

ТМ «Волшебное дерево»



РЕДКИЕ ТРАВЫ И ПРЯНОСТИ rare collection

Москва, 2016 г.

Особенности серии редких трав и пряностей *rare collection:*



- Универсальный красочный пакет;
- Широкий выбор редких специй и пряностей;
- Возможность оперативного расширения ассортимента;
- Фасовка «под заказ»;
- Оптимальный вес.





rare collection



На вид и на вкус:

В качестве пряности используют как зелень, так и плоды аниса. Это характерные яйцевидно-овальные, опушенные коричневатые плоды размером 3 мм с пятью ребрами. Обладают интенсивным характерным ароматом и сладким «лакричным» привкусом.

Применение в кулинарии:

Анис добавляют в выпечку (хлеб, печенье, кексы), десерты, сыры, маринады. Анис в небольших количествах хорошо сочетается с рыбой и морепродуктами. В Германии его добавляют в фарш к колбасам, в некоторых регионах Италии – в томатные соусы. У нас анис кладут в соленья, добавляют в моченые яблоки.

Из анисовых семян чаще всего делают ликеры и настойки от «дамских» крепостью 25° до «мужских» - 51° (самбука, абсент и др.).

Для здоровья:

Настой из аниса часто используют как отхаркивающее; для стимуляции пищеварения при переедании; снимает почечные боли; кормящие мамы – для увеличения количества молока; для освежения дыхания.



rare collection



На вид и на вкус:

Бадьян (анис звездчатый) – одна из самых красивых специй – аккуратные восьми- или семиконечные звездочки темно-коричневого цвета с маленькими круглыми блестящими семенами внутри. Вкус у бадьяна сладкий, очень похожий на анисовый, но не такой приторный и с более сильным ароматом.

Применение в кулинарии:

В десертах бадьян используют в сочетании с шоколадом и некоторыми видами цитрусовых. Свежемолотый бадьян добавляют в пряники, кексы и печенье. Он предотвращает засахаривание варенья. Звездочки бадьяна добавляют при приготовлении соуса для мясных и овощных блюд, говяжьих супов. Множество алкогольных напитков, называемых «анисовые» (например, ликер Galliano), на самом деле содержат в себе бадьян. Бадьян широко используют для ароматизации чая с молоком, при приготовлении глинтвейна.

Для здоровья:

Бадьяновый сироп используют при вирусных заболеваниях, сильных простудах. Бадьян обладает сильными ветрогонными и диуретическими свойствами.



rare collection



На вид и на вкус:

Семена кунжута отличаются разнообразием цвета. Бывают белые, серые, желтые, красные, коричневые или черные. Они содержат 50% масла и имеют мягкий, сладковатый ореховый привкус.

Применение в кулинарии:

Смесью белого и черного кунжутов сдабривают хлеб (лепешки) и печенье, блюда из риса, птицы и говядины. В толченом виде из него получается паста тахин, добавляемая в хумус и другие закуски. Смесь черного и белого кунжутов очень широко используется при приготовлении блюд восточной (японской) кухни (ролов), в качестве панировки, в разнообразных салатах.

Для здоровья:

Кунжут (особенно черный) обладает множеством полезных свойств благодаря содержанию значительного количества кальция, а также фосфора, магния, марганца, железа, цинка, меди, витаминов группы В, А, Е, РР. Все эти вещества находятся в семенах кунжута в легкоусвояемой форме.



rare collection



На вид и на вкус:

Бобы пажитника (шамбалы) небольшого размера, золотисто-бежевого или янтарного цвета и геометрической формы наподобие графия. По запаху и бобы, и листья почти как подсушенное сено. По вкусу – немного горчат, имеют ореховый привкус. А еще они напоминают своих родственников – фасоль и горох, только с горчинкой.

