

ПУТЕШЕСТВИЯ ПО НЕОБЫЧНЫМ МУЗЕЯМ МИРА. Часть 2. СПЕЦИИ.

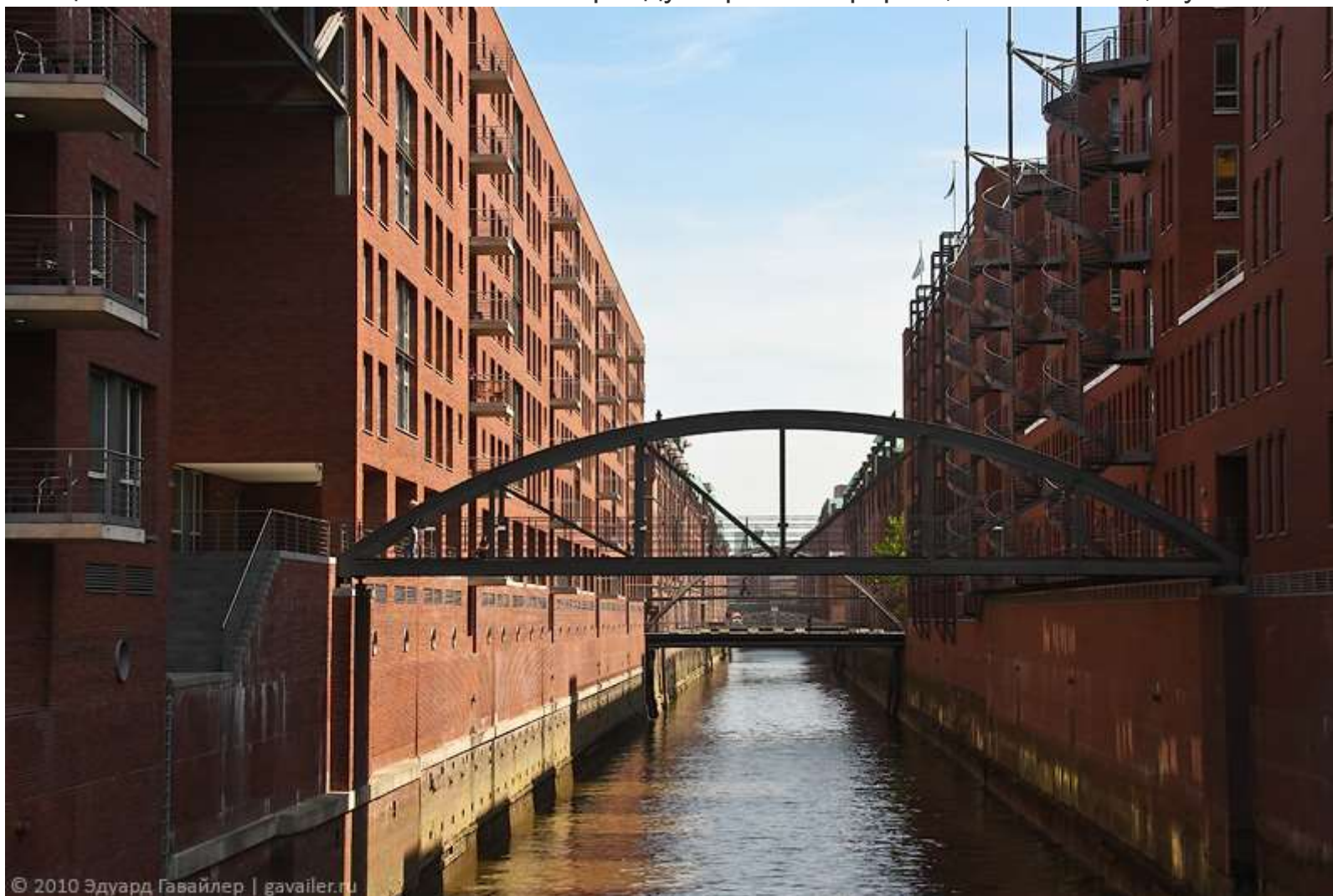




Эдуард Гавайлер

Музей специй в Гамбурге

Пряности, приправы, специи — всё это, как правило, отдельные части продуктов растительного происхождения, предназначенные для улучшения вкусовых и ароматических качеств приготавливаемых блюд. Благодаря им, готовые блюда приобретают необыкновенную вкусовую гармонию, становятся чем-то неповторимым. В Гамбурге находится единственный в мире музей специй (Spicy's Gewürzmuseum). Находится музей в Шпайхерштадте (нем. Speicherstadt), самом крупном портовом складском комплексе мира, в одном из зданий. Сейчас помещения этого гигантского комплекса арендуют разные фирмы, магазинчики, музеи и т. п.





