

Перец

Многолетнее вьющееся растение, вид рода Перец семейства Перечные.



Растение культивируется ради плода, из которого путем различной обработки получают такие пряности, как черный, белый, зеленый и розовый перец. Эти пряности употребляются как в молотом виде, так и горошком.

Растение карабкается вверх, обвивая деревья. С тех пор как перец начали культивировать, на плантациях для него устанавливают специальные шесты, ограничивая рост растения до 4–5 метров.

В природе лиана достигает длины 15 м с воздушными корнями, образующимися на узлах. Листья простые, яйцевидные, кожистые, очередные, длиной 80–100 мм. Цветки мелкие, серо-желтые или белые, собранные в рыхлые соцветия длиной 7–10 см. Плод – округлая односемянная костянка 3–5 мм в диаметре, зеленая, при созревании краснеющая, высушенная – черная. Початки длиной 80–140 мм содержат по 20–30 костянок.

Плодоносит 2 раза в год в течение 25–30 лет.

Черный перец получают из незрелых плодов растения. Для того чтобы их очистить и подготовить к сушке, плоды быстро обваривают в горячей воде. Тепловая обработка разрушает клеточную стенку перца, ускоряя работу энзимов, отвечающих за «побурение». Плоды затем сушат на солнце или при помощи машин в течение нескольких дней. За это время оболочка плода усушивается и темнеет вокруг семени, образуя тонкий сморщенный слой черного цвета. Высушенные таким образом плоды называются горошинами черного перца. Черный перец употребляется и цельными горошинами, и молотым, как отдельная приправа, так и в самых различных смесях.

Белый перец представляет собой зрелые семена черного перца, лишенные околоплодника. Обычно для получения белого перца зрелые плоды замачивают в воде приблизительно на одну неделю. В результате замачивания оболочка плода разлагается и размягчается, после чего ее отделяют и сушат оставшиеся семена.

Белый перец имеет светло-серый цвет, обладает более тонким вкусом, благородным и сильным ароматом. Эта пряность имеет почти такое же применение, как и черный перец.

Зеленый перец, как и черный, получают из незрелых плодов. Засушенные зеленые горошины

обрабатывают таким образом, чтобы сохранить зеленый цвет, например, с применением диоксида серы или путем лиофилизации (сухой сушки). Аналогичным образом из зрелых плодов также получают *розовый* перец (следует отличать розовый перец из *Piper nigrum* от более распространенного розового перца, изготавливаемого из плодов перуанского или бразильского перца).

Также зеленые и красные горошины перца маринуют или используют в свежем виде. Свежие горошины обладают пикантным и ярким ароматом.

Ямайский перец называют также душистым, гвоздичным или английским. Это плоды дерева, относящегося к семейству миртовых. В России чаще всего его называют душистым перцем. Ямайский перец стал известным благодаря Христофору Колумбу, который привез его в Европу из Америки. Ацтеки плоды перца душистого употребляли с кофе не только для аромата, но и как афродизиак. Помимо Ямайки перец растет в Бразилии, Мексике, Гондурасе, Венесуэле, Тайланде, Индонезии, Индии, Вьетнаме и на некоторых островах – Кубе, Гаити, Шри-Ланке.

Лучший перец, самый душистый, выращивают на Ямайке. Помимо непосредственно аромата перца, в аромате ямайского перца можно почувствовать нотки гвоздики, муската, корицы. Следуя советам ацтеков, попробуйте добавить эту специю в кофе, а также она просто незаменима при заготовках на зиму – соленые и маринованные овощи, грибы обычно заготавливаются с применением горошин душистого перца.

Сычуаньский перец – это плоды растения семейства рутовых. К этому семейству, кстати, относят цитрусовые – апельсины, мандарины, лимоны, грейпфруты и т. п. Название свое он получил по названию местности, откуда родом – провинции Сычуань в Китае. Сейчас сычуаньский перец растет во Вьетнаме, Монголии, Японии, Корее, в некоторых районах Индии и Америки, а также в Китае.

Родина черного перца – леса западного побережья Южной Индии. Он культивируется в Шри-Ланке, Таиланде, Вьетнаме, на полуострове Малакка, островах Суматра, Мадагаскар, Зондских, Вест-Индии, в Южной Америке и Западной Африке. Индия – крупнейший в мире производитель этой пряности.

Использование перца в кулинарии

В кулинарии перец используют в молотом виде, цельными горошинами, а также в составе различных пряных смесей. Черный молотый перец обладает более насыщенным ароматом, поэтому хранить его следует в герметичной упаковке. Специю добавляют практически во все блюда – супы, подливы, соусы, фарши, салаты, маринады, колбасные изделия, бобовые и овощные блюда. Также ее используют при приготовлении всех видов мяса, дичи и рыбы, в кулинарии.

Рецепт

Гарам масала

Лавровый лист 1 шт

Горошек черный 2 столовой ложки

Кориандр 2 столовой ложки

Кардамон 2 столовой ложки

Зира 2 столовой ложки

Палочки корицы 1 шт

Молотый мускатный орех 1 чайная ложка

Гвоздика 1 чайная ложка

1. Выложить зиру, кориандр, черный перец, кардамон, гвоздику, лавровый лист, корицу в сковороду и поставить ее на средний или слабый огонь.

2. Специи нужно прокалить в течение 10 минут при постоянном помешивании, чтобы они изменили свой цвет на более темный, и появился яркий запах.

3. Полностью охладить поджаренные специи, после чего в кофемолке перемолоть, добавить мускатный орех, перемешать и выложить в плотно закрывающийся контейнер.

4. Можно также все специи перемолоть в кофемолке без прокаливания и выложить в закрывающуюся емкость, чтобы наилучшим образом сохранить аромат.

