

Анис  
Ваниль  
Гвоздичное дерево  
Кориандр  
Корица  
Лавр благородный  
Лук репчатый  
Мелисса  
Мята перечная  
Перец душистый  
Перец красный  
Петрушка  
Тимьян  
Чеснок  
Шафран посевной  
Эстрагон

ИЗ ИСТОРИИ ПРЯНЫХ РАСТЕНИЙ  
2-е издание

16 открыток. Цева 54 коп.

Художник Н. Т. Барботченко. Автор текста Т. Д. Никиточкина  
© Издательство «Изобразительное искусство». Москва. 1986  
4-683. 800000. 76.

Ордена Трудового Красного Знамени Калининский полиграфический  
комбинат Союзполиграфпрома при Государственном комитете СССР  
по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 170024,  
г. Калинин, пр. Ленина, 5.



Пряными называют растения, в органах которых (в листьях, корнях, плодах, корневищах) содержатся ароматические или островкусовые вещества. Их полезные свойства определяются сложным химическим составом, в котором много органических кислот, эфирных масел, фитонцидов, гликозидов, витаминов и других биологически активных веществ.

С давних пор человек ценил пахучие травы. Сначала они использовались в различных ритуалах, а позднее для придания аромата и отдушки — как вкусовые вещества и приправы для пищи, а также для приготовления лекарств.

В настоящее время известно более 200 видов пряных растений. Многие из них представляют собой медленно растущие тропические лианы, кустарники или деревья, такие, как черный перец, корица, гвоздика, перец душистый, ваниль, мускатный орех и мускатный «цвет».

В качестве пряностей используют корни (хрен), корневища (айр, имбирь), луковицы (чеснок, лук), внутреннюю кору вечнозеленого растения (корица), нераскрывшиеся цветочные почки (гвоздика, каперсы), пестики и рыльца цветущего луковичного растения (шафран), всю зеленую массу (укроп, эстрагон), листья (лавр), плоды и их части (красный перец), высушенные семена (горчица, анис, тмин).

Пряные растения умеренной зоны — это ароматические травы: анис, тмин, сельдерей, кориандр, ажгон, петрушка, пастернак, фенхель, кароподиум, мелисса, базилик, майоран, мята, тимьян, горчица, кресс-салат, эстрагон, бархатцы, чернушка.

Все народы всех времен стремились иметь у себя пряности, которые ценились наравне с золотом, серебром, мехами и шелками. Высокая ценность, придававшаяся заморским пряным растениям, заставляла торговцев и купцов Древнего мира совершать рискованные, бесконечно далекие по тем временам путешествия. Черный перец, мускатный орех, кардамон и другие пряности доставляли в Европу караваны из Индии. Сколько раз за время долгого пути купцам приходилось платить огромные пошлины, сколько раз ценный груз становился добычей разбойников!

Две крупные морские державы-соперницы Испания и Португалия мечтали разбогатеть, захватив в свои руки торговлю с Индией. Мореплаватель Христофор Колумб предложил свои услуги Испании, обещая привезти пряности и другие ценные индийские товары. Перец Колумб привез, но

не индийский, а индейский, не черные горошины тропической лианы, а красные стручки, которые индейцы называли «ахи» и использовали вместо соли. Торговля пряностями косвенно послужила толчком к открытию Колумбом нового материка — Америки — и Фернаном Магелланом — западного морского пути в Индию.

В то время лук репчатый ценился настолько, что сарацины, например, охотно брали восемь луковиц как выкуп за каждого пленного француза. Когда хотели сказать, что кто-то очень богат, его в насмешку называли «мешком перца». Ценность черного перца была столь постоянна, что многие города и государства расплачивались им вместо денег. В те времена кухонный шкафчик с пряностями был настоящим богатством и почетного гостя угощали остро приправленными блюдами.

