряні рослини дуже солнцелюбівие і воліють рости на відкритих місцях. А ось сушать їх у затінку в прохолодному місці, оскільки при температурі понад 35 градусів ароматичні речовини випаровуються.

Кардамон

Кардамон – пряна рослина сімейства імбирних, що представляє собою не що інше, як траву. Виростає культура в дикій природі в Південній Індії (у вологих лісах). На світових ринках спецій особливо цінується майорський і індійський кардамон. Плоди рослини зовні схожі на коробочку. Збирають трохи недозрілими, а потім просушують на сонці. Для ароматизації кондитерських і борошняних виробів коробочки розмелюють. Більш сильним ароматом володіють зелені плоди, ніж білі.

Чорний кардамон

Чорний кардамон – це зовсім інша спеція. Плоди (коробочки) збираються з дерева атотит, що належить до сімейства імбирних. Декілька різновидів таких дерев росте на півдні Китаю і в гірських областях Китаю. Коробочки рослини продають, як правило, в цілому вигляді, вони володіють приємним ароматом, з ледве помітним відтінком камфори і серпанок. Також відомий ще чорний кардамон з Мадагаскару, Камеруну та Сомалі. Французи кладуть таку пряність у лікери ("Шартрез", "Кюрасао"), німці додають її у суміші для приготування знаменитих нюрнберзьких пряників. Саме від німців до нас прийшла традиція додавати кардамон у великодні паски. Найбільшою популярністю він користується на Сході. Наприклад, в Індії кардамон додають в усі страви і навіть напої.

Куркума

Куркума – це пряність яскраво-жовтого кольору. Отримують її з кореневищ рослини сімейства імбирних. Спеція має злегка пекучим гіркуватим, але приємним смаком. Куркума неймовірно популярна в Англії, Індії, Середній Азії, Китаї, Азербайджані. Пряність часто використовують замість дорого шафрану, хоча їх властивості все ж відрізняються. Страви, приготовлені з куркумою, довше зберігаються. Спеція застосовується для приготування яловичини, баранини і яловичини.

Кориця

Кориця являє собою вічнозелене дерево, висота якого сягає 15 метрів. Для отримання знаменитої прянощі збирають плоди і листя, все набагато складніше. Дворічне деревце зрубують і залишають пень, з якого на наступний рік з'являються молоді пагони. Як тільки вони досягають метрової висоти, їх зрізають і знімають з них кору. Причому беруть тільки внутрішній шар. Висихаючи, тонкі смуги скручуються в трубочку. У такому вигляді кориця надходить у продаж.

Пряні рослини: опис і назвиКорицю, як спецію, можна розділити на цейлонскую (благородну) і китайську (касію). Перша вважається більш дорогим і цінним, оскільки виготовляється тільки з внутрішнього шару. А ось касію виготовляють з усієї кори, а тому її більш пекучий смак і різкий. В наших магазинах продають саме касію, як більш доступні і дешевий варіант. Хоча варто зазначити, що шляхетна кориця набагато виграє як у хімічному складі, так і в смакових якостях.

Замість післямови

У нашій статті ми навели приклади лише деяких пряних рослин з усього їх величезного розмаїття. Прянощі з давніх часів використовуються людьми в кулінарії і в якості лікувальних засобів, а тому є незамінними помічниками в повсякденному житті.

Прянощі давно і міцно увійшли в наше повсякденнежиття. Вони стали для нас настільки звичними, що ми навіть не помічаємо, як часто їх використовуємо. А тим часом ми щодня готуємо їжу або консервуємо продукти, використовуючи при цьому пряні рослини. Всі їх різноманіттям можна розділити на наступні види:

Пряно-ароматичні.

Пряно-смакові.

Пряно-ароматичні рослини володіють оригінальним запахом. А пряно-смакові мають специфічний смак.

пряні рослини

В ході досліджень встановлено, щопряно-смакові рослини і пряно-ароматичні мають антисептичні, що консервують, лікарськими і бактерицидними властивостями. До складу прянощів входять ефірні масла і інші дуже цінні речовини, які покращують кулінарні властивості продуктів, а також збуджують смакові рецептори, діяльність травної системи, підсилюють засвоюваність їжі, викликають апетит, сприятливо впливають на процес обміну речовин і на весь організм в цілому.

