МОУ «Гимназия – школа с. Ивантеевка Саратовской области»

Адрес: Саратовская область, Ивантеевский р-н, село Ивантеевка, ул. Строителей, 16

Тел. и факс: 8(84579)5-16-33, E-mail: iv.gimnazia@mail.ru

XV ГИМНАЗИЧЕСКАЯ

НАУЧНО – ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ ШКОЛЬНИКОВ

«ШАГ В БУДУЩЕЕ»

Тема работы

«География пряностей»

Работу выполнила: Матвеева Ника

Ученица 7 «А» класса

Руководитель: Некрасова Ю,В.

учитель географии

2020– 2021 уч. г.

**Содержание**

**Введение …………………………………………………………………….3**

**Глава 1. Теоретическая часть**

**Глава 2. Практическая часть ………………………………………….**

**Заключение ……………………………………………………………….**

**Литература ……………………………………………………………….**

**Введение**

**Актуальность**.

Когда мы готовим на кухне, стараясь порадовать домашних чем-то вкусным, на финальном этапе возникает вопрос: «Чего-то в кулинарном шедевре не хватает?». А не хватает той мелочи, которая придает блюду вкус. К этим маленьким мелочам, как раз и относятся пряности – это они придают вкус любому блюду.

С далекого Востока, из сказочной Индии, таинственных пряных островов, в течение многих столетий пряности добирались до нас неспешно и постепенно. История пряностей — это история технического прогресса и географических открытий. Именно ради их поиска был проложен путь в Индийский океан вокруг Африки, открыты Центральная, Южная и Северная Америка, совершено кругосветное путешествие Магеллана, открыты Филиппины, Большие Молуккские и Зондские острова и много дотоле ещё неизвестных европейцам земель.

Специи и пряности постепенно вошли в нашу жизнь и заняли в ней прочное место. Без них не обходится ни один повар, и ни одно блюдо не будет таким вкусным и ароматным, если не добавить в него специй.

Проходя в магазинах мимо прилавков, пестрящих красочно упакованными специями, пряностями и приправами, мне захотелось выяснить, где они выращиваются и откуда их к нам привозят.

Данная работа содержит анализ того, что такое пряности, где они выращиваются, как одноклассники и их семьи используют их в повседневной жизни.

**Цель:** выяснить значимость пряностей в жизни людей

**Задачи**:

1. Подобрать и проанализировать литературу по данной теме, отобрать материал, необходимый для написания работы.

2. Проанализировать историю появления пряностей на мировом рынке и географию их выращивания.

3. Выяснить, какие пряности являются самыми распространёнными среди хозяек нашего села.

4. Составить буклет «География пряностей» (ИЛИ виртуальную экскурсию к местам выращивания наиболее известных пряностей)

**Объект исследования:** пряности

**Предмет исследования**: история происхождения пряностей, их география и применение.

**Гипотеза**: пряности являются неотъемлемой частью кухни людей

**Методы исследования:** сбор, изучение и обобщение информации; опрос; сравнение.

**Практическая значимость**: результаты моей работы могут использоваться на уроках географии, посвященных Великим географическим открытиям, а также во внеклассных мероприятиях.

**Глава I. Теоретическая часть**

## 1.1. Определение специй/пряностей/приправ

Прежде всего, я решила разобраться, а существует ли разница между специями, пряностями и приправами, и если да, то какая? В жизни большинство людей используют эти понятия как синонимы, но являются ли они действительно полностью взаимозаменяемыми? Я обратилась к специальной литературе и узнала, что с**пециями** считаются вещества любого происхождения (включая нерастительного), которые способны изменить вкус пищи, например, превратить ее в сладкую или соленую. К ним относятся соль, сахар, уксус, дрожжи, лимонная кислота(1)

