



## Ингредиенты

# Пряности

## От верхков до корешков.

Пряности – это различные части растений, содержащие множество ароматических веществ. Их добавляют в пищу для аппетитного запаха и приятного гармоничного вкуса. В зависимости от растения может использоваться кора (например, корица), листья (базилик), плоды (паприка), цветы и бутоны (гвоздика) или коренья (имбирь).

Пряностями люди пользовались с древнейших времён. Они упоминаются в китайской поваренной книге, написанной 5000 лет назад. Торговля пряностями всегда приносила прибыль. Многие из них продавались даже на вес золота. В Европу пряности доставляли по Шёлковому пути, а позже по морю. Сейчас самыми дорогими пряностями считаются шафран, кардамон и ваниль.

К слову, ещё с 15 века неприятных людей посылали "туда, где перец растёт". В то время его завозили из Индии, то есть из очень далёкого места.