

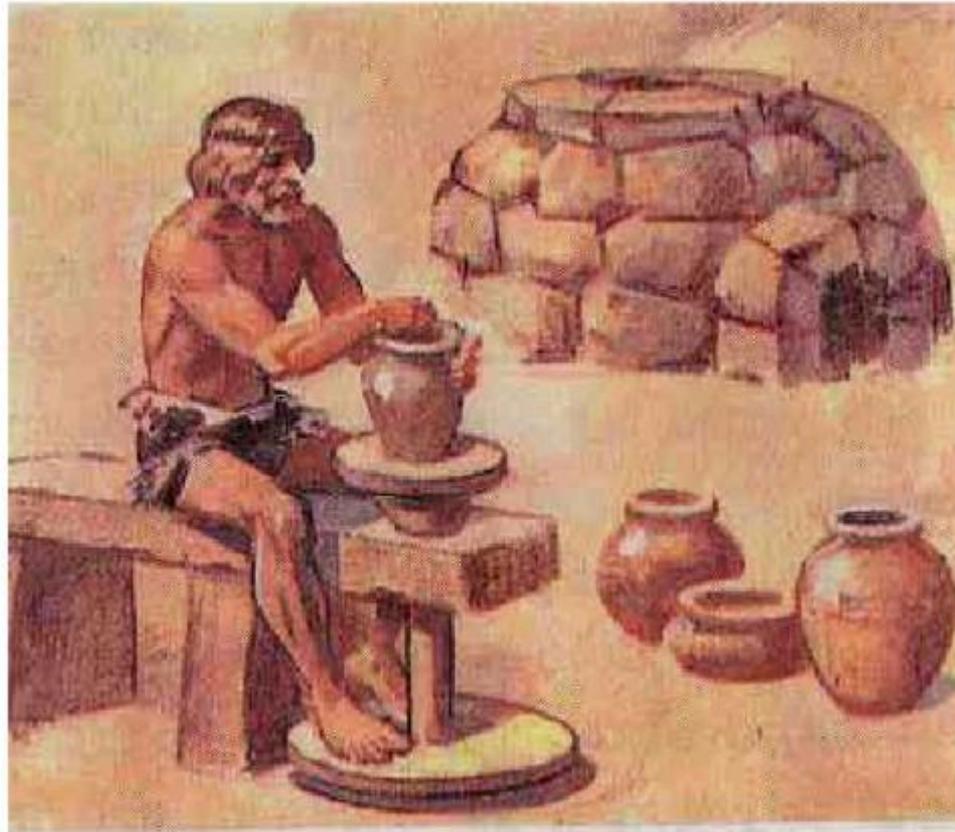
**ПОСУД**

**А**

# **История создания посуды**

Первобытные люди научились делать посуду из глины. Они делали ее руками и сушили на солнце. Посуда была непрочной. В ней могли находиться только сухие продукты





Потом придумали гончарный станок и печь для обжига глиняной посуды. Люди научились обжигать посуду из глины в печи. Теперь в ней можно было хранить воду и молоко, готовить пищу на огне.



Керамика, керамическая посуда – посуда из красной глины.

Посудой на Руси  
пользовались с  
давних времен.