Велика частина їх завозиться до нас здалеку,оскільки безліч рослин (пряних) виростає тільки в субтропіках або тропіках. Але і на території нашої країни є чимало представників сімейства пряних рослин, які ростуть в дикій природі. Та й в садах у нас прийнято вирощувати різноманітні трави, які користуються успіхом не тільки для вживання в їжу, але і використовуються в самих різних галузях промисловості.

різноманітність прянощів

Пряні рослини ділять на шість груп:

Гостро-гіркі, що мають слабкий аромат. До них відноситься хрін, перець, гірчиця та інші.

Гіркі, але з різким пряним ароматом - хміль, запашний перець, імбир, гвоздика, лавр, аїр, иссоп і інші.

З дуже сильним, але абсолютно не гострим солодкуватим ароматом і легким пряним смаком - мускатний горіх, кориця, буркун, любисток, коріандр.

З легким і тонким пряним запахом - майоран, чабер, кмин, кардамон.

З індивідуальними властивостями - цибуля, часник, кріп, фенхель, шавлія, аніс, м'ята.

Напіточние - це рослини, які використовуються для приготування всяких напоїв.

пряно ароматичні рослини

Для додання напою благородного аромату іспецифічного смаку застосовують різні культурні рослини. Наприклад, майоран, м'яту перцеву, розмарин лікарський, базилік, чебрець, фенхель, кріп, коріандр. З цією ж метою використовують і дикі рослини: полин, аїр, дягель, зубрівку, оман, барбарис, солодку, журавлину, смородину. При цьому у зовсім різних пряних рослин використовують різні частини: насіння, квітки, коріння, листя.

Використання пряних рослин

Багато пряні рослини дають продукти різногогосподарського призначення. Наприклад, частина з них використовується в якості інгредієнтів для приготування салатів (любисток, Бараге, листя огіркової трави, настурція, м'ята, кульбаба).

Деякі рослини з пряним запахом використовують вфармацевтичної та парфумерної промисловості, оскільки в них містяться ефірні масла і біологічні активні речовини (базилік, меліса, чабер, кріп, м'ята). Вони мають сильні лікувальні властивості, а тому застосовуються в якості лікарських.

Пряно-ароматичні рослини і пряно-смаковівикористовуються для приготування їжі в смаженому, вареному або свіжому вигляді. Їх кислі, гіркі, пряні, гострі і ароматичні речовини присмачують їжу, надаючи їй оригінальний смак, покращує смакові властивості. В цілому це сприяє поліпшенню засвоєння їжі людським організмом.

Пряні лікарські рослини

Багато пряно-ароматичні рослини володіютьлікувальними властивостями, а тому їх використовують в якості лікарських багато століть. Біологічні активні речовини присутні в багатьох дикорослих і вирощуваних рослинах, вони сприятливо впливають на весь організм в цілому, нормалізуючи роботу окремих органів.

види пряних рослин

Наведемо приклад таких трав. Та ж м'ята - лікарський і пряна рослина, яке дуже часто зустрічається на дачних ділянках і городах. Материнка, катовнік, коріандр, чебрець, бадан також мають пряно-лікувальними властивостями.

заготівля прянощів

Листя пряних рослин, насіння, коріння, квіткиможна збирати на природі, а можна деякі з них посадити у себе на присадибній ділянці. Догляд за ними не вимагає якихось колосальних знань і умінь. Взагалі, налічується близько трьохсот видів рослин, які використовуються в якості прянощів.

Пряні рослини (фото наведені в статті) вирощуються не тільки садівниками-аматорами, але і на промислових плантаціях.

У наших широтах городники найбільш частовисаджують такі трави: базилік, фенхель, любисток, чорнобривці, кінзу, м'яту, чебрець, материнку, селера і багато інших. У кулінарії використовується насіння пряних рослин, коріння, квітки і стебла. Роблячи заготівлі таких трав, потрібно знати, коли і які частини рослини збирати, і як це робити правильно. Наприклад, якщо потрібно заготовити наземну частину, то робити це варто після повного розвитку рослини (як правило, це відбувається влітку). Сировину збирають під вечір, щоб не було роси. До цього поливати рослини не варто, а ось після збору потрібно добре залити грядки, що дозволить дати поштовх новому етапу розвитку культури.

