

# Семантика и этимология названий сладких блюд в русском языке

Работу выполнила:  
Ученица 7 «А» класса  
МОУ СОШ №12  
г. Зеленокумска  
Жминько Анастасия  
Руководитель: Литвинова Н.Ю.

# Введение

- Изначально язык нёс коммуникативную функцию, то есть служил способом общения между людьми. С его помощью человек способен накапливать и передавать последующим поколениям знания и опыт. Этот процесс из древне был неразрывно связан с различными обрядами, традициями, магией. Неслучайно до сих пор считается, что произнесённое вслух желание сбывается, а сказанные в сердцах слова могут негативно повлиять на их адресата. Однако в ритме современной жизни человек зачастую забывает о магической силе слов, употребляет слова неверно, коверкая их смысл.



# Цели и задачи проекта

- Выяснить происхождение названий сладких блюд в русском языке
- Узнать значения названий этих блюд
- Сделать выводы

# Проблема исследования

- Мы употребляем в пищу разные блюда с разными названиями, даже не зная что они означают. Именно поэтому я решила выбрать такую тему для своего проекта. Ведь важно не только знать название блюда, но и его происхождение.

# Сладкие блюда

- Сладкие или, как их принято называть, десертные блюда обычно подают во время обеда последними. Это объясняется тем, что благодаря своим приятным свойствам: вкусу, аромату, нежной консистенции, ярким приятным окраскам и главное - наличию в них сахара, они съедаются охотно даже тогда, когда ощущение голода уже прошло. Наличие сахара в этих блюдах способствует тому, что многие из них очень хорошо усваиваются.



# Это сладкое слово «десерт»

- Когда мы слышим слово «десерт», мы воображаем нечто очень аппетитное и сладкое. На самом деле, десерт – это более широкое понятие, происходящее от древне-французского слова -убирать со стола. Традиционно, к десертам относятся торты, пироги, пирожные, печенье, конфеты, мороженое, пастила, варенье, шоколад, ликеры и множество сладостей восточных и европейских национальных кухонь.

Обычай заканчивать трапезу десертом появился в Европе только в 19 веке, вместе с ростом производства сахара. До этого сладости были привилегией богатых и появлялись на столе простолюдинов только по праздникам. Отсюда происходит обычай уделять большое внимание украшению десертов.



# Пироженое «Тирамису»

- «Тирамису» состоит из трех итальянских слов: tira mi su, что буквально можно перевести как «поднимай меня вверх» — по одной из версий, из-за своей высокой калорийности. Но большинство утверждает, что итальянцы имеют в виду эмоциональное состояние и этот перевод следует понимать как «подними мне настроение». И ещё есть версия, что Тирамису считают возбуждающим лакомством (из-за сочетания кофе и шоколада). Вельможи ели Тирамису перед любовными свиданиями и поэтому этот десерт и получил такое название.



# История «Тирамису»

Тирамису – стопроцентное итальянское блюдо, как спагетти или пицца. Первая порция знаменитого десерта была приготовлена на севере Италии в конце XVII века. Произошло это почти случайно. Тосканский эрцгерцог Козимо III де Медичи, известный сладкоежка, решил как-то раз нанести визит в соседнюю Сиену. Местные повара, желая угодить высокому гостю, проявили фантазию и приготовили «на сладкое» совершенно новое блюдо, назвав его суп герцога. «Супчик» так понравился эрцгерцогу, что он слопал все до последней ложки, а рецепт захватил с собой во Флоренцию, поскольку не мыслил более своей жизни без этого лакомства. Флоренция, благодаря мудрому правлению династии Медичи, превратилась к концу XVII века в центр искусств, куда со всей Италии стекались художники. Они черпали в Тирамису творческие силы для создания своих бессмертных шедевров.

Есть и другие версии, более сухие и скучные. Так, например, находятся скептики, которые утверждают, что в старинных итальянских рецептах нет ничего похожего на Тирамису, поэтому оно было придумано совсем недавно и только «замаскировано» под традиционное блюдо с вековой историей, для привлечения внимания к этому десерту.