Русская

национальная

посуда так и

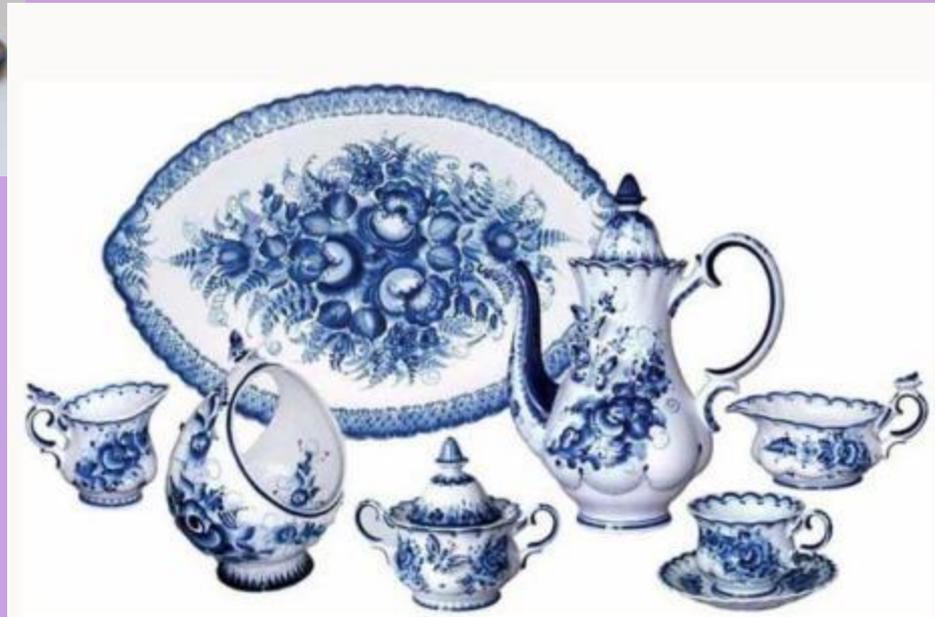
осталась

деревянной и

глиняной. Сначала



Со временем русские мастера создали красивую посуду, которую узнают во всем мире. Название этой посуде дали по месту ее происхождения: Гжель и  
ма.



Потом появилась  
металлическая посуда  
– из чугуна  
выплавляли чугушки.  
Ими пользуются и в



Посуда из меди и серебра.  
Знаменитые самовары  
сделаны из меди. Изящный  
чайник и стакан из  
серебра. Известно, что  
серебро очищает воду и  
это полезно для здоровья.  
До сих пор люди



Aushki

Металлическая посуда была широко распространена во всех европейских странах. Стилистические особенности серебряной и золотой посуды разных стран не слишком различаются. Очень популярны были



Со временем  
появилась



Фарфор, фарфоровая посуда – это посуда из белой  
ГЛИНЫ.



Из пластмассы делают посуду. Например для маленьких детей. Она легкая и небьющаяся.



**Особенности  
посуды  
разных народов**



Кавказская национальная посуда



Национальная казахская посуда



Японская посуд для суши



Национальная посуда Якутии



Национальная посуда  
Узбекистана



Тажин, или, как его еще называют, таджин — посуда уникальная. Он появился несчетное количество лет назад в странах Магриба, но по сей день не утратил своей актуальности и прочно занял почетное место в кулинарии многих стран мира.

До изобретения вилки большинство жителей Запада использовали для приёма пищи только ложку и нож, часто крупные куски твёрдой пищи брали руками. Богатые люди могли перед едой надевать перчатки, а после трапезы испорченные перчатки выбрасывались. Аристократы иногда предпочитали держать по ножу в каждой руке — один для разделки, другой для переноса еды из посуды в рот.



**Ложка-вилка** — столовый прибор, сочетающий элементы ложки и вилки. Был изобретён в США в 1870-е годы. Употребляется главным образом для пищи быстрого приготовления. Изготавливается из металла, пластика либо дерева.



**Палочки для еды́** — пара небольших палочек, традиционный столовый прибор в Восточной Азии. Палочки обычно изготавливают из дерева, металла, кости, слоновой кости, а в настоящее время также из пластика.



**Джезва** (другое название **турка** — сосуд для приготовления кофе по-восточному (по-турецки).

Представляет собой толстостенный металлический ковш с длинной ручкой.

Традиционная джезва изготавливается из ковanej меди.



# Особенности чайных церемоний разных стран



В России для приготовления чая заваривают несколько разных сортов, которые затем смешивают в чашке. Традиционно для приготовления чая на Руси использовали самовар.



В Турции  
заваривают  
чай,  
используя  
двойной  
чайник





У китайцев существует великое множество сортов и способов заваривать чай. Разные сорта чая требуют особого подхода к приготовлению, и только соблюдая правила, можно получить насыщенный вкус и аромат.



Мате — зелёный чай, популярный в Южной Америке, Португалии, Ливане и Сирии. Чай обладает особенным глубоким ароматом и может быть подан как горячим, так и холодным.



Великобритания



Традиционный тибетский масляный чай («бо ча») подаётся с солью и маслом. Для достижения более насыщенного и горького вкуса, чай заваривается и настаивается в течение нескольких часов. Масло и соль добавляют в чай



Чай со свежими листьями мяты невероятно популярен в Марокко и на большей части Северной Африки. Там существует множество рецептов приготовления мятного чая.



Знаменитый в Гонконге чай со льдом и молоком там ещё называют «чулочным чаем», потому что его цвет очень напоминает цвет шёлковых чулков, и это не шутки. Для его приготовления используется сильно охлаждённый чёрный чай, сгущённое молоко и лёд.

# Самые интересные чайники в мире





U