рослини з пряним запахом

Слід знати, що все прянощі заготовлюватипотрібно в міру. Якщо у вас невелика сім'я, то і важливо знати міру. Справа в тому, що висушені ефірно-олійні трави не зберігається більше року, а тому кожен сезон краще збирати свіжий урожай, ніж користуватися багаторічними заготовками, які втратили більшу частину корисних властивостей.

Багаторічні пряні рослини

Раніше асортимент пряностей на прилавкахмагазинів був не такий широкий, як в даний час. Зараз же в будь-якому супермаркеті можна виявити непоганий їх вибір. Та й на присадибних ділянках в даний час вирощують безліч прянощів, а не тільки кріп і петрушку, оскільки насіннєві магазини пропонують великий вибір посівного матеріалу.

Зараз дуже популярний базилік. Деякі помилково вважають його суто південній культурою, але це не зовсім так. Така рослина можна виростити і в середній смузі Росії.

Існують різні види базиліка - пучкообразний,ложковідний, великий, дрібний. Всі різновиди відрізняються ароматом, квітів і смаком. Класичне рослина ідеально поєднується з м'ясом і сиром. А ось рослина з лимонним запахом підійде для десертів, напоїв і салатів. Базилік гвоздиковим ароматом використовують для приготування маринадів. Найбільш стійким ароматом володіють молоді рослини на самому початку цвітіння.

У природі існують низькі і високі сортибазиліка, з зеленими, фіолетовими, гладкими, гофрованими, дрібними і великими листочками. Насіння культури для отримання зелені можна висівати у відкритий грунт одночасно з огірками.

Базилік - дуже красива рослина, тому його не обов'язково садити на грядках. Досить розмістити кілька рослин в середині квіткових композицій.

коріандр

Коріандр (кінза) - вельми популярна культура. Її вирощують не тільки заради зелені, але і для отримання насіння. Якщо ви є прихильником свіжої зелені кінзи, то насіння можна висівати кілька разів: з весни і до середини літа, витримуючи тимчасові інтервали в два-три тижні. Для розведення культури використовують торішні насіння. Свіжі не дають сходів. Цвітіння рослини починається при досить тривалому світловому дні. Якщо ж насіння висіяти в той період, коли день вже починає зменшуватися, то цвітіння не буде.

листя пряних рослин

Якщо вирощувати кінзу заради насіння, то парасолькирослини потрібно зрізати, коли вони стають золотистими. Повного дозрівання краще не чекати, оскільки насіння може висипатися. Парасольки висушують, після чого обмолочують.

У домашніх умовах насіння коріандру зберігають в скляній баночці, як і будь-яку пряність. Подрібнювати кінзу потрібно дрібними порціями в кавомолці в міру необхідності. Мелені насіння швидко втрачають запах.

петрушка

Петрушку кореневу вирощують для отримання білихкоренеплодів. Їх подрібнюють і кладуть у супи, тушковане м'ясо, рагу. У кулінарії широко використовуються і листя рослини. Культура відноситься до багаторічних рослин. Коренеплоди морозостійкі, а тому легко зимують в грунті, а листова частина навіть переносить легкі осінні та весняні і заморозки. Для зростання петрушки оптимальною вважається температура 16-18 градусів. При більш високих температурах розвиток і зростання культури сповільнюється, зате відбувається накопичення аромату і ефірних масел в листі. Існує більше десяти сортів культури: Ігл, Східна, Альба, Пікантна, Любаша та інші.

чебрець овочевий

Чебрець дуже часто ще називають богородскойтравою. Він відноситься до багаторічних рослин. Чебрець утворює пишні зарості і має характерний ароматом. Коли рослина цвіте, ножем зрізають його стебла.

пряно смакові рослини

Чебрець є гарний компактнийкущик. А ось зимує він не завжди вдало. Вічнозелена рослина навіть в кінці зими має зелене листя, але, якщо довго не відтає грунт, воно може загинути від посухи. Виходить, що листя на сонці віддають багато вологи, а коріння не можуть отримати вологи із замерзлої грунту. У таких випадках можна спробувати полити рослину теплою водою і накрити торфом. Чебрець на ділянці може прожити до трьох років, якщо йому сподобається відведений для нього місце.

