

Мировая кулинария.



Не десятки, не сотни – десятки тысяч блюд создала за всю историю мировая кулинария. О еде написано столько книг, что если приняться перечитывать их, не хватит человеческой жизни.

Примитивная кухня, какой она была у первобытных народов, прошла долгий и трудный путь своего развития, прежде чем, наконец, превратилась в изысканное Кулинарное Искусство, впитавшее в себя достижения современной науки.



История развития человечества от древнейших времен до наших дней знавала невиданные взлеты поварского искусства и такие же резкие падения. То еду возносили до небес, считая ее одним из самых лучших удовольствий, то относились к ней чуть ли не с презрением, считая, что даже разговоры о продуктах и блюдах «недостойны истинного джентльмена». Взять древних эллинов. В Спарте относились к питанию сдержанно: в походе и на войне надо было обходиться простой в приготовлении пищей. А совсем рядом, в Афинах, готовили неслыханное праздничное блюдо: крошечная маслинка запекалась внутри голубя, голубь - в козленке, козленок - в овце, овца - в быке, все это жарилось на вертеле, и самому почетному гостю доставалась та самая маслинка...





Во время Второй Пунической войны происходили даже восстания поваров, подчинивших себе некоторые города. При императорах Августе и Тиберии были организованы первые школы поварского искусства, во главе которых стоял волшебник котла и поварешки - великий повар Апиций. Поэтому не удивительно, что некоторые императоры были настоящими обжорами. При Вителлии, например, готовилось кушанье, стоившее целое состояние - миллион сестерций. Его делали из мозгов фазанов, павлинов, языков фламинго (бедные птички), печени и селезенки редчайших и по тому времени рыб.





В XIX веке вновь стали открываться одна за другой школы поварского искусства. И как ни странно, первая из них стала действовать в Англии - «Национальная тренировочная школа для поваров», - ведь принято считать, что британцы не слишком пристрастно относятся к еде. Скорее всего открытие школы было вызвано экономическими причинами: расширением сети маленьких кафе и ресторанчиков. Кулинарная школа, открытая в Париже в 1891 году, имела два отделения: женское и мужское. Женщин бесплатно обучали, как вести домашнюю экономику. У мужчин обучение было платным – они постигали секреты профессиональной кулинарии. Им преподавали также историю поварского искусства, ботанику, лепку, рисование, счетоведение.

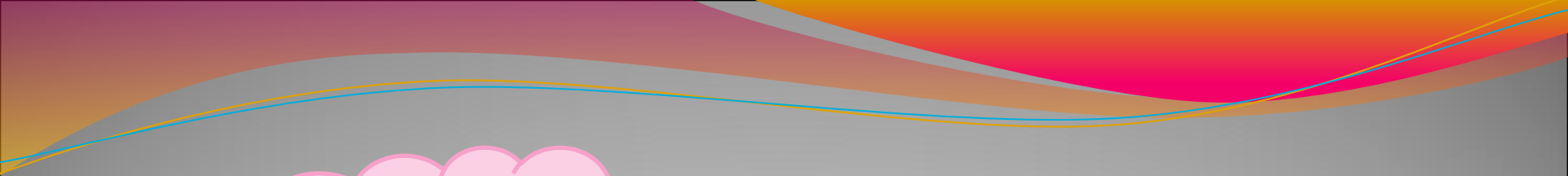


В 90 годы XIX века в России возникли Первая практическая школа поварского искусства, а также Школа кулинарного искусства и Школа кухонного искусства общественного охранения народного здоровья в Москве, Одессе и Петербурге. Было чему поучиться. Ведь тогдашняя русская кухня свято хранила многие традиции древнерусской.

Важную роль играли пироги – подовые из квасного теста и пряженые из пресного. Ко всяким кушаньям русские добавляли шафран, который завозили восточные купцы, а также чеснок.

