

Л.А. Юрченко
С.И. Васильевич

ИРЯНОСТИ И СПЕЦІИ



-
- ОПИСАНИЕ
 - ЗАГОТОВКА
 - КУЛЬТИВИРОВАНИЕ
 - ПРИМЕНЕНИЕ

СПРАВОЧНОЕ ИЗДАНИЕ

Юрченко Лилия Александровна
Василькевич Светлана Игоревна

ПРЯНОСТИ И СПЕЦИИ

Заведующая редакцией **З. М. Бедрицкая**
Редактор **С. Н. Деренговская**
Художественный редактор **А. Д. Болдырев**
Технический редактор **М. И. Ванкевич**
Корректоры **Т. С. Белинская, Е. А. Лукошко**
Оператор **Н. П. Драп**
ИБ № 654

Набрано на НПТ. Подписано в печать 07.07.89. Формат 60x90 1/16. Бумага книжно-журнальная. Гарнитура Тиде. Офсетная печать. Усл. печ. л. 14,0. Усл. кр.-отт. 41,5. Уч.-изд. л. 14,87. Тираж 300 000 экз. (2-й завод 100 001—200 000 экз.). Изд. № 4747. Зак. 275 Цена 2 р. 50 к.

Издательство "Польмя" Государственного комитета БССР по делам издательства, полиграфии и книжной торговли. 220600, Минск, проспект Машерова, 11

Минская фабрика цветной печати. 220115, Минск, Корженевского, 20

Юрченко Л. А., Василькевич С. И.

Ю 83 Пряности и специи. – Мн.: Полымя, 1989. – 222 с.: ил.
ISBN 5-345-00036-0.

Рассказывается о пряноароматических растениях и специях, их происхождении, распространении, условиях культивирования, пищевой ценности, даны рекомендации по их использованию: при консервировании овощей, фруктов, ягод, приготовлении блюд из овощей, рыбы, мяса, напитков.

Для широкого круга читателей.

Ю $\frac{3704030500-095}{M\ 306(03)-89}$ **30-89**

ББК 42.19 + 36.98



МИНСК
"ПОЛЫМЯ"
1989

Пряности и специи издавна находят широкое применение в качестве вкусовых добавок в кулинарной и пищевой промышленности при изготовлении консервов, рыбных, мясных и кондитерских изделий, при мариновании, квашении и засолке различных продуктов. В последнее время пряности и специи стали широко использоваться в производстве безалкогольных напитков.

Основой для изготовления пряностей и специй являются пряноароматические растения. Некоторые из них произрастают в диком виде или культивируются в странах Востока (Индия, Китай), Средиземноморье. Эти растения обладают сильным, ярко выраженным ароматом и вкусом и используются в предварительно обработанном и обязательно в сухом виде. К ним относятся черный и душистый перцы, гвоздика, имбирь, корица, мускатный орех и другие.

Многие пряноароматические растения распространены и культивируются на юге СССР, в Закавказье, на Украине и в Белоруссии. Это так называемые местные виды растений, которые применяются в свежем и сухом виде.

Полноценное питание человека зависит не только от питательной и биологической ценности пищи, но и от эффективности усвоения, связанного с ее вкусовыми и ароматическими свойствами. Специи и пряности повышают вкусовую ценность блюд. Добавленные в пищу, они придают ей особый вкус и запах, возбуждают аппетит, способствуют улучшению пищеварения и обмена веществ.

Кроме того, сложный химический состав пряноароматических растений обуславливает их эффективное использование в народной и научной медицине для лечения и профилактики различных заболеваний.

В разделе об использовании специй и пряностей большое внимание уделено применению их при заготовке сельскохозяйственной продукции впрок: сильные фитонцидные свойства пряностей повышают стойкость продуктов при длительном хранении. Также приведено большое количество рецептов приготовления приправ, соусов, различных салатов, холодных и горячих мясных и рыбных блюд, напитков и т. п.

Приведенные рецепты блюд в основном рассчитаны на 4 порции, напитков — на 1 л.