Учреждение образования

«Ивацевичский государственный профессиональный лицей

сельскохозяйственного производства»

***Пряности в истории***

Информационный материал

учебный предмет

«Товароведение пищевых продуктов»

Преподаватель специальных учебных предметов

1-ой категории

Яловская Ольга Васильевна

Ивацевичи, 2022



 Первые упоминания о пряностях встречаются в документах, относящихся к древнейшей истории [Индии***,***](http://food.passion.ru/l.php/tainy-indiiskoi-kyhni-master-klass.htm) Китая и Египта. Искусство их употребления для придания пище особого вкуса и целебных свойств встречается в индийских священных писаниях "Аюр-веда" и "Артха-шастра". На египетских папирусах II тысячелетия до н. э. сохранились рецепты блюд с добавлением аниса, тмина, кориандра, мяты, корицы и шафрана. По-видимому, пряности человек пробовал гораздо раньше соли. Их не надо было добывать - просто собирай и пользуйся.

Марко Поло, Колумб, Васко да Гама, Магеллан отправились в морские просторы отнюдь не с целью географических открытий, а на поиски стран богатых [*пряностями,*](http://food.passion.ru/l.php/tainy-vostochnoi-kuhni-master-klass.htm) надеясь с их помощью сколотить состояние. Если люди платили огромные деньги за пряности, более того, рисковали из-за них жизнью — значит пряности стоят того!

Известно, что католическая церковь в средние века наложили эмбарго на торговлю с мусульманскими государствами. Поэтому ввоз пряностей мог угрожать отлучением от церкви. И лишь трём европейским городам, в числе которых была и Венеция, удалось в 14 веке получить монополию на их ввоз. Понятно, что пряности были ужасно дорогими. Например, за фунт мускатного ореха можно было получить 4 овцы или корову. А в Генуе солдаты-наёмники в качестве жалования получали 48 золотых и 2 фунта перца. Но дальше всех пошли французы: в 13 веке за убийство аристократа достаточно было в виде штрафа выплатить 3 фунта перца.

Об использовании **аниса** в качестве ароматной пряности, часто добавляемой в различные блюда и напитки, впервые упоминается в документах Древнего Египта и Древней Греции. В Древнем Риме анис широко использовали для освежения дыхания и очищения воздуха. Римляне начали применять семена аниса в народной медицине для лечения различных недугов и омоложения организма.

Раньше всего **бадьян** (звездчатый анис) начал применяться в Китае и Японии. В китайской кухне эта пряность уже на протяжении многих столетий занимает одно из ведущих мест

**Ваниль** начали использовать ацтеки задолго до завоевания испанцами Центральной Мексики. Испанские конкистадоры привезли эту экзотическую пряность в Европу, откуда она затем распространилась по всему миру.

Уже 2000 лет назад **гвоздику** знали в Древнем Китае, где ее изысканный аромат использовали для освежения дыхания. Древнегреческий ученый Плиний, живший в Древнем Риме в I в. н. э., описал ее полезные качества.

В Европе долгое время не знали, откуда родом эта великолепная пряность, привозимая арабскими и индийскими купцами.

В эпоху Великих географических открытий в начале XVI в. португалец Франциско Серрао обнаружил места произрастания этого ароматного растения на Моллуккских островах, после чего оно стало объектом постоянного внимания португальских и голландских колонизаторов. Они тщательно охраняли плантации, на которых выращивалась гвоздика, и строго контролировали сбор и экспорт пряности.

В конце XVIII в. монополия португальцев была нарушена. Француз Пьер Пуавр сумел тайком вывезти семена гвоздичного дерева и заложить плантации на островах Каен, Мартиника и Реюньон.

Со временем гвоздика стала пряностью, доступной для многих европейцев, а не только для аристократических кругов.

Первооткрывателями полезных свойств и качеств **имбиря** стали древние китайцы и индийцы. Название растения происходит из санскритского языка и связано с оригинальной формой имбирного корня - в переводе оно звучит как "рогатый".

В Европу, как и многие другие пряности, имбирь привезли арабские купцы, которые долго держали в секрете места его произрастания и рассказывали о нем множество легенд и фантастических историй.

Сведения о замечательных кулинарных и медицинских свойствах **кардамона** имеются в трудах древнегреческих и древнеримских авторов.

Начиная с античных времен эта пряность поставлялась в Европу купцами - финикийцами и арабами.

В Средние века в европейских странах кардамон стоил дорого и использовался чаще всего в качестве лекарственного средства, которое считалось универсальным и применялось для лечения множества болезней.

Начиная с XIX в. кардамон начали культивировать на плантациях.

Родиной кардамона являются Индия и Шри-Ланка. В диком виде растение встречается также на Ближнем Востоке, в Камбодже, странах Центральной Америки (в первую очередь в Гватемале и Сальвадоре).

 **Кориандр** посевной - это пряное растение со специфическим запахом нашло признание свыше 3000 лет назад. В Древнем Египте он считался эффективным лечебным средством. Греки из-за своеобразного аромата прозвали его "клоповник".

В Западную Европу кориандр принесли римляне.

После колонизации Америки кориандр посевной получил распространение на обоих американских континентах.

Это одно из немногих растений, которое из Европы попало в Азию. В Индию, например, кориандр попал вместе с английскими колонизаторами.

