

Коллекция
перцев





Предисловие

Перец по праву носит гордое звание «король пряностей». Насчитывается более полутора тысяч различных видов растений, относящихся к роду перцев (лат. *Piper*) семейства Перечные (лат. *Piperaceae*). Но под словом «перец» в торговле можно встретить ряд других пряностей, не имеющих отношения к настоящему перцу, например, «душистые перцы» и псевдоперцы. Существует также семейство жгучих (и не очень) перцев чили рода *Capsicum*.

История перца свидетельствует о том, что эта пряность была известна и высоко ценилась с незапамятных времён. О нём говорится в индийской литературе, написанной на санскрите более 3 000 лет назад. Первым же европейцем, который увидел перец своими глазами, стал великий Александр Македонский (326 г.).

Во все времена на торговле перцем наживались не только купцы. Например, император Марк Аврелий в 176 году н. э. установил пошлину на чёрный перец и сделал Александрию процветающим городом. Попав в страны Средиземноморья, перец завоевал мгновенный успех. Его использовали в качестве лекарственного средства, для улучшения пищеварения и для лечения многих заболеваний.

В Лондоне в 1180 году была создана «Гильдия торговцев цельным перцем», ставшая позже «Гильдией торговцев пряностями», спустя век переименованная в «Компанию Бакалейщиков», которая существует и в наше время.

В средние века стоимость перца была крайне высока, ценилась каждая горошина. Домохозяйки из зажиточных семей сами перемалывали эту драгоценную пряность, чтобы избежать кражи и расточительства со стороны прислуги.

Чёрный перец был достаточно распространён в Европе. Вследствие своей высокой стоимости перец нередко заменял собой золото в штрафах и других платежах, служил средством вложения капиталов и просто подарком. Перец являлся поводом для вооружённых конфликтов, им платили оброк, давали взятки. В Германии зажиточных людей называли «перечный мешок». Генуэзцы в XII веке платили в качестве жалования наёмным солдатам 48 солидов (золотых монет) и 2 фунта перца. Горожане французского города Безье в XIII веке должны были заплатить налог размером в 3 фунта перца за убийство виконта Роже.

К XVII веку, когда в европейских странах стали складываться кулинарные традиции и появились другие пряности, значение перца как основной пряности заметно снизилось.

Чёрный перец и по сей день является той пряностью, которую употребляют каждый день. Но незаслуженно забытые близкие родственники чёрного перца, а также дикие перцы имеют важное значение, разную остроту и неповторимый аромат. Псевдоперцы прочно вошли в обиход ценителей экзотических пряностей и стали всё чаще появляться на прилавках магазинов.

У каждого перца своя история. Он находит широкое применение в традиционной народной медицине, косметологии, парфюмерии. И хотя у различных народов и культур перец применяется как лекарственное средство, всё же перед началом лечения рекомендуется проконсультироваться с врачом.



Перец чёрный

(лат. *Piper nigrum*)
Английское название: Black pepper.
Другие названия: малабарская ягода, kali mirch, aricha ushana, hopusha (инд.).
Многолетнее вьющееся растение семейства Перечные (лат. Piperaceae), сушёные плоды которого используют как пряность.

Вкусовые качества

Вкус чёрного перца хорошо известен каждому — жгучий, острый, резкий, пряный.

Происхождение

Растение представляет собой лазящий кустарник (лиану), достигающий в высоту 15 метров, культивируется в тропиках ради плода, из которого путём различной обработки получают такие пряности, как чёрный, белый, зелёный и розовый (красный) перец (следует отличать от более распространённого бразильского перца). Чёрный перец — наиболее известная и широко используемая во всём мире пряность. Его иногда называют «малабарской ягодой» по месту его естественного обитания — Малабарских островов (Индия). В природе кустарник обвивает деревья,

карабкаясь вверх. После окончания цветения вырастают круглые плоды. Чтобы получить чёрный перец, плоды собирают недозрелыми — зелёными или слегка желтеющими. Во время сушки под солнцем они сморщиваются и чернеют.



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Чёрный перец — самая универсальная пряность. Употребляется для супов, подливок, соусов, овощных салатов, маринадов, при приготовлении всех видов мяса, включая дичь. Также хорош для фасоли, гороха, чечевицы, квашеной капусты, яиц, сыров, томатов, рыбы, консервированных овощей и даже для приготовления сладких блюд! Перец добавляют незадолго до готовности блюда, иначе, при длительной варке, блюдо приобретает излишнюю горечь. Рекомендуется хранить перец в горошке и молоть непосредственно перед применением.
Аромат свежемолотого перца лучше всего закрепляется кислой средой — это помогает ему сконцентрироваться в блюде. Используйте эту хитрость для приготовления салатных заправок — сначала смешайте перец с уксусом или кислым соком, а затем добавьте оливковое масло. Нормы закладки чёрного перца зависят исключительно от вкуса.



Piper nigrum black pepper



Любопытный факт

Чёрный перец выращивают в Южной Индии более 2000 лет. Он был одной из первых восточных пряностей, покорившей Европу, начиная с Древней Греции и Рима. С Малабарского побережья Индии перец путешествовал по свету как морскими, так и сухопутными путями. Через персидский залив его доставляли в Аравию, а через Красное море — в Египет. Позднее, в 40 году нашей эры, к торговле перцем присоединились корабли римской империи. В XVI веке рабам, разгружающим корабли голландского купца, запрещалось носить одежду с карманами и отворотами на рукавах — во избежание воровства перчинок. В это время перец ценился в 20 раз дороже, чем золото.



ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Эта пряность широко применяется не только в кулинарии, но и в народной медицине. Обладает антисептическими, противомикробными, антибактериальными, анальгетическими, возбуждающими, антиоксидантными, тонизирующими, согревающими, антиспазматическими свойствами, а также оказывает лёгкое мочегонное и желчегонное действие. Регулярное употребление перчёной пищи благотворно сказывается на тех, кто желает забыть о лишних килограммах, так как перчинки способствуют скорейшему разрушению жировых клеток. Также чёрный перец — эффективный антидепрессант. Все же употреблять чёрный перец в большом количестве не рекомендуется, так как он может вызвать перевозбуждение и раздражение.





Перец чёрный хайнаньский

(лат. *Piper nigrum*)

Английское название: Hainan black pepper.

Многолетнее вьющееся растение семейства Перечные (лат. *Piperaceae*), сушёные плоды которого используют как пряность.

Вкусовые качества

Благодаря тщательной заботе трудолюбивых хайнаньских фермеров и неповторимому климату чёрный перец набирается особого вкуса. Будучи собранным ещё зелёным, он отличается более светлой окраской, мягкой согревающей язык горечью и прекрасным ароматом.

