

**НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ АГРАРНИХ НАУК УКРАЇНИ**

**ПРИКАРПАТСЬКА ДЕРЖАВНА  
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКА ДОСЛІДНА СТАНЦІЯ НААН УКРАЇНИ**

## **РОСЛИННІ ПРИПРАВИ**



**Коломия - 2014**

Г.О. Федорин. Рослинні приправи / Федорин Г.О., Гринюк І.Я., Коло-  
мива: Прикарпатська державна сільськогосподарська дослідна станція  
НААН, 2014. – 12 с.

**Наукове видання**

Авторський колектив: Федорин Г.О., Гринюк І.Я.

**Рецензент:** Куничак Г.І., к. с.-г. н., ст. н. сп.

## АНИС

Плоди використовуються для випікання тістечок, так званих анісів.



## КМИН

Насіння вживається як приправи до сирів, запеченого м'яса, наприклад, грудинки або шинки та хлібних виробів.



## КОРІАНДР

Насіння вживають як приправу до тушкованого м'яса, маринуваних оселедців, а також для риби під томатною підливою.



## МАЙОРАН

Використовується для натирання м'яса птиці (гусей, качок), а також свинячої грудинки і баранини перед запіканням, як приправа до товстої кишки, горохового супу.



## **КРІП**

Приправа для всіляких супів і картоплі. Сухе насіння використовується як приправу до страв з капусти – свіжої і квашеної; сухі стебла вживають як ароматичну приправу для заквашування огірків та яблук.



## **ЧОРНУШКА**

Застосовується для посипання булок та хліба. Насіння – пряність при засолюванні огірків, квашенні капусти.

## **ЧЕБРЕЦЬ**

Є чудовою приправою до страв з гороху і квасолі.



## **ОСТРОГІН (листя)**

Цінна приправа до м'яса, підлив, маринадів, а також для заквашування огірків і грибів.



## **КАНУФЕР**

Листочки у свіжому та сушеному вигляді використовуються для засолювання огірків, кабачків, патисонів; зелені листочки – до салатів для підсилення аромату; можна додавати до компотів,

киселів, варення, лікерів, квасу та пива.

## **РЕВІНЬ**

Використовується для приготування компотів, киселів, квасу; начинка для пирогів; варять варення та мармелад; готують сік.



## **МОНАРДА**

Листки використовуються при засолюванні огірків, помідорів і грибів.



## **ЧАБЕР**

Молоді листки і пагони (володіють різким присмаком перцю) як приправу до салатів, супів, риби, м'яса; при засолюванні огірків і помідорів.





## **МАТЕРИНКА**

Листки і квітки використовуються для страв з м'яса, картоплі та овочів.

## **ГІСОП**

Пряна зелень використовується як приправа до салатів, супів, овочевих і м'ясних страв.



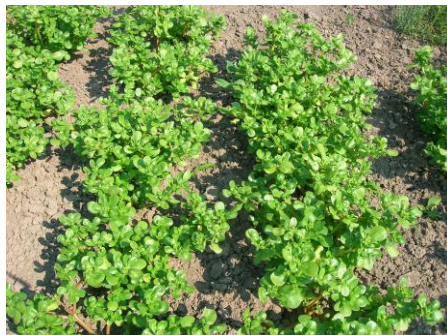
## **МЕЛІСА ЛИМОННА**



Вживають як прянощі в кулінарії – додає сильний аромат лимона і гірко-пряний смак; з неї готують чай, ароматизують квас і компот; зелень (сушена і свіжа) поєднується з салатами овочевими та м'ясними; свіжу мелісу використовують при солінні помідорів і огірків.

## **ПОРТУЛАК ОВОЧЕВИЙ**

Використовують молоді соковиті стебла для приготування салатів, приправи до супів; їдять у маринованому вигляді.





## **СПАРЖА**

З молодих пагонів готують супи, бульйони, салати, консерви.

## **ЛЮБИСТОК**

В їжу використовують свіжі стебла, листя та коріння, як приправу до м'ясних і овочевих страв, маринадів, для напоїв.



## **ФЕНХЕЛЬ**

Насіння використовують як прянощі в кулінарії, при консервуванні.

## **ВАСИЛЬКИ**

У свіжому і сушеному вигляді як приправа до салатів, м'ясних і рибних страв, а також при соліннях.





## **КЕРВЕЛЬ**

Використовують для супів і соусів; приправи до салатів, м'ясних і овочевих страв.

## **БАМІЯ**

Використовують не огрубілі зав'язі у свіжому, вареному і смаженому вигляді, як приправу до супів, салатів, м'ясних страв та для консервування; зерно молочної стиглості використовують як зелений горошок, зріле – як замітник кави.



## **ВОДЯНИЙ КРЕС**

Листя і стебла у свіжому вигляді використовують до сендвичів з м'ясом, ковбасою, сиром і рибою; нарізану зелень додають у супи і як гарнір до м'ясних і рибних страв.





## **ГІРЧИЦЯ ЛИСТКОВА**

Використовується у свіжому вигляді для салатів і як гарнір до рибних і м'ясних страв, а також консервують і солять для споживання взимку.

## **ЩАВЕЛЬ**

Використовують для приготування пюре, зелених щів, борщів, начинки для пирогів.



## **СКОРЦОНЕРА**

Коренеплоди використовують як приправу до супів, а також вживають у відвареному, тушкованому і підсмаженому вигляді; з молодих листків готують салати і соуси.



## **ШПИНАТ**

Вживається у вареному вигляді для приготування супів, соусів, пюре, щів; сік шпинату застосовується як природний фарбник для деяких продуктів (наприклад, при консервуванні зеленого горошку).



## **ЦИКОРІЙ САЛАТНИЙ (ВІТЛУФ)**

Білі листки використовуються в різних стравах (салати з сметаною, майонезом та ін.).

## **СЕЛЕРА**

Коренеплоди вживають у їжу; у тушкованому, а листки у свіжому вигляді; листки і коренеплоди застосовують як приправа при солінні, маринуванні і консервуванні овочів.



## **АРТИШОК**

З сирих і консервованих артишоків готують салати, а у вареному вигляді їх споживають з різними соусами.

## **РУКОЛА (ІНДАУ)**

Використовується у салатах, листки тушкують, обварюють; насіння можна використовувати замість насіння гірчиці.





## **ПЕТРУШКА**

Листки використовуються як запашну приправу до салатів, супів, м'ясних, рибних, овочевих страв та ін. виробів.

## **ПАСТЕРНАК**

Використовується в супах, як гарнір до м'яса.



## **ГУНЬБА СІННА**

Додають у хлібобулочні вироби, ароматизують ром, з обсмаженого насіння готують сурогат кави. Молоді рослини додають у салати, використовують у якості приправи для м'ясних страв і при виготовленні сиру.



## **ГУНЬБА ГОЛУБА**

Використовують у висушеному вигляді, додаючи в хлібобулочні вироби, овочеві, м'ясні страви, супи, соус. Листки висушені і перетерті в порошок використовують для надання аромату і забарвлення сиру.





## **ФІЗАЛІС**

Плоди вживають свіжими, для соління, маринадів, варення, цукерок, желе.

## **РУТА САДОВА**

Молоде листя застосовують як пряну і ароматичну приправу до салатів різноманітних страв, при маринуванні, солінні.



**Додаткова інформація за адресою:**

78254, Україна, Івано-Франківська  
область, Коломийський район,  
с. П'ядики, вул. Наукова 16

**тел/факс  
(03433) 97-3-54**