Упоминание о **корице** имеется в китайских письменных источниках, датируемых началом III тысячелетия до н. э. Там она называется тем же термином, который и в настоящее время обозначает кассию (корицу). В Древнем Египте ее называли "kainamaa". До наших дней дошли египетские рецепты различных блюд, в которых применялась эта замечательная пряность. В египетских папирусах также имеются сведения, согласно которым корица уже тогда использовалась в качестве валютного средства.

Родиной коричного дерева считаются влажные тропические леса стран Юго-Восточной Азии. Отсюда начиная с эпохи Античности арабские купцы начали привозить эту пряность в города и страны Средиземноморья. Как и в случаях с другими экзотическими пряностями Востока, происхождение корицы держалось арабами в большом секрете, поэтому рассказы о ней содержали значительную долю вымысла.

В древности и Средневековье корица была очень дорогой пряностью, которую могли себе позволить лишь очень состоятельные люди. Поэтому в эпоху Великих географических открытий одной из целей отважных мореплавателей стал поиск места произрастания этих буквально "золотоносных" растений. Один из них - португальский мореплаватель Лоренцо да Альмада в 1505 г. открыл коричное дерево на острове Цейлон.

Практически сразу же предприимчивые португальские, затем голландские, а после них и английские колонизаторы монополизировали торговлю этой экзотической пряностью. Они настолько нещадно эксплуатировали местное население на коричных плантациях, что это нередко приводило к настоящим восстаниям и войнам.

Однако, несмотря на активное сопротивление монополистов, контролировавших сбор и сбыт баснословно дорогой пряности, со временем она распространилась во многих странах и стала доступной широким слоям населения.

Родиной **куркумы** считается Юго-Восточная Индия, где она выращивается в больших количествах до сих пор. В настоящее время в больших масштабах культивируется также в Южной и Центральной Индии, Шри-Ланке, Индонезии (о. Ява), на Филиппинах, в Южном и Восточном Китае, Перу, также на островах Гаити и Ямайка.

В качестве пряности используются только боковые корни, получающие после сушки и специальной обработки сильный аромат.

Корневище используется также в качестве красителя, придающего блюдам красивый оранжево-желтый цвет.

Упоминания о **миндале** имеются в Библии.

У народов Ближнего Востока миндаль до сих считается культовым деревом, которым украшают храмы и дома. Горький и сладкий миндаль возделывали в Древней Греции и Риме. Позднее это замечательное растение распространилось во многих странах Южной Европы. Начиная с VI в. его культивируют на Крымском полуострове.

Горький миндаль можно использовать в пищу только после тепловой обработки, в результате которой удаляется содержащаяся в нем ядовитая синильная кислота.

**Мускатный орех и мускатный цвет** представляют собой пряности, которые были завезены в Европу из Юго-Восточной Азии еще во времена Античности.

Впервые мускатный орех описал в своих трудах в I в. н. э. Плиний Младший.

Впервые о **перце** упоминается в древних индийских письменных источниках, написанных на санскрите более 3000 лет назад.

Во времена Римской империи перцы использовали в качестве валюты, средства уплаты налогов, выкупов, пошлин, давали в приданое, дарили по особым случаям. Перец стал средством накопления богатств и нередко сам использовался в качестве обменной монеты. Особенно большой популярностью пользовался длинный перец. Ажиотаж вокруг этой пряности привел к возникновению многих нарицательных названий. Например, в Средние века богатых людей в Германии называли "piper sacks" ("перечный мешок"). В Англии в то же время была организована гильдия перечников. Перец изображался даже на гербах.

В течение многих веков разные виды перца были основным предметом международной торговли. Купцы и перекупщики, торгующие им, наживали баснословные состояния, так как цена на этот экзотический продукт была чрезвычайно высокой вплоть до XVI в. Популярность перца, большой спрос и очень высокие цены привели к созданию фальсифицированных смесей, в которых перец разбавлялся можжевельником и кориандром. Несмотря на то, что меры наказания за это преступление были очень жесткими - вплоть до смертной казни, оно долгое время продолжало иметь место в странах Западной Европы. Только с появлением других высококачественных пряностей цены на перец снизились, и он стал доступен широким слоям населения.

**Тмин** - это пряное растение, которое человек использует на протяжении последних 5000 лет. Как считают специалисты, это одна из самых первых пряностей, которую начали использовать в Европе.

**Шафран** - классическая "золотая" пряность, одна из древнейших. Его нередко называют королем всех пряностей.

Первые сведения о шафране встречаются у народов Ближнего Востока, Египта и Месопотамии и датируются началом II тысячелетия дон. э. Финикийские торговцы завезли его в западную Турцию и Грецию, арабские купцы - в Европу в IX в. Первыми европейцами, которые стали выращивать шафран на плантациях, стали испанцы. Позднее шафран начали культивировать в Италии и Франции.

Родиной шафрана, по мнению разных специалистов, считаются Индия, Малая Азия или Иран. В диком виде практически не встречается.

В настоящее время это пряное растение разводят в Греции, Италии, Франции, Испании, Иране, Индии, Пакистане, Китае, Японии, Закавказье, на юге Украины, в Крыму.

Самый качественный и дорогой шафран выращивают на испанских плантациях, расположенных в Валенсии, Андалузии, в Сарагосе и на Болеарских островах.