

25

*Любимых*  
**СПЕЦИЙ**



# Annotation

Книга «25 любимых специй» пошагово и вдумчиво знакомит читателей с миром разнообразных специй, местом их «рождения» и увлекательно описывает исторические события, кулинарные блюда и рецепты красоты, связанные с пряностями. Она полностью соответствует своему названию и жанру, а ее содержание станет настоящей находкой не только для кулинаров, но даже и для историков.

Сладость ванили, терпкость можжевельника, легкий аромат корицы... Еще ни одна национальная кухня не смогла обойтись в создании повседневных и праздничных блюд без аппетитных специй. Острые и невероятно ароматные пряности способны кардинально изменить вкус конкретного яства или просто нежно подчеркнуть звучание всех составных блюда. Они насыщают еду полезными минералами и витаминами, дарят бодрость и помогают привести в порядок эмоции и чувства после тяжелого рабочего дня. Но как именно человечество открыло для себя разнообразие ароматных специй? И каким образом эти острые, сладкие, бодрящие и тонизирующие пряности повлияли на становление цивилизации людей и распределение богатств и власти в мире?

Книга насыщена правдивыми историческими фактами и этнографическими описаниями разных стран мира. Она вполне может стать источником достоверной информации для людей, предпочитающих путешествовать по экзотичным уголкам планеты. Ее основная тема – описание специй и сферы их употребления – будет интересна многим читателям, а легкий стиль подачи не самого простого материала позволит прочесть книгу буквально «на одном дыхании». Ее содержание актуально для людей, чья домашняя библиотека наполнена полезными советами в разных областях повседневной жизни. После прочтения книга оставляет приятное впечатление и мотивирует провести кулинарные эксперименты со всеми описанными пряностями.

*Алла Александрова, рецензент Издательства «Эдитус».*



**Лидия Резник**

**25 любимых специй**

*Посвящается моим любимым девочкам – Марии, Софии,  
Злате.*

## От автора

Написанию этой книги способствовал мой интерес к загадкам, которые таят в себе специи. С тонким, терпким шлейфом ароматов они будоражат воображение, переливы цветовой палитры притягивают внимание, и различные по размеру и форме специи хранят в себе свой информационный код природы, наполненный витаминами, минеральными солями, ферментами и эфирными маслами.

За эти разнообразные вкусовые качества история ведет свою летопись, в которой переключаются сюжеты арабского владения рынком специй и его распространение на Средиземноморье. Благодаря, в том числе, торговле специями, Венеция наращивала свою мощь, как влиятельная морская держава, перехватив место первенства в торговле пряностями и специями у арабов. За монополию на рынке специй разгорелся конфликт между Голландией и Англией, который длился около 200 лет. Америка, присоединившись позже за передел рынка специй, наполнила его новыми видами пряностей и расширила производство и сбыт.

В конце концов после войн, конфликтов, свершившихся переделов рынка специй сформировались основные центры влияния: Лондон, Гамбург, Роттердам, Сингапур и Нью-Йорк. В конце 19-го века пряности выращивались, главным образом, в колониальных владениях Англии, Франции, Голландии. Крупными производителями также оставалась КНР и Мексика, а основными экспортёрами специй являются Индия, Вьетнам, Индонезия и Бразилия.

В то же самое время лидером по экспорту кориандра, например, является Марокко, Египет, Австралия, Болгария, Румыния. По поставкам тмина лидируют такие страны, как Россия, Сирия, Иран. Индия, например, экспортирует в год около 230–250 000 т/год различных специй, а крупнейшим перевалочным пунктом считается Сингапур, где сырье перерабатывают и фасуют. Второй по величине экспортной державой специй является Вьетнам.

Самой важной специей, которая влияет на состояние всего рынка специй – является перец: паприка, чили, кайенский, белый, черный. Именно этот продукт определяет обороты всего рынка специй, влияет на формирование цен. На экспорт перца из Вьетнама, Индии, Малайзии и Индонезии приходится более 180 000 т/год.

