Приложение №8

**Горчица**

Горчица – однолетнее травянистое растение.

Существуют следующие виды горчицы:   
**Черная горчица** Синонимы: настоящая горчица, французская горчица.   
Культивируется в странах Южной Европы, в основном во Франции и Италии. В России распространена сравнительно мало, хотя успешно может возделываться в Краснодарском крае и в Закавказье.   
Семена черной горчицы издают умеренно едкий запах при растирании. Из них приготавливают лучшие сорта столовой горчицы, имеющие мировую известность в кулинарии, — дижонскую и горчичный соус «равигот».   
Сарептская горчица Синонимы: русская горчица, сизая горчица.   
Широко культивируется в Поволжье, Казахстане, на Украине, Северном Кавказе. Встречается в Сибири, на Дальнем Востоке, в Средней Азии.   
Близка по основным свойствам к черной горчице. Продается обычно в виде так называемой горчичной муки. Порошок высокого качества (1-й сорт), отличается светлым оттенком. Идет на приготовление обычной столовой горчицы.   
**Белая горчица**.

Применение  
Семена горчицы обладают чрезвычайно острым, терпким вкусом, напоминающим хрен, и разжигают огонь пищеварения, стимулируют работу желудка и кишечника.

Горчицу можно применять не только как приправу и ароматизатор к мясным горячим и холодным блюдам, особенно к колбасным изделиям и жирному мясу, как это считают обычно. Она может быть одним из компонентов различных соусов, а также эмульгатором, то есть служить защитным покрытием при тепловой обработке нежных продуктов — мяса домашней птицы, телятины, рыбы: филе (мясное или рыбное) обмазывают горчицей и запекают в таком виде в духовом шкафу — горчица не только предотвращает исчезновение сока из того или иного вида мяса, но и одновременно ароматизирует его. Для эмульгации разных видов продуктов следует применять горчицу разного состава, разных смесей, учитывая совместимость пряностей с разными пищевыми продуктами.