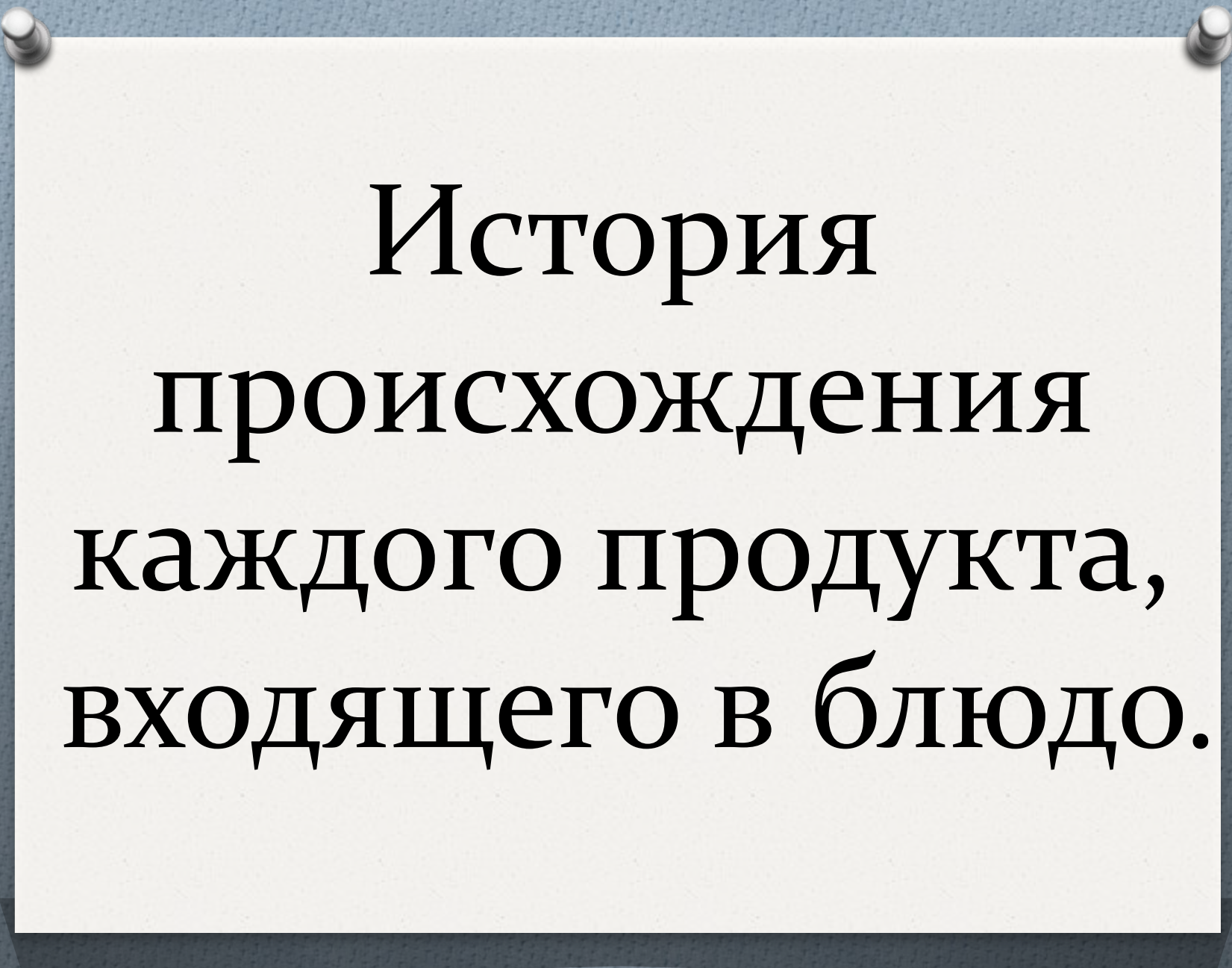




Гренки.

o Гренки –
поджаренные
кусочки хлеба
(именно
поэтому их и
называют
"гренки" (от
глагола
"греть")).





История
происхождения
каждого продукта,
входящего в блюдо.