Самыми дорогими специями являются шафран, кардамон и натуральная ваниль.

Не правда ли, богатая страновая история пряностей и специй, которая предопределила формирование традиций и культуру многих стран, повлияла на развитие пищевой промышленности, медицины, науки и др.?

В воспроизводственном процессе рынка специй участвуют миллионы людей, формируя устойчивый рынок труда. Миллиарды долларов вращаются между производителями и конечными потребителями специй, делая данный сегмент рынка инвестиционно-привлекательным.

И я, как конечный потребитель специй, решила для Вас, уважаемые читатели, написать про свои любимые 25 специй с одновременным путешествием в те страны, родиной которой они являются, либо в те страны, где специи производятся в промышленных масштабах.

Написанное и осмысленное мною о свойствах и разнообразии специй открывает мир, полный знаний истории, культуры, традиций, здорового образа жизни и манящих путешествий туда, где специи являются неотъемлемой частью образа жизни человека.

Я хочу поблагодарить Вселенную и Бога за внимание на то богатство природы, которое открыло для меня новый мир – мир специй, а вместе с ним его многообразие, богатство и неограниченность познания.



## Специи – тайная кладезь природы

Специи имеют богатую и длинную историю завоевания мира вкусов, ароматов и применения в медицине, кулинарии, ароматерапии, аюрведе и эзотерике.



Особенно много знали о специях жители Индии и Дальнего Востока, которые употребляли их, придавая простым блюдам тонкий аромат и приятный вкус. Черный перец, корица, имбирь, куркума и кардамон – первые приправы, получившие широкое распространение в Индии.

О специях знали много в Древнем Египте – об этом говорят записи на папирусах, где писалось подробно о свойствах этих продуктов и их применении в кулинарии, медицине и косметологии.

В древних трактатах Китая указывается, как использовались бутоны гвоздики в качестве освежающего средства перед тем, как попасть на аудиенцию к императору.

Аюрведическая медицина в своей основе использовала для лечения различные природные компоненты, включая специи.

Целебные свойства этих продуктов предопределили интерес к местам их обитания. Приблизительно в 2000 г. до н. э. активизировалась торговля по всему миру, начиная с Ближнего Востока, когда корица и перец стали доставляться в Европу.

Более 5 тысяч лет до н.э., когда наладилась торговля между странами Ближнего Востока и Средиземноморской частью Европы, рынок специй находился под влиянием арабов. Продавая их Римской империи, затем торговцы распространяли продукты по всему Средиземноморью. При этом цена на специи увеличивалась в разы от их первоначальной стоимости.

Основными центрами торговли были Багдад и Басра, но с падением Римской империи рынок специй стал подвергаться переделу и различным религиозным запретам со стороны католической церкви. В конце концов, Венеция, Генуя и Пиза выторговали для себя статус новой морской державы, и торговля специями вновь приобрела свою мощь.

Путешественник Марко Поло развеял ранее созданные мифы арабов, что на караванном пути встречаются различные змеи, кишасие в своем изобилии, или о чудовищах, оберегающих специи. Его рассказы о том, что на островах свободно растет перец, мускатный орех, гвоздика и другие полезные растения, сподвигли многих мореплавателей снарядить корабли и отправиться в путешествие за чудодейственными, ароматными продуктами. А Венеция тем временем продолжала торговлю специями, став самым богатым городом Европы.

Открытие ближайшего пути до Индии Васко да Гама позволило наладить торговые отношения между Португалией и Индией и перехватить первенство в торговле специями Лиссабону.

За владение рынком специй велись настоящие войны, страдало островное население, которому колонизаторы запрещали разводить эти растения в собственных целях. Появление молодых побегов на острове вызывало беспокойство у них и разбирательство с местным населением, пока не выяснили, что птицы являются разносчиками семян той либо иной специи.

Таким образом, в то время сферы влияния были поделены между арабами, Венецией и Лиссабоном. А позже, когда Колумб открыл Новый Свет, в Европу стали завозиться перец чили, душистый перец, ваниль, столицей специй стала Голландия. Ее двухсотлетняя война с Англией завершилась спадом цен на специи, и Америка на какой-то период стала лидером в этой области.