Любисток

Любисток - багаторічна рослина, що виростають додвох метрів у висоту. Культура має м'ясисті коріння і досить великі листи. Рослина дуже стійко, йому не страшні навіть суворі зими. Наземні частини переносять короткочасні заморозки до мінус восьми градусів. У кулінарії використовують не тільки коріння рослини, а й листя. Свіжу зелень кладуть в салат, насіння додають в розсіл до овочів, а коріння використовують як пряну приправу. Найбільш часто вирощувані сорти любистку - Дон Жуан, Геракл, Амур, Лідер, молодець.

орегано

Орегано - це пряність, з якої спостерігаєтьсядеяка плутанина. У стандартному варіанті під такою назвою мається на увазі майоран. Але у нас під таким ім'ям пропонують материнку. Звичайно, обидва рослини є пряними травами, але сильно відрізняються за смаком. Їх листя і суцвіття широко використовують в кулінарії, додаючи в салати, піцу, м'ясні страви, соуси і пасти.

насіння пряних рослин

Майораном присмачують качку, смаженого гусака, кладутьйого в домашню ковбасу. Рослина навіть прозвали ковбасної травою, оскільки в багатьох країнах вона є основною приправою в ковбасних виробах. Майоран чудово доповнює картопляні супи, страви із смаженої птиці, печінки, грибів і баранини. Вирощують майоран розсадним способом, висіваючи насіння в квітні. Перші сходи з'являються тільки через три тижні. В кінці травня розсаду пересаджують у відкритий грунт, коли вже немає загрози заморозків. Забирають рослини на початку періоду масового цвітіння. Стебла з суцвіттями зрізають на висоті близько п'яти сантиметрів над рівнем землі і висушують в темному, але провітрюваному місці.

Тархун, або естрагон

Тархун (естрагон) - холодостійка рослина,виростають в формі куща висотою до одного метра з великим числом пагонів. Якщо рослина не пересаджувати, то воно здатне рости протягом п'яти - семи років. Культура не любить занадто сирих місць.

Все, наведені нами пряні рослини дужесолнцелюбівие і вважають за краще рости на відкритих місцях. А ось сушать їх тільки в тіні в прохолодному місці, оскільки при температурі понад 35 градусів ароматичні речовини випаровуються.

кардамон

Кардамон - пряна рослина сімейства імбирних,що представляє собою не що інше, як траву. Виростає культура в дикій природі в Південній Індії (у вологих лісах). На світових ринках спецій особливо цінується Майорський і індійський кардамон. Плоди рослини зовні схожі на коробочку. Збирають їх трохи недозрілі, а потім просушують на сонці. Для ароматизації кондитерських і борошняних виробів коробочки розмелюють. Більш сильним ароматом володіють зелені плоди, ніж білі.

чорний кардамон

Чорний кардамон - це зовсім інша спеція. Плоди (коробочки) збираються з дерева атотіт, що належить сімейству імбирних. Кілька різновидів таких дерев росте на півдні Китаю і в гірських областях Китаю. Коробочки рослини продають, як правило, в цілому вигляді, вони мають приємний аромат з ледь помітним відтінком камфори і серпанок.

Також відомий ще чорний кардамон з Мадагаскару,Камеруну і Сомалі. Французи кладуть таку пряність в лікери ( "Шартрез", "Кюрасао"), німці додають її в суміші для приготування знаменитих нюрнберзьких пряників. Саме від німців до нас прийшла традиція додавати кардамон в паски.

Найбільшою популярністю пряність користується на Сході. Наприклад, в Індії кардамон додають в усі страви і навіть напої.

Куркума

Куркума - це пряність яскраво-жовтого кольору. Отримують її з кореневищ рослини сімейства імбирних. Спеція має злегка пекучим гірким, але приємним смаком. Куркума неймовірно популярна в Англії, Індії, Середньої Азії, Китаї, Азербайджані. Пряність часто використовують замість дорого шафрану, хоча їх властивості все ж відрізняються. Страви, приготовані з куркумою, довше зберігаються. Спеція застосовується для приготування яловичини, баранини і курятини.

кориця

Кориця являє собою вічнозелене дерево,висота якого сягає 15 метрів. Для отримання знаменитої прянощі збирають не плоди і листя, все набагато складніше. Дворічне деревце зрубують і залишають пень, з якого на наступний рік з'являються молоді пагони. Як тільки вони досягають метрової висоти, їх зрізають і знімають з них кору. Причому беруть тільки внутрішній шар. Висихаючи, тонкі смуги скручуються в трубочку. У такому вигляді кориця надходить у продаж.