Происхождение

Родина хайнаньского перца, давшая приправе название, — китайская провинция Хайнань, разместившаяся на крошечном острове в Южно-Китайском море. Сам остров располагается на той же широте, что и Гавайи, поэтому его часто называют Восточными Гавайями. Этот же фактор обусловил и уникальный, чрезвычайно тёплый и влажный микроклимат, позволяющий вырастить практически любое растение, в том числе и прихотливую лозу *Piper nigrum*, которая в таких условиях рождает особенно богатые соками и эфирными маслами плоды.



~ *Piper nigrum* ~

КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Чёрный перец острова Хайнань по праву считается уникальной пряностью, которая отлично подойдёт как к рыбе, так и к мясу, гарнирам, салатам и соусам, маринадам и крупам. Перечень блюд, к которым подойдёт эта приправа, можно продолжать до бесконечности, однако гурманы и знатоки восточных пряностей отмечают, что особенно хорош он для тушения и жарки. Нормы закладки этого перца зависят исключительно от вкуса.



Hainan black pepper Piper nigrum L.



*I'm Glad to see You
And send you my
greetings*

Любопытный факт
Есть мнение, что хайнаньский чёрный перец обладает уникальными свойствами сочетаясь со всеми натуральными продуктами, и что ни одно блюдо не может быть испорчено этой пряностью. Этот миф родился благодаря райскому образу самого острова, где выращивают эту приправу: тропический климат благоприятно влияет на рост всего живого и здесь тысячи видов растений и животных сосуществуют взаимосвязано, словно рождая свою собственную маленькую вселенную, гармония которой всячески поддерживается и человеком. Только в недавнем времени этот перец стал экспортироваться на внешний рынок, хотя выращивается в Китае постоянно.



*Alice White
Houston road, 1234
TEXAS*

ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Благодаря своим свойствам именно этот перец чаще всего используют в ароматерапии и в качестве самого эффективного натурального ароматизатора.





Перец белый

(лат. *Piper nigrum*)
Английское название: White pepper.
Многолетнее вьющееся растение семейства Перечные (лат. *Piperaceae*), сушёные плоды которого используют как пряность.

Вкусовые качества

Особо ценится белый перец гурманами, он хорош там, где жгучесть и острота чёрного перца неуместны. По вкусу он менее острый, а по запаху — более ароматный, с несколько иным тембром.

Происхождение

Родиной белого перца считается Южная Индия. Белый перец — это зрелые высушенные плоды тропической перечной лианы. Из плодов этого же растения, убранных раньше срока, получают чёрный или зелёный перцы. Для получения белого перца красные созревшие плоды перца вымачивают в морской или известковой воде 8–14 дней, после чего сердцевина отделяется от своей тёмно-красной и бурой кожицы. После такой очистки плоды приобретают светлый окрас, за что и называются белым перцем. Он ценится дороже чёрного и используется в блюдах из мяса и рыбы, а также в светлых соусах или блюдах.

Размер белого перца варьируется от среднего до весьма крупного. Ягоды шарообразные сливочно-белого или светло-бежевого цвета.



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Кулинарное применение схоже с применением чёрного перца, но белый перец не кладут в сладкие блюда и напитки. Белый перец отлично сочетается с эстрагоном, базиликом, паприкой, майораном, розмарином, тимьяном, имбирём, можжевельником и другими пряностями. Используют как в целом виде (горошком), так и в молотом. Белый перец горошком оттеняет вкус различных блюд из мяса, рыбы, овощей, супов, заливного, отварного филе, а также используется в маринадах и светлых соусах. Молотый белый перец добавляют в салаты, соусы, изделия из теста, пироги, например, пельмени. Белый перец горошком добавляют в начале приготовления, а после проваривания вынимают, особенно если готовится второе блюдо или подлива. Молотому белому перцу долгая тепловая обработка нежелательна — это может придать блюду горечь и неприятный запах. Размалывать перец лучше непосредственно перед приготовлением пищи, а закладывать его в блюдо следует за несколько минут до окончания тушения или варки. Примерное количество белого перца — до 1 грамма на порцию.



Piper nigrum white pepper

Любопытный факт

Этот вид перца известен с давних времён. Говорят, он был настолько любим в Европе, что избалованные римские патриции не представляли себе трапезы без длюс, приправленных ароматным, нежным белым перцем. Между тем, в древние времена, когда обработка белого перца была не так проста как сегодня, эта пряность была не только очень популярной, но и весьма дорогой. Когда-то император Марк Аврелий (121–180 годы н. э.) даже обязал таможенную римской провинции Александрии взимать с купцов налог белым перцем.



ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Белый перец, несмотря на все многочисленные процедуры обработки, сохраняет в себе важнейшие свойства перечной ягоды, помогая при респираторных и простудных заболеваниях. Исследования показывают, что перец снижает риск возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Он также способствует пищеварению, стимулирует процесс обмена веществ, активизируя сжигание калорий. В перце содержится большое количество витамина С. Он также богат кальцием, железом, фосфором, каротином. Кроме того, перец способен усилить действие других лекарственных растений.





Перец зелёный

(лат. *Piper nigrum*)
 Английское название: Green pepper.
 Другое название: Green peppercorn (англ.).
 Многолетнее вьющееся растение семейства Перечные (лат. Piperaceae), сушёные плоды которого используют как пряность.

Вкусовые качества

Зелёный перец славится как один из самых «нежных» видов перечного горошка и традиционно используется в качестве пряности, наилучшим образом подходящей для блюд, не требующих особой остроты и для детского питания.

Происхождение

Зелёный перец — самый ароматный и наименее острый среди сородичей. Его получают из плодов той же перечной лианы, что чёрный и белый перцы. Зелёный перец произрастает на территории Южной Индии более 2000 лет, также культивируется во Вьетнаме, Таиланде, Китае, некоторых арабских странах. Незрелые плоды перца маринуют или засаливают, высушивают под действием высоких температур или в вакууме. Такой способ обработки предотвращает ферментацию и изменение цвета

ягод, поэтому горошинки остаются зелёными.



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Зелёный перец по праву можно считать «рыбным перцем», при этом он отлично подходит для многих деликатных блюд из птицы и мяса, нежный вкус которых жгучий чёрный перец может ухудшить. Зелёный перец также хорош в запечённых паштетах и нежных соусах. В дроблёном виде он украсит жаркое из телятины или свинины, а в сочетании с розовым перцем послужит прекрасной заправкой для салатов и бульонов.

В европейской кухне эта пряность используется не так широко, а вот в арабской, индийской, тайской, вьетнамской кухне зелёный перец — одна из базовых приправ, добавляемых в соусы к овощным, мясным и особенно рыбным блюдам. В молотом виде очень быстро теряет свой аромат, поэтому молотый зелёный перец рекомендуют добавлять в пищу непосредственно перед подачей блюда на стол.