В настоящее время основными рынками специй являются Лондон, Гамбург, Роттердам, Сингапур и Нью-Йорк.

Богатая история приправ предопределила влияние на развитие культуры национальных кухонь различных стран, их переплетение и разнообразие.

В настоящее время невозможно представить ни одну кухню мира без специй. Они определяют вкус блюд, их цвет и тонкий шлейф аромата.

Многие пряности обладают способностью влиять на вкусовые качества продукта, делать их мягче, или более нежными, или хрустящими. Ваниль и бергамот обогащают продукт ароматом, не меняя вкуса и консистенции. Бадьян, например, не позволяет засахариваться варенью.

Специи богаты витаминами, минеральными солями, эфирными маслами, ферментами, белками, обогащают ими пищу и сообщают продукту лечебные свойства.

Открывая тайны специй, мы находим ключ к своему здоровью.

Приправы подавляют рост и развитие болезнетворных микробов, активизируют вывод шлаков и токсичных веществ из организма, укрепляют иммунную систему, омолаживают и оздоравливают органы человека на клеточном уровне, наполняют организм энергией силы, свежести и бодрости.

Применение специй в косметологии раскрывает более полно их свойства и использование. Так, например, черный перец с солью рекомендуется использовать для укрепления и улучшения состояния десен. Такой смесью нужно делать их массаж после чистки зубов. Перец улучшит кровообращение, а соль

очистит, укрепит и снимет воспаления.

Широкое применение в косметологии получила куркума. Она является сильнейшим антиоксидантом, хорошо убирает угри и покраснения на коже, очищает ее.

Имбирь обладает сильнейшим антисептическим действием, устраняет вялость и утомляемость кожи, омолаживает, тонизирует, восстанавливает и стимулирует ее клетки.

Хорошо на волосы влияет ваниль. Маска с добавлением этой пряности со временем делает их густыми, блестящими и шелковистыми благодаря тому, что способна отлично увлажнять кожу головы.

Чтобы оздоровить и улучшить состояние волос, используют отвар из пажитника. В качестве компрессов и припарок его измельченные семена используются для лечения различных кожных болезней – экзем, гнойных ран, фурункулов, а также перхоти и бородавок.

Положительно влияет на кожу мускатный орех. Он омолаживает ее, стимулирует регенерацию тканей, замечательно подойдет для ухода за увядшей, постаревшей, морщинистой кожей. Хорошо борется с грибковыми инфекциями, чесоткой и лишаями. Добавляется в незначительных количествах, так как обладает раздражающим эффектом.

О специях можно писать много, истории интересные и увлекательные. Поэтому настал час каждой из них уделить немного больше внимания.

*Итак, перевернем страницу...*

## Об авторе

### *Резник Лидия Владимировна*



- Закончила Российский Экономический Университет имени Г. В. Плеханова, кандидат экономических наук.
- Опыт работы в банковской системе более 25 лет в кредитном, клиентском, региональном департаментах. Участие в работе ряда межправительственных комиссий, форумов, а также различных комитетов и рабочих групп.
- Финансовый консультант.
- Любимое увлечение – путешествие, как способ познания мира, культуры, традиций, духовного обогащения и развития.
- Автор ряда публикаций о банковской деятельности.
- Автор книги “КОД 315” в соавторстве с Л. Пеняйчевой.
- Автор книги “25 любимых специй”.



- Моя мечта – посетить все страны и написать книгу о путешествиях “Мир без границ”.

*e-mail: lidia-reznik@mail. ru*

*блог: <http://rezniklidia.ru>*

Мир специй – это культура, традиции, здоровый образ жизни, это обширная география присутствия и применения, это запахи, которые манят своим тонким и терпким ароматом, это цветовая палитра природы, глубина цвета которой завораживает, это всегда тайна, остающаяся неразгаданной, как любовь, возвышающаяся и неиссякаема...