Применение в кулинарии:

Являясь ценным источником белка, пажитник незаменим в вегетарианской кухне. Размолотые бобы добавляют в супы, в сложные смеси (карри, хмели-сунели, аджики). Это отличный загуститель для соусов. В Эфиопии с шамбалой пекут хлеб, в Болгарии – она входит в состав самой распространенной приправы, используемой вместо соли. В США – для ароматизации рома, кленового напитка. В Египте – для приготовления «желтого чая Хельба».

Для здоровья:

Семена шамбалы богаты калием, фосфором, магнием, железом, кальцием, витаминами (С, В1, В2, РР, фолиевая кислота). Содержат эфирное масло, энзимы, аминокислоты. Шамбала прекрасно помогает в период выздоровления, при упадке сил.



rare collection



На вид и на вкус:

Перец душистый, или ямайский, — это высушенные незрелые плоды вечнозеленого тропического дерева — пименты лекарственной. Эти плоды представляют собой ягоды: сначала сине-зелёного цвета, после сушки — шероховатые бурые горошины в 2-3 раза более крупные, чем у черного перца, содержащие до 4% эфирного масла. Запах пряный, соединяет в себе аромат корицы, черного перца, мускатного ореха и гвоздики. Вкус жгучий. Используется в молотом виде и в виде горошин.

Применение в кулинарии:

В молотом виде душистый перец добавляют в кондитерское тесто (пряники, печенье, кексы) как одну из составных частей пряных смесей. Душистый перец часто используют при приготовлении кетчупа, колбас, соусов, ликеров. Также его добавляют в кондитерские изделия и даже джемы. Пирожное с душистым перцем имеет очень приятный аромат. Перец душистый входит в состав пряных смесей: индийской "карри", а также гамбургской, франкфуртской, болонской, уорчерской для мяса, "сухих духов" и многих других.

Для здоровья:

Эфирное масло, которое входит в состав душистого перца, имеет следующие лекарственные свойства: энергетические; антисептические; регулирующие пищеварение; предотвращающие запоры, вздутие и боли в животе.



rare collection



На вид и на вкус:

Уцхо-сунели готовится лишь из стручков пажитника голубого. Внутри стручка созревают семена, похожие на мелкий горох, но очень твердые. Характерный запах пряность приобретает только после высушивания.

Применение в кулинарии:

Зерно уцхо-сунели очень жесткое, раскусить можно только с большим усилием, поэтому в приготовлении уцхо-сунели либо перемалывается, либо подвергается термообработке — его обжаривают, добавляют в соусы, иногда предварительно замачивают.

Входит в состав классической грузинской приправы хмели-сунели, соуса сацебели, абхазской аджики, сванской соли, в уцхо-сунели обволакивают бастурму. Наиболее часто уцхо-сунели используется в паре с орехом. Вторая устойчивая комбинация со сладким красным перцем.

Эта аппетитная и ароматная смесь является идеальной приправой для мясных и рыбных блюд, а также к овощным и мясным супам и подливам.



rare collection



На вид и на вкус:

Семена фенхеля похожи на миниатюрные дыни: овальные, довольно тонкие, 4-10мм в длину. Они могут отличаться по цвету: от нежно-зеленого до желто-коричневого. У них довольно сильный, приятный, теплый, немного похожий на анисовый запах, сладковатый освежающий вкус.

Применение в кулинарии:

Семена фенхеля чаще всего добавляют в соус для пиццы и пасты, в фарш для колбас, в некоторые виды выпечки и хлеба, сдабривают ризотто и мясо, особенно кролика и свинину. Семена (или экстракт) добавляют в конфеты и настойки. Идеальная пряность для жирной рыбы и жирной птицы. Входит в состав знаменитой китайской смеси «5 перцев». В Индии обжаренные семена фенхеля подают в конце трапезы для освежения дыхания и улучшения переваривания съеденного.

Для здоровья:

Настой семян фенхеля эффективен при конъюнктивитах, ячменях, при вздутии живота и болях в кишечнике. Из семян фенхеля делают «укропную воду» для новорожденных.