

## Дороже злата, дороже жемчугов

час интересного факта

заседание объединения по интересам «Домашняя академия»

Можно годами есть одну и ту же пищу, используя стандартный набор приправ: перец, соль, лавровый лист, кетчуп и майонез. Можно не знать, что такое куркума и шафран, не отличать на вкус глутамат натрия от лимонной кислоты или гвоздику от кардамона. Но тот, кто хоть раз узнал, насколько разнообразным может стать вкус и запах пищи от использования разнообразных специй и пряностей, в дальнейшем не сможет от них отказаться.

15 ноября в МЦБ им. А.Н. Апухтина в клубе «Домашняя Академия» состоялся час



интересного факта «Дороже злата, дороже жемчугов», посвященный специям, пряностям и приправам.

Приправы и пряности имеют очень древнюю историю. Считается, что пряности стали добавлять в блюда даже раньше, чем соль, поскольку пряности имеют растительное происхождение. Пять тысяч лет назад пряности использовали народы Древнего

Китая, Индии и Египта. Пряности были знакомы жителям Ассирии и Вавилона. Древние римляне и греки закупали пряности в Средиземноморье, на среднем Востоке, в малой Азии и в Африке.

Присутствующие узнали много интересных фактов из всемирной истории пряностей, о русской традиции использования



ароматных и острых пряных трав. Гости познакомились с видами перца горошком: черным, белым, зеленым и красным, и удивились, что все это плоды одной лианы, и разновидность их лишь в способах обработки.

Зав. отделом обслуживания Н.М. Беликова рассказала много интересных фактов о целебных свойствах куркумы, шафрана, имбиря, тимьяна, шалфея, корицы, гвоздики и др. Пряности оказывают воздействие на физиологический и психологический настрой нашего организма, что помогает лучшему усвоению пищи. Употребление пряностей стимулирует обменные и защитные функции организма. Очень многие пряности содержат в своем составе антиоксиданты, препятствующие старению.

И, конечно же, гости не обошли вниманием и такой напиток, как глинтвейн, который ассоциируется с теплом, уютом и покоем. Надежда Михайловна провела мастер-класс приготовления безалкогольного глинтвейна. Для тех, кто хочет приготовить горячий напиток с ароматом праздника:

*Глинтвейн безалкогольный с кардамоном.*



Кардамон — основная приправа. Продаётся редко. Но глинтвейн — такой напиток, который получится из любого набора специй. Так что если чего-то нет — это не повод отказываться от экспериментов!

Ингредиенты:

виноградный сок — 1 л

кислый сок (сливовый — лучше всего; также возможен клюквенный, апельсиновый, грейпфрутовый) — 200-300 мл

кардамон — 3 штуки

бадьян — 2 звездочки

гвоздика — 5-6 бутонов

корица — 1-2 палочки

имбирь — 2-3 см порезать кружочками, мускатный орех — отрезать малую толику (много нельзя — будет чувствоваться горечь)

лимон — несколько долек

Приготовление: Первым делом смешиваем все приправы. Ставим сок согреваться на огонь (использовать стеклянную или эмалированную посуду). Сок доводим до мелких пузырьков, но ни в коем случае не кипятим. Бросаем туда приправы. Оставляем минут 15 настояться и дать возможность приправам пустить аромат. Лимон можно заменить порезанными мелко яблоками. Допустимо добавить сахар или мед по вкусу. Не использовать при приготовлении глинтвейна молотые специи — получится мутный напиток

Немного изменив соотношение специй, и добавив в напиток фрукты и цитрусовую цедру, вы получите напиток с абсолютно другим вкусом. Попробуйте, вам обязательно должно понравиться!