**Пряности** же, в отличие от специй и приправ, продукт исключительно растительного происхождения[[1]](#footnote-1). Пряностями может быть любая часть растений — корень, стебель, листья, цветы или семена – отличающаяся особым ароматом и вкусом. Пряности меняют вкус и/или цвет блюда, в результате их применения оно становится более терпким, острым или жгучим. Пряности можно разделить на классические (их еще называют экзотическими) и местные[[2]](#footnote-2). Примером классический пряностей являются [перец](http://www.specii-pripravy.ru/katalog-speciy/chernyj-perec-piper-nigrum/), [имбирь](http://www.specii-pripravy.ru/katalog-speciy/imbir-zingiber/), [лавровый лист](http://www.specii-pripravy.ru/katalog-speciy/svojstva-lavrovogo-lista/), [гвоздика](http://www.specii-pripravy.ru/katalog-speciy/gvozdika-cloves/), [петрушка](http://www.specii-pripravy.ru/katalog-speciy/petrushka-petroselinum/), укроп, [тимьян](http://www.specii-pripravy.ru/katalog-speciy/timyan-ili-chabrec-thymus/), [кориандр](http://www.specii-pripravy.ru/katalog-speciy/koriandr-coriander/), [корица](http://www.specii-pripravy.ru/katalog-speciy/korica-sinnamon/), [майоран](http://www.specii-pripravy.ru/katalog-speciy/priprava-majoran-marjoram/), [шафран](http://www.specii-pripravy.ru/katalog-speciy/shafran-saffron/) и некоторые другие. Все эти пряности широко известны и используются во многих национальных кухнях. Местными пряностями считаются те, которые популярны в каком-то конкретном регионе. Например, в России это, конечно же, чеснок, лук, хрен, а также укроп, анис и мята, которые широко употребляются в пищу уже в течение многих столетий.

**Приправы** же, как правило, имеют более сложный состав. Они включают сразу несколько ингредиентов, предназначенных для улучшения или изменения вкуса готового блюда. В состав приправы также часто входят специи и пряности[[3]](#footnote-3). При этом приправы, в отличие от пряностей, могут выступать самостоятельными блюдами, как, например, томатная паста или сметана. Другими примерами приправ может служить кетчуп, аджика, горчица.

**1.2. История пряностей**

Пряности были известны практически с самого начала истории. Это был один из самых ценных предметов торговли в древнем мире и Средневековье, когда обычная соль ценилась дороже золота.

Еще в 3500 году до н.э. древние египтяне применяли пряности не только в пищу, но и как косметические средства или лекарства. Указания о приготовлении лекарств на основе пряных растений находили на древнеегипетских папирусах. Но больше всего о пряностях знали жители Индии и Дальнего Востока, которые употребляли их, чтобы придать различные вкусы и разнообразие простым блюдам. Знали о специях и пряностях и в древнем Китае. Упоминание об полезных свойствах специй найдено в сочинениях Конфуция, а в других древних трактатах упоминается, что китайские придворные жевали сухие бутоны гвоздики перед аудиенцией у императора, освежая таким образом свое дыхание. В Древнем Риме – стране виноградарей – специи добавляли в вино, а так же ароматизировали ими воду. Арабские врачи готовили на основе пряных трав и персидского сахара первые лекарственные сиропы.

Торговля пряностями была необыкновенно доходным делом и начала развиваться повсюду, начиная с Ближнего Востока приблизительно 2000 года до н.э. Первыми на продажу стали возить корицу и перец. В Венеции, которая в средневековой Европе была единоличной столицей по торговле пряностями, за фунт мускатных орехов, например, давали трех-четырех овец или корову. И это при том, что еще в Древнем Риме за 3 000 фунтов черного перца давали 5 000 фунтов золота.

За пряности развязывались войны. Португальцы и испанцы бизнес вели особенно жестко – на подконтрольных плантациях они устраивали карательные экспедиции. Если в каком-либо селении на Молуккских островах были обнаружены молодые всходы мускатника или гвоздики, то все население подвергалось наказаниям - все саговые и кокосовые пальмы, единственный источник питания местных жителей, беспощадно вырубались, а пойманных туземцев секли плетьми и палками, а то и убивали. Распространение и высаживание в личных целях семян пряных растений было строго запрещено!

Путешественник Марко Поло двадцать четыре года путешествовал по Китаю, Азии и Индии и его строки об острове Ява, где свободно растут перец, мускатный орех, гвоздика и все прочие пряности вдохновили многих мореплавателей на то, чтобы снарядить корабли и отправиться за специями. Португалец Васко да Гама нашел ближайший путь до Индии и наладил торговлю Португалии с индийской Калькуттой. Он вернулся на родину с трюмами, наполненными мускатным орехом, гвоздикой, корицей и имбирем.