## Рецензия

Книга «25 любимых специй» пошагово и вдумчиво знакомит читателей с миром разнообразных специй, местом их «рождения» и увлекательно описывает исторические события, кулинарные блюда и рецепты красоты, связанные с пряностями. Она полностью соответствует своему названию и жанру, а ее содержание станет настоящей находкой не только для кулинаров, но даже и для историков.

Сладость ванили, терпкость можжевельника, легкий аромат корицы... Еще ни одна национальная кухня не смогла обойтись в создании повседневных и праздничных блюд без аппетитных специй. Острые и невероятно ароматные пряности способны кардинально изменить вкус конкретного яства или просто нежно подчеркнуть звучание всех составных блюда. Они насыщают еду полезными минералами и витаминами, дарят бодрость и помогают привести в порядок эмоции и чувства после тяжелого рабочего дня. Но как именно человечество открыло для себя разнообразие ароматных специй? И каким образом эти острые, сладкие, бодрящие и тонизирующие пряности повлияли на становление цивилизации людей и распределение богатств и власти в мире?

Книга насыщена правдивыми историческими фактами и этнографическими описаниями разных стран мира. Она вполне может стать источником достоверной информации для людей, предпочитающих путешествовать по экзотичным уголкам планеты. Ее основная тема – описание специй и сферы их употребления – будет интересна многим читателям, а легкий стиль подачи не самого простого материала позволит прочесть книгу буквально «на одном дыхании». Ее содержание актуально для людей, чья домашняя библиотека наполнена полезными советами в разных областях повседневной жизни. После прочтения книга оставляет приятное впечатление и мотивирует провести кулинарные эксперименты со всеми описанными пряностями.

*Алла Александрова, рецензент Издательства «Эдитус»*

## Ссылки:

<http://www.playcast.ru/?action=showArticle&articleId=39060&module=blog>  
<http://yazdorovee.ru/maslo-gvozdiki-svoystva-primenenie-recepty>  
<http://www.niksya.ru/?p=1221>  
<http://vpotokedeneg.me/ezoterika/magicheskie-svoystva-koritsy-kak-privlech-udachu.html>  
[http://www.fantasiya.net/publ/zashhita\\_ot\\_negativa/zashhita\\_ot\\_negativa/aromagija/104-1-0-993](http://www.fantasiya.net/publ/zashhita_ot_negativa/zashhita_ot_negativa/aromagija/104-1-0-993)  
<http://www.liveinternet.ru/users/anna-bon/post124606990/>  
<http://netkilo.ru/product/koritsa>  
[http://www.svali.ru/catalog~163~index.htm?details=1&tur\\_t=1](http://www.svali.ru/catalog~163~index.htm?details=1&tur_t=1)  
<http://www.liveinternet.ru/users/4963904/post230488107/>  
<http://supercook.ru/za-18.html>  
<http://www.turcalendar.ru/madagaskar>  
<http://mirchudes.net/africa/107-tanzania.html>  
<http://sekretu.com.ua/index.php/produkty/222-koritsa-v-kosmetologii>  
[http://www.piluli.ru/product631007/product\\_info.html](http://www.piluli.ru/product631007/product_info.html)  
<http://netkilo.ru/product/koritsa>  
[http://настоящие-специи.рф/index.php?catid=28&id=75&option=com\\_content&view=article](http://настоящие-специи.рф/index.php?catid=28&id=75&option=com_content&view=article)  
<http://www.vedanews.ru/content/view/1096/40/>  
[http://cosmetic.ua/chernyy\\_perets\\_v\\_kosmetike](http://cosmetic.ua/chernyy_perets_v_kosmetike)  
<http://foodactive.com.ua/produksiya/piperin-piperine.html>  
<http://tailife.net/mesta/dostoprimechatelnosti/top-10-dostoprimechatelnostej-tailanda.html>  
[http://warps.ru/Таиланд/особенности/Кухня\\_Таиланда.html](http://warps.ru/Таиланд/особенности/Кухня_Таиланда.html)  
<http://alltop10.org/10-interesnyih-faktov-o-tailande/>  
<http://www.n-med.ru/koriandr.html>  
<http://netkilo.ru/product/koriandr>  
<http://wlambre.ru/magicheskie-svoystva-aromatov/>  
<http://vkusnoblog.net/products/maslo-koriandra>  
<http://travel.rin.ru/cgi-bin/pages-tree.pl?n=2319>  
<http://yavshoke.net/interesno/1198/interesnye-dostoprimechatelnosti-marokko/>  
<https://truerizm.ru/country/morocco/39582/>  
<http://anydaylife.com/fact/post/987>  
<http://takearest.ru/morocco-interesting-facts>  
<http://www.bankreceptov.ru/spice/spice-0191.shtml>  
<http://opitanii.net/story/lavrovyy-list-2016-©-opitanii.net>