Заходим внутрь. Вход в музей стоит около трёх евро.





На входе нас встречает "перцовая" экспозиция. Кстати, в музее всё можно трогать, пробовать на вкус (для самых отважных), наслаждаться ароматами.



Я в жизни не встречал столько разновидностей красного перца (также он называется чили) в одном месте. Перец чили — это высушенные плоды тропического полукустарничка Капсикум (*Capsicum frutescens*).



Калабрийский перец.



© 2010 Эдуард Гавайлер | gavailer.ru

Сауеппе - Перрег перец. Не знаю как он по русски называется



Малавийский перец "Птичье глаза".



Paprika scharf
Ungarn

HOT & SPICY

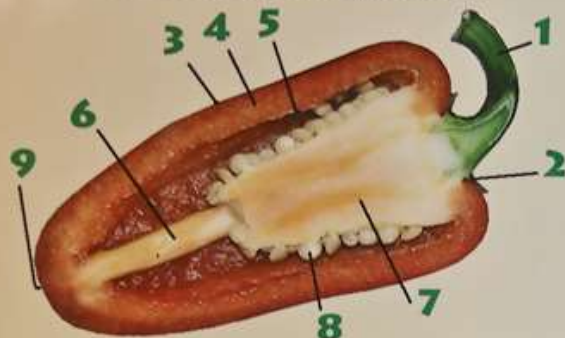
 **SPICY'S**
Gewürzmuseum GmbH





Про перец вы узнаете здесь всё. Есть здесь и любопытная коллекция вещей, так или иначе связанных с "острой" приправой.

Das Innenleben einer Chili-Frucht



Alle Chili, Paprika & Co. stammen von einigen wenigen Wildsorten ab und sind im Prinzip identisch aufgebaut. Der obige Querschnitt zeigt das Innenleben einer Jalapeño-Frucht.

- 1** Stiel – Am seinem Ende entwickelt sich aus dem Blütenrest der...
- 2** Kelch – Er bietet der Frucht sicheren Halt bis zur Reife.
- 3** Außenhaut (Exocarp) – Schützt die Frucht vor Austrocknen und Beschädigung. Dies ist jene Schicht, die beim Abhäuten entfernt wird.
- 4** Zwischenschicht (Mesocarp), das Fruchtfleisch. Neben Wasser enthält sie den größten Teil der Aromastoffe, die eine Sorte charakterisieren.
- 5** Innenhaut (Endocarp). Alle Schichten zusammen nennt man Pericarp.
- 6** Scheidewände unterteilen den Hohlraum in Kammern und sorgen für Stabilität, damit die Frucht ungestört reifen kann.
- 7** Plazenta, auf der die ...
- 8** Samen sitzen und ernährt werden; im reifen Zustand enthalten diese rund 15% fettige Öle; Schärfe und Aromastoffe sind in den Samen selbst kaum enthalten! Das *Capsaicin* sitzt zum größten Teil in der Plazentawand und den Scheidewänden; daher sind vor allem die diversen Innenwände erheblich schärfer als das Fruchtfleisch selbst. Jeder zu feurige Chili lässt sich daher „entschärfen“, indem man vor der weiteren Verarbeitung sein Innenleben entfernt.
- 8** Spitze; je nach Sorte abgerundet oder spitz zulaufend.

PEPPERWORLD®
www.pepperworld.com





Вообще в музее выставлено более 900 экспонатов. Некоторым из них уже более пятисот лет.



Старинное оборудование и приспособления для работы с приправами.



© 2010 Эдуард Гавайлер | gavailer.ru





Практически все пряно-ароматические растения обладают лекарственными свойствами, и их широко используют в народной медицине.

Эфирные масла (пузырьки можно открывать).





Мускатный орех. Ароматный вкус мускатного ореха прекрасно сочетается со шпинатом, макаронами на пару и картофельным пюре. Его с успехом можно использовать и в десертах.



Чернушка (лат. *Nigella*).



Корица. Применяется при приготовлении фруктовых десертов, блюд из риса и выпечки. Согласно повериям XVII века, она оказывает хорошее противостудное действие.



Семена горчицы. Горчица родом из Средиземноморья, сейчас белая горчица выращивается в Европе и США, черная горчица растет в большинстве стран.

Куркума. Куркума обильно применяется в индийской кухне, зачастую она является важной составной частью смесей карри.



Ещё перцы



Некоторые выставлены в оригинальных мешках, в которых они были импортированы в страну.

Мешок чёрного перца,



Мешок розмарина. В греческой мифологии розмарин посвящали богине любви Афродите, родившейся по легенде из морских волн. Обладающий свежим горьковатым вкусом розмарин более всего подходит к баранине, вареной курице, овощам и рыбе.