Пищевая ценность в 100 граммах:

Белки 11 гр

Жиры 3,3 гр

Углеводы 38,3 гр

Калорийность: 255 кКал

Перец содержит большое количество полезных веществ, а также уникальное эфирное масло, являющееся эффективным природным тонизирующим средством.

В перце содержится витамин К (филлохинон) – 163. 7 мкг, витамин С – 21 мг и витамин В6 (пиридоксин) – 0. 3 мг. Среди макроэлементов выделяются калий – 1259 мг, магний – 194 мг и кальций – 437 мг, а также микроэлементы марганец – 5. 6 мг, железо – 28. 9 мг и медь – 28. 9 мг.

Пиперин, в большом количестве содержащийся в специи, в разы увеличивает способность организма получать из пищи полезные вещества, минералы и витамины. Он способствует более активной выработке таких необходимых «гормонов счастья» – серотонина и эндорфина.

Использование перца в медицине

Специя используется при следующих проблемах со здоровьем:

- заболеваниях пищеварительной системы – хроническое несварение, метеоризм, паразиты, поносы, запоры, колики, кариес и зубная боль, тошнота;
- поражениях органов дыхания – ангина, бронхит, мокрый кашель, лихорадка, астма, кризис простудных заболеваний, синусит, гайморит, тонзиллит, ларингит, ринит, вирусные инфекции, воспаление легких;
- проблемах сердечно-сосудистой системы – уменьшает риск тромбообразования, головокружения, стенокардия, ишемия с кардиосклерозом, повышенное артериальное давление;
- поражениях опорно-двигательного аппарата – боли в суставах, остеохондроз, миозит, артрит;
- обменных нарушениях – мочекаменная болезнь, ожирение, подагра;
- заболеваниях кожи – лишай, фурункулы, нагноившиеся нарывы, гангрена, витилиго, выпадение волос, угревая сыпь, дерматиты, инфильтраты, бородавки, крапивница, рожа;
- поражениях нервной системы – радикулит, паралич, неврит лицевого нерва, мигрень, отек мозга, бессонница, депрессия, повышение внутричерепного давления, невралгия, неврит;
- болезнях мочеполовой системы – аденома простаты, альгодисменорея, гиперменорея, климактерические расстройства, укусы.

Предостережения

Употребление в качестве пищи и в составе лекарственных препаратов черного перца противопоказано при анемии, острых заболеваниях мочевого пузыря и почек, язвенных заболеваниях желудка и двенадцатиперстной кишки, после операций на желудке или кишечнике, а также в случаях индивидуальной непереносимости черного перца. Следует помнить, что использование в лечении черного перца без совета врача нежелательно.

Использование перца в эзотерике

Черный перец создает согревающий эффект, имеет острый вкус, уменьшает вату и капху и увеличивает питту.

С астрологической точки зрения, черный перец соответствует стихии огня и находится под покровительством планеты Марс. Именно это сочетание влияния стихии и планеты дает ему такую восприимчивость к негативной энергии и способность придавать человеку жизненных сил и храбрости.

Главным магическим свойством черного перца считается нейтрализация негативной энергии. Он обладает очень сильными защитными свойствами и надежно защищает человека от порчи, сглаза и зависти. Также он способен изгнать злых духов из любого помещения или, наоборот, не допустить их туда. Перец считался любимой приправой римских легионеров, и это не случайно, так как он способен добавить человеку храбрости и отваги на поле боя.

Черный перец приносит удачу. Чтобы она не покидала вас, многие маги советуют всегда носить при себе маленький черный мешочек с нечетным числом горошинок перца.

Однако особая чувствительность перца к негативным воздействиям несет в себе и определенную опасность. В черной магии его часто используют для различных наговоров, приворотов или проклятий. Чтобы не стать их жертвой, постарайтесь не брать перец из рук людей, которым вы не доверяете.

Использование перца в косметологии

Растение, которое так и называется – черный перец, или перец горький – содержит ряд полезных фитохимических соединений, едких алкалоидов и эфирное масло. Пиперин, чавицин, пинен, сабинен, фелландрен, линалоол и лимонен – все эти летучие вещества определяют ценные свойства черного перца. Пиперин отвечает также за характерный аромат этой специи, как и за большинство ее ценных эффектов. Пиперин, активное фенольное соединение, действует как термогенное вещество – разогревающее и повышающее местный обмен. В частности, пиперин усиливает термогенез липидов и ускоряет энергетический обмен в тканях. Подобно инновационным компонентам нейрокосметики, он также увеличивает синтез серотонина и бета-эндорфина. Было установлено, что пиперин может значительно увеличить биодоступность селена, витамина В, бета-каротина, а также других питательных веществ.

В косметологии ценятся следующие четыре свойства черного перца: стимулирующее, разогревающее, противомикробное и противогрибковое – они позволяют комбинировать достаточно действенные средства по уходу за кожей и волосами. Его применяют в составе косметики либо в виде экстракта, либо в виде эфирного масла. Эфирное масло считается более активным, чем экстракт.

Поскольку черный перец является мощным раздражителем, он применяется по большей части в продуктах по уходу за волосами: шампунях, кондиционерах, активных сыворотках и масках для волос. Перцовое масло способствует уменьшению и прекращению их выпадения и укрепляет структуру волосяных фолликул и самого волоса.

Это омолаживающее, с регенерирующим и лифтинговым эффектом эфирное масло, которое принимается для специального ухода, а не для ежедневного.

Это эффективное антицеллюлитное масло. Проявляя заживляющие свойства в комплексе с восстанавливающими эффектами, способно подсушивать герпес, уменьшать проявления вирусных и бактериальных дерматитов и угревой сыпи.

