

PRZYPRAWY Z PRZEDSZKOLNEJ MANUFAKTURY

Słowniki, niestety, nie podają jednoznacznej definicji przyprawy, łącząc ją z ziołami lub dodatkami doprawiającymi. Najczęściej pod tym określeniem kryją się wonne części roślin używane do poprawiania smaku potraw, nierzadko o właściwościach leczniczych. Dawniej stosowano przyprawy nie tylko do polepszenia smaku potraw, ale także, by zabić nieprzyjemny zapach, który pojawiał się wskutek złego przechowywania żywności.



Istnieją dowody na to, że już w epoce kamiennej człowiek używał roślin do poprawiania smaku surowego mięsa. Wykopaliska z wczesnej epoki kamiennej świadczą, że najstarszą używaną przyprawą był kminek. W większości wypadków przyprawy stosowane były jednak głównie jako lekarstwa.



W V w p.n.e. przyprawy były już znane Indianom zamieszkującym Amerykę Środkową i Południową, Grekom i mieszkańcom Indii. Warto w tym miejscu dodać, że indyjska „pieśń o czosnku” pochodzi aż z połowy V w p.n.e., wiele informacji o przyprawach znajduje się również w najstarszych hinduskich tekstach – Wedach.

Starożytni Babilończycy, Sumerowie i Persowie nie tylko znali się na uprawie roślin przyprawowych, ale także prowadzili ożywiony handel przyprawami. Ponad trzy tysiące lat temu Egipcjanie chętnie używali czosnku, jałowca, kminku, kolendry i pietruszki, a starożytni Chińczycy znali m.in.: estragon, szafran, gałkę muskatołową i kardamon.

Średniowieczni Wenecjanie kupowali przyprawy od Arabów na targach w Aleksandrii, ale z czasem sami zaczęli organizować dalekomorskie wyprawy. W Europie Zachodniej i Środkowej benedyktyni uprawiali w przyklasztornych ogrodach przyprawowe rośliny śródziemnomorskie. W XIII wieku przyprawy ceniono równie wysoko, jak złoto. Świadczyły o zasobności i pozycji społecznej, honorowano nimi znamienitych gości. Stały się towarem wielce pożądanym, niezwykle drogim i elitarnym. Sytuacja zmieniła się dopiero w XVIII wieku, kiedy wraz z rozwojem handlu i transportu ceny przypraw powoli spadły. Można je było kupić niemal wszędzie. Zagościły w kuchniach całego świata i ciągle cieszą się niegasnącym powodzeniem i zasłużoną sławą wśród smakoszy.



przypraw oraz ich właściwości. Punktem kulminacyjnym było przygotowanie przez dzieci aromatycznej przyprawy do pierników, którą dzieci własnoręcznie wymłóciły, a następnie zmieliły w młynku.

Tuż przed świętami w grupie 8 dzieci wzięły udział w warsztatach podróżniczych „Przyprawy z Przedszkolnej Manufaktury”, by poznać organoleptycznie przyprawy z różnych stron świata.

Dowiedziały się, jak rosną znane i mniej znane przyprawy (na przykład pieprz, chili, cynamon, kurkuma, imbir, anyż, wanilia, czy szafran), Dotknęły różnych rodzajów soli – o odmiennych barwach i pochodzeniu, Powąchały około 20 przypraw, Poznały historię wybranych





Przy okazji dowiedzieliśmy się, że przyprawy to nie tylko bogactwo zapachów i smaków, ale także.. dźwięków 😊 Zapach na długo pozostał w naszej sali!!! W ten sposób powstała unikalna, bo stworzona przez przedszkolaków przyprawa, którą później dzieci wsypały do ciasta na pierniki.



Lucyna Kopek