Piper nigrum green pepper



*Love likes to see you
And send you my
loving things*

Любопытный факт
 Несмотря на сложность обработки, эта приправа была открыта очень давно — первые упоминания о ней находят в древних индийских писаниях, где зелёный перец описывается как символ чистой нежной любви между супругами.



ПОПРОБУЙТЕ ПРИГОТОВИТЬ

Соус «Зелёный перец»
 Перец зелёный горошком — 2 ст. л., горчица дижонская — 1 ч. л., бульон говяжий — 500 мл, сливки — 100 мл, соль — по вкусу.
 Налить в сотейник говяжий бульон, насыпать горошины сухого зелёного перца и поставить на средний огонь. Варить 10–15 минут, добавить сливки и готовить, пока соус не загустеет. Посолить, вмешать ложку горчицы и снять с огня.

ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Зелёный перец отличается низким содержанием алкалоидов, что делает его не только прекрасной пряностью, но и лекарством, которое способно, не обжигая слизистых оболочек, мягко воздействовать на организм, пробуждая аппетит, способствуя пищеварению, благотворно воздействуя при сердечно-сосудистых и мочеполовых заболеваниях, простуде и гриппе. В качестве лекарства зелёный перец использовался еще в древности — его считали сильным афродизиаком — в индийских трактатах об искусстве любви сохранился рецепт «оживляющего желания» напитка с молоком, миндальной крошкой и молотым зелёным перцем.



Перец бурбонский

(лат. *Piper borbonense*)
 Английское название: Voatsiperifery wild pepper.
 Другие названия: перец бурбон, дикий перец, мадагаскарский перец; Madagascar wild pepper (англ.).
 Лиана семейства Перечные (лат. Piperaceae), сушёные плоды которой используют как пряность.

Вкусовые качества
 Вкус бурбонского перца более яркий и благородный, чем, к примеру, у чёрного перца. В нём присутствуют древесные и цитрусовые оттенки. Менее жгуч, чем чёрный, изящный и деликатный.

Происхождение
 Бурбонский перец — один из самых редких, необычных и дорогих перцев в мире. Родина бурбонского перца — остров Мадагаскар, также его можно встретить в лесах Центральной Африки, на островах Маврикий и Реюньон.
 Внешне этот перец отличается от чёрного более мелким размером и наличием неопавшей плодоножки, что в то же время делает его похожим на перец кубеба.



Собирают бурбонский перец в период его полной зрелости, когда ягоды становятся красными. В высушенных плодах сохраняются оттенки красного, в то время как собранные незрелыми ягоды становятся тёмно-коричневыми после сушки.

КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ
 Бурбонский перец хорош для приготовления изысканных мясных, сырных и фруктовых блюд. Отлично сочетается с гусиной печенью (фуа-гра) и мягким сыром. Кроме того, его можно добавлять в салаты из цитрусовых, дыни и папайи. Чтобы почувствовать пряный и свежий аромат, бурбонский перец лучше добавить в блюдо в самом конце его приготовления или непосредственно в тарелку. При нагревании аромат перца быстро улетучивается. Хранят бурбонский перец в целом виде в плотно закрытой банке, пряность хорошо сохраняет аромат в течение года.



Voatsiperifery pepper

*I'm Glad to see You
 And send you my
 greetings*

Любопытный факт
 На родине произрастания этой перцу часто называют «voatsiperifery», что с малагасийского наречия можно перевести как «лоза». Своим диким названием перец бурбон обязан характерным особенностям — его собирают вручную с дикорастущих лиан, причём наибольший урожай собирают только на молодых ветвях, находящихся на высоте до 20 метров. Примечательно, что в год собирается всего около 1500 кг перца бурбон, ничтожно мало в сравнении с другими перцами. Сбор и заготовка плодов — занятие кропотливое и очень опасное, поэтому цена на бурбонский перец столь высока.



*Alice White
 Cottonwood road, 1234
 TEXAS*

ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ
 Бурбонский перец, предположительно, оказывает позитивное воздействие на организм при радикулите, гипотонии, облысении, заболеваниях суставов, кожных заболеваниях, сниженном тонусе организма, ухудшении пищеварения, снижении аппетита. Есть у бурбонского перца и ещё одно замечательное свойство — он является мощным природным афродизиаком, поэтому часто встречается в рецептах для романтического ужина.



Перец кубеба

(лат. *Piper Cubeba*)

Английское название: Cubeb pepper.

Другие названия: яванский перец, кумукус, рину, кубебе; cubebe (ит.); poivre de java (фр.).

Выющийся кустарник семейства Перечные (лат. *Piperaceae*), сушёные плоды и семена которого используют как пряность.

Вкусовые качества

Вкус перца кубеба остро-жгучий, с охлаждающим, мятным оттенком. Специфический состав эссенции и содержащиеся в перце смолы придают ему своеобразный, напоминающий камфору, аромат.

Происхождение

Родина перца кубеба — Индонезия (острова Ява, Бали, Суматра, Борнео). Перец кубеба — одна из наиболее известных классических пряностей. Плоды перца кубеба наиболее ароматные среди всех перцев. Это ягоды с интенсивным запахом, собранные в грозди, вся поверхность которых покрыта сетью морщинок. Выращивают кубебу в странах с тропическим климатом на специальных плантациях, где высаживают деревья для опоры и затенения его от палящего солнца. Для получения пряности плоды срывают до созревания, когда они пожелтели, но не покраснели. Сушат прямо на солнце. Ягоды сначала становятся морщинистыми, затем темнеют. Перцем хорошего качества считаются ягоды размером 4–6 мм серо-бурого цвета с сильным ароматом.

срывают до созревания, когда они пожелтели, но не покраснели. Сушат прямо на солнце. Ягоды сначала становятся морщинистыми, затем темнеют. Перцем хорошего качества считаются ягоды размером 4–6 мм серо-бурого цвета с сильным ароматом.



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Перец добавляют для ароматизации и придания жгучего вкуса блюдам из риса, овощей и морепродуктов. Использовать эту пряность можно в тех же случаях, что и чёрный перец. Поскольку кубеба чрезвычайно жгучая пряность, нормы ее закладки очень невелики — примерно в 4 раза меньше, чем чёрного перца. Добавляют кубебу в самом конце процесса приготовления. Этот перец продается только целиком и требует размола непосредственно перед использованием. Хранят перец в плотно закрытой банке, в сухом месте.



Cubeb pepper Piper cubeba L.



*I'm Glad to see You
And send you my
greetings*

Любопытный факт
Изначально кубеба в качестве пряности использовался в Юго-Восточной Азии, но уже с XI века этот перец стал распространяться и в странах Европы. Кубеба ценится столь высоко, что яванские плантаторы, защищая монополию на его производство, перед продажей стерилизовали плоды, после чего они теряли жгучесть.