<http://www.justlady.ru/articles-125388-maslo-lavra>  
<http://www.grekomania.ru/articles/greek-history>  
<http://dic.academic.ru/dic.nsf/ruwiki/692276>  
<http://gidnenuzen.ru/natsional-ny-e-kuhni/natsional-naya-kuhnya-gretsii>  
<http://1001facts.info/interesnye-fakty-o-grecii/>  
<http://istoki.kh.ua/retsepty-dolgoletiya/shafran>  
<http://www.tiensmed.ru/news/shafran1.html>  
<http://www.livemaster.ru/topic/1575218-shafran-primenenie-v-kosmetologii>  
<http://miry-mir.com/iran/>  
[http://myblog-galina.blogspot.ru/2010/10/blog-post\\_10.html](http://myblog-galina.blogspot.ru/2010/10/blog-post_10.html)  
<http://countries.turistua.com/ru/iran-kitchen.htm>  
<http://ukuzi.ru/?p=1665>  
<http://www.spiceszdorovie.ru/semena-gorchicy/#axzz4Am5k7hu2>  
<http://www.bodybuilding-shop.ru/pischevaya-cennost-produktov-tablica-pischevoy-cennosti/>  
<http://www.gabris.ru/gabris/health/mustard/oil/>  
[http://www.infrance.ru/france/korotkaya-istoriya/korotkaya\\_istoriya-francii.html](http://www.infrance.ru/france/korotkaya-istoriya/korotkaya_istoriya-francii.html)  
<http://www.webeconomy.ru/index.php?newsid=1384&page=cat&type=news>  
<http://france.obnovlenie.ru/places/bourgogne-delicatessen/4875/>  
<http://amazingfood.ru/encyclopedia/spices/34-timyan.html>  
<http://www.greenplanet.pro/encyclopedia/timyan/>  
<http://chemodan.com.ua/spain/spain2.html>  
<http://www.olegcherne.ru/statyi/88-flamenco>  
<http://amazingfood.ru/encyclopedia/spices/25-zira.html>  
<http://yahoreca.ru/abc/encyclopedia/foodstuffs/216/>  
<http://mshealthy.com.ua/nar-med-aurveda-specii-kumin.html>  
<http://your-diet.ru/?p=2973>  
<http://www.cooper-tour.ru/informacija-o-stranah/150.html>  
<http://ru-world.net/malta-ekonomika/>  
<http://wiki-turizm.ru/malta/95-kuhnya-malty>  
[http://www.edimdoma.ru/kulinarnaya\\_shkola/tips/show/17816-estragon-polza-i-pravila-ispolzovaniya](http://www.edimdoma.ru/kulinarnaya_shkola/tips/show/17816-estragon-polza-i-pravila-ispolzovaniya)  
<http://netkilo.ru/product/estragon>  
<http://novoston.com/news/estragon-37167/>  
<http://www.mycosmetik.ru/efirnye-masla/384-efirnoe-maslo-estragona-bio.html>  
<http://antiquehistory.ru/istoriya-mongolii-kratko/>  
[https://ru.wikipedia.org/wiki/Экономика\\_Монголии](https://ru.wikipedia.org/wiki/Экономика_Монголии)



