



Лабораторія прянощів: ботаніка проти хімії



Прянощі — продукти рослинного походження (висушені або у свіжому вигляді частини пряних рослин), що містять пряні й запашні речовини. Найдавніші свідчення використання прянощів сягають часу 22 тисячі років тому.



Кориця — це запашні шматки кори виду коричник цейлонський. Саме її маркують як «кориця справжня». Однак, споріднена рослина касія іноді теж продається з написом «кориця». Більшість кориці в наших магазинах — несправжня.

Мускатний горіх з ботанічної точки зору не є горіхом, а є насінною плоду кістянка. Через міристинову кислоту ці прянощі отруйні у великій кількості.



Ваніль — це прянощі з незрілого плода орхідеї. Вона має один із найдрібніших типів насіння у світі.

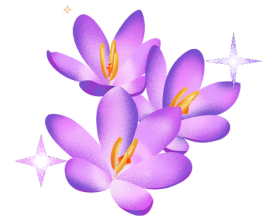
Перець чорний — це ліана, незрілі плоди якої використовують як спецію чорний перець. Якщо висушити плоди за низьких температур чи з використанням сірковмісних сполук, то отримують зелений перець. Дозрілі плоди цієї рослини продають як білий перець. Якщо їх висушувати за технологіями створення зеленого перцю, то утвориться червоний перець.





Какао — невеликі або середньої величини дерева, які утворюють плоди, що не називаються бобами (попри поширену назву). Плід какао — коробочка.

Шафран — найдорожчі прянощі у світі. Для їхнього виготовлення використовують приймочку маточки та для того, щоб зібрати 1 кг шафрану, треба обробити вручну 250 000 квіток. Тому це одна з найдорожчих речей, які продають на вагу.



Знання про прянощі з точки зору хімії та ботаніки можуть урізноманітнити ваш раціон та попереджатимуть витрати вашого бюджету на неякісні чи підроблені спеції.



Лектор — Олексій Коваленко

кандидат біологічних наук, науковий співробітник Національного науково-природничого музею НАН України, автор науково-популярних книг з ботаніки