пряні рослини фото

Корицю, як спецію, можна розділити на цейлонську(Благородну) і китайську (кассию). Перша вважається більш дорогою і цінною, оскільки виготовляється тільки з внутрішнього шару. А ось кассию виготовляють з усієї кори, а тому її смак більш пекучий і різкий. У наших магазинах продають саме кассию, як більш доступні і дешевий варіант. Хоча варто відзначити, що благородна кориця набагато виграє як в хімічному складі, так і в

Рослина базилік духмяний (лат. Ocimum basillicum), або камфорний, або городній, або звичайний, або васильки справжні, є трав'янистим однорічником виду Базилік підродини Котовникові родини Глухокропивові. У дикій природі трава базилік росте в Китаї, Ірані, Індії, в Африці, на півдні Азії, в американських тропіках, в Середній Азії та на Кавказі. Припускають, що походить базилік з Африки, а в Європу його завезли солдати армії Олександра Македонського. Продовжити читання Кріп: вирощування на підвіконні і на городі Кріп (лат. Anethum) монотипний рід трав'янистих однорічних родини Зонтичні, представлений видом кріп пахучий, або кріп городній. У дикій природі вид зустрічається в центральних і південно-західних районах Азії, в Гімалаях і на півночі Африки, а в культурі вирощується по всьому світу. Так само, як і його родичка петрушка, кріп відомий людству з часів Стародавнього Єгипту, але в якості спеції в Європі кріп стали вживати тільки в XVI столітті. Продовжити читання М'ята: вирощування з насіння вдома і в саду М'ята перцева (лат. Mentha piperita), або м'ята холодна, або м'ята англійська – трав'янистий багаторічник, вид роду М'ята родини Ясноткові, або Губоцвіті, виведений гібридизацією м'яти садової (колоскової) і м'яти водної. М'ята перцева вважалася цінною рослиною ще в Стародавньому Римі: листя м'яти використовували для натирання меблів, а водою, настояною на м'яті, обприскували кімнати. Продовжити читання Майоран: вирощування на горожі, властивості, сорти Рослина майоран (Origanum majorana) – вид трав'янистих багаторічників роду Материнка родини Ясноткові. У природі він росте в Центральній Європі, Північній Африці й на Близькому Сході. Ще в Давньому Єгипті, Елладі та Римській імперії трава майоран цінувалась як декоративна, лікарська рослина та як прянощі. Греки наділяли майоран магічними властивостями, завдяки яким можна повернути собі мужність і любов, і стверджували, що свій аромат рослина отримала від богині кохання Афродіти. Тому на голови молодят надягали вінки з майорану. А римляни вважали майоран найсильнішим афродизіаком. Продовжити читання Розмарин: вирощування на городі і дома, сорти Рослина розмарин (лат. Rosmarinus) – рід вічнозелених напівчагарників і чагарників родини Ясноткові. У природі розмарин росте в Північній Африці – Марокко, Тунісі, Алжирі та Лівії, а також на Кіпрі, в Туреччині і європейських країнах – Іспанії, Португалії, Греції, Італії, країнах колишньої Югославії та на півдні Франції. У перекладі з латини назва рослини звучить як «морська свіжість» – у стародавніх греків розмарин асоціювався з Афродітою, яка з'явилася з піни морської. Але насправді аромат розмарину далекий від йодистого запаху моря, радше він поєднує в собі запахи сосни й камфори, тому, можливо, ближча до істини не латинська, а грецька назва рослини, що означає в перекладі «бальзамічний чагарник». Продовжити читання Чебрець: вирощування на городі, сорти Рослина чебрець (лат. Thymus) належить до найбільшого роду родини Ясноткові, який представляє ароматичні напівчагарники або чагарники. До речі, в деяких випадках під чебрецем мають на увазі чебрець повзучий. У народі чебрець має багато інших назв – чабер, чабрик, чебер, чебрик, чебарка, чобер, чобрик, чибер, щебрик, щабрик, цебрик, цебриць, цебрець, тим’ян повзучий, мала материнка, боровий чепчик, чепчик, богородська трава, лимонний душок.