Питание европейцев в новое время

Выполнила: Лекомцева Даша 7а

Руководитель: Екатерина Васильевна

Содержание

- Новые продукты питания.....
- Чем отличался хлеб.....
- Бобовые.....
- Рыба.....
- Какое мясо ели.....
- Сахар.....
- Горячий шоколад, чай, кофе.....
- Питание крестьян.....
- Сервировка.....
- Источники литературы.....

Новые продукты питания

- С развитием мировой торговли на столе у европейцев появились новые продукты и блюда. Изменение продуктов питания произошло не только в высших слоев общества, но и у мещан, крестьян. Еда была довольно однообразной. Из зерновых чаще употребляли пшеницу, рожь, просо, овес, ячмень в последствии гречка. Из них выпекли хлеб, лепешки

Чем отличался хлеб

- Хлеб бедняков отличался от хлеба богатых. Состоятельные люди ели пшеничный хлеб из просеянной муки. Чтобы он был мягким и пышным, его замешивали па дрожжах. Крестьяне же довольствовались ржаным хлебом из муки грубого помола. У него добавляли также рисовая мука, а в голодные годы желуди и корни.

Бобовые

- Важным дополнением к зерновым были бобовые: бобы, горох, чечевица. С гороха даже выпекали хлеб. Состав овощей и фруктов, которые выращивали европейцы, практически не изменился. Однако от арабов к европейцам завозили апельсины и лимоны из Египта — миндаль, с Востока — абрикосы, из Америки — дыни, кабачки, мексиканский огурец, сладкий картофель (батат), фасоль, томаты, перец, какао, кукурузу, картофель.

Рыба

- Растительную пищу разнообразили рыбой. Чаще готовили сельди, треска, тунца, сардины. В Чехии, например, в прудах разводили карпов. Богатые люди могли приобрести морскую рыбу. Рыба была одним из главных продуктов питания во время поста, поэтому городские власти, руководство школ и госпиталей задолго до Великого поста делали значительные запасы различных видов рыбы, которую солили, коптили, вялили т.п..

Какое мясо ели

- Ели также и мясо, в Центральной и Восточной Европе — более говядину или свинину, а в Англии, Испании, Франции и Италии — баранину. Любили блюда из дичи, домашней птицы, даже голубей. Горожане потребляли мяса больше, чем крестьяне.

Сахар

- В раннее Новое время резко возросло потребление сахара, который производили в заморских колониях. Сахарные заводы строили также в европейских городах.

Горячий шоколад, чай, кофе

- Со второй половины XVI в. в Европе популярными становятся горячий шоколад, кофе и чай. Считалось, что шоколад обладает лечебными свойствами, является средством против дизентерии, холеры, ревматизма, бессонницы и т.д..

Питание крестьян

- Однако в бедной крестьянской семье королевской едой были даже кусок сала или сыра с хлебом и луковицей. Зато на праздники или свадьбы семья резала последнюю скотину и выносила из кладовой все, чтобы потом вспоминать это в голодные дни.

Сервировка

- В эпоху раннего Нового времени все большее значение приобретает не крюк пища, как сам процесс принятия пищи. Речь идет о сервировки стола, порядок подачи блюд, застольные развлечения, общение, манер и т. д..

Источники литературы

- http://bagazhznaniy.ru/obshhestvo/pitanie-v-evrope-v-novoe-vremya - Питание в Европе в Новое время.
- Книга-История нового времени.
- https://yandex.ru/images/search?text=%D0%BC%D1%8F%D1%81%D0%BE&img_url=http%3A%2F%2Fall4desktop.com%2Fdata_images%2Foriginal%2F4244108-meat.jpg&pos=5&rpt=simage
- https://yandex.ru/images/search?text=%D0%BF%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0
- https://yandex.ru/images/search?text=%D1%80%D0%BE%D0%B6%D1%8C
- https://yandex.ru/images/search?text=%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D1%81
- https://yandex.ru/images/search?text=%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%B0
- https://yandex.ru/im https://yandex.ru/images/search?text=%D0%B1%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5 ages/search?text=%D1%85%D0%BB%D0%B5%D0%B1