Почти все употребляемые в Европе пряности и специи — иноземного происхождения. Когда не существовало широкого обмена между южными и северными странами, потребность в специях и пряностях удовлетворялась за счет местных растений. Среди наших обычных специй самого большого внимания заслуживают укроп, петрушка, хрен и ряд других, менее известных.

Сегодня иноземные специи вытеснили местные, которые в большинстве случаев уже забыты. Однако некоторые из них, хотя и вышли из моды, несколько не уступают привозным.

У многих культурных и дикорастущих растений листья и стебли служат хорошей приправой к пище. В южных странах, особенно на Востоке, да и у нас на Северном Кавказе, в Закавказье, в Средней Азии широко потребляют пряную зелень, например тархун, или эстрагон, культивируют майоран, мелиссу, базилик, кинзу (кориандр), иссоп и другие растения. В Южном Казахстане и в республиках Средней Азии в качестве пряности используют траву зизифору и даже горькую полынь. Среди пряных растений средней полосы и Сибири широко известны мята, змееголовник, чебрец.

Местные пряные травы занимают важное место в кладовой природы и очень полезны для здоровья, а также ценны как приправы, придающие пище новые вкусовые оттенки. Большинство из них — фитонцидные растения, то есть растения, убивающие не только бактерии, но и грибки, и простейшие микроорганизмы животного происхождения. Это прежде всего лук, чеснок, хрен.

Приправы применяют не по принципу «чем больше, тем лучше», а в зависимости от национальных традиций, личного вкуса, опыта и чувства меры. Специи не должны заглушать истинного вкуса блюд. Они призваны подчеркивать его, делать более тонким, придавать пище пикантность. Кулинарное мастерство в том и заключается, чтобы знать, что куда можно положить, в каком количестве и сочетании, а главное — в какое время.

В комплекте открыток рассказывается об известных пряных растениях. Он адресован не специалистам, а широкому кругу людей самых разных профессий, интересующихся окружающими нас такими простыми и в то же время необычными растениями.

Т. Никиточкина



*Эстрагон (полынь эстрагонная)* — многолетнее травянистое растение семейства сложноцветных высотой до 120 см с прямыми стеблями и длинными узкими листьями. Беловатые мелкие цветки собраны в узкометельчатое соцветие, которое цветет во второй половине лета.

Как культурное растение его выращивают у нас на Кавказе, в Средней Азии и в средней полосе. Благодаря аромату, обусловленному содержащимися в ней эфирными маслами, трава эстрагона служит пряностью и применяется в свежем и сушеном виде.

В русской семье к обеду обычно подают укроп, у армян и грузин своя любимая душистая трава — эстрагон, или тархун, как называли эту зелень арабы. В Древней Сирии эстрагон высоко ценили как приправу к разным блюдам. Траву употребляют в салатах, с сыром, простоквашей и подают как столовую зелень. Эстрагон незаменим в засолах и маринадах. Стоит отведать грибы, огурцы, помидоры, перцы или патиссоны, засоленные с эстрагоном, и вы всегда будете употреблять его для этих целей, так как эстрагон благодаря своему аромату и пряным качествам как ни одно другое растение необходим для консервирования. Достаточно несколько веточек эстрагона, чтобы получить своеобразный пикантный вкус.