<http://www.kailash.ru/c014/162.html>  
<http://www.kailash.ru/c014/162.html>  
<http://4put.ru/pictures/max/1087/3340255.jpg>  
<http://www.inflora.ru/directory/spices/rosemary.html>  
<http://netkilo.ru/product/rozmarin>  
[http://www.prosto-mariya.ru/efirnoe-maslo-rozmarina-svoystva-primenenie-dlya-volos-dlya-lica-ot-pryschej-recepty-protivopokazaniya\\_882.html](http://www.prosto-mariya.ru/efirnoe-maslo-rozmarina-svoystva-primenenie-dlya-volos-dlya-lica-ot-pryschej-recepty-protivopokazaniya_882.html)  
<http://algarvehome.ru/kratkaya-ictoriya-1182836680.html>  
<http://lifeglobe.net/entry/5000>  
<http://euro-map.com/karty-portugalii/azorskie-ostrova/azorskie-ostrova-na-karte-mira.jpg>  
<http://tatlm.ru/portugaliya/interesnye-fakty-o-portugalii.html>  
[http://www.ayzdorov.ru/tvtravnik\\_oregano.php](http://www.ayzdorov.ru/tvtravnik_oregano.php)  
<http://edaplus.info/produce/oregano.html>  
<http://www.mayfieldflowers.co.uk/wp-content/uploads/Oregano.jpg>  
[http://st.depositphotos.com/1005048/3452/i/950/depositphotos\\_34520345-Herbal-tea-from-oregano-in-a-glass-cup-on-a-board.jpg](http://st.depositphotos.com/1005048/3452/i/950/depositphotos_34520345-Herbal-tea-from-oregano-in-a-glass-cup-on-a-board.jpg)  
<http://economic-basic.ru/ekonomiki-stran-mira/ekonomika-egipta.html>  
<http://economic-basic.ru/ekonomiki-stran-mira/ekonomika-egipta.html>  
<http://vskazku.com/thread-221-1-1.html>  
<http://www.softtour.by/img/tours/4297/4599.63111.jpg>  
[http://komsomolsk-na-amure.vputi.info/content/Egipet/Blyuda-Egipta-01\\_1890\\_1.jpg](http://komsomolsk-na-amure.vputi.info/content/Egipet/Blyuda-Egipta-01_1890_1.jpg)  
<http://putevojdnevnik.ru/afrika/egipet/541-nacionalnaja-kuhnja-egipta>  
<http://edaplus.info/produce/barberry.html>  
<http://womanadvice.ru/barbaris-recepty-prigotovleniya>  
<http://adonis-crimea.com.ua/crimea/istorija-kryma.html>  
<http://krymkrymkrym.ru/dostoprimechatelnosti-kryma-zamok-lastochkino-gnezdo>  
<http://www.tourister.ru/world/europe/russia/city/yalta/castles/12436>  
<http://www.tourister.ru/world/europe/russia/region/krym/placeofinterest>  
<http://www.tourister.ru/world/europe/russia/city/feodosiya/artgallery/12423>  
[http://zonatigra.ru/publ/magicheskie\\_i\\_celebnye\\_svoystva\\_priprav/tmin/22-1-0-525](http://zonatigra.ru/publ/magicheskie_i_celebnye_svoystva_priprav/tmin/22-1-0-525)  
<http://www.kakprosto.ru/kak-892126-vse-o-tmine-kak-pryanosti>  
<http://vegameal.com/tmin-poleznye-svoystva-primenenie-tmina-v-medicine.html>  
<http://pro-maski.com/oils/maslo-chernogo-tmina.html>  
<http://netkilo.ru/product/tmin>  
[http://body-market.ru/blog/48\\_interesnye-fakty-o-chernom-tmine.html](http://body-market.ru/blog/48_interesnye-fakty-o-chernom-tmine.html)

