

Кардамон

Материал из Википедии — свободной энциклопедии

Не следует путать с высокогорным селом в Северной Осетии-Алании Кармадоном.

Кардамо́н (*кардамом*^[1], от греч. καρδάμῳνον) — плоды многолетнего травянистого растения Кардамон настоящий (*Elettaria cardamomum* (L.) MATON) семейства Имбирные. Плоды созревают на третий год, обладают очень сильным ароматом с камфорными тонами и принадлежат к числу самых дорогих пряностей, отчего прозваны «царицей специй»^[2].

Недозрелые плоды растения — коробочки, в поперечном разрезе треугольные, — собирают, сушат на солнце, затем увлажняют и повторно сушат. Получаются трёхгранные капсулы белого цвета длиной от 0,8 до 1,5 см.

Родина кардамона — Малабарский берег Индии и Цейлон. В XXI веке наибольшее количество пряности производит Гватемала^[3].



Плантация кардамона

Содержание
<u>Использование</u>
<u>Культивирование</u>
<u>Схожие пряности</u>
<u>Примечания</u>
<u>Литература</u>

Использование



Плоды и семена кардамона

Поскольку из молотого кардамона аромат быстро выветривается, его советуют приобретать в стручках (коробочках). Перед использованием стручки лущат и плоды перемалывают. Молоть можно не только зёрна кардамона, но и целые стручки; правда, аромат у такой пряности менее выраженный.

Кардамон — концентрированная пряность с резко выраженным вкусом, поэтому его используют в малых количествах. Семена кардамона содержат 3—8 % эфирного масла, в состав которого входит жирное масло, а также терпинеол, терпинилацетат,

цинеол, белок. Кардамоновое масло широко используется в парфюмерии.

Кардамон — выраженный тоник. На Ближнем Востоке и в Индии его принято добавлять в кофе и в чай (т. н. бедуинский кофе и чай масала). При этом зёрна кардамона и кофе часто перемалывают вместе. При сочетании с другими специями кардамон, как правило, перебивает их аромат.

Благодаря наличию вышеперечисленных веществ в Средние века кардамон прописывали для стимуляции выделения желудочного сока, укрепления мускулатуры желудка, а также как ветрогонное средство и афродизиак (повышение потенции). В кардамоне содержатся кальций, фосфор, железо, магний и цинк. Природного цинка в нём больше, чем во многих других пряностях. Витамины: B1, B2, B3.

В восточной медицине^[*кто?*] считается, что кардамон помогает удалить из организма слизь, и поэтому его используют при лечении астмы, бронхитов, при простуде и кашле. Сторонники народной медицины^[*кто?*] утверждают, что кардамон очищает желудочно-кишечный тракт, его включают во многие сборы, призванные улучшить пищеварение. Используется для очищения полости рта и дыхания, так как он эффективно нейтрализует патогенную флору.

Культивирование

Возможно выращивание из зрелых семян, но чаще размножается кусками корневищ. Растение теплолюбиво, поэтому оно не сможет перенести зимних отрицательных температур. Возможно выращивание в теплице, зимнем саду или в доме.

Схожие пряности

От настоящего, или зелёного, кардамона следует отличать пряные плоды других растений:

- *Аmotum* (чёрный кардамон) — распространён в Азии и в Австралии: например, сиамский кардамон (*Аmotum cardamomum* L.), большой яванский кардамон (*Аmotum maximum* Roxb)
- *Aframotum* (эфиопский кардамон) — распространён в Африке и на Мадагаскаре.

На различие между чёрным и зелёным кардамоном ещё в IV в. до н. э. указывал Теофраст.



Плоды чёрного кардамона отличаются от настоящего кардамона большими размерами

Примечания

- Кардамом // Толковый словарь живого великорусского языка : в 4 т. / авт.-сост. В. И. Даль. — 2-е изд. — СПб. : Типография М. О. Вольфа, 1880—1882.
- Chemistry of Spices. — CABI, 2008. — P. 41. — ISBN 9781845934200.
- Precios del cardamomo hacen resurgir al oro verde | elPeriódico de Guatemala (http://www.elperiodico.com.gt/es/20080218/economia/48732/) Архивная копия (https://web.archive.org/web/20110511204823/http://www.elperiodico.com.gt/es/20080218/economia/48732/) от 11 мая 2011 на Wayback Machine.

Литература

- [Кардамон](#) // [Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона](#) : в 86 т. (82 т. и 4 доп.). — СПб., 1890—1907.

Источник — <https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=Кардамон&oldid=132270237>

Эта страница в последний раз была отредактирована 10 августа 2023 в 02:01.

Текст доступен по лицензии Creative Commons «С указанием авторства — С сохранением условий» (CC BY-SA); в отдельных случаях могут действовать дополнительные условия.
Wikipedia® — зарегистрированный товарный знак некоммерческой организации Фонд Викимедиа (Wikimedia Foundation, Inc.)