ПОПРОБУЙТЕ ПРИГОТОВИТЬ

Сарацинский соус к рыбе
Миндальное молоко — 200 мл, миндаль — 1 ст. л., красное сухое вино — 50 мл, сахар — 1 ст. л., рисовая мука — 1–2 ст. л., молотый перец кубеба — ½ ч. л., молотая корица — ½ ч. л., молотый имбирь — ½ ч. л., щепотка мускатного ореха, шафран — 1 г.
Миндаль обжарить, истолочь, смешать с миндальным молоком, красным вином и сахаром. На медленном огне проварить соус, загустить рисовой мукой. Если соус получится слишком густым, то его можно развести куриным бульоном. Добавить растёртые в ступке пряности, влить настой шафрана и тщательно перемешать.

ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Перец кубеба содержит фермент кубебин, а также различные элементы, которые наделяют его полезными свойствами. Его используют при лечении болезней мочеполовой системы, желудочно-кишечного тракта. Перец кубеба улучшает аппетит и нормализует выработку желудочного сока, его используют как антисептическое, бактерицидное, отхаркивающее средство. В Америке кубеба является составной частью нюхательного табака и сигарет от астмы.





Перец лонг яванский

(лат. *Piper longum*, *Piper retrofractum* Vahl.)

Английское название: Javanese long pepper.

Другие названия: долгий перец, колосковый перец, пипул, кавика, java pepper long, balinese pepper, jaborandi pepper (англ.); pepe lungo (ит.); poivre long (фр.).

Лиана семейства Перечные (лат. *Piperaceae*), сушёные плоды которой используют как пряность.

Вкусовые качества

Пряность сладковата, с привкусом кардамона и мускатного ореха, обладает сильной жгучестью и насыщенным цветочным ароматом, напоминающим нечто среднее между воском и жжёным сахаром.

Происхождение

Яванский перец лонг — самый древний из известных человечеству перцев, использовавшийся и в качестве богатой ароматом пряности, и как выдающееся своими лечебными свойствами натуральное растительное средство. Стручки перца, похожие на «серёжки» березы, вызревают до насыщенного тёмно-коричневого цвета на высоких кустах семейства Перечные, произрастающего на острове Ява, в Индонезии, на Суматре и Борнео. Растёт этот самый ароматный перец только вне плантаций, диким, поэтому и урожай плодов обычно невелик, а цена, соответственно, высока.



Piper retrofractum Vahl.

КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Перец лонг используется в большинстве индийских блюд и часто входит в состав пряных восточных смесей, прекрасно гармонируя с гвоздикой, куркумой, мускатным орехом и имбирем. Европейцы же чаще всего добавляют эту пряность в сырные блюда и фондю, винные соусы, тушёные мясные блюда и даже фруктовые и шоколадные десерты. Некоторые любители пряностей смело заменяют им обычный чёрный перец, разница в применении с которым состоит только в намного меньшем объёме добавления пряности, которую можно заранее измельчить на тёрке или добавить целиком, предварительно удалив из блюда перед подачей.

*I am Glad to see You
And send you my
greetings*



Java long pepper Piper longum



Любопытный факт
Яванский перец лонг имеет прозвище «остряк», которое полностью отражает характер его вкуса и аромата. Будучи сильным афродизиаком и великодушно сочетаясь с большинством средиземноморских блюд, эта приправа ценится в три раза выше обычного в Европе, особенно в Риме. В своё время король вестготов Алариха пытались подкупить мешком именно этой пряности, с целью предостеречь от разгрома Рима. Но попытка оказалась напрасной: коварный Аларих сначала взял перец, а затем и Рим.



*Alice White
Revolutionary road, 1234
TEXAS*

ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

В Индии яванский лонг и по сей день остается одним из центральных ингредиентов медицины и кухни аюрведов. Благодаря высокому содержанию пиперина и пиперлонгумина этот перец обладает сильным антисептическим действием, подавляя активность многих распространённых грибов и бактерий, стимулируя секрецию, активизируя половые функции организма и нормализуя работу печени и дыхательной системы. Аюрведы считают яванский лонг средством, приносящим вечную молодость, здоровье и пробуждающим разум и душу.



Перец лонг африканский

(лат. *Piper capense*)

Английское название: African long pepper.

Другие названия: длинный перец; african long pepper, wild pepper (англ.).
Лиана семейства Перечные (лат. *Piperaceae*), сушёные плоды которой используют как пряность.

Вкусовые качества

На вкус африканский длинный перец скорее горький, чем жгучий, с явно выраженным охлаждающим цитрусово-мятным послевкусием. Вкусом и запахом он сильно отличается от своего яванского собрата — менее острый, с пряным послевкусием, с нотками гвоздики и эвкалипта, он способен не только добавить горчинку в блюдо, но и открыть в нём совершенно неожиданные грани аромата.

Происхождение

Африканский лонг является плодами одного из представителей семейства растений *Piper* и имеет много общего с лонгом яванским. Однако произрастает лишь в нескольких странах Южной Африки. Словно выбирая себе самые лучшие места для распространения, этот перец разбросал свои небольшие тонкостольные деревца по Мпумаланги (провинция Южно-Африканской Республики), Зимбабве (государство в Восточной Африке), вдоль берегов реки Лимпопо (юго-восток Африки), Свазилэнду (государство в Южной Африке) и Свеллендэму (городок в Западной Капской провинции ЮАР). Сейчас в диком виде он встречается только в Либерии.



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Африканский лонг хорошо подходит к большому числу блюд из рыбы и овощей, для мясных маринадов и супов, особенно хороши в шоколадных десертах в сочетании с ванилью. Его необычный тропический аромат прекрасно проявляется в джемах и компотах с красными ягодами и фруктами, а также пряность входит в состав самых известных пряных смесей, таких как карри и гарам масала. И хотя некоторые утверждают, что этот перец можно добавлять целиком, повара настоятельно рекомендуют добавлять пряность размельчённой, в небольших количествах, незадолго до завершения процесса приготовления.



African long pepper Piper capense L. f.

*I am glad to see you
And send you my
greetings*

Любопытный факт

Историки рассказывают, как путешественники, впервые познакомившись с перцами Африки, были в восторге от формы плодов и ветнозелёных цветущих кустарников и деревьев, которые колоссально отличаясь от других перцев и всё же являлись представителями того же вида растений. Раньше африканский лонг наряду с лонгом яванским использовался в качестве более дешёвого заменителя обычного чёрного перца, однако сегодня в Европе он малодоступен и используется в основном в традиционных кухнях родных ему африканских земель.



