УДК 641.88

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНОЩІВ В ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ УКРАЇНСЬКІЙ КУХНІ

Павлюченко О.С., доц., к.т.н.,
Дух К.В., магістрант
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Українська кухня — це така ж культурна спадщина українського народу як мова, література чи мистецтво. Українська кухня складалася протягом багатьох століть і з давніх часів відрізнялася різноманітністю страв, високими смаковими і поживними якостями. Смакова різноманітність страв і кулінарних виробів української кухні досягається вдалим поєднанням теплової обробки, використанням різних жирів, місцевих прянощів, а нині й іноземного походження.

Пряними називають рослини, в частинах яких (у листі, коренях, плодах) містяться ароматичні або гостро-смакові речовини. З давніх-давен людина цінувала пахучі трави. Спочатку їх використовували в різних ритуалах, пізніше – для надання аромату і смаку стравам, а також для виготовлення ліків.

В якості прянощів у технології кулінарної продукції використовують корені (хрін), кореневища (аїр, імбир), цибулини (часник, цибуля), кору (кориця), квіткові пуп'янки (гвоздика, каперси), маточки і приймочки (шафран), всю зелену масу (кріп, естрагон), листя (лавр), плоди та їх частини (червоний перець), насіння (гірчиця, аніс, кмин).

Бодян (зірчастий аніс) – плоди вічнозеленого дерева ілліціум, батьківщиною якого є Південно-Східна Азія. Задерев'янілі плоди мають форму зірочки. Запахом бодян нагадує аніс, але запах бодяну набагато ароматніший, тонший і складніший. Цю пряність додають у солодкі страви і тісто, сливові, грушеві, абрикосові компоти, використовують для виготовлення настойок, лікерів тощо. Закладають бодян у страву за 5…10 хвилин до готовності в киплячу рідину, накривають покришкою і дають настоятися.

Ваніль – пряність, яка походить від орхідей. Квіти цього дерева запилюються виключно маленькими бджілками, які водяться тільки у Мексиці. Нині ваніль вирощують і в інших країнах, проводячи запилення штучно.

Пряність одержують з недозрілих плодів (стручків) дерева, піддаючи їх складній обробці. Примхливість культури ванілі та тривалість обробки призвели до того, що й досі ваніль залишається однією з найдорожчих прянощів на світовому ринку. Дорожнеча ванілі спонукала до штучного виробництва замінника її – ваніліну. Однак заміна ця далеко не повноцінна. Щоб не зіпсувати страву, ваніліну треба класти менше, ніж ванілі. ваніль використовують тільки в солодкі страви та тісто, а також для ароматизації шоколаду, алкогольних напоїв.

Гвоздика – висушені пуп'янки квітів високого дерева родини миртових. Батьківщина гвоздики – Молуккські острови. В кулінарії гвоздику викори-

стовують цілими пуп’янками та меленою. ароматизують нею солодкі страви і тісто, додають до м’яса, рибних маринадів, напоїв. Слід пам’ятати, що для солодких страв краще використовувати голівки (щоб не було надмірної гіркоти), а для інших страв (м’ясних та маринадів) – черешки.

Лавр – символ слави і перемоги. Вічнозелене дерево – лавр благородний – росте в Середземномор’ї, де є реліктовою культурою, залишками флори третинного періоду. Як пряність використовується листя лавра – у свіжому або частіше висушеному вигляді, а також плоди (насіння) лавра.

Імбир – широко використовувалася у виробництві напоїв (збитень, мед, брага, квас) і борошняних кондитерських виробів (пряники, здоби). В Азії і на Сході діапазон застосування цієї пряності достатньо широкий (від варення, чаю до страв з м'яса, птиці). У Європі і США імбир додають у соуси, маринади, а також використовують у виробництві легкого імбирного пива.

Отже, асортимент прянощів, представлений на вітчизняному ринку вражає значним різноманіттям. Всі вони відрізняються походженням, властивостями та призначенням, тому вдале їх поєднання, в тому числі і в технології кулінарної продукції української кухні дозволить розширити смакові властивості готової продукції, надавши їй пікантного смаку, аромату тощо.