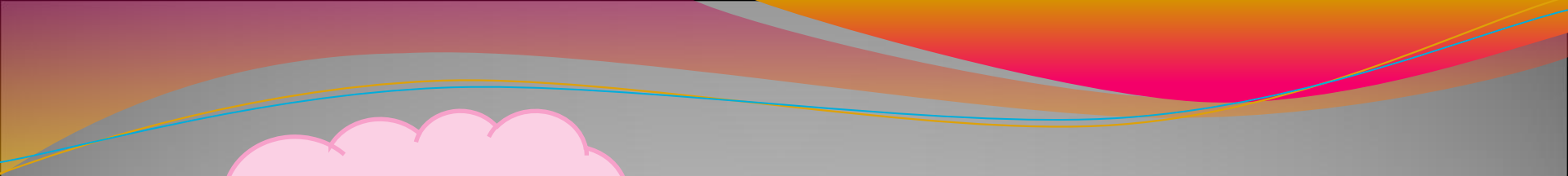
Сегодня национальная русская кухня – самая разнообразная в мире. Одних щей в ней насчитывается более 60! Каждое новое блюдо нужно осваивать: а вдруг не получится? Не зря кулинарию называют искусством: она требует и умения, и терпения





Кухня народов мира

Русская кухня



Франция

Греция

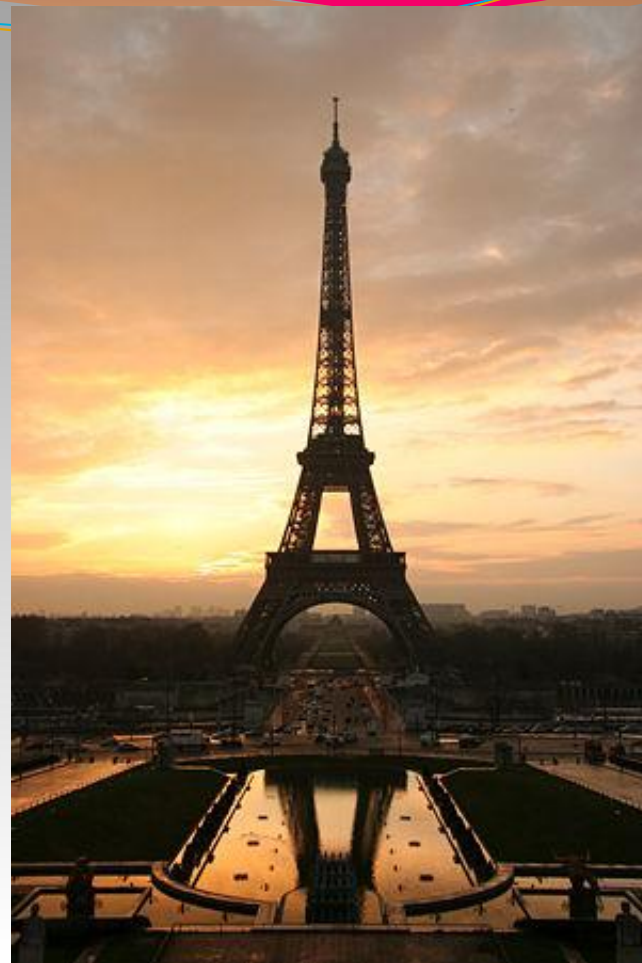
Африка

Швейцария



Французский шарм

Наверное, правы французы, называя кулинарию искусством, а своих знаменитых поваров - поэтами. Стоит дать блюду красивое название - и вы уже не на кухне, а... на Елисейских полях. Но важно не только звучное наименование, но и вкус - тонкий и изысканный...



Салат «Елисейские поля»

Продукты:

Соус:
30 г майонеза
20 г сливок 30-процентной жирности
20 г сухого белого вина
5 г свежевыжатого мандаринового или апельсинового сока.

Основа:

50 г копченой куриной грудинки
50 г свежего винограда
50 г авокадо (1/2 часть плода)
50 г мандаринов
15 г очищенных кедровых орехов

Украшение:

30 г листьев салата
3 дольки апельсина или мандарина
несколько веточек петрушки

Приготовить соус: майонез тщательно смешать со сливками, вином и соком.

Приготовить основу: грудинку нарезать крупными кубиками. Виноградины разрезать пополам и удалить косточки. Из авокадо вынуть косточку, снять с плода кожицу, разрезать вдоль на три части, а потом поперек - пластинками. Мандарин разделить на дольки. Орехи поджарить в духовке или на сковороде без масла. Соединить все компоненты и перемешать.

Выложить готовое блюдо на листья салата, украсить дольками апельсина или мандарина, веточками петрушки. Соус подать отдельно.



