

только настоящее

Выпуск 1. Греция

пряности, травы, смеси

МАСТЕРСКАЯ ПРЯНОСТЕЙ



SPICESPACE.RU

шалфей

стр. 01

о качестве

стр. 02

орегано

стр. 03

тимьян

стр. 04

греческий чай

стр. 06

органическая продукция
прямо из Греции

стр. 05

стахис

эндемик Греции

балканский белый чай



**В маринады для мяса
в колбасы
к пасте
к ньоккам
с грибами
в масла
в напитки**

ШАЛФЕЙ

**ДРЕВЕСНЫЙ КЕДРОВО-КАМФОРНЫЙ АРОМАТ С
ТРАВЯНИСТЫМИ МЯТНЫМИ НОТАМИ**

В маринадах и
смесях хорошо
сочетается с
цитрусовыми, с
другими пряными
травками, с
чесноком.



Пикантный вкус шалфея хорошо сочетается с жирными сортами мяса и сырами. Особенно ярко раскрывается при добавлении в горячее масло для пасты или ньокков. Знаменитые итальянские блюда: *riccata*, *saltimbocca*, *rapipettes*, *osso buco* не возможны без этой пряности. Сушеный шалфей достаточно слегка выдержать в воде, вине или маринаде, и он снова приобретет пластичность, но не потеряет в аромате. Наоборот, сушеные листья имеют более концентрированный запах.

**Средиземноморская трава,
давно превратившаяся из
древнего лекарственного
средства в универсальный
ингредиент блюд –
от классических
средиземноморских вкусов
до смешанных
американских рецептов .**

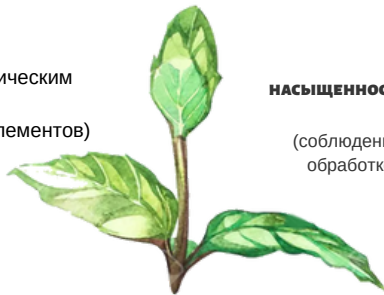
В Греции
употребляют
преимущественно в
виде чая, напитков и
отваров.

НАШИ ПОСТАВЩИКИ

Выбор поставщика для нас - это очень многоступенчатая и сложная задача.
Главный фильтр - это качество продукции:

БЕЗОПАСНОСТЬ

(соответствие микробиологическим требованиям и содержанию токсических элементов)



НАСЫЩЕННОСТЬ ПО СОСТАВУ АРОМАТА И ВКУСА

(соблюдение требований к сбору, обработке и транспортировке)

ВНЕШНИЙ ВИД

(цельные или крупной обработки листья и плоды, позволяющие "прочувствовать" продукт)

Наличие у поставщика подтверждения органического происхождения продукции - это весомое доказательство ответственного отношения к безопасности покупателей, а также к окружающей среде. Наша греческая продукция органически сертифицирована Dionet Organization . Тестирование в аттестованной лаборатории в России подтвердило ее чистоту.

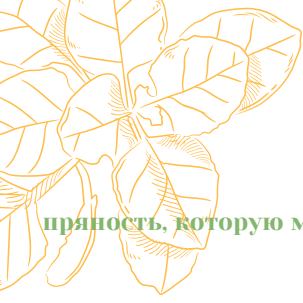
БИОДИНАМИЧЕСКОЕ ОРГАНИЧЕСКОЕ ЗЕМЛЕДЕЛИЕ

Наши продукты из Греции отличает полностью естественное выращивание и высокая концентрация эфирных масел . Бережное отношение к сбору и сушке. Это продукт, мотивирующий любить природу и ее плоды.

Греция с каждым годом уделяет все больше внимания органическому биодинамическому земледелию и увеличению площадей выращивания и рынков продажи местных сельскохозяйственных культур. На 2022 год государством выделено 210 миллионов евро на органическое возделывание садовых, ароматических и лекарственных растений.

«Мы поддерживаем органическое сельское хозяйство, поскольку оно создает условия для производства продукции гарантированного качества, безопасной для здоровья населения и обладающей высокой питательной ценностью, с помощью методов выращивания, минимизирующих загрязнение окружающей среды и содействующих сохранению биоразнообразия».

Кристиана Калогору - генеральный секретарь по развитию сельских районов и продовольствия



ОРЕГАНО

СЛАДКО-ПРЯНЫЙ АРОМАТ, СЛЕГКА
ЗЕМЛИСТЫЙ, С ЛЕГКОЙ ГОРЧИНКОЙ

пряность, которую можно найти в любом средиземноморском блюде

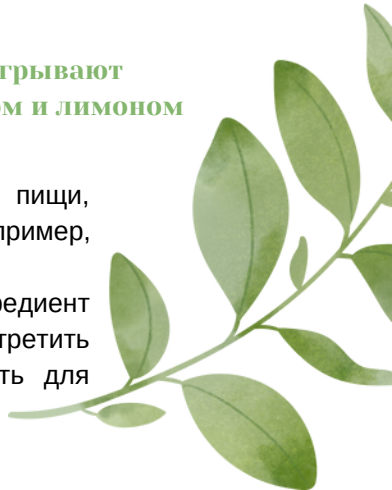
Орегано - основная пряность средиземноморской кухни, в особенности греческой и итальянской.