Масло перца

Получают эфирное масло черного перца из высушенных и предварительно измельченных плодов многолетней лианы в процессе водно-паровой экстракции. Готовая маслянистая жидкость практически бесцветная, иногда с легким зеленоватым оттенком. При хранении масло слегка изменяет свой цвет и становится желтоватым. Эта способность позволяет легко определять свежесть продукта. Стоит отметить, что срок годности этого масла при соблюдении некоторых условий превышает пять лет.



Приобретая масло черного перца, особое внимание следует уделить латинскому названию продукта – *Piper nigrum* – и его внешнему виду. К примеру, бывает масло, произведенное из ямайского душистого, красного или цейлонского высокого перца и даже недозревших плодов кукеба индийского перца. Отличить масла различных видов можно по вязкой и густой консистенции, более яркому аромату и острому вкусу или по зеленому оттенку и легкому запаху имбиря.

Натуральное масло черного перца обладает приятным ароматом свежесмолотой пряности с одноименным названием. Он очень мягкий и приятно согревающий. И хотя запах этого эфирного масла относится к категории средних летучих парфюмерных ароматов, в сочетании с более устойчивыми маслами он дает превосходный результат.

К разряду уникальных свойств масла черного перца относятся его гастротонические, геропротектные, антиоксидантные, обезболивающие, антицеллюлитные, эротизирующие, антидепрессивные и даже эйфорические качества. С давних пор эфирное масло черного перца применялось в восточной народной медицине в качестве целебного состава для лечения инфекционных заболеваний различного происхождения, в их числе холера, малярия, дизентерия и прочие пищевые токсикоинфекции. Интересно, что парфюмеры в давние века благодаря противоэпидемическим характеристикам масла черного перца были надежно защищены от возбудителей чумы.

Пиперин

(Piperine) – алкалоид, содержащийся в различных сортах перца. Пиперин является веществом, отвечающим за остроту в растениях семейства Перечные (черном перце, кайенском перце). На протяжении многих лет Пиперин (Piperine) используется в аюрведической медицине для лечения различных заболеваний.

Вещество имеет уникальный механизм действия на организм. Оно регулирует целый ряд ферментов, отвечающих за метаболизм лекарств и питательных веществ, стимулирует активность аминокислот в кишечном тракте, подавляет р-гликопротеин, который удаляет вещества из клетки. Пиперин уменьшает кишечную выработку глюкуроновой кислоты, что позволяет большему количеству веществ попадать в организм в активной форме. Пиперин в виде биологически активных добавок усиливает действие лекарственных препаратов за счет увеличения их биодоступности и времени внутриклеточного действия. Таким образом, Пиперин (Piperine) является эффективным дополнением в терапии рака, воспалений и инфекций. Известно, что 20 мг Piperine повышает биодоступность куркумина в 20 раз.

Пиперин (Piperine) оказывает следующие действия:

- стимуляция выработки бета-эндорфинов мозгом;
- обезболивание;
- стимуляция выработки серотонина мозгом;
- противосудорожное, антиэпилептическое;
- стимуляция выработки адреналина надпочечниками;
- регуляция сокращений в верхней и нижней части ЖКТ;
- уменьшение выработки желудочной кислоты;
- сдерживание развития язвы желудка;
- стимуляция выработки пищеварительных ферментов (амилазы, липазы, трипсина и химотрипсина);
- стимуляция выработки меланина;
- уменьшение воспалений, вызванных раздражением или аллергией;
- уменьшение симптомов астмы.

А теперь отправимся в путешествие в Тайланд – страну, где культивируется черный перец...

Тайланд



Королевство Таиланд до 1939 и в 1945–1948 гг. Сиам – государство Юго-Восточной Азии, расположенное в юго-западной части полуострова Индокитай и в северной части полуострова Мадакка. Граничит на востоке с Камбоджей и Лаосом, на западе – с Мьянмой и на юге – с Малайзией. Таиланд – единственная страна Юго-Восточной Азии, сохранившая независимость от европейских государств, в то время как все соседние страны были колониями Франции или Великобритании. Бангкок – столица и один из крупнейших городов Таиланда. Численность населения – 68,3 млн чел.

Государственное устройство

До 1932 года короли в стране Тайланд правили бесконтрольно и только единолично, другой власти не было. Но в результате проведенной революции, хотя и бескровной, абсолютную монархию сменила монархия конституционная.

Король занимает важную позицию в стране и олицетворяет собой королевскую власть, однако исполнительная власть возложена на правительство, во главе которого стоит премьер-министр.

Король является главой государства, он же еще и верховный главнокомандующий, назначает премьер-министра, утверждает всех членов кабинета.

Только король может распускать Палату представителей и объявлять военное положение в стране. Исполнительная власть входит в обязанности правительства во главе с премьер-министром, которого с 1992 года назначают исключительно из числа депутатов Национальной ассамблеи.

Министров бывает количеством до сорока четырех, и их назначает премьер. Правительство в Тайланде на сегодняшний день многопартийное.

Национальная ассамблея осуществляет законодательную власть в Тайланде, она двухпалатная.

Палата представителей – это 393 депутата. На выборах кандидатами могут выступать как представители различных партий, так и независимые участники. Также они могут проходить как по одномандатным, так и по многомандатным округам. Выбирают депутатов сроком на четыре года.

Председатель Верховной палаты или сената также является председателем Национальной ассамблеи Тайланда. Спикер Палаты представителей – это его заместитель со всеми возложенными на него соответствующими функциями.

Право голосовать имеют все граждане страны, которым исполнилось 20 лет и более. Также они должны обладать хотя бы минимальной грамотностью.

В сенате – 262 члена, их назначает премьер-министр, срок их полномочия составляет четыре года. Сенаторы не должны принадлежать ни одной партии, и в большинстве своем это чины армии и полиции.

