

Кухни разных стран.

Кулинарное

Презентация ученицы

СКУССТВО

Мячинской Арины

Руководитель: Вернер Л.Г.



**«ПРЕЖДЕ ЧЕМ ЗА СТОЛ МНЕ СЕСТЬ,
Я ПОДУМАЮ, ЧТО СЪЕСТЬ»**



Цель:

Заинтересовать слушателей в изучении и сохранении традиций, особенностей и колорита русской



Задачи

- 1. Показать уникальность и разнообразие кухонь разных стран и народов.**
- 2. Проследить эволюцию, этапы развития и становления русской национальной кухни.**
- 3. Выяснить, как питание влияет на здоровье людей.**
- 4. Приготовить по рецепту русских кулинаров одно из национальных**

Происхождение искусства приготовления пищи

Искусство приготовления пищи (кулинария) является одной из самых древних областей человеческой деятельности, ведущей свое происхождение от первобытных людей.



Человек открыл способ приготовления пищи случайно. Мясо убитых им животных, брошенное возле горячих углей потемнело и стало приятно пахнуть. Попробовав, человек понял, что оно нравится ему больше сырого. С тех пор он перешел на жареную пищу.

Затем он научился строить печь для приготовления пищи над поверхностью земли, варить пищу в яме, накрытой шкурой. И, наконец, человек научился делать первые примитивные котелки.

Так первобытный человек изобрел два способа приготовления пищи: запекание, или жарение в сухом жару, и кипячение, или варка на пару.

Краткая история кулинарного искусства

Гастрономические привычки и пристрастия каждого народа складывались на протяжении многих веков. Постепенно создавались национальные кухни, являющиеся неотъемлемой частью всякой национальной культуры.

Известно, что древние греки умели выпекать хлеб, который хранился до месяца и был мягким, вкусным.

В Риме проводили пышные пиры, при этом удивляли: в жареных тушах зверей, под разными соусами были приготовлены дичь, а в ней паштеты или фаршированные яйца.

Еда в Италии была очень обильна, жирна, что часто вызывало несварение желудков.

Особенности национальных кухонь

На особенности национальных кухонь оказывали влияние географическое положение страны, ее климатические и экономические условия.

Для народов, населяющих прибрежные территории была характерна кухня, состоящая в основном из различных морепродуктов.



Для народов, населяющих южные территории- фрукты, овощи, зелень круглый год.



Народы севера и средней полосы, как и мы, в связи с холодными климатическими условиями, большую часть года, предпочитают жирную, мясную, очень калорийную пищу.



Французская кухня



В разных районах Франции существуют свои излюбленные кушанья, имеющие оригинальную технологию. Здесь производят десятки сортов сыра, широко известных во всем мире, таких как рокфор, грюер, камамбер.

К традиционным французским блюдам относятся различные салаты, круассаны и лягушачьи лапки.



Салаты из
лягушачьих
лапок



Сыры



Тартифл
ет



Круассан



Тюрбо

Итальянская кухня



Аромат итальянской кухни не спутаешь ни с каким другим. Он наполнен духом даров теплого моря, благоуханием трав и терпкостью плодов, созревших на залитых солнцем просторах. Италия славится своими сырами: моцарелла, бэль паэзе, буриелле, горгонцола, пармезан. Чистейшее оливковое масло используется для салатов и макарон.

Излюбленные итальянские блюда - пицца, паста, лазанья.



Паста



Пицца



Лазанья



Немецкая кухня

Немецкая кухня отличается большим разнообразием блюд из различных овощей, свинины, птицы, дичи, телятины, говядины и рыбы. Чрезвычайно популярны у немцев бутерброды.

Характерная особенность кухни - широкое использование колбас, сосисок, сарделек, натурального мяса.

Национальный немецкий напиток - пиво.



Баумкухен



Пиво



Schweinebraten.
Жаркое из свинины



Шор-гогал.



Картофельный

Грузинская кухня

Грузинская кухня занимает заслуженное место на кулинарном Олимпе. Грузинские рецепты гоми, лобио, харчо, чахохбили, чанохи и многие другие давно готовятся за пределами Грузии.

Из сыров выпекают особые пироги ватрушки хачапури.