Легендарный Христофор Колумб, открывший Новый Свет, обогатил европейцев новыми пряностями: перцем чили, душистым перцем и ванилью (это помимо табака, картофеля, кукурузы и прочего). Со временем в Европе начался «передел рынка» и столицей специй стала Голландия. Вскоре началась война между Голландией и Англией, длившаяся двести лет. Когда конфликт завершился — пряности стали гораздо более распространенным и дешевым товаром. Конец XVIII в. вывел на арену борьбы за специи Америку. На сегодняшний день основными рынками пряностей считаются Лондон, Гамбург, Роттердам, Сингапур и Нью-Йорк. (5)

России в XVIII в. было трудно получать пряности через западноевропейские страны, поэтому особое значение приобрел древний торговый путь из Индии и Ирана через Шемахинское ханство и Каспий, по которому в Москву доставлялись перец, кардамон и шафран. Тогда же наладили новый торговый путь из Китая через Монголию и Сибирь — по нему поступали не только в Россию, но и в Западную Европу пряности Юго-Восточной Азии, произрастающие на территориях, не захваченных европейцами. Слово «пряность» вошла в русский язык именно как производная от слова «перец», оттуда же возникло и слово «пряник», так как в пряничное тесто клали перец, имбирь и другие специи. В России активно использовали местные пряные травы – укроп, борщевник, мяту, хрен, лук и чеснок. Петрушку, черный перец, корицу, гвоздику, имбирь, шафран, кардамон узнали только в ХV-ХVI веках. Русская кухня тех времен была острой и ароматной. Пряности добавляли в супы, мясные, овощные, рыбные блюда, подливки, пряники и в напитки: чаи, меды, квасы, сбитни, морсы. (4)

**1.3. География выращивания пряностей** [**https://otomosem.com/2019/11/21/как-растут-известные-пряности/**](https://otomosem.com/2019/11/21/как-растут-известные-пряности/)

**Перец чёрный.**

Многолетнее вьющееся растение. Этот кустарник в длину достигает пятнадцати метров. По мере созревания появляются круглые желтые и красные плоды. Это растение родом из Индии. В диком виде не встречается. Культивируется в тропиках. Из плодов путём различной обработки получают такие пряности, как чёрный перец, белый перец, зелёный перец и розовый перец.

Чёрный перец является самой продаваемой специей в мире и одной из самых распространенных специй, добавляемых в кулинарии по всему миру.

**Душистый перец**

Черный душистый перец стал популярен в Европе в конце XVII века. В связи со своим специфическим запахом душистый перец начал пользоваться спросом. Это было что-то новое по сравнению с уже известными экзотическими приправами. В Чехии его, например, так и назвали - «новая приправа». Сушеные горошины с удовольствием использовали настоящие гурманы в Англии, поэтому душистый перец называли «английским». Родиной этого растения считают Южную и Центральную Америку и Индию. Французский ученый Франциско Фернандес по поручению короля Филиппа II путешествовал по Мексике с 1571 по 1577 год. Душистый перец он назвал «Piper tabasci», так как первый раз столкнулся с этим растением в Мексиканском штате Табаско. До настоящего времени дошли сведения, что ацтеки использовали эту приправу вместе с ванилью для ароматизации шоколадного напитка.

Главными производителями душистого перца являются страны Южной и Центральной Америки: Мексика, Бразилия, Венесуэла, Барбадос, Ямайка (в настоящее время считается главным экспортером этой приправы). Большие плантации этого растения находятся также во Вьетнаме, Таиланде, Индии. В 1925 году собрали наибольший урожай душистого перца за всю историю: 6 тысяч тонн (обычно в год собирают 4,5 тысячи тонн).

**Ваниль**

Это орхидея. Для роста лиана крепится на дереве. Живет лиана порядка 10-12 лет. Культивируется эта пряность во многих странах экваториального пояса. Более половины мирового объёма производства ванили приходится на Мадагаскар. Из незрелых плодов нескольких видов растений рода Ваниль получают пряность. Самая лучшая ваниль — стрючки 15 — 20 см, влажность 25-30%.

Из-за сложности выращивания ванили как культуры и сложного и долгого процесса её обработки, ваниль по сей день является одной из самых дорогих пряностей на мировом рынке.

