

**ПРЯНОСТИ: ЗНАКОМЫЕ НЕЗНАКОМЦЫ*****Е. И. ВАСИЛЕВСКАЯ<sup>а</sup>***

*<sup>а</sup>Кафедра неорганической химии химического факультета  
Белорусского государственного университета*

Статья рассказывает об использовании специй и пряностей в кулинарии. Вкус создается десятками ингредиентов. Жить же с пряностями намного интереснее, чем без них. А так ли много в мире вещей, про которые можно сказать подобное?

**Ключевые слова:** вкус, витаминно-минеральный комплекс, восточные пряности, специи, мера и эталон веса, экстракты и концентраты, приправы.

**SPICES: FAMILIAR STRANGERS*****H. VASILEVSKAYA<sup>а</sup>***

*<sup>а</sup>Department of inorganic chemistry of the Faculty of Chemistry  
of Belarusian State University*

The article tells about the use of herbs and spices in cooking. Taste created by dozens of ingredients. Living well with spices is much more interesting than without them. And there are many things in the world, about which one can say such a thing?

**Key word:** taste, vitamin-mineral complex, oriental spices, spices, measure and standard of weight, extracts and concentrates, flavorings

---

**Образец цитирования:** Василевская Е.И. Пряности: знакомые незнакомцы // София. 2016. № 1. С. 96–102.

**For citation:** Vasilevskaya H. Spices: familiar strangers // Sofia. 2016. № 1. P. 96–102 (in Russ.).

**Автор:**

***Василевская Елена Ивановна*** — кандидат химических наук, доцент кафедры неорганической химии химического факультета БГУ

**Author:**

***Vasilevskaya Helena*** — PhD in Chemistry, Assistant Professor of Inorganic Chemistry Department of the Faculty of Chemistry of BSU



*Василевская Е. И.*  
*(Минск, БГУ)*

### **ПРЯНОСТИ: ЗНАКОМЫЕ НЕЗНАКОМЦЫ**

Специи, пряности, приправы — сегодня, как и столетия назад, ни одна хозяйка не может обойтись без них на кухне. Даже в небольших количествах они способны изменить вкус привычного блюда, создать своеобразный аромат нашего дома, оказать лечебное действие. С древнейших времен человек использует в своем питании различные части пряных растений: корни, семена, цветы и даже отдельные части цветка (шафран — самая дорогая специя), кору, листья и т.д. Пряности не только придают более яркий вкус пище, но и служат своеобразными природными витаминно-минеральными комплексами.



Люди начали использовать различные пряности с того момента, как научились готовить еду. Семена горчицы и кориандра, корни пряных растений обнаружены даже на стоянках каменного века. На египетских табличках возрастом около 3000 лет до нашей эры, говорится о выращивании и производстве аниса, кардамона, душицы, кунжута, горчицы, шафрана, гвоздики. В захоронениях египетских фараонов найдены пряности, а на стенах — их изображения. В Китае найдены исторические документы, датирующиеся 2500 годом до нашей эры, с описанием корицы, гвоздики и бадьяна.

Из-за этих веществ возникали войны, организовывались дальние походы. Исторически пряности и специи пришли в Европу из Азии. Словосочетания “пряности” и “восточные пряности” до последнего времени были синонимами, так как 90% мировой оптовой торговли пряными растениями занимали именно **восточные пряности**. Напомним, что знаменитый Христофор Колумб искал морской путь в Индию, которая являлась крупнейшим поставщиком восточных пряностей на мировой рынок, но открыл Европе путь к перцу, корице, ванили и другим специям. В Древней Греции употребляли в пищу анис, кориандр, корицу, тмин, лавр, майоран и другие пряности. Гиппократ в своих произведениях упоминает много названий пряностей, говоря об их пользе с медицинской точки зрения. Римляне во многом заимствовали культуру употребления пряностей у древних греков.

