



# Эволюция приготовления пицци народов мира.



- Приготовление пищи в наши дни — это искусство. Существуют великие повара, известные рестораны, тысячи поваренных книг, миллионы людей гордятся тем, что они преуспели в умении хорошо готовить. Но было время, когда человек не готовил совсем. Древние употребляли пищу сырой. Даже после того, как был открыт огонь, самое большее, что делалось, это туша животного помещ





M. Amesbury 1995



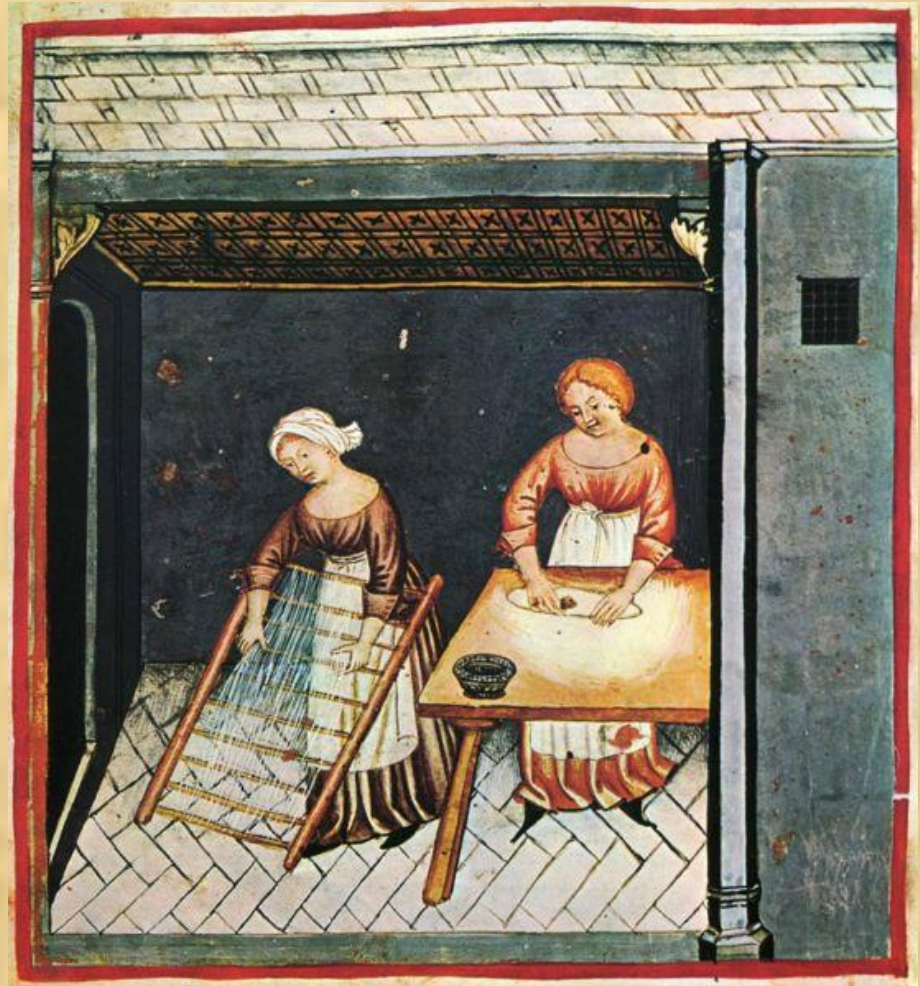


- И только постепенно человек научился печь в яме, заполненной раскаленными камнями, или варить мясо и овощи путем помещения раскаленных докрасна камней в сосуды с водой. Древние люди, бывало, жарили животных целиком на открытом огне. Со временем люди научились печь рыбу, птиц и маленьких животных в глине. Все это заливалось соусом, и пища становилась вкусней.

- В греческой цивилизации пища готовилась с роскошью. В Древние Афины завозили пищу даже из очень далеких стран, а римляне устраивали пышные банкеты. Если мы обратимся к древним египтянам, то обнаружим, что они, развили умение готовить. Общественные пекарни выпекали хлеб для людей.



- В средние века искусство приготовления пищи пришло в упадок, и единственным местом, где хорошо готовили, были монастыри. Когда это искусство было возрождено, первенство в нем завоевали Италия, Испания и Франция. Эти страны гордились тем, что имеют более утонченный вкус, чем Англия или Германия, где люди ели в основном мясо.







# Столовые приборы.



- Самый старый столовый прибор – это нож. Есть мнение, что именно костяной или каменный нож, а не палка, стал первым инструментом человека умелого. Много тысячелетий нож использовался как оружие, для охоты и всех видов работ. С течением времени в ножах менялись только материалы, появлялись новые формы клинка.



- Представьте себе время, когда вилок, ножей и ложек не было. Как вы думаете, что человек изобрел бы прежде?
- Чтобы есть жидкую, особенно горячую пищу, ему нужна была ложка! Действительно, найденные инструменты, похожие на ложку, относятся к каменному веку! Египтяне делали ложки из дерева, камня и слоновой кости, а греки пользовались бронзовыми и серебряными ложками



- Вилками стали пользоваться за столом в XI. Такого инструмента, как столовый нож, в древности не было. Даже 300 лет назад он был такой редкостью, что большинство людей не знали о нем. После XVII века столовые ножи появились в Англии и вскоре стали привычными. Но бедным людям они были не по карману, поэтому большинство продолжало есть руками.



# Приготовление пищи. Печи.



- Печь, наверно, одно из самых древних представителей бытовой техники. Доисторический человек, впервые вырывший яму в земле, чтобы приготовить в ней еду, даже не мог подозревать, к чему приведёт его небольшое открытие. Даже антропологи, относят первобытных людей, которые пользовались подобной печью, к более развитым и хозяйственным чем те, которые жарили пищу на костре.



- В средневековье все печи топились по-чёрному и кухня была одной из самых грязных комнат в доме. В семнадцатом веке, после появления дымоходов, дым перестал задерживаться в доме, а начал выходить через дымовую трубу, появилась профессия трубочиста, кардинально изменилась планировка самой кухни. Печь подвинулась к стене. Ещё на свет появилась совмещённая конструкция печи для кухни и комнаты, когда на кухню печь была обращена стороной для приготовления пищи, а в комнату – как