**Шафран**

Шафран – это высушенные рыльца пестиков пурпурного крокуса. Они используются для окраски и ароматизации кондитерских изделий, в кулинарии, а также при производстве сыра, колбас и ликёров. Шафран обладает сильным своеобразным ароматом и горьковатым пряным вкусом.

Самые большие плантации шафрана находятся в Андалузии, Валенсии и на Болеарских островах. Это единственная пряность, цена на которую не снизилась со времен средневековья. Высокая цена шафрана объясняется трудоемкостью производства и то, что его аромат, вкус и лечебные свойства не имеют равных среди пряностей.

Пурпурный крокус массово цветет только 10-15 дней в году, а продолжительность цветения каждого цветка – только 2-3 дня. Рыльца должны быть вырезаны в первый день раскрытия цветков. Чтобы получить килограмм шафрана, нужно на рассвете, пока солнце не высушило пестики, собрать около 150 000 цветов.

**Корица**

Корица — высушенная кора вечнозелёного дерева, вид рода Коричник. Она используется в кулинарии как пряность. Большинство деревьев растут на острове Суматра в Индонезии, на Шри-Ланке, в Индии, Бразилии и Китае.

Самой лучшей считается Цейлонская корица. Толщина высушенной коры от 0,2—0,5 мм до 1 мм. Аромат нежный; вкус сладковатый, немного жгучий. Китайская корица выращивается в Китае, Юго-Восточной Азии (Камбоджа, Лаос, Индонезия, на Мадагаскаре. Толщина высушенной коры до 2 мм и более. Вкус более резкий, чем у цейлонской корицы, ароматичный, сладковатый, терпко-вяжущий, немного жгучий.

Малабарская корица произрастает в Индии и Бирме. Толщина высушенной коры до 3 мм и более. Цвет неровный, тёмно-бурый. Значительно менее ароматная; вкус сильно вяжущий, с оттенком горечи.

Корица имеет высокое антиоксидантное действие. Используется при приготовлении ряда десертов, шоколада, острых леденцов и ликеров. На Ближнем Востоке корица часто используется в острых блюдах из курицы или баранины.

**Кардамон**

Кардамон — плоды многолетнего травянистого растения Кардамон настоящий. Его родина — Малабарский берег Индии и Цейлон. Кардамон подходит для многих первых или вторых блюд и даже несладкой выпечки. Обладает ильным, острым, пряно‑жгучим, слегка камфарным запахом и сладковато-острым вкусом.

Кардамон — выраженный тоник. На Ближнем Востоке и в Индии его принято добавлять в кофе и в чай.

**Гвоздика**

Гвоздика —это высушенные цветочные почки Гвоздичного дерева. Она обладает жгучим вкусом и своеобразным сильным ароматом. Производство гвоздики не сложное, поэтому цена пряности низка.

Главным образом в кулинарии гвоздика применяется для приготовления маринадов. Для приготовления сладких блюд (компотов, пудингов, кондитерских изделий) используется гвоздика или самостоятельно или в смеси с корицей.

В Европу гвоздика была завезена в XI веке. Первые упоминания об этом растении были найдены еще в китайских справочниках, датированных началом нашей эры. В Португалии и Голландии гвоздику относят к экзотическим приправам. В древние времена даже ограничивали поставки этой пряности на рынок для того, чтобы она оставалась очень дорогой и дефицитной. Именно по этой причине ее не разрешали выращивать нигде, кроме специально отведенных мест. Голландцы часто уничтожали нелегально выращиваемые плантации гвоздики на соседних островах, тем самым удерживая высокую цену этой пряности на рынке, ибо спрос на нее был сумасшедшим.

Гвоздику получают в результате засушивания бутонов цветов вечнозеленого гвоздичного дерева. Эти бутоны по форме напоминают маленькие гвоздики. Растение любит солнце, и самым благоприятным для него считается теплый морской климат. Самые большие плантации гвоздики находятся на Мадагаскаре, Маврикии, Занзибаре и в Индонезии. Ее также выращивают в Танзании, Малайзии и Гренаде.