*Alice White
Revolutionary road, 1234
TEXAS*

ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Своими целебными свойствами растения семейства перечных схожи: африканский лонг главным образом воздействует на слизистые организма, раздражая их и заставляя приливающую кровь мягко стимулировать секретию и быстрее обновлять клетки. Такая чудодейственная способность африканского лонга часто используется как в народной медицине африканских племён, так и в других странах, например, азиатских, где население не может себе позволить дорогостоящие препараты и больше доверяет рецептам, основанным на натуральных природных компонентах.





Псевдоперцы (ложные перцы)

В Африке, Южной Америке, Европе и некоторых других странах в качестве пряностей издавна используются семена некоторых растений. Для этого растения даже целенаправленно культивируются. Так уж сложилось исторически, что собственные названия этих растений уступили место общему названию «перец», хотя они не имеют никакого отношения к настоящим перцам семейства Перечные (лат. Piperáceae).

Как правило, к псевдоперцам относят растения семейства Аноновые, которые используются в качестве пряности, заменяющей настоящий перец. Под названием «душистый перец» встречается в торговле и употребляется в кулинарии несколько пряностей, причем ни одна из них также не имеет ничего общего с настоящими перцами. К «душистым перцам» относят растения семейства Миртовые, Рутовые, Имбирные и др.

Используемые как пряности псевдоперцы и «душистые перцы» имеют жгучий вкус, схожий со вкусом чёрного перца, однако обладают специфическими ароматами и многогранными оттенками вкуса. Применяются они в мясных, рыбных, овощных, яичных и многих других блюдах кухонь различных народов мира.

Перец розовый

(лат. *Schinus terebinthifolius*)

Английское название: Pink pepper.

Другие названия: бразильский перец, розовый перец с Бурбона; Christmas-berry, Florida holly, Brazilian pepper, agoeira, rose pepper (англ.); poivre rose (фр.).

Дерево семейства Анакардиевые (лат. Anacardiaceae), сушёные и маринованные плоды которого используют как пряность.

Вкусовые качества

Розовый перец имеет сладкий, слегка фруктовый, мягкий вкус, очень ароматный, но не острый.

Происхождение

Розовый перец — пряность, которую получают из плодов бразильского (перуанского) перечного дерева. Но ягоды эти не имеют никакого отношения к перцу. Почти зрелые красноватые ягоды южно-американского дерева *Schinus terebinthifolius*, немного похожие на настоящий перец, родом из Бразилии. Аромат ягод пряный, с нотками смолы, аниса и ментола, а вкус сладковатый, чуть перечный. Они поступают в продажу сушёными и маринованными (причём их частенько путают с красным перцем горошком).

Розовый перец часто входит в состав смеси «Четыре перца».

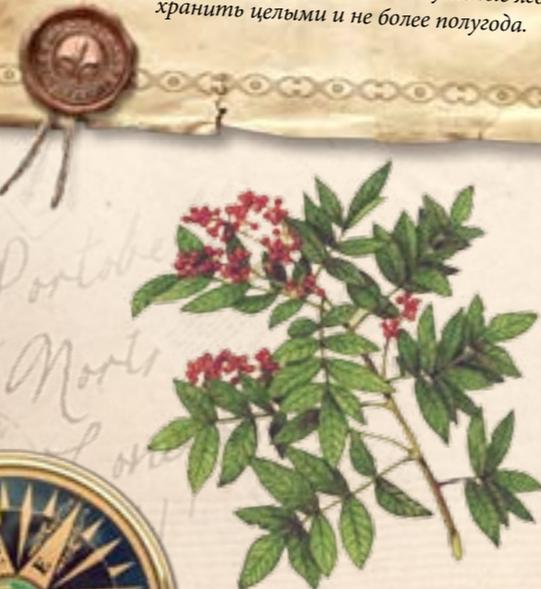


КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Розовый перец — идеальная специя для нежных, деликатных и лёгких блюд. Им приправляют телятину, мясо молочных поросят, белое мясо курицы, утки, индейки, филе сёмги и других высококачественных рыб, фруктовые супы и десерты, мороженое, щербеты, коктейли, компоты, алкогольные напитки. Также пряность хороша в салатных соусах, маринадах и рассолах. Размалывать ягоды розового перца следует непосредственно перед употреблением, предварительно прогрев горошины на сухой сковороде, чтобы аромат пряности стал ещё изысканней и ярче.

Молотый розовый перец рекомендуется добавлять в блюда перед самой подачей. Он также используется в кулинарии и в декоративных целях. Целые ягоды сушёного перца служат украшением при сервировке разнообразных блюд. Сушёные ягоды лучше хранить целыми и не более полугода.

*I've Glad to see You
And send you my
greetings*



Pink pepper Schinus terebinthifolius Radde

Любопытный факт
В Англии розовый перец называют English Christmas-berry, то есть Рождественской ягодой. Англичане используют розовый перец не только как пряность для повседневных и праздничных блюд, но и как декоративное растение. В канун Рождества они украшают дома зелёными гирляндами с ягодами розового перца, имеющими яркочерную окраску, а многие аристократы в честь праздника прикалывают кисть ярких ягод к тулье шляпы.
В Америке, напротив, розовый перец считается сорняком. Оказавшись легко адаптирующимся растением, оно захватило юг Северной Америки, там розовый перец успел выжить большинство «форенных» видов флоры и продолжает свою захватническую деятельность.

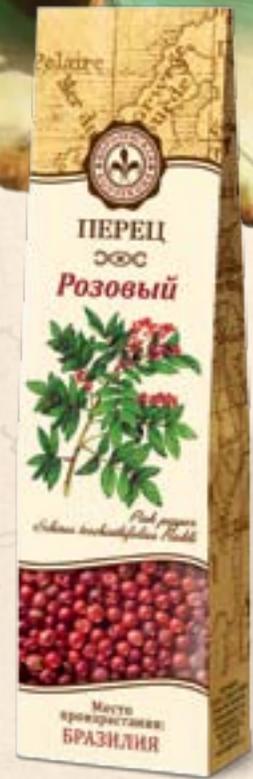


*Alice White
My road, 1234
TEXAS*

ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Розовый перец применяют для лечения ревматизма, подагры, артрита, заболеваний дыхательной и пищеварительной системы, опухолей, болезней кожи. Также пряность обладает тонизирующим и вяжущим действием, улучшает кровообращение, способствует быстрому заживлению ран и язв.

Розовый перец — женский мягкий афродизиак. Он одновременно тонизирует и расслабляет, снимает напряжение и усталость. А его нежный аромат и вкус тонко настраивают женское сердце на любовную волну.





Перец сенегальский

(лат. *Xylocarpus aethiopicus*)

Английское название: Senegal pepper.

Другие названия: мавританский перец, кумба перец, эфиопский перец, зёрна селим, мавританский перец.