Швейцария. Рецепты блюд Швейцарской кухни

Возьмите немного Италии, немного Франции, немного Германии, к этому прибавьте горы и союзы кантонов — и вы получите полное представление о Швейцарии. Что же, ничего своего? Нет, и свое тоже!

Ретороманцы — коренные жители. А Швейцарский сыр и фондю — национальные блюда. Трудно разобраться в кантонских рецептах, но каждый кантон имеет свой сорт сыра.



Фондю — национальное блюдо швейцарцев. Но, разумеется, в Швейцарии есть и другие любимые блюда. Так, кантоны Санкт-Галлен и Берн знамениты своими колбасами, а Цюрих — лакомствами, такими, как хюхли и крепфли. Базельцы тоже не уступают жителям Цюриха в изобретательности.

Есть в Цюрихе кабачок «Цум шмиден». Зайдите в него и спросите человека по имени Шремли. Вам непременно о нем расскажут. Шремли создал немало поваренных книг. Это гурман с мировой славой и, кроме того, коллекционер. У него хранится самая древняя поваренная книга, написанная в 40-м году до нашей эры римским эпикурейцем Апицием, а так же поваренная книга Гутенбергов, напечатанная в 1474 году.



600 г эмментальского сыра

1\2 долька чеснока

1\2 л легкого белого вина

1—1,5 чайной ложки маисового (кукурузного) крахмала

2 ликерных стаканчика не слишком крепкой вишневой наливки

перец, мускатный орех,

белый хлеб.

Огнеупорную посуду из фарфора или фаянса натереть изнутри половинкой дольки чеснока и разогреть на слабом огне в этой посуде вино.

Сыр натереть или нарезать мелкими кубиками и растопить в вине, помешивая деревянной ложкой (мешать следует не кругообразно, а по линии восьмерки). Дать сыру закипеть на сильном огне.

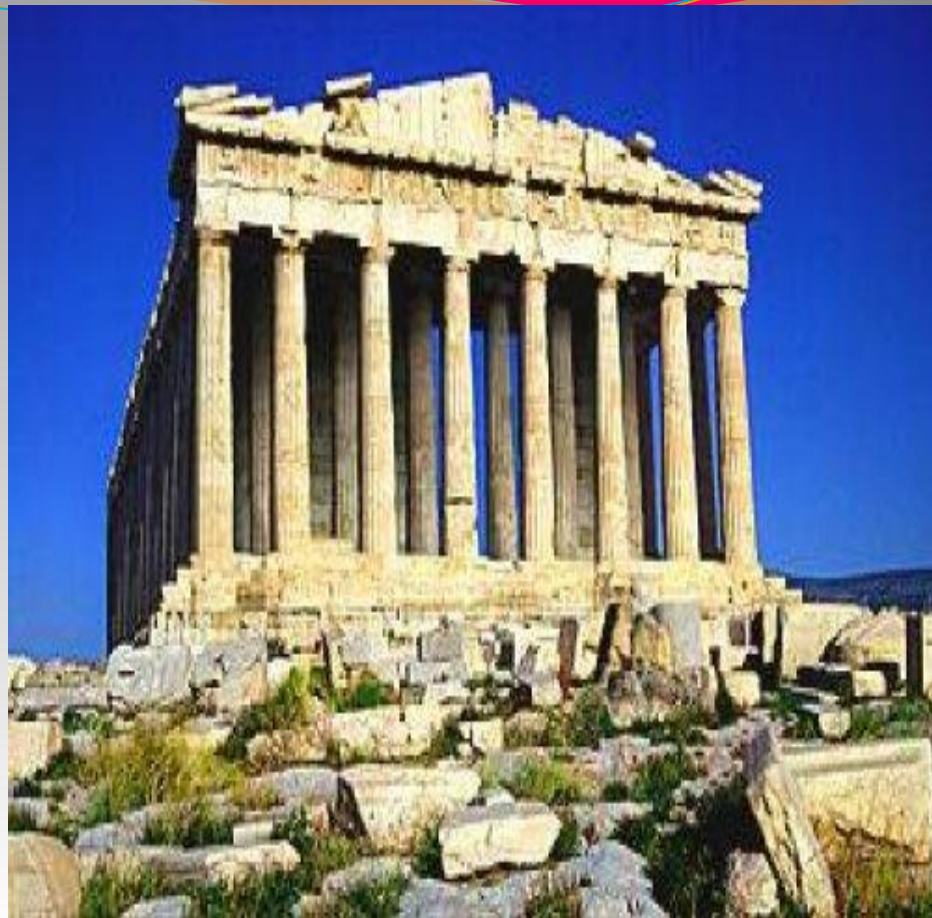
В небольшом количестве холодной воды развести крахмал, приправить мускатным орехом и перцем и сюда же влить вишневую наливку. Смешать все.