Конституция 1997 года гласит, что обе палаты парламента должны быть выборными, в том числе и 500 депутатов в Палате представителей и 200 депутатов в сенате.

Верховный суд – это высшая судебная инстанция Тайланда. Он рассматривает наиболее сложные дела и занимается апелляциями, решает споры, которые напрямую связаны с выборами.

Конституционный трибунал Тайланда трактует все специальные положения Конституции.

Вся административная система Тайланда централизована.

Бангкок является центром по взиманию всех налогов и назначениям на должности.

Провинции Тайланда, а их 72, управляются губернаторами. Губернатора назначает министр внутренних дел. Чиновники, которых также направляет центр, подчиняются губернатору, он их непосредственно контролирует, даже если чиновника направляет то или иное ведомство.

Все чиновники – муниципальные и провинциальные – находятся в штате центрального государственного аппарата.

Все провинции, в свою очередь, делятся на округа. В округах главную административную функцию выполняет окружной инспектор. Он должен контролировать соблюдение законов и управлять всеми

делами округа, то есть собирать налоги, поддерживать общественный порядок во вверенном ему округе и наблюдать, как работают учреждения здравоохранения, образования. В его обязанности входит и контроль охраны общественных земель, криминальная обстановка – также в его ведении.

Община в Тайланде – это следующая административно-территориальная единица страны. Она объединяет группу из нескольких деревень. Глава общины – это непосредственный помощник окружного инспектора. Однако жалование ему поступает из казны центрального правительства.

Деревни в Тайланде – это низовые ячейки управления. Там управляют старосты, их выбирают из жителей деревни. Главу общины выбирают из старост. Старосты являются помощниками окружного инспектора и получают вознаграждение за свои труды из государственной казны.

С 1932 года, когда произошла бескровная революция, управлять страной и активно участвовать в ее политической жизни стали военные. С этих пор в стране уже не раз устанавливался военный режим, и запрещались разные политические партии – как все, так и часть из них. Периоды эти длились от четырех до пяти лет.

Партии, как правило, региональные, общенациональной поддержки не получают. Разрешение на создание той или иной партии выдает министр внутренних дел.

В парламенте страны с 1998 года ведущими партиями стали:

- Демократическая, старейшая в стране, которая основана в 1946 году;
- Партия новой надежды, созданная в 1990-м.

Но в стране работают и еще несколько партий, это в том числе:

- Национальная партия Тайланда;
- Партия моральной силы;
- Партия социального действия;
- Партия тайландского народа.

Тайланд – член ООН, входит в Ассоциацию государств Юго-Восточной Азии (АСЕАН) и Азиатско-Тихоокеанскую экономическую конференцию.

С 1946 года Тайланд являлся активным союзником США и даже часто получал американскую помощь. Когда шла война во Вьетнаме, базы США размещались на территории Тайланда. Это продолжалось до середины 1970 года.

Военная служба в Тайланде длится 24 месяца. Призыв распространяется на мужчин от 21 года до 30 лет. В вооруженных силах страны насчитывается более 200 тысяч человек, но есть еще и нерегулярные силы, в которых служат до 10 тысяч человек.

Страна Тайланд развивается достаточно быстрыми темпами, делая упор на различные сферы своей деятельности.

История

Название Тайланд представляет собой англоязычный вариант страны, в оригинальном тайском варианте это звучит как «Мыанг Тхай» или «Пратхет Тхай». У тайцев значение «тхай» соответствует понятию «свободный», поэтому считается, что в оригинале Тайланд переводится как «страна свободных людей».

Название это символично, ведь Тайланд был единственным государством Юго-Восточной Азии, которое не было колонизировано европейскими метрополиями.

Древнейшие государства народов Таи

Государство Наньчжао (I–XIII века н. э.)

Расположенное в западной части современного южного Китая государство занимало обширную территорию и процветало в течение многих веков, пока не было полностью уничтожено в результате монгольского завоевания в XIII веке.

Государство Сукхотай (1238–1378 гг.)

До XII века район Сукхотай принадлежал огромному кхмерскому королевству, столицей которого был Ангкок, а территория простиралась от Вьетнама на севере до Малаккского полуострова на юге. В 1220 году произошло восстание князей Сукхотай, в результате чего кхмеры были изгнаны, а князь Банг Кланг Хао был провозглашен королем нового королевства.

По сути, это было первым сиамским государством, а сиамцами кхмеры называли выходцев из Центрального Тайланда.

В 1279 году на престол взшел король Рамкхамхенг, вошедший в историю как Рама Смелый – именно его годы правления считаются «золотым веком» Сиама-Тайланда.

Государство Сукхотай просуществовало относительно недолго. В 1378 году оно было присоединено к новому княжеству Аютия.

Государство Аютия (1350–1767 годы)

Самое значительное королевство в истории Тайланда, для которого была характерна исключительная централизация власти. Это иллюстрирует тот факт, что его короли приняли титул «девараджа», что означает «король-бог».

Государство вело непрерывные войны против кхмеров и бирманцев, а сиамско-бирманские войны, начавшиеся в XVI веке, продолжались более 200 лет.

В начале XVI века на территорию Аютии стали проникать первые европейцы – португальцы, заключившие торговые соглашения с королевством. К концу века подписываются соглашения с Испанией, а вскоре здесь же появляются голландцы.

Свою историю королевство Аютия заканчивает в 1767 году, когда бирманцы захватили столицу, в сражении был убит король, а население города было практически полностью захвачено и обращено в рабство.

Правление короля Таксин и основание династии Чакри

После разгрома Аютии, обладавший незаурядными способностями генерал Таксин собрал войско и принялся освобождать захваченные бирманцами города, а в 1767 году провозгласил себя королем нового государства – Сиамского.