История возникновения хлеба.

По мнению археологов, первый хлеб был приготовлен из желудей. Впервые злаки были использованы в пищу около 15000 лет до нашей эры в Средней Азии. Возможно, во время охоты или прогулки были найдены семена пшеницы. Вскоре люди начали строить свои жилища около пшеничных полей, научились смешивать протертые семена с водой, а затем запекать получившуюся смесь на плоских горячих камнях.



История возникновения молока.

Историки еще спорят о точных датах, но из различных источников известно, что человек употреблял молоко в пищу уже 6000 – 10 000 лет назад. Коровы и овцы были приручены в регионах, которые сегодня известны как Иран и Афганистан, приблизительно за 9000 лет до нашей эры. Около 7000 лет до нашей эры скот пасли на территориях Турции и Африки.



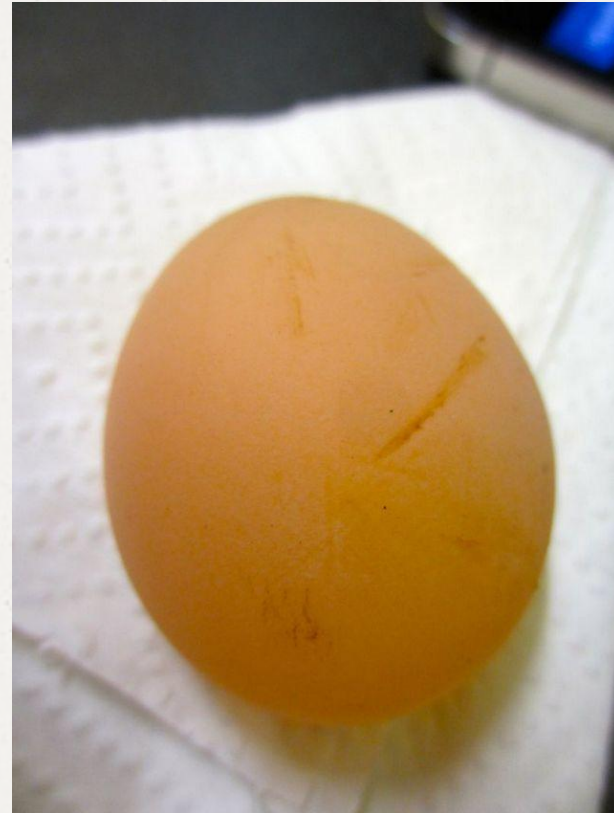
История возникновения соли.

Около 5 тысяч лет назад китайцы обнаружили, что засоленная еда дольше хранится – теперь для долгой и холодной зимы у людей были запасы еды. Со временем соль стала ценностью, предметом торгового обмена.



История возникновения куриного яйца.