Вечнозелёное дерево семейства Анноновые (лат. Annonaceae), семена которого используют как пряность.

Вкусовые качества

Эта пряность обладает слабозжущим вкусом, придавая блюдам, в которые она добавляется, лёгкую пикантность. Часто сенегальский перец сушат над костром — тогда вкус его приобретает дымчато-пряные нотки. У сенегальского перца нежный, пикантный, чуть горьковатый аромат, напоминающий смесь перца кубеба и мускатного ореха.

Происхождение

Родина сенегальского перца — вовсе не Сенегал, а Эфиопия, о чём говорит видовое название *Xylocarpus aethiopicus* (Ксиллопия эфиопская). Это растение встречается и в других странах Африки, например, в Гане. В настоящее время эта пряность хорошо известна и активно применяется в кулинарии, в основном, в африканских странах.

Плоды представляют собой небольшие изогнутые стручки длиной около 5 см, внутри которых находятся семена (до 8 штук). Но жгучестью сенегальский перец обязан не семенам, а оболочке плода.



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Традиционная кухня Западной и Северной Африки не обходится без сенегальского перца. Народы Туниса, Марокко, Алжира, Сьерра-Леоне, Мали и Сенегала применяют его для приготовления практически всех острых блюд. В приправах для мяса, овощей и мучных блюд здесь неизменно фигурирует сенегальский перец. Пряная горечь сенегальского перца прекрасно подходит для маринадов, а в Испании его часто используют в небольших количествах для приготовления мясных, овощных и мучных блюд, требующих особой остроты и сильного аромата. Добавлять же эту пряность рекомендуют в небольших количествах в конце процесса приготовления, предварительно крупно помолов или измельчив на тёрке.



Senegal Pepper *Xylocarpus aethiopicus*

*I am glad to see you
And send you my
greetings*

Любопытный факт
Когда-то сенегальский перец был весьма популярен и в Европе. В те времена европейцы охотно заменяли мавританским перцем более дорогой чёрный перец. Со временем чёрный перец стал гораздо более доступным и сенегальский перец практически вышел из обихода европейских кулинаров. Неожиданная вспышка популярности этой пряности вновь случилась в период Второй Мировой Войны, но в 60-е годы прошлого века европейцы почти забыли о ней. Верность сенегальскому перцу сохраняют лишь испанцы, до сих пор охотно добавляющие его в приправы.



*Mrs Alice White
Antony road, 1234
TEXAS*

ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Сенегальский перец используют для лечения дизентерии и желтухи. У народов Африки сенегальский перец традиционно используется как болеутоляющее при головных болях, болях в груди и даже как обезболивающее при родах.





Перец райские зёрна

(лат. *Aframotum melegueta*)

Английское название: Grains of paradise.

Другие названия: мелегеттский перец, кардамон африканский, афрамомум, гвинейский перец, гвинейские зёрна, аллигаторов перец, перец мелегуэта; Melegueta pepper, Guinea grains, (англ.); graines de paradis, malaguettes, poivre de guine, maniguette (фр.).

Растение семейства Имбирные (лат. Zingiberaceae), семена используют как пряность.

Вкусовые качества

Вкус насыщенный, многогранный и сложный. Его можно описать как жгучий, острый вкус с слово-можжевелевым ароматом. Эта пряность усиливает другие вкусы.

Происхождение

Перец райские зёрна, близкий родственник кардамона, родом из тропической Западной Африки, в основном выращивается в Гане и на побережьях Сьерра Леоне и Либерии, где под жаркими лучами солнца зёрна вызревают в небольших десятисантиметровых коробочках.

Зёрна этого перца очень красивые, покрыты блестящей коричневой оболочкой, сердцевина же белая, вязкая.



Aframotum melegueta

КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Райские зёрна употребляются в Центральной Африке, их можно встретить в марокканской и тунисской кухне. Слабая жгучесть и аромат райских зёрен, чуть похожий на кардамоновый, подходит к пюре или супам-пюре из кабачков, тыквы, других овощей или украсит ароматом сливочный соус к овощам. Сладость этой райской пряности органично подойдет к фруктам и десертам, а вместе с корицей и кардамоном к традиционной выпечке и ореховым сладостям. Она прекрасно дополнит своим нежным ароматом и насыщенным вкусом классическую смесь перцев. Рекомендуется добавлять в последние минуты приготовления блюда, предварительно размолот. Можно использовать в довольно больших количествах.



Grains of Paradise Aframotum melegueta

*I've Glad to see You
And send you my
greetings*

Любопытный факт

Свое необычное название перец обрёл благодаря своему «райскому» нежному запаху. Западные берега Африки, первоначально но известные лишь за счёт этой пряности, звали именно «Берегами Перца». Многочисленные караваны тянулись через Сахару, доставляя тонны перца к европейскому двору, как говорят, имела большое приращение в Англию в период правления королевы Елизаветы, которая, как говорят, имела большое приращение к этой приправе. Однако уже во времена правления Георга III даже ввоз специи в Англию был запрещён, и райские зёрна быстро стали исчезать с международной кулинарной арены, будучи заменёнными обычным чёрным перцем и другими индийскими пряностями. Эту пряность любили не только зёрна свежими, но и гориллы, которые едят райские зёрна.



*Alice White
1234
TEXAS*

ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Райское зерно стимулирует регенерацию клеток, обладает противовирусным и противогрибковым эффектом, успокаивает зубную боль, считается природным антибиотиком и кардиопротектором, улучшает обмен веществ, что способствует снижению веса. На родине пряности семена используют для согревания в холодное время года. Райское зерно балансирует центральную нервную систему, является мужским афродизиакком.



Перец душистый

(лат. *Pimenta officinalis*)

Английское название: Allspice.

Другие названия: ямайский перец, английский перец, пимента, ормуш, гвоздичный перец, английская пряность, четверопрянность; Jamaica pepper, myrtle pepper (англ.).

Дерево семейства Миртовые (лат. Myrtaceae), сушёные плоды используют как пряность.

Вкусовые качества

Душистый перец имеет пряный запах, жгучий вкус и напоминает смесь чёрного перца, гвоздики, мускатного ореха и корицы.

Происхождение

Родина душистого перца — Северные районы Южной Америки и Багамские острова. На сегодняшний день эта пряность считается одной из самых распространённых и популярных, а потому и выращивают её почти везде, где это позволяет климат.

Чтобы получить хорошую пряность, нужно не опоздать с уборкой ягод до созревания, иначе они теряют свой аромат. Перезрелые горошинки не могут быть продуктом высшего качества.

Сушат перец вместе с зонтиками в специальных печах или под палящим солнцем. Окраска при сушке меняется с сине-зелёной на тёмно-бурую, а поверхность становится зернистой.