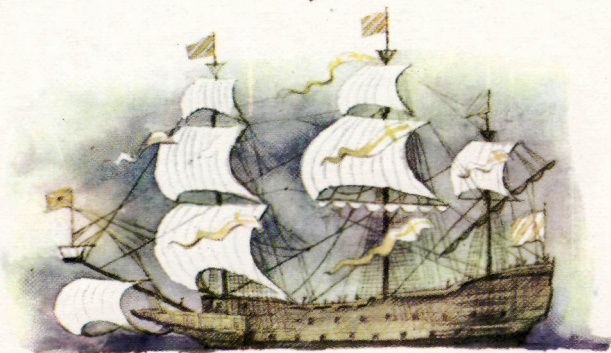
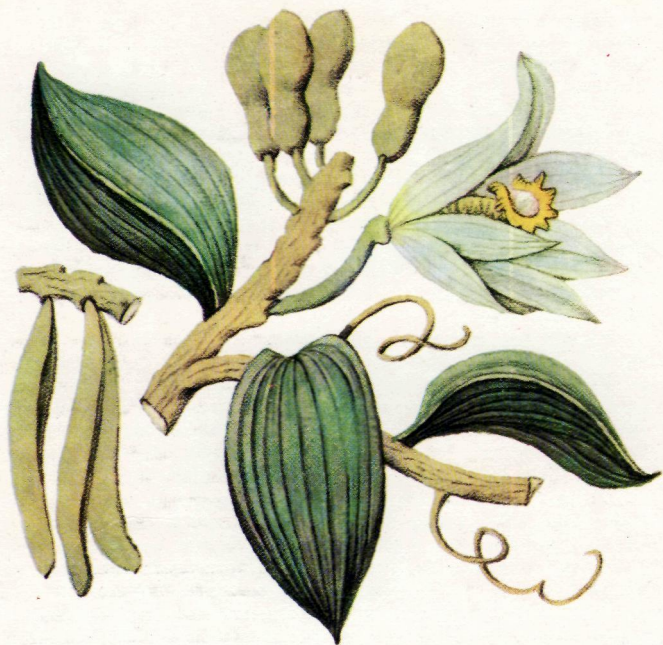
Эстрагон содержит витамин С и провитамин А. Душистый эстрагон, подобно другим листовым пряностям, придает человеку бодрость, поэтому его употребляют как витаминное и лекарственное растение.

Эфирное масло эстрагона находит широкое применение в парфюмерии.

Художник Н. Барботченко

© «Изобразительное искусство», Москва, 1986  
4-683. 800000. 76. 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



*Ваниль* — многолетняя травянистая цепляющаяся корнями лиана семейства орхидных длиной до 20 м с мясистыми листьями и зеленовато-белыми душистыми цветками причудливой формы. Родина ванили — Мексика. Разводят ваниль во многих тропических странах с влажным климатом. Основное производство сосредоточено на Мадагаскаре.

Культуру ванили часто комбинируют с культурой дерева какао, на коре которых она поселяется.

Плоды ванили — стручки длиной 15—20 см, наполненные кашицей из мелких семян. В свежем состоянии — без запаха; их снимают незрелыми и подвергают особой ферментации, при этом они приобретают темно-коричневую окраску и аромат.

Ваниль — название испанское, уменьшительное от vaina — стручок. Изумительно ароматные бобы служат источником получения эфирного масла. Активное вещество ванилин сейчас широко синтезируется из других материалов, но натуральная ваниль ароматом значительно превосходит синтетическую. Ваниль находит широкое применение в кулинарии, кондитерском производстве, в парфюмерии.

До вторжения испанцев в Мексику индейцы использовали ванильные стручки для приготовления напитка из какао. В Европе ваниль прежде всего вошла в употребление в Англии в конце XVI века, в царствование королевы Елизаветы I. Ее стали добавлять в различные сладкие блюда, в основном в пудинги и торты. А сегодня больше всего ваниль идет на изготовление популярного во всем мире ванильного мороженого.

Художник *Н. Барботченко*

© «Изобразительное искусство», Москва, 1986  
4-683. 800000. 76. 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



*Анис* — однолетнее травянистое растение семейства зонтичных высотой до 60 см. Стебель ветвистый бороздчатый. Листья нижние — длинночерешковые, округлопочковидные, глубокопильчатые; средние — простые перистые; верхние — триждыперисторассеченные сидячие. Цветки белые, пятичленные, мелкие, собраны в крупные сложные зонтики диаметром до 6 см. Цветет анис в летние месяцы.