В 1782 году в образованном государстве начались народные волнения, приведшие к низвержению Таксина, а 6 апреля королем был провозглашен князь Чакри, взявший имя Рама Первый.

Была основана новая династия – Чакри, столица перенесена в Бангкок. Место было выбрано из стратегических соображений, так как город был отделен от главных врагов – Бирмы – широкой рекой.

Династия Чакри продолжает правление в Тайланде до наших дней и считается старейшей правящей династией в мире.

Сиамское государство в XIX веке

На протяжении XIX века растет сила Сиамского государства, укрепляются торговые связи с заокеанскими странами, в первую очередь с Англией и США, происходят реформы судебной, светской и других ветвей власти.

При короле Раме V происходят самые значительные перемены – государственное устройство, полиция, суды и торговля перестраиваются на западный манер. Сотни детей отправляются на обучение в западные страны, в том числе и в Россию.

С этими событиями связана романтическая история любви и брака принца Чакрапонга с русской дворянкой Екатериной Десницкой.

Период правления короля Рамы V сами тайцы часто сравнивают с правлением и реформами Петра Великого в России.

Сиамское государство в XX веке

В 1910 году на престол вступил король Рама VI, который продолжил укрепление военного могущества Сиам. Государство вступило в Первую Мировую Войну на стороне союзных войск, объявило войну Германии и отправило в Европу корпус численностью 1200 человек.

Продолжая реформы внутри страны, король Рама VI ввел обязательное начальное образование для мальчиков и девочек, официально запретил многоженство, основал первый в стране Чулалонгкорнский университет, назвав его в честь своего отца.

После его смерти в 1925 году на трон вступил король Рама VII, которому суждено было стать последним в истории Тайланда абсолютным монархом.

В 1932 году, в результате попытки переворота, Сиам стал конституционной монархией. Вслед за этим последовало десятилетие гражданской войны в Сиаме, было предпринято несколько попыток переворотов, и в 1935 году Рама VII отказался от престола в пользу своего племянника – десятилетнего Рамы VIII, при этом фактически функции короля выполняли три назначенных регента.

В 1938 году, после очередного кризиса, премьер-министром страны был выбран лидер крайне националистического движения Пибунсонграм.

24 июня 1939 года было официально заменено старое название государства «Сиам» на «Мыанг Тхай», что в европейских документах переводилось как Thailand.

Пибунсонграм по своим взглядам симпатизировал больше Японии, нежели европейским государствам, как результат, во Второй мировой войне Тайланд поддерживал политику Японии, хотя и не принимал активного участия в военных действиях.

С этим периодом истории связаны трагические события возведения «дороги смерти» – железнодорожного пути к Бирме, при строительстве которого погибли десятки тысяч военнопленных, а строительными работами руководили японские военные.

Тайланд во второй половине XX века

После окончания Второй мировой войны Великобритания пытается навязать Тайланду ряд

требований, направленных на колонизацию государства, однако правительство Тайланда обращается за помощью к США, которые поддерживают Тайланд и признают его страной, не принимавшей участие во Второй мировой войне на стороне Японии.

Тайцы были чрезвычайно благодарны США за оказанную поддержку, и особо дружеские отношения двух этих государств сохраняются до настоящего времени.

При этом во внутренней истории после окончания Второй мировой войны начался сложный период, для которого была характерна нестабильность, вооруженные конфликты и попытки переворотов.

Военное сотрудничество с США обеспечило Тайланду необходимые инвестиции в экономику страны, возводилась современная инфраструктура. Взамен США на территории страны разместили военные базы, а тайландские подразделения принимали участие в корейской и вьетнамских войнах на стороне Америки.

В начале семидесятых США выводят военные базы и сокращают экономическую поддержку страны, что приводит к новым политическим волнениям.

В результате в 1980 году премьер-министром был назначен генерал Прем Тинсуланон, ставший символом обновления Тайланда – в стране происходят демократические перемены, невиданный расцвет экономики: рост ВВП достигает 18 % в год, Бангкок застраивается небоскребами, возводится новый международный аэропорт Дон-Мьянг и порт.

В июле 1997 года разразился азиатский экономический кризис, тайландский бат девальвировался вдвое, и стране пришлось обратиться за помощью к Международному Валютному Фонду. На рубеже тысячелетий экономическая ситуация в стране вновь улучшается, и не последнюю роль в оздоровлении играет столь важный для Тайланда сектор, как туризм.

26 декабря 2004 года весь регион потрясла невиданная природная катастрофа – в результате землетрясения около острова Суматра образовалось цунами высотой более 10 метров, которое накрыло курорты на западном побережье – Пхукет, Краби, Сатун. Жертвами катастрофы стали, по разным оценкам, от 230 до 300 тысяч человек. К счастью, не пострадали туристические объекты, расположенные в акватории Сиамского залива – Паттайя, Самуй, остров Ко Чанг.

Сегодня Тайланд оправился от последствий природной катастрофы, страна продолжает развиваться, а туризм является одной из важнейших статей дохода бюджета, обеспечивая работой значительную часть населения.

Экономика

Таиланд – новая индустриально-аграрная страна с ориентированной на экспорт моделью экономики переходного типа, характеризующейся умеренными темпами развития. Таиланд – один из крупнейших поставщиков на мировой рынок риса, сахара, каучука, автомобилей, олова, вольфрама. Кроме того, страна сохраняет уверенные экспортные позиции на ювелирном и продовольственном рынках.

