

МЕСТНЫЕ ПРЯНОСТИ:

Пряности, активное употребление которых, по крайней мере, ранее, имело место в исторических и географически обособленных областях. В настоящее время различия между местными и классическими пряностями несколько нивелируются, так как совершенствование способов обработки и доставки, как правило позволяет использовать их повсеместно и не только в свежем виде. Однако, остаётся аспект области применения этих пряностей — то есть в те блюда, которые сложились в том регионе, где та или иная пряность являлась местной. Кроме того, пряные травы иногда имеют весьма узкое применение: в одном региональном блюде или группе блюд. При этом к местным пряностям В. В. Похлёбкин относит также пряности, повсеместно употребляемые в пищу, но употребляемые при этом почти исключительно в свежем виде, так например лук.