Некоторые пряности были средством расчёта при торговых операциях, служили мерой и эталоном веса и ценились в буквальном смысле на вес золота. Например, в XIII веке 1000 зерен пряности черного перца должны были весить точно 460 грамм и меру перца меняли на меру золота. Один же фунт мускатного ореха меняли на одну корову или три овцы.

Следует, однако, отличать понятия “пряности”, “специи” и “приправы”. Пряности — это определенным образом приготовленные (высушенные, размолотые) различные части растений: плоды, семена, листья, соцветия, стебли, корни, кора. Они, как правило, не употребляются отдельно, не являются самостоятельным блюдом. Растения, используемые в качестве пряностей, называют пряноароматическими. К ним относятся некоторые огородные растения (лук, чеснок и др.) и зелень. Кроме аппетитного запаха, пряности могут придавать пище жгучий, терпкий или горький вкус. Большинство пряностей — по

совместительству лечебные травы. Они подавляют рост и развитие бактерий, активизируют вывод шлаков из организма. Считается, что пряности пришли в кулинарию намного раньше соли. Древними было замечено их замечательное свойство –сохранять пищу, продлевать срок ее хранения, ведь многие пряности — замечательные консерванты. Так, например, мясо, пересыпанное перцем и высушенное, долго не портится.

В XX в. с развитием системы общественного питания, появились экстракты и концентраты пряностей: укропное масло, порошок лавра, сельдерейная соль и др. Так, например, если для приготовления четырех порций супа нужно 5 лавровых листов на кастрюлю, то для приготовления 800 порций того же супа нужно 1000 листов лавра. Эти проблемы и решились применением экстрактов, которые вытеснили классические пряности из системы общественного питания. В итоге, одна столовая ложка экстракта лавра заменяет 1000 лавровых листов. Следует заметить, что экстракты разлагаются при нагревании, ухудшая вкус блюда, поэтому приправлять ими нужно готовую пищу.

Развитие химии привело к созданию искусственных пряностей: ванилин, синтетический коричный экстракт, порошкообразные заменители корицы, мускатного ореха, гвоздики, шафрана. Выпускаются искусственные пряности в форме эмульсий, эссенций, композиций, гранул и т.д.

В отличие пряностей под понятием “специи” можно объединить достаточно разные вещества, общим свойством которых является способность воздействовать на вкусготавливаемых блюд, их запах и цвет.

Специями являются соль, сахар, сода, уксус, лимонная кислота, дрожжи и даже алкоголь.

Приправа — более широкое понятие. Приправы могут быть отдельным продуктом питания, в их состав могут входить и специи, и пряности, и ароматизаторы. К обширному семейству приправ относятся все соусы, кетчупы, сухие смеси пряностей и специй. Например, когда мы заливаем грибы сметаной — сметана будет считаться приправой. К приправам можно отнести и широко известные смеси “карри”, “хмели-сунели”, в которых присутствуют только натуральные компоненты. Исследования и наблюдения, проводимые специалистами по питанию, удивляют ученых той точностью, с которой подобраны приправы в традиционных национальных кухнях. В состав самых популярных

и традиционных блюд обычно входят специи, содержащие в своем составе именно те компоненты, которых не хватает в продуктах, традиционно выращиваемых в данной местности.

Рассмотрим же наиболее известные пряности и специи подробнее. И начнем наше знакомство с пряностями с хорошо всем известной гвоздики. Гвоздика представляет собой высушенные нераскрытые бутоны гвоздичного дерева. В основном эти деревья выращивают в Танзании, а также в Индии, Малайзии, на островах Цейлон и Мадагаскар. Сам термин “гвоздика” связан с формой высушенного бутона: шляпка на тонкой ножке выглядит почти как гвоздик.