Согласно данным МВФ и Всемирного банка, место Таиланда в мировой экономике можно охарактеризовать следующими показателями: 25 место в мире по объему ВВП (по паритету покупательной способности), 17 место по объему золотовалютных резервов (167,2 млрд долл. США), 4 место среди стран с низким уровнем безработицы (0,8 %), 73 место по объему госдолга – 47,5 % к ВВП, 78 место по темпам инфляции (2,2 %), 26 место по объему экспорта (228,5 млрд долл. США) и 25-е по объему импорта (250,7 млрд долл. США), 29 место по объему привлеченных прямых инвестиций (193,7 млрд долл. США) и 34 место по объему зарубежных капиталовложений (65,1 млрд долл. США).

Государственные вложения, составляющие более 50 % инвестиций в строительный сектор, были заморожены в связи с обострением политической ситуации. В результате действия всех этих факторов и падения потребительского спроса во второй половине 2013 г. темпы развития строительного сектора экономики составили всего лишь 1,2 % (в 2012 г. – 6,9 %). В течение 2013 г. было выдано 13,5 тыс. разрешений на строительство новых объектов, что на 35 % меньше, чем в 2012 г. Объем капиталовложений сократился с 98,74 до 64,38 млрд бат.

В конце 2013 г. страны-члены субрегиона Большого Меконга (GMS) договорились разработать пакет перспективных проектов общей стоимостью 50 млрд долл. США (1,6 трлн бат) в рамках нового плана региональных инвестиций, в том числе инвестиций в железные дороги и инфраструктурные проекты, которые должны быть осуществлены в течение следующего десятилетия. Реализация указанных проектов должна будет способствовать росту объемов трансграничной торговли и инвестиций, а также стимулировать занятость и экономический рост.

План регионального инвестирования был одобрен во время проведения 19-й Конференции министров стран-членов субрегиона Большого Меконга (далее – GMS) по Программе экономического сотрудничества, которая состоялась во Вьентьяне. Этот план охватывает субрегиональное инвестирование и проекты технической помощи, подготовленные всеми странами-членами GMS.

После Конференции министров в 2012 г. субрегион добился существенного продвижения вперед в плане субрегионального взаимодействия, основав Железнодорожную ассоциацию Большого Меконга и Региональный Координационный Центр по энергетике. Было обеспечено финансирование второго этапа Программы поддержки сельского хозяйства и инициативы по созданию коридоров для сохранения биологического разнообразия в соответствии с основной программой защиты окружающей среды.

Китай и Вьетнам подписали соглашение о развитии трансграничных экономических зон. Был введен в эксплуатацию новый мост, соединивший Лаос и Таиланд, который стал последним звеном в единой цепи, соединяющей Север и Юг всего экономического коридора GMS. Целью программы GMS является расширение и модернизация транспортных коридоров для дальнейшего развития региональной трансграничной торговли, увеличения объема инвестиций, создания новых рабочих мест и ускорения экономического роста.

Туризм

Является одной из основных отраслей экономики. Доходы от туризма составляют 6 % ВВП Таиланда.



Начало массового туризма в стране можно отнести к 1960-м годам, когда страна играла роль тыла для американских солдат, воевавших во Вьетнаме. Здесь располагались крупные военные базы, а также места для отдыха военнослужащих США, находящихся в отпуске.

С конца 1960-х годов на юге Таиланда началось массовое строительство отелей, баров, массажных салонов и сопутствующей туристической инфраструктуры. Одновременно с этим начали открываться многочисленные туристические агентства, которые устраивали экскурсии к важнейшим достопримечательностям. Солдаты, вернувшиеся домой после войны, возвращались в Таиланд вместе с семьями и проводили здесь свои отпуска.

Сегодня Таиланд является одним из основных туристических центров в Юго-Восточной Азии. Число посетивших страну туристов увеличилось с 400 тысяч в 1967 году до 14 млн человек в 2007-м. По данным Туристического управления Таиланда, за 2011 год страну посетило 19 миллионов иностранных туристов. В пятерку лидеров по направлению туристов в Таиланд в 2011 году вошли:

1. Малайзия – 2,5 млн человек.
2. КНР – 1,8 млн человек.
3. Япония – 1,1 млн человек.
4. Россия – 1,1 млн человек.
5. Республика Корея – 1,1 млн человек.

Доход от туризма составил около 11 млрд евро.

Основными конкурентами Таиланда по туризму являются такие страны, как Лаос, Камбоджа и Вьетнам. Пик активности приходится на рождественские и новогодние каникулы.

Туристов из Азии в первую очередь привлекают историко-культурные и природные достопримечательности в Бангкоке и его окрестностях, в то время как жители западных стран предпочитают южную часть Таиланда с его пляжами и островами.

Особенностью туризма в Таиланде является все возрастающее количество людей, приезжающих из северных широт на долгосрочную «зимовку». Обычно они остаются в Таиланде с ноября по апрель, то есть самое климатически благоприятное время года.

Достопримечательности

1. В Бангкоке базируется важнейшая для тайцев достопримечательность – Королевская резиденция, известная как *Большой дворец*. Комплекс был заложен в 1782 году, его окружают ухоженные сады и многочисленные памятники архитектуры.

Невозможно пройти мимо Ват Арун – главного местного ориентира – или не посетить Ват Пхо – родину лежащего Будды и колыбель тайского массажа. Вас затянут плавучие рынки, китайский квартал и бесконечное лодочное путешествие по изгибам каналов.

2. Плавучие рынки Бангкока

Именно здесь господствует истинный колорит юго-востока Азии. Многочисленные туристы, приезжающие в Бангкок, слышаны о самом известном из плавучих рынков – Ратчабури. Ранним утром в одном из каналов скапливаются лодочные торговцы, одетые в национальные костюмы и соломенные шляпы. Среди продавцов много женщин.

3. *Сан Камфаенг* – это знаменитые горячие источники, находятся неподалеку от Чиангмая в местечке под названием Сан Камфаенг. 40 акров земли сплошь покрыты благоустроенными парковыми насаждениями и являются родиной источников, пользующихся в Тае заслуженной популярностью. Здешние воды обладают укрепляющими свойствами и благотворно влияют на организм.