Особой популярностью пользуются крепко сдобренный чесноком бульон, так называемый хаш, изготовляемый из бараньих ножек, голов, потрохов и баранья грудинка копченая или фаршированная.



Сациви



Хинкали



Хачапури



Лобио



Шашлык



Чашушул



Русская кухня

На своих землях русичи выращивали рожь, овес, пшеницу, ячмень, просо, гречиху. Из них варили зерновые каши: овсяные, гречневые, полбяные, ржаные... Каша была и остается нашим национальным блюдом.



Каша



С незапамятных времен известно на Руси пресное и кислое тесто. Из простого пресного теста делали калядки, сочни, позже лапшу, пельмени, вареники. Из кислого дрожжевого теста пекли черный ржаной хлеб.

К X веку с появлением пшеничной муки ассортимент изделий резко увеличился, появились караваи, калачи, ковриги, пироги, блины, оладьи и прочая выпечка.



Выпечка

К древнейшим кушаньям нужно отнести и русские овсяные, ржаные, пшеничные кисели. Им не менее 1000 лет.

Из напитков были распространены квасы, меды, всевозможные отвары из лесных трав, а также сбитни.



Кисель



Напитки



Квас

Своеобразие блюд русской национальной кухни обуславливалось не только набором продуктов, из которых готовили еду, но и особенностями их приготовления в русской печи.

Еда, приготовленная в русской печи, отличалась отменным вкусом.



**Пицца, приготовленная в русской
печи**

С распространением христианства на Руси произошло резкое разделение русского стола на постный и непостный, то есть скоромный.

Соблюдение постов от 196 до 212 дней в году (в разные годы по-разному) привело к большому разнообразию мучных, овощных, грибных и рыбных блюд.



Уха



Окрошка



Печенье



Ботвинья

Скоромный (постный)



Непостный стол

Особой пышностью, помпезностью и обилием блюд отличались царские пиры.

Число блюд на них достигало до 150—200, увеличивались и размеры блюд, и продолжительность застолья: как правило, оно начиналось с обеда и продолжалось до глубокой ночи.



Царские пиры

Чай впервые появился в России в **XVII** веке. Что же касается алкогольных напитков, то в Древней Руси пили слабоалкогольные — сброженные мёды и сброженные ягодные соки. Водка была впервые завезена в Россию в XV веке, но тут же была запрещена к ввозу и появилась вновь при Иване Грозном в середине **XVI** века, тогда же был открыт первый «царев кабак».



Медовуха



Пиво



Русская кухня XVIII века



Картофель



Буженина



Соленья



Сыр



Икра



В эпоху реформ **Петра I** в России появляются сыры, картофель, который сейчас стал неременным продуктом на столе россиян, различные закуски: русские солонина, буженина, соленья, студни, рыбные деликатесы - икра, балык, красная и белая рыба.

Салаты

Салаты появились в России в начале XIX века.



Жидкие горячие блюда

Жидкие горячие блюда, которые назывались сначала варево, или хлебово, появились на Руси в древний период: сначала уха, щи, похлебки, затирухи, болтушки, позже борщи, калы, рассольники, затем солянки. В XIX веке жидкие горячие блюда получили общее название — супы.



Блюда, проникшие в Россию с Востока



Сибирские пельмени



Кавказский шашлык



Среднеазиатские
манты



Чебуреки



Плов



Азу

Впоследствии же в русскую кухню начинают проникать многочисленные мясные блюда с Востока — сибирские пельмени, среднеазиатские манты, кавказские шашлыки.

Тема трапезы и застолья в жанрах изобразительного искусства



Кулинария в настоящее время



Фаст фуды

Практическая часть

ОКРОШКА ЛЕТНЯЯ

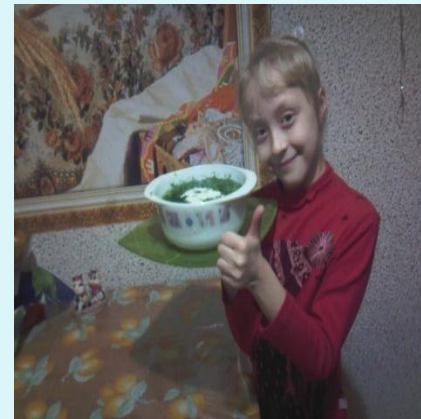
Состав:

Квас	- 1 литр
Картофель варенный	- 2-3 средних
клубня	
Мясо отварное (говядина)	- 200 - 250 грамм
Мясо отварное (куриное)	- 100 - 150 грамм
Яйцо отварное	- 3 штуки
Огурец свежий (средних размеров)	- 1 штука
Лук зеленый	- 200 грамм
Петрушка	- 3 ст. ложки
Укроп	- 3 ст. ложки
Сельдерей	- 0,5 ст. ложки
Горчица	- 0,5 ст. ложки
Черный перец	- 0,5 ст. ложки
Сметана	- по вкусу
Соль	- по вкусу





**Приятного
аппетита!**





15 добрых советов домашним кулинарам:

1. *Первым делом, войдя в кухню, поставьте кипятить воду.*
2. *Никогда не начинайте готовить, не прочитав рецепт до конца.*
3. *Сразу взвесьте и отмерьте все необходимые продукты.*
4. *Подготовьте посуду и кухонный инструмент.*
5. *Строго соблюдайте последовательность операций, указанных в рецепте. Не спешите солить, но и не забывайте.*
6. *Никогда не оставляйте продукты открытыми.*
7. *Храните чай, пряности, кофе, соду, уксус в тщательно закрытой посуде.*
8. *Не допускайте долгого кипения воды, супов, компотов.*
9. *Варите супы без крышки.*
10. *Любой продукт для варки всегда кладите в крутой кипяток.*
11. *Любой продукт перед варкой проверьте на чистоту.*
12. *используйте для панировки только очень сухую муку или сухари.*
13. *Разумно используйте остатки доброкачественного пищевого сырья и готовой пищи.*
14. *Работайте на кухне только с сухими руками.*
15. *Старайтесь не покидать кухню во время приготовления.*





10 напоминаний,

которые часто забывают делать и которые сильно влияют на вкус готовых блюд:

1. *Перебирать крупу.*
2. *Опаливать птицу до мытья и приготовления.*
3. *Обсушивать на полотенце мытые сырые продукты перед закладкой их на горячую обработку (мясо, рыбу, птицу, овощи, фрукты).*
4. *Вытирать насухо мытую кухонную посуду перед наполнением ее жидкостями и сырыми продуктами.*
5. *Снимать и вынимать:*
 - в мясе: пленки, сухожилия
 - в птице: кожу
 - в рыбе: кожу (у морской), чешую (у речной), жир, ость, плавников
 - в супах, отварах, вареньях: пену.
6. *Пробовать пищу несколько раз во время приготовления для корректировки вкуса.*
7. *Употреблять лишь абсолютно свежие продукты.*
8. *Рыбу обрезать ножницами(плавники, хвост), чистить- теркой, пластовать со спины, вспаривать брюхо с анального отверстия. Снимать изнутри черную пленку.*
9. *Рис промывать несколько раз холодной водой с солью.*
10. *Варенье варить с одним - двумя перерывами, не допуская изменения яркости цветовой окраски, характерной для данного вида ягоды или фруктов.*

Заключение

Таким образом, на основании всего вышесказанного, можно сделать следующий вывод:

национальные кухни и созданный ими репертуар вкусных, полезных, учитывающих определенные климатические и природные особенности блюд не должны быть утрачены. Их нужно сохранить ради нынешних и будущих поколений как драгоценное наследие, стимулирующие жизнь и развитие каждой нации, да и всех народов нашей страны.

Литература

1. Кухня разных стран. Энциклопедия юного кулинара. К Ролан, Д. Грожан и др.-М.: ООО «Издательство АСТ» (Детское справочное бюро), 2002 г.
 2. Детская энциклопедия. Джейн Эллиотт и Комен Кинг. ЗАО «РОСМЭН», 2005 г.
 3. Хлебников В.И. «Технология товаров (продовольственных)». Учебник М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2005 -427 с.
- Интернет ресурсы

<http://www.kuking.net/10.htm>,
<http://prigotovim.narod.ru/index.html>,
www.foodanddrink.ru