Фондю готов. Теперь его следует поставить на слабый огонь — он должен очень слабо и равномерно кипеть.

К фондю подать слегка подрумяненные ломтики белого хлеба. Не забудьте поставить на стол перечницу, так как каждый может перчить фондю по собственному вкусу. порций.



Греция – родина богов и богинь, а уж они-то на своем Олимпе не едят что попало. Как, впрочем, и сами греки, которые обожают овощи, сыр, креветки и фрукты, умудряясь делать из них много хороших и разных блюд, достойных небожителей.



• Греческий салат

50 г свежих помидоров
50 г свежих огурцов
50 г свежего болгарского перца
30 г листьев салата
50 г сыра «Фето»
30 г репчатого лука
15 г оливок
15 г маслин
30 г оливкового масла
2 г соли
2 г черного молотого перца.

- Вымытые овощи и сыр нарезать крупными кусочками, лук – кольцами.
- Выложить в салатницу, заправить солью, перцем, маслом и перемешать.
- Украсить сверху квадратиками сыра, а сбоку – маслинами, оливками и колечками лука.

1 курица (1-1,2 кг)

100 г сливочного масла для жарки

1 луковица

2 ст. ложки томат-пасты или 3 свежих помидора

1 ч. ложка яблочного уксуса

100 мл вина

1 ч. ложки сахара

соль, перец, специи

1. Лук репчатый очистить, обмыть, мелко нарезать. Положить на сковороду с разогретым жиром и на умеренном огне пассеровать до размягчения.

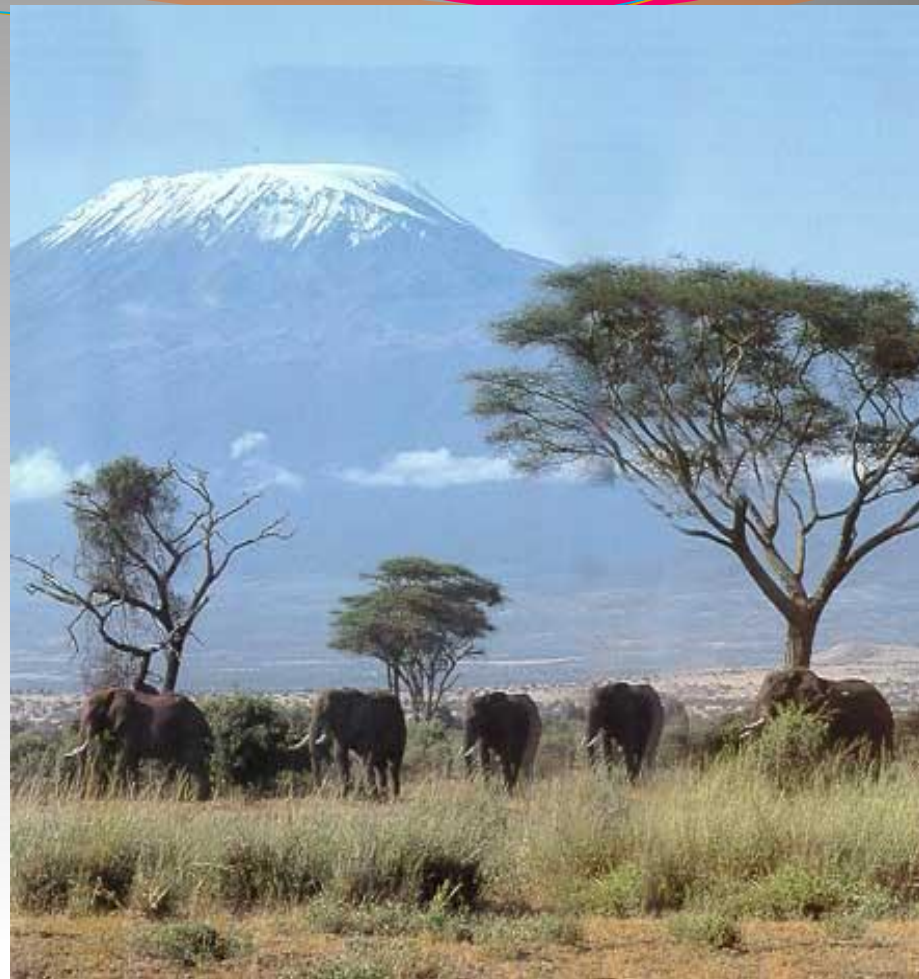
2. Выпотрошенную, зачищенную, опаленную и обмытую курицу нарубить кусочками 40-45 г, посолить, положить в сотейник с разогретым жиром и, изредка помешивая, обжарить до образования румяной корочки.