Очень интересен тот факт, что дерево начинает давать первые плоды только через 20 лет после посадки и продолжает плодоносить еще в течение 50 лет, причем по два урожая в год. Вот, собственно говоря, сколько времени дозревает гвоздика. Собирать бутоны непросто, так как они должны быть довольно крупными, но еще не распустившимися. Потом их нужно несколько дней сушить на солнце.

**Куркума**

Куркума, как и шафран, придает блюдам желтый цвет - ее еще называют «индийский шафран», но это растение гораздо дешевле шафрана. Об этом сходстве писал в своих записках еще великий путешественник Марко Поло. Благодаря веществам, входящим в химический состав куркумы, она является натуральным красителем.

Куркума — это многолетнее травянистое растение, вид рода Куркума. Ее родиной считают Индию и Индокитай. Клубневидное корневище используется как пряность, краситель и лекарственное растение. Вкус и запах куркумы слабопряный, приятный, а в большом количестве — острый, жгучий. Является одним из основных компонентов в индийской приправе карри.

В настоящее время ее можно найти в продаже на стеллажах с приправами. Это растение принадлежит к семейству имбирных. В пищу употребляют не цветы, как у шафрана, а корневище. Для получения приправы в виде порошка корневище варят или запаривают кипятком, а затем сушат и подвергают дальнейшей обработке.

**Мускатный орех**

Мускатный орех — небольшое вечнозелёное раскидистое дерево 9—12 м высотой. Плод костянкообразный, длиной 6—9 см, содержит крупное семя. Сам орех является ни чем иным как семенем внутри косточки и для его отделения косточки сначала высушивают на солнце, а затем чистят от древовидной скорлупы. Специальные плантации по выращиванию ореха в основном сосредоточены в Бразилии, Индии, Шри-Ланке и африканских странах.

Семя мускатника (мускатный орех) и высушенный присемянник (мацис) имеют жгуче-пряный вкус и своеобразный аромат. Он оказывает сильное стимулирующее и тонизирующее воздействие на сердечно-сосудистую, нервную системы. Его добавляют в выпечку, творожные десерты, пироги, изделия из шоколада, соусы, компоты, супы, гарниры, блюда из овощей и мяса.

**Лавровый лист**

Своей популярностью лавровый лист обязан древним грекам и римлянам. Лавровые листья и ветки были символом славы, мужества, силы, успеха и победы. В Древнем Риме ими украшали победителей артистических и спортивных состязаний, а также победителей поединков. Лавровый лист служил также для ароматизации воды, в которой мыли руки перед пиршеством.

Родиной этого растения, скорее всего, является Малая Азия и южные области Балканского полуострова. Это вечнозеленый кустарник высотой от 2 до 20 см или дерево, достигающее высоты 10-12 м. Дикорастущий лавр, в свою очередь, может достигать высоты 18 м и возраста 100 лет. Это растение возделывается в странах со средиземноморским климатом.

Собирают как листья, так и плоды, извлекая содержащееся в них эфирное масло с бальзамическим запахом. В Польше, вследствие холодных погодных условий, лавр считается комнатным растением и выращивается в горшках. Это растение повсеместно распространено в средиземноморском и черноморском (Крым, Грузия) регионах, а также в южной Ирландии. Выращивается оно и в зоне теплого тропического климата, в частности в Северной и Южной Америке, Африке, Австралии и в Бельгии.

Приправа «лавровый лист» - это листья с приятным ароматом и горьким вкусом корней. Хорошо высушенные листья должны быть целыми (не поломанными), эластичными, светло- зелеными, а не серыми, без пятен и стебельков. Листья коричневого цвета старые и поэтому ценятся меньше. Лавровый лист нужно добавлять в пищу в умеренном количестве, в противном случае горечь может испортить вкус блюда или маринованных продуктов. В супы лавровый лист обычно добавляют за 15-20 минут до готовности.

**Глава 2. Практическая часть**

**Заключение**

**Литература**

1 Специи: 100 правил, историй. Рецептов/авт.-составитель О. Ивенская.- Москва: Издательство ”Э”, 2016.

2 В. Похлебкин. Все о пряностях. – М.: Центрполиграф 2007 г.

3 Энциклопедия специй. http://www.specii-pripravy.ru/interesnoe/specii-pripravy-pryanosti-v-chem-ix-otlichie

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. [↑](#footnote-ref-3)