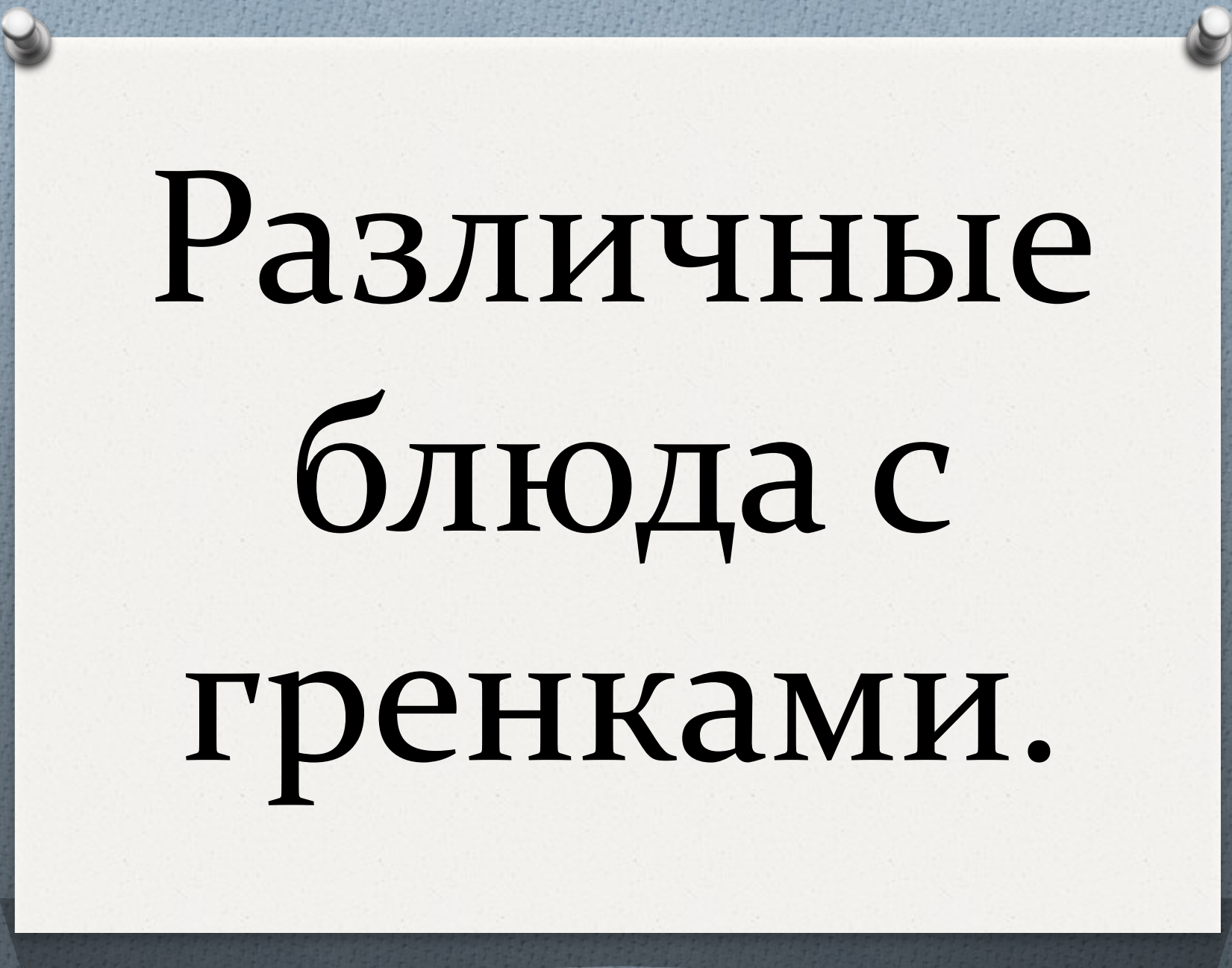
o История использования яиц в кулинарии началась в Индии примерно две с половиной тысячи лет назад, ведь именно в Индии приручили и одомашнили кур.



История возникновения подсолнечного масла.

О Когда из диких видов подсолнечника садоводы сумели вывести крупный сорт растения, на дворе было только 18 столетие. И очень быстро предприимчивые англичане уже держали в руках патент на получение подсолнечного масла. От 1769 года письменные источники содержат первые упоминания о производстве подсолнечного масла.





Различные
блюда с
гренками.

Гренки с сыром.



Салат «Сардинка с гренками»



Гренки на луковом масле с укропом



Ингредиенты:

- 0* 1) соль;
- 2) хлеб;
- 3) молоко;
- 4) яйца;
- 5) масло.

Способ приготовления:

- 0 1) нарезаем хлеб большими ломтиками толщиной примерно 1 см.;
- 2) смешиваем яйца и молоко, солим;
- 3) нагреваем сковородку с маслом;
- 4) обмакиваем хлеб в смесь (молоко и яйца) и кладём на нагретую сковородку.;
- 5) обжариваем до золотистой корочки с двух сторон.

Источники.

- 0 1) <http://www.storyroom.ru>
- 2) <http://www.pptcloud.ru>
- 3) <http://www.karums.eu>
- 4) <http://krasotabest.ru>
- 5) <http://images.yandex.ru>
- 6) <http://kulinarika.ru>
- 7) <http://www.klintsy.ru>
- 8) <http://www.povarenok.ru>

Спасибо за внимание!!!