Гвоздика очень популярна в кулинарии. Ее добавляют в холодные закуски, супы, уху и мясные бульоны, во вторые блюда. Гвоздика хорошо сочетается с мясом, с ней готовят овощи, каши, пловы. Больше всего гвоздики кладут в маринады — до 0,5 грамма на литр. Пикантный аромат она придает тесту, варенью, блюдам из творога. Пряность добавляют в грог, пунш, глинтвейн, кофе, какао. Гвоздика входит в состав известных смесей пряностей: западноевропейского и индийского “карри”, индийских пряных смесей, китайской “усян-мянь” и др. Интересная приправа — востерширский соус, в котором гвоздика сочетается с чесноком, тамариндом, паприкой или чили. В Индонезии гвоздику добавляют в табак и, кстати, именно на это уходит почти 50% урожая.

Традиционным английским рождественским украшением является помандер — апельсин или лимон, красиво украшенный гвоздикой. Можно покрыть гвоздикой всю поверхность, или сложить из палочек какой-нибудь при-

чудливый узор, “начертить” линии, изобразить завитушки или окружности. Можно использовать красивые ленточки (из бархата, атласа, шелка или органзы), обвязывая ими апельсин с гвоздикой, как подарок. По мере высыхания апельсины и гвоздика выделяют изумительный “зимний” аромат. В классическом английском варианте апельсин утыкивают сухой гвоздикой и обкатывают в специально приготовленной смеси пряностей. Смесь пряностей готовят следующим образом: смешивают половину стакана порошка корицы, четверть стакана молотой гвоздики, три чайные ложки порошка мускатного ореха, три чайные ложки молотого душистого перца, четверть стакана порошка фиалкового корня. Затем помандер помещают в бумажный пакет, плотно закрывают и выдерживают в теплом месте несколько недель. Готовый помандер можно повесить на елку, положить на блюдо, использовать как подарок. Такой подарок



придает дому незабываемый аромат эфирных масел — аромат праздника. Этот аромат способен успокоить нервную систему, восполнить запасы сил после перенапряжения.

В “ножке” гвоздики содержится основное количество гвоздичного масла, а в шляпке больше ароматических веществ. Поэтому запах черешка сильнее и резче, в черешке больше веществ, которые придают блюду горечь. В сладкие

блюда лучше класть шляпки, а в маринады и мясные блюда — черешки. Компоненты гвоздичного масла растворяются в воде с различной скоростью. Не рекомендуется долго греть или кипятить блюда с этой пряностью. В бульон и мясные блюда гвоздику добавляют за полчаса до готовности, в компот — за 3–5 минут.

Большое количество гвоздичного масла приводит к тому, что при раздавливании бутона на бумаге остаются маслянистые пятна. Главный компонент этого масла, на который приходится около 70-90%, — эвгенол, он тяжелее воды. Чтобы проверить качество гвоздики, ее надо с силой бросить в стакан воды. Если гвоздика утонула — качество отличное, если плавает шляпкой вверх — удовлетворительное, если плавает на боку, то такую пряность лучше не использовать.

В качестве пряности используется и молотая гвоздика. Но иногда вместо молотых гвоздичных бутонов под названием “маточная гвоздика” продают размолотые плоды гвоздичного дерева, которые также имеют тонкий запах. В плодах содержится много крахмала, а в бутонах его нет вообще. Поэтому оценить качество молотой гвоздики можно с помощью капли иода. Если после добавления иода в порошок появится синее окрашивание, то имеем дело с маточной гвоздикой.

В древности гвоздика больше ценилась как лекарственное растение. В частности, её рекомендовали для освежения дыхания, и было просто неприлично прийти в китайский императорский дворец, не пожевав гвоздичный бутончик. Её широко применяли как лекарство от зубной боли.

Гвоздика дезинфицирует и освежает полость рта, облегчает дыхание при заболеваниях дыхательных путей, хорошо согревает тело, укрепляет желудок и печень, улучшает память и кровообращение. Гвоздичное масло применяют в парфюмерно-косметической и фармацевтической промышленности. На его основе делают дезодоранты для отпугивания комаров и москитов.

Продолжение следует