Вода с паром попадает на поверхность, выбравшись из подземного источника, температура в недрах которого достигает 100 °С. Кроме того, целебная жидкость насыщена серой. В Сан Камфаенг можно разбить лагерь и погрузить свое тело в насыщенную минералами воду.

4. Острова Восточного побережья

На востоке Таиланда размещаются острова Пханган и Самуи. Их главная специализация – роскошные пляжи. Пальмовые деревья, белоснежный песок, бирюзовые воды и неторопливая, спокойная атмосфера. Сюда можно направиться, если вас утомила городская суета Бангкока и Паттайи.

5. *Ночной базар Чиангмая* – колоритное торговое место, одна из главных тайских достопримечательностей. На лодках тут никто не плавает, но «фишка» Чиангмая в другом. Рынок активизируется после захода солнца. Полуночная жизнь бьет в Чиангмае ключом – всюду торговцы сувенирами, лоточники, продающие всякие вкусные вещи, странствующие артисты.

6. *Симиланские острова* – архипелаг насчитывает 9 островов, сплошь покрытых труднопроходимыми джунглями и отличными пляжами. Земной Эдем существует – он перебрался на Симиланские острова. Живописные пейзажи отлично сочетаются с уникальным подводным миром, который по достоинству оценят дайверы. Архипелаг находится в Андаманском море, более глубоком и беспокойном по отношению к Сиамскому заливу.



7. *Белый храм Ват Ронг Кхун* восхищает своим сказочным обликом. Белоснежный дворец, словно покрытый инеем, – хорошая альтернатива большинству религиозных памятников Тайланда. Удивительно, но комплекс не является древним – его строительством занялся в 1998 году местный художник, вложивший в проект все свои сбережения. Работы по возведению продолжаются до сих пор.

Храм привлекает туристов своим необычным видом. Чистоту Будды подчеркивает ослепительно-белый цвет. Храм окружен статуями демонов и различной нежити. Попасты сюда можно лишь одним путем – преодолев мост, окруженный этими гротескными созданиями.

8. *Мае Кхонг Сон* – столица северо-западного региона. В культурном отношении город ближе к бирманской, а не тайской традиции, что придает ему особую атмосферу, отличную от всего, что вы видели в королевстве прежде. Это изолированное, тихое поселение, расположенное в горной местности. Здешние земли частенько покрываются туманом, полюбоваться которым хотят многие. Хватает в Мае Кхонг Сон и древних архитектурных памятников. Экстремалы смогут порадовать себя горным походом.

9. *Аютия*, основанная в 1350 году, некогда была крупнейшим городом королевства, а сейчас всего лишь скромный придаток Аюттхая. Властителям Аютии подчинялись территории нынешних Камбоджи, Лаоса и Мьянмы. Наивысшего расцвета Аютия достигла к 1700 году. Это был крупный дипломатический и торговый центр, принимавший у себя японских и европейских купцов. В наши дни древний город пребывает в полуразрушенном состоянии.



10. *Пляж Рейли* локализуется в провинции Краби. Уникальность окруженного со всех сторон пляжа в том, что сюда можно добраться исключительно водным путем. Наверное, поэтому здесь любят отдыхать дайверы и профессиональные альпинисты. Высокие утесы, бирюзовая вода, белый песок – достоинств пляжа не перечесть.

Национальная кухня

Тайская кухня очень знаменита во всем мире. Она сформировалась под влиянием индийской, китайской и португальской кухни, но сумела сохранить свой национальный характер. В тайской кухне прекрасно сочетается кислое и сладкое, а также ее особенностью является использование огромного множества разнообразных специй. Так как климат Таиланда благоприятен для растений, тайцы собирают ежегодно огромные урожаи. В своих блюдах они используют большое количество рыбы, мяса, овощей и фруктов, и каждое имеет свой ярковыраженный, «острый», вкус и аромат.

Многие народы повлияли на формирование тайской кухни. Сладости были привезены португальцами ко двору короля Нарая в XVII веке. Мусульманская кухня и индийский карри появились во дворце уже в XVIII веке. «Gaeng massaman» (смесь карри и специй) и «gaeng karee» (смесь порошка карри с кориандром, корицей и острым перцем) дожили и до наших дней.

Традиционная смесь истолченного перца, соли, чеснока и корня кориандра превратит любое блюдо в блюдо, приготовленное по-тайски. Также в этой кухне пользуется успехом острый стручковый перец. Тайское карри – очень важный ингредиент во многих блюдах Таиланда. Этот жидкий соус делают из пасты карри и считают неотъемлемой частью завтраков, обедов и ужинов.

Одним из самых важных продуктов питания тайцев является рис. Обычно в блюдах используют длиннозернистый «душистый» рис. В Центральном и Южном Таиланде предпочитают белый рассыпчатый длиннозернистый рис. Жители Северного и Восточного Таиланда любят больше клейкий темный короткий рис. Длиннозернистый черный рис принято использовать для приготовления десертов. Ни одна трапеза в Таиланде не обходится без риса. Обычными блюдами в этой стране считаются жаркое с рисом и базиликом, кисло-сладкий рис и блюдо с устричным соусом.

Вторым по значимости продуктом в Таиланде считается лапша и макароны. Есть такие виды: тонкая рисовая лапша, толстая сытная лапша и яичная желтая лапша. В ресторане можно заказать обжаренную лапшу, с бульоном или без. Она подается как гарнир к фрикаделькам, пельменям и ломтикам маринованного мяса. Иногда к лапше подают овощи или добавляют ее в салат.