Плоды — яйцевидные двусемянки — созревают в августе, содержат эфирное (до 6 процентов) и жирное (8—28 процентов) масла.

Анис применяется в хлебопекарном и кондитерском производстве, используется также для ароматизации некоторых квашений и солений. Его добавляют в качестве приправы к различным блюдам. Многие знакомы с анисом по пряному освежающему запаху зубной пасты или зубного порошка.

Анис употребляют с глубокой древности, об этом свидетельствуют семена, обнаруженные в свайных постройках каменного века. Упоминали о нем древние египтяне, древнегреческий врач Гиппократ.

Из далекого Египта анис пришел на поля Европы, во многие другие части света. В России начали выращивать эту культуру в начале XIX века. В настоящее время анисом заняты большие поля на Украине и Северном Кавказе.

Свежие листья у растений используют в кулинарии для приготовления салатов, гарниров.

В медицине эфирное анисовое масло применяют как отхаркивающее средство.

Художник Н. Барботченко

© «Изобразительное искусство», Москва. 1986  
4-683. 800000. 76. 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



*Шафран посевной (крокус)* — многолетнее травянистое растение высотой 10—30 см семейства касатиковых. Из чешуйчатой клубнелуковицы вырастают узкие линейные, снизу обернутые перепончатыми влагалищами листья и укороченный стебель, заканчивающийся крупным красивым светло-фиолетовым цветком. Околоцветник правильный, колокольчатовидный, шестиконечный. Столбик внутри цветка обычно длинный и заканчивается тремя характерными оранжево-красными рыльцами, выступающими из цветка. В отличие от весеннего декоративного разноцветного шафрана цветет с сентября до ноября.

Шафран — одно из древнейших растений, известных человечеству. Его знали в Древней Ассирии и Древнем Египте за несколько тысяч лет до нашей эры. В Сирии и Палестине его возделывали со времен царя Соломона, использовали в качестве приправы к различным блюдам и для окрашивания тканей.

Рыльца собирали, вырезали из цветков и быстро сушили. Для получения одного килограмма сырья требовалось около 15 000 цветков, поэтому шафран был необычайно дорог, в 15 раз дороже черного перца.

Высоко ценили это растение в Древнем Риме как ароматизирующее средство. Так, император Гелиогабал принимал ванны с шафраном, а известный император Нерон, возвращаясь из Греции в свою столицу, ехал по дороге, которую на всем протяжении поливали шафранной водой.

В странах Востока — Вавилоне, Персии, Китае — шафраном окрашивали царские одежды в ослепительно желтый цвет. В Китае существовал суровый закон: под угрозой смерти никто, кроме императора, не имел права пользоваться шафранной краской.

Сейчас это растение употребляется в качестве пряности и для подкрашивания пищевых продуктов. Сливочное масло, сыр, сдобные булочки, некоторые сорта конфет и напитков становятся наиболее аппетитными, если их подкрашивают шафраном.

Художник *Н. Барботченко*

© «Изобразительное искусство», Москва, 1986  
4-683. 800000. 76. 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



*Чеснок* — широкоизвестное многолетнее травянистое растение семейства лилейных, состоящее из 6—40 долек (зубков) с плоскими линейными листьями. Из луковичы вырастает круглый стебель высотой 50—100 см, заканчивающийся зонтиком серо-белых цветков и воздушных луковиц. Соцветие закрыто до цветения в пленчатый чехол с длинным носиком. Цветет в июле—августе.

Чеснок — вероятный выходец из киргизских степей. Это столь же древняя культура, как и лук репчатый.

В Египте на строительство пирамид сгоняли тысячи рабов, которым ежедневно давали лук и чеснок, чтобы они не болели.

В Древнем Риме чеснок входил в обязательный рацион легионеров, так как, по мнению римлян, кроме целебных свойств он обладал способностью придавать воинам силу и мужество.

Греки и славяне в древние и средние века считали чеснок незаменимым средством против укусов ядовитых змей. Поэтому они называли его «змеиной травой».

