

# Пряности и приправы



**Пряности – это растения с ароматным запахом.**

**Они улучшают вкус блюда и пробуждают аппетит. Благодаря пряностям, кухни разных народов не похожи. У пряных растений употребляют разные части: семена, листья, стебли, корни, плоды, кору, цветки**





**Чёрный перец –  
король пряностей.**

**Его можно добавлять в  
любые блюда из мяса,  
рыбы, овощей.**

**Получают эту пряность  
из незрелых плодов  
растений, используют и  
цельными  
горошинами, и в  
молотом виде.**





# Ваниль – любимая пряность кондитеров

Используются плоды (стручки). Настоящая ваниль очень дорого стоит, поэтому для ароматной выпечки мы применяем ванилин – порошок, полученный химическим путём



## Местные пряности

Это травы, которые растут у нас в стране. Их можно класть в блюдо свежими. Пряности: укроп, петрушка, кориандр (кинза), мята - растут у нас в огородах. Мы используем листья, стебли, корни, семена











# Посуда для хранения пряностей





