

## **Рецепты блюд с анисом**

Сохранились свидетельства о том, что в кулинарии плоды и зеленые надземные части аниса широко использовали еще в каменном веке. Во времена существования Древней Эллады и Древнего Рима о чудодейственных целебных свойствах растения упоминали такие древние ученые-мыслители, как Теофраст, Гиппократ и Диоскорид.

В Европу и другие государства анис был завезен из Египта. Возделывание культуры в России началось достаточно поздно — в XIX столетии.

Плоды аниса являются компонентом многих хлебобулочных изделий и выпечки. Как легкую пряность с приятным ароматом их добавляют в рыбные и мясные блюда, консервы, кондитерские изделия и напитки (в том числе алкогольные: абсент, ципуро, арак, пастис и др.).

### ***Капустно-грибная уха с анисом***

*Ингредиенты:*

*вода — 2 л;*

*филе морской рыбы — 200 г;*

*капуста — 300 г;*

*грибы — 200 г;*

*масло растительное — 20 мл;*

*сок лимонный — 10 мл;*

*анис (плоды) — 10 г;*

*зелень укропа — 10 г;*

*перец молотый белый и соль по вкусу.*

Филе морской рыбы тщательно промыть под струей проточной воды, обсушить с помощью салфетки и затем нарезать небольшими кусками.

Капусту нашинковать, грибы мелко нарезать. В кастрюлю влить воду и довести ее до кипения. Затем положить рыбу, капусту и грибы. Проварить в течение 15 минут, после чего добавить лимонный сок, плоды аниса, соль, молотый перец и растительное масло. Варить до готовности.

Уху разлить по порционным тарелкам и, присыпав мелко нарубленной зеленью укропа, подать к столу.

### *Свинина с баклажанами*

*Ингредиенты:*

- свинина — 200 г;*
- баклажаны — 500 г;*
- лук репчатый — 50 г;*
- зубчики чеснока — 10 г;*
- крахмал картофельный — 30 г;*
- соус соевый — 40 мл;*
- вино сухое — 10 мл;*
- анис (плоды) — 50 г;*
- вода — 100 мл;*
- масло растительное — 100 мл;*
- зелень укропа и петрушки — 20 г;*
- перец молотый белый и соль по вкусу.*

Свинину вымыть проточной водой, обсушить салфеткой, нарезать средними кусочками, выложить на сковороду и потушить до полуготовности с добавлением небольшого количества воды.

Тем временем предварительно вымытые и очищенные баклажаны нарезать кубиками, выложить в отдельную сковороду и пассеровать в растительном масле с добавлением мелко нарезанного репчатого лука и растертого зубчика чеснока.



В сковороду со свиной положить плоды аниса, баклажанно-луковую массу, влить сухое вино, крахмальный раствор и соевый соус, всыпать молотый перец и соль. Все тщательно перемешать и тушить до загустения. За несколько минут до готовности в блюдо добавить рубленую зелень петрушки и укропа.

### *Десерт из груш*

*Ингредиенты:*

*груши — 1 кг;*

*лимон — 100 г;*

*анис (плоды) — 20 г;*

*сахар — 120 г;*

*вода — 700 мл;*

*мята — 20 г.*

Груши вымыть под струей проточной воды, обсушить с помощью салфетки и очистить от сердцевины, вырезая ее со стороны доньшка и оставляя верхние черешки. Переложить в кастрюлю с водой и варить в течение 15–20 минут на слабом огне с добавлением плодов аниса, сахара и нарезанного небольшими кусочками лимона.

Готовые груши вынуть из кастрюли, уложить на широкое блюдо и остудить при комнатной температуре. Тем временем доварить сироп: выдержать его на слабом огне до вываривания жидкости вполовину. Кипящим сиропом залить сваренные груши и затем вновь охладить их, поместив в холодильник на 3–4 часа. Перед подачей к столу десерт украсить маленькими листочками мяты.

## БАЗИЛИК



Базилек — одно- и многолетнее кустарниковое растение, относящееся к семейству яснотковых. Наименование его происходит от греческого глагола, означающего «пахнуть». Родиной базилика являются области Европы, Азии и Африки с тропическим и умеренным климатом, в настоящее время в культуре распространен повсеместно.

Это растение имеет четырехгранный сильно разветвленный стебель, высота которого достигает 30–60 см. Листья яйцеобразной формы окрашены в зеленый или фиолетовый цвет. Длина их в среднем составляет 5–5,5 см.

В период цветения на верхушке стебля образуется кистеобразное или колосовидное соцветие, собранное из нескольких мелких цветков белого, розового или бело-фиолетового цвета. Чашечки цветков, а также стебли и листья имеют шероховатую поверхность. На них развиваются железки, содержащие эфирное масло, обуславливающее специфический аромат и вкус. Плод — гладкий орешек.

Базилек — культура, требовательная к свету, теплу и составу грунта. Она не устойчива к действию низкой темпе-