Чеснок отличается сильным бактерицидным действием. Его фитонциды легко убивают такие опасные болезнетворные микробы, как туберкулезную и дифтерийную палочки, стрептококки и многие другие.

И все-таки основное назначение чеснока — пищевое. Он и специя, и пряность. Всего один накрошенный зубец придает блюдам аппетитный привкус и запах. Характерный острый вкус и сильный запах обусловлены эфирным маслом. По химическому составу чеснок богаче репчатого лука, в нем больше углеводов, азотистых веществ, минеральных солей. Его применяют чаще всего как приправу к мясным и рыбным блюдам, в качестве специи добавляют к различным консервам, соленьям, маринадам.

Художник Н. Барботченко

© «Изобразительное искусство», Москва. 1986  
4-683. 800000. 76. 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



*Тимьян* — небольшое многолетнее растение с ветвистыми стелющимися по земле стеблями семейства губоцветных. Стебель неясно четырехгранный, пушистый, ползучий, деревенеющий, с вертикальными веточками высотой 10—15 см. Листья мягкие, остроконечно-эллиптические, супротивные, сидячие, на краях завернутые. Мелкие, лиловато-розовые или красные цветки собраны в головчатые соцветия. Цветет с мая по сентябрь. Обладает резким пряным запахом и вкусом. Растение содержит до 12 процентов эфирного масла, главной частью его является тимол — редкое, высокобактерицидное вещество, подобное ментолу.

Научное название рода «тимус» происходит от слова «сила», «дух» — по своему возбуждающему действию. Древние греки посвящали это растение богине Афродите и приносили ей в жертву: траву сжигали на жертвенном огне. У славян, в языческий период их истории, эту траву также бросали в костер при жертвоприношениях. Благоуханный дым (фимиам) возносился к небу, что символизировало принятие богами жертвы. Древние предки славян высоко ценили и лекарственные свойства тимьяна.

В свежем и сушеном виде тимьян употребляют как приправу к жаркому, соусам, маринованной рыбе, овощам и салатам. Кроме того, его используют, подобно майорану, в приготовлении блюд из гороха и фасоли, при засолке огурцов и помидоров, при изготовлении различных колбас. В Испании, Греции, Турции эфирное масло тимьяна используют при мариновании маслин.

Художник *Н. Барботченко*

© «Изобразительное искусство», Москва. 1986  
4-683. 800000. 76. 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



*Петрушка* — двулетнее растение семейства зонтичных. Стебель высотой 50—100 см, листья дважды и трижды рассеченные, зеленовато-желтые мелкие цветы собраны в сложный зонтик. Цветет на второй год в июне—августе. Плоды мелкие, серовато-зеленые, двусемянки, горьковатые на вкус, их собирают в июле—сентябре. Корень мясистый, веретенообразный, желтовато-белый снаружи и белый на разрез. Растение обладает приятным своеобразным ароматом.

Научное название «петроселинум», что в переводе с греческого означает «каменный сельдерей», подчеркивает происхождение петрушки из горных районов Средиземноморья, где и сейчас она встречается в диком виде.

Петрушка широко культивировалась в Древней Греции. Греческие герои и победители на Олимпийских играх увенчивались венками из зелени петрушки. Ею кормили коней, впрягаемых в колесницы греческих героев, наверное, в надежде, что они будут крепкими, как скалы.

Из Греции растение распространилось по всему миру, и уже в средние века петрушку широко разводили как пряное растение.

Среди столовых пряностей петрушка занимает одно из ведущих мест. Ценность ее для здоровья человека связана с высоким содержанием каротина и витамина С, а также минеральных веществ. Так, по содержанию калия петрушка стоит на первом месте среди всех пряностей и овощей. Этим объясняется благоприятное ее действие при заболеваниях почек и мочевого пузыря.