<https://ru.wikipedia.org/wiki/Турция>  
<http://fx-currencies.ru/articles/ekonomika-turcii-2014-2015-gg/>  
<http://www.rutraveller.ru/country/Turkey/places>  
<http://gidnenuzen.ru/natsional-ny-e-kuhni/natsional-naya-kuhnya-turtsii>  
<http://www.ics-club.ru/data/2015/08/26/2202553529/1838011.jpeg>  
<http://www.7dach.ru/Expert/aromaten-mnogolik-vsem-izvestnyy-bazilik-2232.html#ixzz4FssYWyzH>  
<http://womanadvice.ru/bazilik-primenenie#ixzz4FsxTVv7i>  
<http://health-diet.ru/usda/spices/14027.php>  
<http://www.neboleem.net/bazilik.php>  
<http://www.neboleem.net/bazilik.php>  
<http://shipovnik.ru/content/view/1044/163/>  
<http://eatonline.ru/upload/iblock/42d/42d8cafb3afeb9ef797f40c1acd31926.jpg>  
<http://to-name.ru/historical-events/italia.htm>  
[http://miaitalia.info/view\\_article.php?id=201](http://miaitalia.info/view_article.php?id=201)  
<http://lifeglobe.net/entry/4682>  
<http://italy-map.ru/italy/italiya-na-karte-mira.jpg>  
[http://milanshopping-tour.com/Portals/0/EasyGalleryImages/1/2157/2571\\_20120306033149.jpg](http://milanshopping-tour.com/Portals/0/EasyGalleryImages/1/2157/2571_20120306033149.jpg)  
<http://vsefacty.com/fact/interesnye-fakty-o-italii-video>  
<http://edaplus.info/produce/barberry.html>  
<http://womanadvice.ru/barbaris-recepty-prigotovleniyahttp://onwomen.ru/majoran-priprava.html#i-5>  
<http://www.okkult.in/travnik-fudima/m.php>  
<http://investfuture.ru/files/news/5720c25dd9e83.jpg>  
<http://luckycamper.net/country/алжир/все-о-алжире/6530-история-алжира>  
<http://total-rating.ru/713-ekonomika-alzhira.html>  
<http://www.world-globe.ru/countries/algeria/tourism/>  
<http://www.exomapia.ru/places/2335>  
[http://www.openarium.ru/Алжир/Алжир/Древние\\_города/](http://www.openarium.ru/Алжир/Алжир/Древние_города/)  
<http://geography-a.ru/africa/stranyi-afriki/stranyi-severnoy-afriki/alzhir/alzhirskaya-kuhnya>  
<http://gidnenuzen.ru/natsional-ny-e-kuhni/natsional-naya-kuhnya-alzhira>  
<http://evgenyastasaid.livejournal.com/44131.html>  
<http://iloveafrica.travel/countries/alzhir/obekty-yunesko-alzhira/>  
<http://netkilo.ru/product/fenkhel>  
<http://vegameal.com/fenxel-lechebnye-i-poleznye-svoystva-vse-o-fenxele.html>  
<http://euro-map.com/karty-germanii/germaniya-na-karte-mira-min.png>  
<http://www.yestravel.ru/germany/>