3. После этого влить бульон или воду, уксус, слегка разведенную водой томат-пасту или протертые на терке помидоры и вино. Добавить соль, сахар, пассерованный лук, перец черный молотый и лавровый лист. Сотейник накрыть крышкой, и при слабом кипении тушить до готовности 30-35 мин, (можно поставить в духовой шкаф).



Сладкие, нежно-пряные ароматы марокканской кухни известны по всему миру. Тунисская кухня - прекрасна, с акцентом на острые, пряные блюда. Тоже самое можно сказать об алжирской и ливийской кухнях, когда египетская кухня акцентируется на зерновых.

В африканской кухне используются местные фрукты и овощи, экзотическая дичь и рыба из омывающих Африку океанов, приправленные маринадом культур, колоний, сетью торговых путей и древней историей. Это целый материк, где найдется и засушливая пустыня, и тропические болота, и равнины, и джунгли.



Совсем недавно африканская кухня была еще совсем неизвестна на Западе, но со временем иммигранты привозят с собой на Запад национальные блюда родных стран. Сложно охарактеризовать африканскую кухню, так как невозможно описать любую кухню по названию континента. Попробуйте такие классические рецепты африканской кухни, как баба гануш, кускус с бараниной и семью овощами, гранатовый сорбет и составьте свое впечатление.





Русская кúхня —

традиционная кухня русского народа. Блюда, рецепты и вкусовые акценты достаточно сильно меняются в зависимости от географии. Русская кухня вобрала также в себя и некоторые блюда народов, входящих в состав РФ или ранее входивших в состав СССР.



Основу питания большинства населения (крестьян) составляли зерновые и овощи, из которых готовились квашенная капуста, голубцы, супы, каши и хлебобулочные изделия. «Щи да каша — пища наша» — как гласит русская пословица. Традиционным являлось разнообразие супов, среди которых наиболее известными являются щи, борщ, рассольник, калья и уха. Кроме того, к русским супам относятся холодные супы, такие, как ботвинья, окрошка. Основным гарниром до широкого распространения картофеля была репа. Традиционной русской приправой и молочным продуктом является сметана, которой заправляют супы, пельмени и салаты. Другим русским молочным продуктом является творог, из которого изготавливаются сырники



Десерты

Из десертов известны сладкие мучные изделия: калачи, пряники, также варенья и мёд.

Традиционным десертом русской кухни являются также печёные яблоки и другие печёные фрукты и ягоды.



Заимствованные блюда

Как и в других странах Европы, в русскую кухню внедрились и некоторые иностранные блюда: чай, пельмени(Цзяоцзы), шашлык, жаркое .
Некоторые блюда были созданы в императорский период придворными кулинарами: Оливье (салат), винегрет.



Кухонная утварь

Большинство блюд русской кухни готовятся в печи, для чего используются глиняные горшки. Традиционной посудой являются миски и деревянные ложки. Для приготовления чая традиционно используется самовар.