Петрушка используется в кулинарии в качестве гарнира и приправы. Нарезанную свежую зелень добавляют в первые и вторые блюда (кроме молочных) сразу перед подачей на стол или за 5—10 минут до окончания варки. Для употребления в зимнее и весеннее время зелень и мелко нашинкованные корнеплоды сушат, в таком виде петрушка долго сохраняет свои пряные свойства.

Художник *Н. Барботченко*

© «Изобразительное искусство», Москва. 1986  
4-683. 800000. 76. 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



*Перец красный (стручковый)* — однолетнее травянистое растение семейства пасленовых высотой около 40 см с прямостоячим стеблем, с черешковыми продолговато-яйцевидными листьями и крупными белыми цветками, сидящими по одному или по два в развилках ветвей. Плод — кожистая малосочная многосеменная ягода, которая после созревания краснеет. Красные перцы различаются по величине, форме и окраске плодов и разделяются на две группы — острые и сладкие. Как пряность используются острые перцы. Вкус сушеных плодов сильно жгучий. Запаха нет.

Растение произрастает в Мексике, где его ввели в культуру ацтеки. Индейцы называли стручки перца — «ахи». Они не знали соли, мясо перчили, а не солили.

В красном перце есть капсицин, вещество настолько острое, что жгучий вкус ощутим даже в разведении 1:1 900 000.

Появление красного перца в Европе связано с именем мореплавателя Христофора Колумба. Колумб плыл в Индию, а открыл Америку, искал горошины черного перца, а нашел стручки красного, и мешок с индейской едкой «красной солью» как дар далекой страны положил к ногам испанского короля.

В 1542 году красный перец появился в Южной Германии и Австрии, в родовых замках Габсбургов, где его стали называть испанским перцем.

Красный молотый перец, придающий пище остро жгучий вкус, обычно подают на стол как приправу, кроме того, он возбуждает аппетит, оживляя внешний вид блюд. Плоды красного перца ценятся как хорошая специя для консервирования.

Художник *Н. Барботченко*

© «Изобразительное искусство», Москва, 1986  
4-683. 800000. 76. 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



*Перец душистый* — тропическое растение семейства миртовых. Это дерево высотой до 12 м называют пиментой. Цветки его маленькие невзрачные, лишены окрашенного венчика, плод костянка до сантиметра в диаметре. Полностью созревший плод приобретает пурпурный цвет. Родина перца — Антильские острова. Основной центр современного производства душистого перца — Ямайка.

В качестве приправы используют незрелые плоды дерева, так как именно в этом состоянии из них получается перец высшего качества. Собранные плоды раскладывают на солнце для просушки, затем пакуют и отправляют потребителям. Внешне плоды похожи на черный перец, но имеют гладкую поверхность и темно-коричневый цвет. По запаху душистый перец близок к гвоздике, мускатному ореху, корице. Англичане дали душистому перцу название, которое можно перевести как «все приправы разом».

Благодаря наличию эфирного масла душистый перец придает пище острый вкус и аромат. Его используют как приправу к мясным и рыбным блюдам, в соусы, маринады и засолы.

Художник *Н. Барботченко*

© «Изобразительное искусство», Москва. 1986  
4-683. 800000. 76. 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



*Лук репчатый* — овощное растение семейства лилейных со сплюсненно-шаровидной луковицей. Листья прикорневые трубчатой (дудчатой) формы, очень редко встречающейся в растительном мире.

Посеянные семена (лук-чернушка) к концу первого года вырастают в маленькие луковички, их называют лук-севок. А на второй год луковица достигает своего полного роста и получает новое имя — лук-репка. На следующий год лук-репка дает стебель полый, трубчатый, который заканчивается беловатым шаровидным соцветием.