[http://www.ved.gov.ru/exportcountries/de/about\\_de/eco\\_de/](http://www.ved.gov.ru/exportcountries/de/about_de/eco_de/)  
[https://ru.wikipedia.org/wiki/Туризм\\_в\\_Германии](https://ru.wikipedia.org/wiki/Туризм_в_Германии)  
<http://lifeglobe.net/entry/6733>  
<http://gidnenuzen.ru/natsional-ny-e-kuhni/natsional-naya-kuhnya-germanii>  
<http://all-germany.com/zemli-germanii/saksoniya.shtml>  
<http://www.liveinternet.ru/users/3434968/post161223332>  
<http://web-kapiche.ru/200-mozhzhevelnik.html>  
<http://witchcraft.com.ua/wicca-witchcraft/herbal-magic/juniper.html>  
<http://netkilo.ru/product/mozhzhevelnik>  
<http://nmedic.info/story/mozhzhevelnik>  
<http://www.stranz.ru/str/122-jap/1524-japgu.html>  
<http://jamato.ru/istoriya-yaponii>  
<http://www.gecont.ru/articles/econ/japan.htm>  
[http://tonkosti.ru/Достопримечательности\\_Японии](http://tonkosti.ru/Достопримечательности_Японии)  
<http://gidnenuzen.ru/natsional-ny-e-kuhni/natsionalnaya-kuhnya-yaponii>  
<http://fastit.ru/mint.html>  
<http://netkilo.ru/product/myata>  
<http://www.wremjakoldowstwa.com/t470-topic>  
[http://www.prosto-mariya.ru/svoystva-i-primeneniye-efirnogo-masla-myaty-perechnoj\\_1127.html](http://www.prosto-mariya.ru/svoystva-i-primeneniye-efirnogo-masla-myaty-perechnoj_1127.html)  
<http://myvitablog.ru/myata-vyrashhivanie-lechebnye-svoystva-i-protivopokazaniya/>  
<http://to-name.ru/historical-events/velikobritania.htm>  
<https://sites.google.com/site/englishproverbsandsayings/home/osobennosti-anglijskogo-nacionalnogo-haraktera-i-mentaliteta/osobennosti-anglijskogo-nacionalnogo-haraktera-i-mentaliteta>  
<http://antiquehistory.ru/velikobritaniya-kratko-istoriya/>  
[https://ru.wikipedia.org/wiki/Экономика\\_Великобритании](https://ru.wikipedia.org/wiki/Экономика_Великобритании)  
[http://www.rutraveller.ru/country/United\\_Kingdom/places](http://www.rutraveller.ru/country/United_Kingdom/places)  
[https://ru.wikipedia.org/wiki/Британская\\_кухня](https://ru.wikipedia.org/wiki/Британская_кухня)  
<http://www.dunaspb.ru/uploaded/Leeds.jpg> <http://www.dunaspb.ru/uploaded/Leeds.jpg>  
<http://nexttriptourism.com/wp-content/uploads/2012/12/Windsor-Castle-Amazing.jpg>  
[https://vk.com/akademia.zdorovia?w=wall200282736\\_3121](https://vk.com/akademia.zdorovia?w=wall200282736_3121)  
<http://anydaylife.com/fact/post/1096>  
<http://www.myshared.ru/slide/313225/>  
<http://yalechusama.ru/poleznye-svoystva-kardamona.html>  
<http://www.liveinternet.ru/users/5039033/post377242013>  
<http://www.liveinternet.ru/tags/%C8%EC%E1%E8%F0%ED%EE%E5+%EC%E0%F1%EB%EE/>

<http://www.liveinternet.ru/users/vodo-lei/post343946827>

[http://ru.rfwiki.org/wiki/Туризм\\_на\\_Шри-Ланке](http://ru.rfwiki.org/wiki/Туризм_на_Шри-Ланке)

<http://ppt4web.ru/geografija/shrilanka0.html>

<http://www.turkaramamotoru.com/ru/Туризм-в-Индии-282530.html>

<http://www.placename.ru/page-id-407.html>

<http://wiki.ru/sites/induizm/id-articles-443021.html>

<http://asonov.com/goroda-i-strany/molukkskie-ostrova-ostrova-pryanostej.html>

<http://arinagold.ru/indonesia>

<http://chefonline-ru.livejournal.com/50640.html>

<http://econet.ru/articles/90678-badyan-zvezdchatyy-anis-zvezda-sredi-pryanostey>

<http://www.ruboman.ru/2012/05/24/nacionalnaya-kuxnya-vietnama.html>

[https://ru.wikipedia.org/wiki/Туризм\\_во\\_Вьетнаме](https://ru.wikipedia.org/wiki/Туризм_во_Вьетнаме)

<http://www.ice-nut.ru/vietnam/vietnam004.htm>

## Примечания

### 1

<http://worldride.ru/ru/интересные-факты-о-шри-ланке/>

### 2

см. раздел «Базилик»