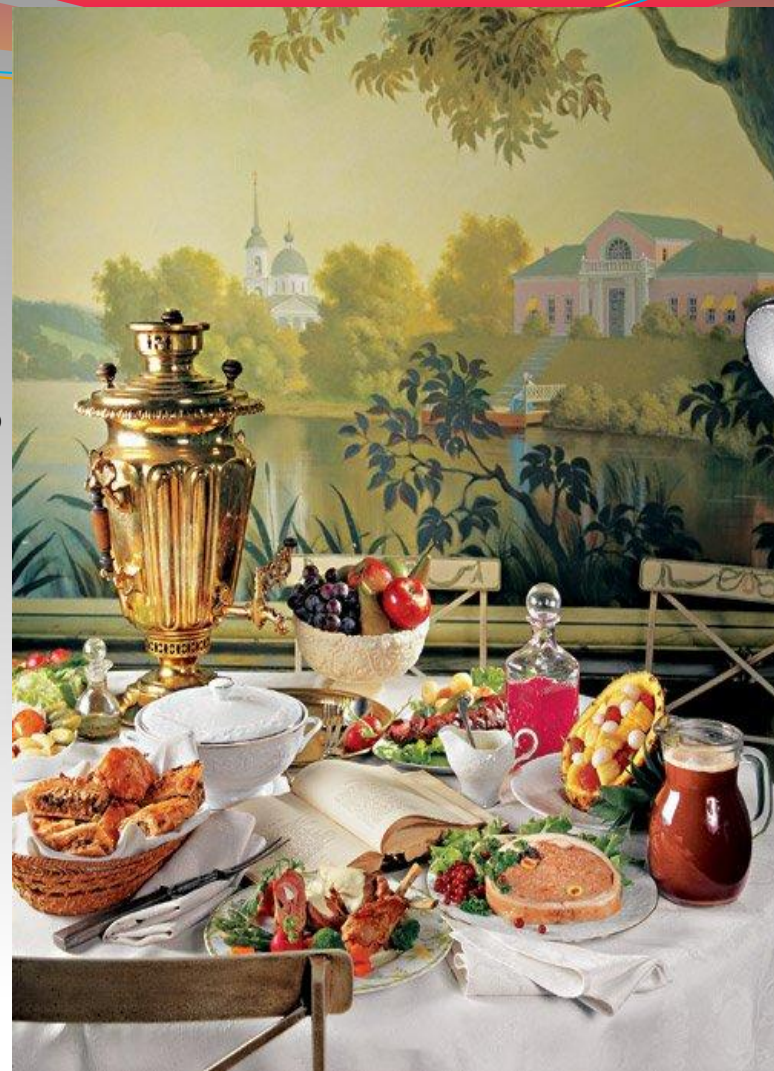
Была в России мода гадать по «Евгению Онегину»: судьбу узнавали, называя страницу и строчку пушкинского романа.

«Пока недремлющий брегет не прозвонит ему обед»

Один современный литератор не поленился и подсчитал, что в своей «энциклопедии русской жизни» Пушкин двадцать строк отвел театру, семьдесят три – женщинам, а вот яствам и напиткам во всех их проявлениях – «давай обедать поскорей!» – 232 строки! Оно и понятно. Как заметил другой классик, «дева тешит до известного предела». Онегин, как и его создатель, знал толк и в развлечениях, и в любви, и в чревоугодии.

Уже в начале романа Евгений едет к известному ресторатору Пьеру Талону, чье заведение находилось на Невском проспекте, 15, в так называемом Доме Чичерина.

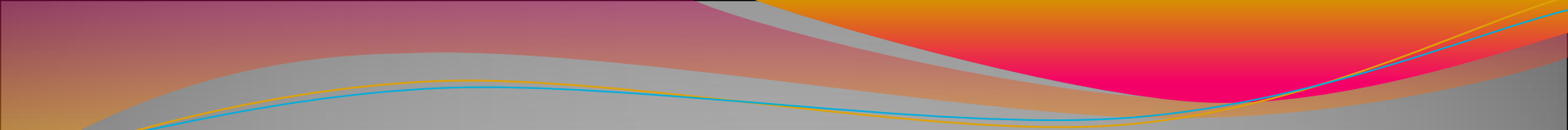
*Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток;
За ним roast-beef окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Страсбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым.*



И напоследок...

...мораль! Даже за самой роскошной трапезой не забывайте, что все-таки мы живем не для того, чтобы есть. *«Несносно видеть пред собою одних обедов длинных ряд...»* – писал по этому поводу в «Онегине» Александр Сергеевич.





Презентацию выполнила ученица 9-А
класса
МОУ СОШ № 18
Двуреченская Анна.