Лук с древнейших времен (за 4000 лет до нашей эры) известен у разных народов, особенно на Востоке. Он был в употреблении в Древнем Египте, у древних греков и римлян. Последние считали, что сила и мужество солдат увеличиваются при употреблении лука, и обязательно включали его в пищевой рацион. В Египте лук почитался священным растением. Поэтому пучки лука часто находят в саркофагах древнеегипетских фараонов.

В средние века во всех странах глубоко верили в чудодейственную силу амулетов, которым приписывалась сверхъестественная способность сохранять человека. Так, английский король Ричард I, прозванный за жестокость Ричардом Львиное Сердце, носил на шее луковый амулет.

В России в годы, когда свирепствовали заразные болезни, в каждой избе вывешивались связки лука. Народ верил, что лук защищает людей от болезней, и верил, как оказалось позднее, не зря.

У лука особые вкусовые и необычные биологические свойства. Разнообразное пищевое и медицинское использование лука связано с его химическим составом. Эфирное масло лука имеет характерный запах, резкий, острый, и оказывает раздражающее действие на слизистые оболочки глаз и верхних дыхательных путей. В умелых руках кулинара лук становится непременным компонентом многих блюд.

Художник *Н. Барботченко*

© «Изобразительное искусство», Москва, 1986  
4-683. 800000. 76. 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



*Лавр благородный* — вечнозеленое дерево семейства лавровых с густолиственной кроной. Листья крупные, продолговато-эллиптические, кожистые, лоснящиеся сверху, с приятным пряным запахом. Плоды — черно-синие яйцевидные костянки длиной до 2 см.

Родина лавра — побережье Средиземного моря. В греческой мифологии растение было посвящено Аполлону, украшавшему свое чело и лиру лавровыми венками. Изображение лавровых листьев с древнейших времен вошло в изобразительное искусство. Лавровый венок считался символом победы и славы. Так, слово «лауреат» произошло от слова «лавр», что в переводе означает «увенчанный лаврами». Венками из лавра как символом славы в древности венчали национальных героев, выдающихся поэтов, ученых. И в наши дни победителей международных состязаний и конкурсов нередко увенчивают лавровым венком.

Душистые лавровые листья — ценная пряность. Они содержат 2—3,5 процента эфирного масла, уксусную, валериановую и капроновую кислоты и другие вещества. Лавровые листья в большом почете у кулинаров и домашних хозяек. Их применяют при изготовлении всевозможных овощных, рыбных, мясных блюд, соусов, консервов. В пищу листья закладывают за 5—10 минут до окончания тепловой обработки, так как при их длительном кипячении может появиться горьковатый привкус.

Художник *Н. Барботченко*

© «Изобразительное искусство», Москва. 1986  
4-683. 800000. 76. 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



*Корица* — так называют пряность, получаемую от небольшого кустовидного вечнозеленого коричневого дерева семейства лавровых, которое культивируют во многих тропических и субтропических странах. Листья кожистые, кора имеет ржавую окраску и обладает сильным специфическим приятным запахом. Кору снимают полосами с двухлетней древесины, сушат, затем очищают от остатков эпидермиса. Готовая корица имеет вид палочек (пустых трубочек) или измельчена до порошкообразного состояния.

Название растения в переводе с греческого означает «безупречная пряность». Во все времена и у всех народов корица ценилась очень высоко. Высокая стоимость ее объясняется еще тем, что собирали кору с дикорастущих деревьев. Первые культурные плантации появились на юге Шри-Ланки в XVIII веке и постепенно начали удовлетворять потребности почти всех стран того времени. Тогда же в целях поддержания высоких цен на мировом рынке голландцы, основные экспортеры корицы, время от времени уничтожали на складах уже собранные пряности. Так, летним днем 1760 года в Амстердаме было сожжено 8 миллионов фунтов пряностей, в том числе и корица. Над городом долго висело желтое облако, источавшее тонкий аромат.

В корице содержится 2—3,5 процента эфирного масла, состоящего из коричневого альдегида еugenol.

