

Спеції та прянощі: що до чого підходить

Деякі господині думають, що смак будь-якої страви можна поліпшити, додавши багато спецій. Це страшна омана.

Спеції не можна сипати без розбору. Білий перець зіпсує тушковані овочі, чорний перець не рекомендують додавати в рибні страви, імбир - в м'ясо, коріандр - в салати, чебрець - в яловичину і т.д.

Можна, звичайно, не морочитися і просто купити пакетики «для риби» або «для курки». Однак у такі набори нерідко додають підсилювач смаку і іншу хімію. Краще купувати спеції окремо. Ми розповімо **які спеції до чого підходять**.

Щоб ваша страва вийшла смачною та ароматною, потрібно знати, **які саме прянощі підходять до певних страв**.

Які спеції та прянощі підходять до перших страв



Для **м'ясних супів** найкраще використовувати наступні приправи: чорний

мелений перець, мускатний горіх, базилік, розмарин, шафран, сушені гриби, петрушку, цибулю, часник, лавровий лист, кардамон, чебрець і каррі.

*В **овочевий суп*** найкраще додавати часник, майоран, петрушку, перцеву м'яту, деревій, каррі, чорний мелений перець, пастернак, свіжу зелень, портулак, розмарин.

*У **грибний суп*** можна додати естрагон, каєнський перець, червоний пекучий перець, часник, кмін, базилік, розмарин, цибуля, любисток, чорний мелений перець.

*Для **цибулевого супу*** найкраще підходять наступні приправи: кмін, базилік, чебрець, часник, майоран, мускатний горіх,

*У **картопляні супи*** найкраще додавати мускатний горіх, лавровий лист, кмін, базилік, деревій, кервель, пастернак, запашний перець, чорний мелений перець і часник.

*Для **горохового супу*** краще використовувати гвоздику, мускатний горіх, чабер, коріандр, кмін і часник.

*У **рибні супи*** найкраще додавати пекучий червоний перець, чебрець, каррі, часник, мускатний горіх, майоран, шавлію, лавровий лист, чабер, каєнський перець, лаванду і любисток.

*Для приготування **капусняків і борщу*** найкраще підходять наступні приправи: чорний мелений перець, ялівець, кмін, майоран, розмарин, червоний солодкий перець, базилік, любисток, лавровий лист, кервель, сушена петрушка, каєнський перець.

*У **супи з квасолі*** слід додавати часник, чорний мелений перець, базилік, мускатний горіх, чабер, червоний пекучий перець, майоран, кмін, коріандр і гісоп.

Які спеції та прянощі підходять до

гарнірів



Для гарніру з **цвітної капусти** підходять базилік, мускатний горіх, чабер.

У гарніри з **білокачанної капусти** найкраще додавати кмин, коріандр, червоний пекучий і солодкий перець, гвоздику, часник, майоран і цибулю.

Для гарніру з **шпинату** найкраще підходять сушений кріп, базилік, часник.

У страви зі **смаженою або запеченою в духовці картоплею** можна додати наступні спеції: майоран, мускатний горіх, базилік, кмин, лавровий лист, чебрець, чабер і чорний мелений перець.

В **інші страви з картоплі** слід додавати цибулю, майоран, мускатний горіх, базилік, кмин, кріп, чебрець, чабер, петрушку, лавровий лист, кервель, айр і селеру.

Для **гарнірів з рису** найкраще використовувати імбир, любисток, кервель, часник, каррі, естрагон, петрушку, майоран, мигдаль, коріандр, шафран, материнку і портулак.

Які спеції та прянощі підходять до других страв



При приготуванні **смаженої баранини** можна додавати наступні приправи: базилік, часник, кмин, лавровий лист, майоран, шафран, червоний пекучий перець, гвоздику, імбир, розмарин, кардамон, каперси, ялівець, перцеву м'яту.

Для страв **зі свинини** найкраще використовувати майоран, чорний перець, лавровий лист, материнку, ялівець, коріандр, мелісу, чабер, кмин, чебрець, солодкий червоний перець, часник, гісоп.

При приготуванні **смаженої чи запеченої птиці** необхідно використовувати чорний мелений перець, шавлію, каррі, кмин, майоран, чебрець, корицю, естрагон, імбир, чабер.

Для приготування **дичини у власному соку** найкраще підходять наступні приправи: гвоздика, каррі, розмарин, кмин, ялівець, базилік, сухий часник, чорний мелений перець, чебрець, шавлія, коріандр, деревій, мускатний горіх, лавровий лист і майоран.

При приготуванні **гуляшу** найкраще використовувати часник, кмин, деревій, імбир, материнку, розмарин, майоран, лавровий лист, чорний мелений перець і каєнський перець.

Якщо ви вирішите подати на святковий стіл **м'ясне рагу**, то при його приготуванні найкраще використовувати наступні приправи: червоний пекучий і солодкий перець, часник, гвоздику, базилік, каперси, каррі, естрагон, ялівець, чабер і, природно, чорний мелений перець.

При приготуванні **домашньої ковбаси** в якості приправ найкраще використовувати лавровий лист, чорний мелений перець, сухий часник, червоний пекучий перець, чебрець, базилік і кмин.

При **смаженні риби** найбільш підходящими приправами і прянощами будуть базилік, кмин, сухий часник, чабер, чорний мелений перець, кардамон, коріандр, мигдаль, каррі, фенхель, мускатний горіх, сушений кріп, солодкий червоний перець.

Для **варіння риби** найкраще використовувати наступні спеції та приправи: лавровий лист, розмарин, мелісу, каррі, фенхель, духмяний перець, чабер, базилік.

Для **решти рибних страв** можна також використовувати корінь петрушки, майоран, чорний мелений перець, часник, червоний солодкий перець, коріандр, каррі, мелісу, перцеву м'яту, лавровий лист, чебрець, білу гірчицю, пастернак, шавлію, чабер, духмяний перець.



Спеції штука хороша, вони роблять наші страви різноманітними. Проте варто пам'ятати, що тут приказка “Кашу маслом не зіпсуєш” явно не діє. При цьому не можна точно сказати, яку саме кількість приправи потрібно покласти в ту чи іншу страву. Це справа суто індивідуальна. Так що тренуйтеся! Експериментуйте!

Джерело: MedFond