~ *Pimenta officinalis* ~

КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Целые горошины душистого перца добавляют в супы, блюда из дичи, маринады, соусы к мясу, реже — в рыбные блюда. Для аромата его кладут в консервы, мясные пироги. В молотом виде душистый перец добавляют в кондитерское тесто (пряники, печенье, кексы) и даже джемы. Пирожное с душистым перцем имеет очень приятный аромат. За счёт сочетания с корицей и мускатным орехом душистый перец наилучшим образом проявляет себя в десертах, пудингах и различных напитках.

Сдабривают пряностью домашние колбасы, копчёный окорок, копчёных кур и зайца. Этот перец незаменим при приготовлении солянки, щей и борща, вторых блюд из говядины, свинины, курицы и пр. Если горошину перца слегка придавить ножом, чтобы она лопнула, но осталась целой, аромат будет более интересным и насыщенным. Стоит помнить, что душистый перец заметно меняет вкус блюда, поэтому пользоваться им следует осторожно, достаточно добавить в блюдо несколько зёрен за полчаса до готовности и извлечь из блюда перед употреблением.



Allspice Pimenta officinalis (L.) Steud.

Любопытный факт
Говорят, что в XIX веке русские солдаты насыпали душистый перец в сапоги, чтобы сохранить тепло. Несмотря на довольно историю этой пряности, интересной можно считать её «дружбу» с алкогольными напитками. Душистый перец входит в ряд горьких ликёров, таких как индийский «Pimento dram» и французские «Бенедиктина» и «Мартреза». А на Ямайке, славящейся великолепным ромом, из листьев перечногo дерева и рома делают очень ароматный горячительный напиток, который пользуется особой любовью местного населения. Помимо кулинарии перец душистый пользуется повышенным спросом в парфюмерии, виноделии, а также в косметической отрасли.



ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Мало кто знает, что употребление в пищу душистого перца оказывает организму незаменимую помощь. Польза душистого перца обусловлена наличием дубильных веществ, смол и жирных масел. В народной медицине душистый перец применяют при лечении защемления нервов позвоночника. Эфирные масла, содержащиеся в душистом перце, способны дать человеку невероятную энергию, заряд бодрости и сил. А ещё это масло — прекрасный антисептик.





Перец монашеский

(лат. *Vitex agnus-castus*)

Английское название: Monk's pepper.

Другие названия: авраамово дерево, витекс священный, витекс обыкновенный, прутняк обыкновенный.

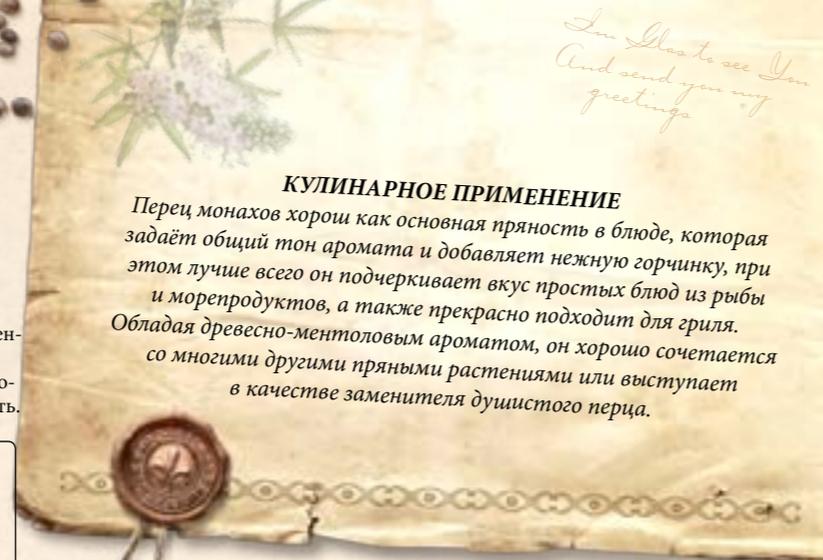
Древовидный кустарник семейства Яснотковые (лат. *Lamiaceae*), или Губоцветные (лат. *Labiatae*), плоды и листья которого используют как пряность.

Вкусовые качества

Монашеский перец, представляя собой маленькие круглые чёрно-серые костянки, очень похож на чёрный перец, однако по вкусу он менее жгуч, а его аромат отличается сладковато-горьким оттенком.

Происхождение

Перец монахов как таковой перцем не является. Высокие кусты этого растения, достигающие 8 метров в высоту, первоначально росли лишь на Средиземноморском побережье, откуда позже распространились по всей Европе, предпочитая влажные прибрежные земли.

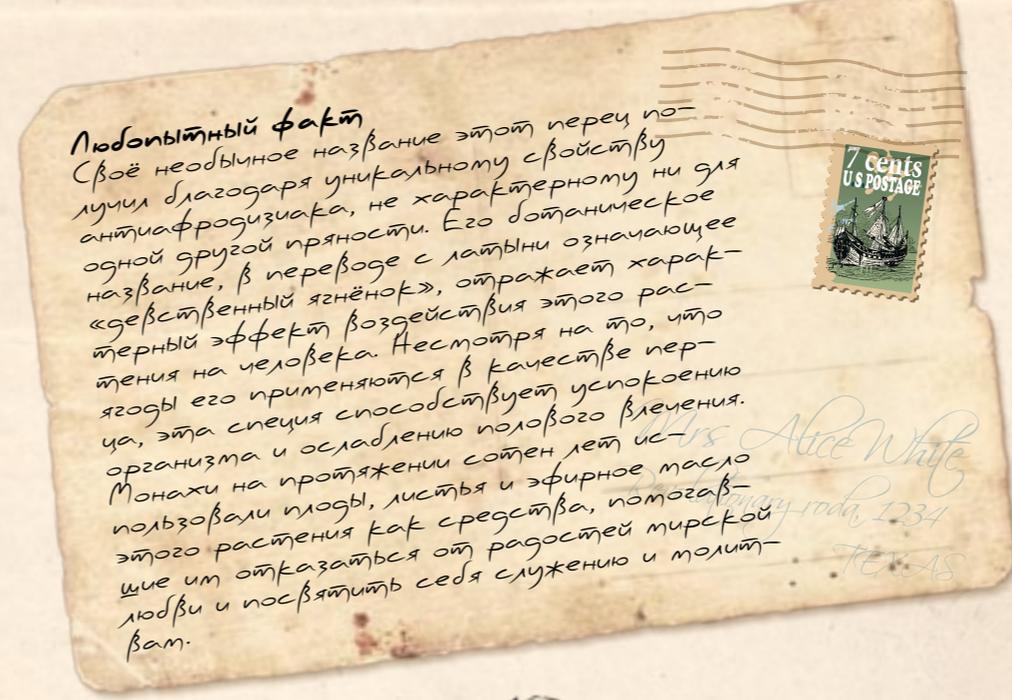


КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Перец монахов хорош как основная пряность в блюде, которая задаёт общий тон аромата и добавляет нежную горчинку, при этом лучше всего он подчеркивает вкус простых блюд из рыбы и морепродуктов, а также прекрасно подходит для гриля. Обладая древесно-ментоловым ароматом, он хорошо сочетается со многими другими пряными растениями или выступает в качестве заменителя душистого перца.