Тайские супы

Супы в тайской кухне принято есть вместе с другими блюдами, по несколько ложек. Овощи при варке туда не кладут. Супы традиционной кухни Таиланда представляют собой рыбный или мясной бульон с зеленью и специями. В некоторые также добавляют рис или лапшу. Супы «tom yam» и «tom kha» класса повыше и имеют кисловато-острый вкус. Листики лимонной мелиссы, стебли и корни лимонника варят в супе «tom» для особенного аромата. Соусы карри с кокосовым молоком считаются истинными деликатесами тайской кухни.



Рыба в тайской кухне

В кухне Таиланда очень много рыбных блюд. Обычно рыбу готовят и подают целиком. На многих базарах тайский повар может приготовить вам маленькую, но очень популярную рыбку – макрель. Рыбный соус «нам пла» готовят из мелкой рыбы и креветок, а также рыбу часто вялят и солят. Из креветок готовят креветочную пасту или добавляют их сушеными в другие блюда. Путешественникам стоит попробовать острое блюдо – запеченную рыбу с соусом карри.

Мясо в тайской кухне

Мясо в кухне Таиланда считается роскошью и сочетается в рецептах с морепродуктами, овощами, рисом и огромным количеством кокосового соуса. В блюдах чаще всего используют свинину. Также в Таиланде пользуются успехом блюда из утки. Обычно мясо тушится на кокосовом молоке, жарится или варится.

Кокосовое молоко в тайской кухне

Кокосовое молоко обычно добавляют в мясные и рыбные блюда для смягчения вкуса. Также его используют во время тушения и варки вместо сметаны.

Сладости тайской кухни

К сожалению, тайцы не большие любители сладкого. В основном они готовят рисовые пудинги и мороженое, которое вряд ли произведет хорошее впечатление на иностранца. Правда, есть и исключения. Например, сладкое бизе «Fou Thong» или кокосовая масса с желе в виде экзотических фруктов – «khanom luik chir». В состав почти всех десертов Таиланда входят рисовая мука, пальмовый сахар и кокосовое молоко.

Напитки тайской кухни

Холодная вода «нам еен» пользуется успехом у тайцев. Еще в Таиланде пьют кофе, чай, лимонады и пиво. Популярны свежие соки и соки с сиропом. В тайской кухне есть очень необычный напиток-афродизиак – кокосовое молоко с семенами базилика. Вот что точно не найдешь ни в одной другой стране!

10 интересных фактов о Таиланде

1. Король Таиланда – самый долго правящий монарх в мире. Тайцы его очень почитают, и у них на это много причин. Пхумипон Адульядет владеет патентом на создание искусственных облаков. Он разрабатывал мосты и плотины, мастерски играет на саксофоне, сочинил национальный гимн страны, построил свой парусник и является талантливым художником.

2. В Таиланде сейчас 2558-й год. Тайцы начинают летоисчисление со времени, когда родился Будда. Несколько других азиатских стран также начинают считать с рождения Будды, но с разницей в несколько лет.

3. Самое длинное название города в мире. Полное название столицы Таиланда Бангкока является самым длинным названием города в мире. Оно звучит так: «Крунг Тхеп Маханакхон Амон Раттанакосин Махинтараюттхая Махадилонг Пхон Ноппарат Ратчатхани Буриром Удомратчанивет Махасатан Амон Пиман Аватан Сатит Саккатхаттия Витсанукам Прасит». Это означает «Город ангелов, великий город бессмертных, величественный город девяти драгоценных камней, счастливый город, полный изобилия грандиозный Королевский Дворец, напоминающий божественную обитель, где царствует перевоплощенный бог, воздвигнутый Вишвакарманом по воле Индры».

4. Таиланд – это место, где находится самая большая золотая статуя Будды, самая большая крокодиловая ферма, самый большой ресторан и самый высокий отель.

5. Самое маленькое млекопитающее в мире – свиноногая летучая мышь (*Craseonycteris thonglongyai*), которая весит меньше монетки пенни, также живет в Таиланде.

6. Сиамские кошки родом из Таиланда. Родиной сиамских кошек является Таиланд, который раньше назывался Сиам. С тайского название этих кошек переводится, как «лунный алмаз». В книгах 14-го века описывается 23 типа сиамских кошек, сейчас осталось только 6 пород. В Таиланде пара сиамских кошек – это прекрасный подарок невесте, который обещает принести удачу в браке.

7. Страна буддистских монахов. Раньше все молодые мужчины Таиланда, включая короля, должны были стать буддистскими монахами хотя бы на какой-то короткий период времени до своего 20-летия.

8. Голова – самая важная часть тела. Поэтому в стране не принято дотрагиваться до головы другого человека, даже ребенка. Также тайцы стараются всегда держать свою голову ниже головы человека, который старше или выше их по статусу, чтобы выразить свое уважение. При этом ноги считаются самой грязной и низкой частью тела, поэтому не стоит показывать кому-то стопы своих ног или указывать на что-то с помощью ног.

9. Одной из принцесс Таиланда была русская женщина Екатерина Десницкая.

В начале 20-го века сын короля Рамы V обучался в России, где и познакомился с будущей женой, которая родила от принца сына. Но принц изменил жене, и она не смогла его простить. Екатерина Десницкая, разведясь с мужем, отказалась от приличного содержания, которое ей полагалось как бывшей жене, и в начале 20-х годов уехала в Китай. Когда в 1925 году Чакрапонг умер, Катя рыдала на его могиле. Сама Десницкая умерла в Париже в 1960 году, на 72-м году жизни.

10. В Таиланде в разговоре для выражения вежливости мужчины и женщины используют разные «окончания» фразы.

Для женщин это «каа», а для мужчин – «кап» или «крап». Эти же «каа» и «кап» используются в значении нашего «ага» или «ну», или «так».