

Где найти экспонаты с перчинкой?

НА ВАСИЛЬЕВСКОМ
ОСТРОВЕ
ОТКРЫЛСЯ
ПЕРВЫЙ В РОССИИ
МУЗЕЙ СПЕЦИЙ

Всего в мире сегодня только три таких музея, говорят его основатели Карина и Арсен Алавердян. В Гамбурге. В Паттайе. И вот теперь — в Петербурге. В отличие от частных коллекций здесь можно посетить полноценную часовую экскурсию по истории самых разных специй. Увидеть максимально полную их коллекцию со всех уголков земли. А также понюхать и попробовать.

Музей включает несколько пространств, каждое из которых пропитано яркими и экзотичными ароматами. Первый зал — исторический: в нем узнаешь о применении специй в разные века и в разных странах. Отдельный рассказ — Великие географические открытия, которые, как известно, неразрывно связаны с погоней за специями — валютой позднего Средневековья.

Второй зал — это непосредственно специи. И в частности, короли пряностей — перцы. Оказывается, настоящих перцев — растений семейства перечных, в состав которых входит пиперин, в природе всего три. Известный всем хозяйкам черный горошек (к нему же относятся белый и зеленый). А также экзотические кубеба и лонг, которые произрастают в Юго-Восточной Азии.

Любопытно, что есть и так называемые мнимые перцы: овощи и специи, которые мы привыкли считать перцами, но которые таковыми не являются. Известные стручковые — от болгарского до чили — относятся не к перечным, а к пасленовым. Сычуанский перец — на самом деле плод одного из видов ясеня. А перец розэ — это ягоды одного из тропических деревьев Бразилии.

Отдельного внимания заслуживает шкала жгучести Сквилла. Например, уровень остроты нашего любимого болгарского перца



Что такое кубеба и с чем ее едят?

равен нулю. А вот жгучесть выведенных искусственно — перца скорпион Тринидада и Naga Jolokia (перец-привидение) — переваливает за 1 миллион единиц! Употребление в пищу всего одной частички этого растения может моментально привести к летальному исходу. Применяют такие гибриды в промышленности. Например, краской, в которой содержится специальное перечное вещество — капсаицин, сегодня повсеместно покрывают корпуса военных и гражданских кораблей: это спасает от налипания армии моллюсков. В Мексике и в южных штатах США краской с капсаицином мажут заборы — чтобы наружу не выбегали домашние животные. Высоким поражающим эффектом обладают перечные бомбы, состоящие на вооружении Индии: физического урона противнику они не наносят, но из строя выводят сразу.

Тут же можно увидеть и суперфуды — волшебные «пилюли» растительного происхождения, содержащие огромное число полезных веществ. К ним относятся ягоды годжи, содержащие незаменимые полисахариды и

аминокислоты. Стручки рожкового дерева кэроб — кладезь витаминов. Семена чиа, дающие убойную дозу антиоксидантов и витаминов. Какао-бобы — источник энергии.

Еще в одном зале можно ознакомиться с пряностями — шафраном, гвоздикой, корицей, кардамоном, мускатным орехом, имбирем, тмином, чабрецом, куркумой, тимьяном и так далее. Отдельного внимания заслуживают всевозможные мельницы, солонки, ступки, весы, безмены и другие экспонаты, свя-

занные с культурой употребления специй. Стоит добавить, что музей в полной мере можно назвать и площадкой прикладного применения. Здесь не только объяснят, что такое черный перец или куркума и какова их история. Но и расскажут об их свойствах, а главное, помогут правильно выбрать нужную приправу для того или иного блюда.

Сергей ПРУДНИКОВ
Фото Натальи ЧАЙКИ

Главное — не перепутать и не размолоть
перец-скорпион или перец-привидение!



Арсен Алавердян: «Идею создать такой музей нам подсказали покупатели. Дело в том, что у нас был и сейчас есть магазинчик специй, куда многие приходили, по их собственным словам, как в музей. Мы уцепились за эту мысль. Тем более в Петербурге до сих пор не было никакого пространства, где происходила бы популяризация потребления специй. В отличие от музеев Германии и Таиланда мы организовали у себя обязательные экскурсии, чтобы можно было действительно узнать что-то новое. О специях рассказывать можно много. В Индии, Китае, Средиземноморье, на Кавказе, в Мексике — это целая культура. Сейчас мы планируем развивать часть, связанную с мастер-классами по использованию специй. А также проводить ежемесячные фестивали гастрономии разных стран. Также мы просим петербуржцев приносить какие-то ненужные артефакты, связанные со специями. И некоторые уже приносят. Музей прирастает новыми экспонатами».



НОВОТОРЖСКАЯ ЯРМАРКА

основана в 2001 году

на Малой арене СК «Юбилейный»

(СПб, пр. Добролюбова, 18. ст. м. Спортивная)

Ярмарка работает с 10:00 до 20:00

Торжественное открытие 22 июля в 11:00.

Среда 22 ИЮЛЯ	Четверг 23 ИЮЛЯ	Пятница 24 ИЮЛЯ	Суббота 25 ИЮЛЯ	Воскресенье 26 ИЮЛЯ	2015 г.
----------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	----------------------------------	---------

За шубой!

Реклама. Товар сертифицирован.

Новоторжская ярмарка - российская меховая выставка-продажа натуральных шуб и дубленок для мужчин и женщин.

Для вас более 1000 готовых меховых изделий.
Это модные куртки, манто, элегантные длинные пальто. Размеры - от 42 до 60.

Меха разные:

НОРКА МУТОН ДУБЛЕНКИ НУТРИЯ ЕНОТ РЕКС БОБЕР КАРАКУЛЬ ЛИСА СОБОЛЬ

30 специально обученных продавцов-консультантов.

Все шубы сертифицированы и соответствуют российским ГОСТам.

Цены обыкновенные. Гарантия до года. Кредит*.

На Новоторжской ярмарке купили шубы

певица Н. Бакина, актриса Т. Семина, историк моды А. Васильев, поэт А. Дементьев, актер В. Сухоруков, певец Э. Хиль, поэтесса М. Арбатова, актриса Л. Федосеева-Шукшина, певица У. Хьюстон.

Директор Новоторжской ярмарки - Наталья Серова

Заходите на сайт: www.shubu.ru

Звоните по телефону: 8 (800) 100 63 92, звонок бесплатный

*Кредит. ООО "РусфинансБанк", лиц. ЦБ РФ №1792 от 13.02.2013