Приятный запах и сладковатый вкус обеспечивают широкое применение корицы в кулинарии при изготовлении различных блюд. Ее добавляют в фруктовые супы, в сладкие блюда из творога и фруктов, в кондитерские изделия, в соусы и маринады.

Настой корицы — прекрасное отпугивающее средство от комаров.

Художник Н. Барботченко

© «Изобразительное искусство», Москва. 1986  
4-683. 800000. 76. 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



*Кориандр (кинза)* — однолетнее травянистое растение семейства зонтичных высотой до 70 см. Стебли округлые прямостоячие. Стеблевые листья дважды-триждыперистые сидячие; прикорневые — длинночерешковые разной формы. Цветы белые или розовые мелкие, собраны в многочисленные сложные зонтики. Плоды почти шаровидные, дву-семянки до 0,5 см, с сильным запахом, содержат до 2 процентов эфирного и 11—27 процентов жирного масла. Эфирное масло является исходным продуктом, из которого получают вещества с запахом розы, фиалки, лилии, лимона.

Родина кориандра — восточные области Средиземноморья, где его выращивали еще за 1000 лет до н. э. Как пряное и лекарственное растение его разводили в Египте, Палестине, Индии и других странах.

В СССР широко культивируется как эфиромасличное растение в Центрально-Черноземной зоне РСФСР, на Украине, на Кавказе.

Кориандр употребляют для ароматизации хлеба (всем известный бородинский хлеб) и кондитерских изделий, маринадов, соусов, колбас, сыров и так далее. В кулинарии семена кориандра применяются при изготовлении тушеных блюд из мяса и дичи. Зелень едят в свежем виде, особенно на Кавказе. В Армении это растение называют кинза, или киндза, в Грузии — киндзи, в Азербайджане — кишнит. Целесообразность употребления зелени в пищу определяется не только ароматическими и вкусовыми качествами, но и содержащимися в ней витаминами. Для длительного хранения зелень сушат на воздухе в период цветения. Сушеная зелень используется в национальных блюдах Закавказья.

Художник *Н. Барботченко*

© «Изобразительное искусство», Москва. 1986  
4-683. 800000. 76. 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



*Гвоздичное дерево* — вечнозеленое дерево семейства миртовых. Листья кожистые супротивные. Цветки мелкие с пурпурной чашечкой и белыми или розовыми лепестками. Из высушенных бутонов получается пряность — гвоздика с сильным ароматом и резким обжигающим вкусом. Гвоздика содержит около 18 процентов эфирного гвоздичного масла. Из всей получаемой гвоздики только относительно небольшая часть используется как пряность, остальное перерабатывается в гвоздичное масло, которое находит широкое применение в парфюмерии и фармакологии.

Родина гвоздичного дерева — Молуккские острова; голландцы, завладев ими в XVII веке, старались в целях монополии ограничить культуру гвоздичного дерева этими островами. Однако в XVIII веке французы интродуцировали гвоздичное дерево на остров Маврикий, а затем англичане — на остров Занзибар (до 80 процентов мирового производства), откуда и получалась главная продукция гвоздики. Ныне плантации гвоздичных деревьев имеются также и на острове Мадагаскар.

Интересна история гвоздики — самой, быть может, ценной из восточных пряностей. Еще задолго до начала нашей эры ее применяли в Индии, Индонезии, Китае. При дворе китайского императора существовал обычай, по которому чиновники, придворные и другие сановники, которым давалась аудиенция, обязаны были постоянно держать во рту гвоздику, чтобы не осквернять своего владыку нечистым дыханием.

В Древней Греции и Риме также хорошо знали гвоздику, ее доставляли из Индии сухопутным путем. Но после падения Рима Европа забыла о существовании гвоздики и перца и вспомнила о них только во времена крестовых походов и открытия морского пути в Индию и Индонезию.

Художник *Н. Барботченко*  
© «Изобразительное искусство», Москва. 1986  
4-683. 800000. 76. 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