Кроме богатого аромата, орегано - это очень полезное растение, которое борется со свободными радикалами, обладает сильной антиоксидантной активностью и выраженными противомикробными свойствами. Орегано может даже защитить от простуды, если добавлять его в чай.



**в блюдах орегано часто обыгрывают
в сочетании с оливковым маслом и лимоном**

Орегано способен сбалансировать вкус пищи, если в нее входят слишком сладкие (например, томаты) продукты для данного блюда. И, конечно, орегано - важнейший ингредиент итальянской пиццы, часто можно встретить выражение, что орегано - это пряность для пиццы.



ГРЕЧЕСКИЙ ТИМЬЯН

АРОМАТ ЗЕМЛИСТЫЙ, СЛАДКИЙ, СЛЕГКА
ЦВЕТОЧНЫЙ, ЦИТРУСОВЫЙ С ЛЕГКИМ
МЯТНЫМ ВКУСОМ.

Тимьян хорошо переносит смешивание с другими травами, пряностями. Входит в состав знаменитой французской смеси - букет гарни, является обязательным элементом - заатара - популярной ближневосточной смеси пряностей. Известная прованская смесь также часто включает тимьян.

АРОМАТ
ТЕПЛЫХ
ПРИБРЕЖНЫХ
ЗЕМЕЛЬ

к блюдам из баранины
для птицы, жаркого
к рыбе, в рыбные и овощные супы
для рагу, запекания картофеля, овощей
для французского лукового супа
с томатами и чесноком.
ароматизация сыров
ароматизация масел
в напитки (горячки и холодные,
например, мохито)
десерты и закуски

Добавляют в начале готовки, ему требуется время чтобы раскрыть свой аромат. Простой маринад для мяса: лимонный сок, оливковое масло, ягоды можжевельника, тимьян, черный перец.

Обладает
антисептическими,
противопаразитарными,
отхаркивающими
свойствами.

Аромат тимьяна благотворно
влияет на нервную систему,
помогает бороться с неврозами
и депрессией.





СТАХИС/ЧИСТЕЦ

АРОМАТ ЧАЯ ИЗ ЧИСТЕЦА - УМЕРЕННЫЙ, МЕДОВЫЙ С ЛИМОННЫМИ НОТКАМИ, ЛЕГКИЙ И СВЕЖИЙ ЗЕЛЕНый ЧАЙ БЕЗ ВЫРАЖЕННОЙ ГОРЧИНКИ С МАССОЙ ПОЛЕЗНЫХ СВОЙСТВ.

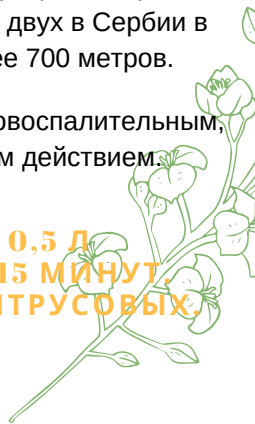
**аутентичный балканский
чайный напиток**

Редкое географическое растение, эндемичное для Греции и Сербии, произрастает только в трех горных хребтах Греции и двух в Сербии в известняковых каменистых почвах на высоте более 700 метров.

Обладает отхаркивающим, согревающим, противовоспалительным, противогрибковым и сильным антимикробным действием.

в национальном
списке греческих трав
под названием «белый
чай»

**ТРИ-ЧЕТЫРЕ ВЕТОЧКИ ЗАЛИТЬ 0,5 Л.
ВОДЫ 90-95 °С, ДАТЬ НАСТОЯТЬСЯ 15 МИНУТ.
ПО ЖЕЛАНИЮ ДОБАВИТЬ ДОЛЬКУ ЦИТРУСОВЫХ.**



ГРЕЧЕСКИЙ ГОРНЫЙ ЧАЙ, ЖЕЛЕЗНИЦА, МОЛОТИРА

МЕДОВЫЙ ДРЕВЕСНО-ЦИТРУСОВЫЙ АРОМАТ,
НАПОМИНАЮЩИЙ О ДИКИХ ГРЕЧЕСКИХ СКЛОНАХ,
ГДЕ ПРОИЗРАСТАЕТ ЧАЙ НА ВЫСОТЕ БОЛЕЕ 1000 М НАД
УРОВНЕМ МОРЯ

Растение рода *Sideritis*,
включает более 180
видов, в том числе
известную крымскую
железницу *Sideritis taurica*.
Sideritis Scardica —
греческий эндемик,
называемый также чай
Олимпа.

Растения рода *Sideritis* известны как ценные растения, используемые местным населением, где они произрастают, для изготовления травяного чая и в традиционной медицине при гриппе, простуде и респираторных заболеваниях. Последние исследования полезных свойств этого растения показали его эффективность в борьбе с болезнью Альцгеймера.

Немецкие фармацевтические компании взяли на вооружение полезные свойства железницы и уже активно развивают дополнительные плантации железницы в Европе.

**«ГАСТРОНОМИЧЕСКИ
ЭСТЕТИЧНО»**

Целые веточки с бутонами в прозрачном чайнике смотрятся завораживающе. А если добавить туда пару долек апельсина или лимона?! Именно так этот чай пьют греки, иногда с ложечкой меда, особенно местного тимьянового, а самые смелые в такой напиток добавляют даже пару капель бренди. Но и охлажденный этот чай тоже очень вкусный — с лимоном и льдом прекрасно освежит в жаркое время года.