Monk Pepper *Vitex agnus castus* L.



ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Монашеский перец издревле известен не только в кулинарии, но и в медицине: его плоды применялись для лечения офтальмологических заболеваний и были хорошо известны женщинам как средство для регулирования менструального цикла, облегчения предменструального синдрома и стимулирования зачатия. Плоды содержат иридоиды, эфирное масло, органические кислоты, витамины и дубильные вещества. Обладает противовоспалительным, эстрогеноподобным действием, имеет антимикробное и седативное действие.



Перец сычуаньский зелёный

(лат. *Zanthoxylum piperitum* DC.)

Английское название: Sichuan green pepper.

Другие названия: китайский перец, анисовый перец, индонезийский лимонный перец, корейский перец, хуацзе.

Деревья, кустарники или лианы семейства Рутовые (лат. Rutaceae), сушёные плоды которого используют как пряность.

Вкусовые качества

Сычуаньский перец имеет уникальный аромат и вкус, не такой острый, как чёрный, белый или красный стручковый перец. Обладает слабым лимонным привкусом и создаёт лёгкое онемение во рту.

Происхождение

Род растений *Zanthoxylum* широко распространён по умеренному поясу Китая, Японии, Гималаев, Индии и Северной Америки и представлен множеством разновидностей, различающихся именно по ареалам их выращивания. Сычуаньский зелёный перец получил своё имя благодаря месту происхождения — Сычуаньскому региону в Китае. Основной аромат содержится не в семечке, а в коробочке, а потому семечки часто вообще удаляются при заготовке из-за их стеклянного вкуса. Для сушки плоды собирают при полной зрелости, когда коробочки уже раскрылись, а семена готовы оставить материнское лоно. Другую часть плодов собирают раньше и маринуют.



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Анис и имбирь часто используются в паре с сычуаньским зелёным перцем, они занимают видное место в острой сычуаньской кухне. С ним готовят жареное и тушёное мясо свинины, курицы, утки, блюда из рыбы, овощей, супы и соусы. Сычуаньский перец хорошо сочетается с другими пряностями, поэтому он часто входит в состав различных приправ. В Китае молотый сычуаньский перец смешивают с солью, чесноком и кайенским перцем, в получившейся смеси обваливают кусочки рыбы или куриное филе и жарят как в панировке. Европейцы же, переняв опыт азиатов, добавили к списку наилучшего применения приправы свежие салаты и овощи, прошедшие кратковременную температурную обработку. Для приготовления настольной приправы прокалите на огне соль, затем всыпьте эту соль в баночку с сычуаньским перцем и дайте остыть. Как правило, сычуаньский перец добавляют в самый последний момент.



Green Sichuan Pepper Zanthoxylum piperitum



Любопытный факт

Сычуаньский перец является плодом удивительного «зубного» дерева. Предполагается, что дерево было названо так из-за эффекта, который возникает, если съесть достаточное количество его плодов, — во рту появляется онемение, а язык и губы легко пощипывает, что, возможно, облегало болезненные визиты к стоматологу в древние времена.



*Mrs Alice White
Revolutionary road, 1234
TEXAS*

ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

В больших количествах этот перец действует как анестетик, вызывает онемение полости рта и раздражает желудок. Считается, что им можно дезинфицировать мясо, которое может быть не очень свежим. Это свойство сычуаньского перца позволяет маскировать неприятный запах, что делает его популярным в приготовлении блюд из субпродуктов.





Перец сычуаньский красный

(лат. *Zanthoxylum piperitum* DC.)

Английское название: Chinese red pepper.

Другие названия: зантоксилум, китайский перец, анисовый перец; sichuan red pepper, chinese prickly ash.

Деревья, кустарники или лианы семейства Рутовые (лат. Rutaceae), сушёные плоды которого используют как пряность.

Вкусовые качества

Вкус красного сычуаньского перца горький, жгучий, со слабо заметным пряным ароматом.

Происхождение

Красный сычуаньский перец — собранные по созреванию стручки китайской разновидности дерева, родом из Сычуаньского региона Китая. Раньше росли как деревья, а теперь их культивируют скорее как большие кусты, не давая им вырастать до естественных размеров. Урожай от этого не уменьшается, а собирать плоды значительно легче.



Zanthoxylum piperitum DC.

КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Сычуаньский перец часто сочетают с луком, бадьяном и свежим имбирным корнем. В Китае из молотого сычуаньского перца готовят популярную приправу «хуацзеянь». Для этого его просеивают и смешивают с солью. Также его добавляют в универсальную пряную смесь «усянянь» («порошок пяти ароматов», в который входят бадьян, семена фенхеля, гвоздика и кассия).

В Европе и Америке сычуанским перцем, главным образом, ароматизируют блюда из моллюсков и ракообразных и соусы к рыбным салатам. Это прекрасная пряность к блюдам из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов, а также к кондитерским изделиям.

Являясь неотъемлемым компонентом азиатской кухни. В процессе термообработки сычуаньский перец довольно быстро теряет свой аромат, поэтому его обычно добавляют в самый последний момент приготовления или кладут в готовое блюдо.

*I've Glad to see You
And send you my
Greetings*



Red Sichuan Pepper Zanthoxylum piperitum



Любопытный факт

В Китае одним из священных символов всегда были цветы, упоминающиеся почти в каждой легенде. Не обходится без этого и мифология пряностей, где сычуаньский перец, описываемый как один из достойнейших источников хорошего вкуса, называется «перечным цветком». Сегодня учёные связывают такое название с тем, что стручок при созревании и сушке раскрывается, словно лепестки бутона, внутри которого таится чудесный пряно-цитрусовый аромат.



*Mrs Alice White
Revolutionary road, 1234
TEXAS*

ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

В Китае сычуаньский перец издавна используется как стимулирующее средство, способное избавить человека от хандры и наладить пищеварение. Настой перца может снизить высокое кровяное давление, улучшить самочувствие во время простуды. Паста из сычуаньского перца используется наружно как местное анестезирующее и антимикробное средство.



Изготовитель: ООО «Топ Продукт», 142608,
Россия, Московская обл., Орехово-Зуевский р-он,
п. Пригородный, д. 16а, тел.: (495) 730-50-15,
(495) 730-90-05, www.homekitchen.ru.