Имеет место совсем уж простая версия : якобы итальянцы додумались до создания Тирамису, просто макавая зачерстневшее печенье в кофе. Затем они уже стали добавлять в пирожное ликер, а еще позднее - сыр.



# «Безе»

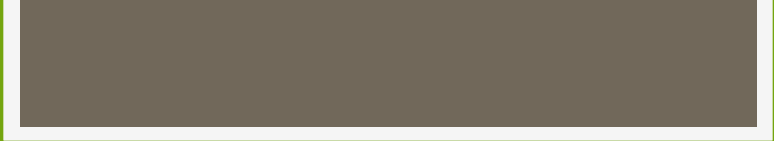
## □ История происхождения

- Безе (baiser) в переводе с французского означает «поцелуй». Много других романтических имен носит этот нежный десерт – «испанский ветер», «французские меренги», «безе любви». По одной из версий впервые взбил белки с сахаром и запек их в печи кондитер Гаспарини в Швейцарии, в городке Майринген, по имени города назвали тающее во рту лакомство «меренгами».
- Другая версия отсылает нас в конец XVII века, когда впервые это воздушное название было замечено в кулинарной книге Франсуа Массиало. Быстрота и простота приготовления десертного блюда сделали его фаворитом высокой кухни многих стран. Меренги поначалу подавались лишь к королевским столам. Из-за простоты приготовления и доступности ингредиентов со временем безе стало украшением меню многих ресторанов и кафе, получив широкое распространение в мире.



# Марципан

- Название этого древнего десерта переводится с немецкого как «мартовский хлеб». По сути, марципан – это смесь тертого миндаля и сахарной пудры. Другие орехи не подходят для этого десерта. Масла, содержащиеся в миндале, позволяют формировать из сладкой ореховой массы сложные фигуры, не используя склеивающих добавок. Фигурки из марципана можно красить и глазировать.
- Марципан традиционно считается аристократической сладостью и знаком хорошего вкуса. В Европе существует несколько музеев, посвященных этому десерту. Марципан – это не просто вкусные фигурки, но и источник витамина Е, который полезен для нервной системы и кожи. Суточная норма витамина Е содержится всего в 20 миндальных орехах.
- По легенде, марципан придумали итальянцы в 10 веке, когда случился неурожай на все злаки, и пришлось муку заменять миндалем, который, как ни странно, дал хороший урожай. Французы утверждают, что именно они изобрели марципан, а сицилийцы настаивают, что они первыми узнали о марципане от сарацинов. В Испании марципан делали еще в 8 веке, добавляя в него кедровые орехи, цедру лимона и фрукты. В Голландии марципан готовят с яичным белком, лимонным соком и ликером. В Германии марципан ассоциируется с Рождеством. Немецким кондитерам известно около 200 рецептов марципана.



# Пастила

Пастила очень похожа на восточную сладость (рахат-лукум), но считается русским национальным лакомством. Пастила известна с 14 века. Не исключено, что способ ее приготовления был заимствован с востока, но главным ингредиентом пастилы были русские антоновские яблоки или кислые яблоки-дички. Самой известной русской пастилой была Белевская, рецепт которой был изобретен купцом Прохоровым, который любил печеные яблоки. Позже появились рецепты пастилы из малины, брусники, рябины, смородины, но эти ягоды содержат мало пектина и не образуют такой плотной массы, как яблоки. Ягодная пастила чаще применялась как дополнение к яблочной при приготовлении



# Печенье «Курабье»

- Точно неизвестно какова этимология слова "курабье", но считается, что оно появилось на Востоке много столетий назад. А название **«курабье»** или как печенье называют в Крыму - **«хурабие»** происходит от «хураб», которое переводится как сладость.
- Согласно легенде, однажды из кладовой в доме персидского султана украли почти все продукты для приготовления традиционных сладостей. Остались только мука, яйца, сахар и масло. Находчивый кулинар, служивший персидскому султану, придумал, как приготовить курабье из этого весьма ограниченного набора продуктов. Вкус нового лакомства довершил шафран – одна из самых дорогих и изысканных ароматных специй. Сверху печенье было присыпано сахарной пудрой. Вряд ли возможно утверждать, какой именно была форма первых курабье. Сейчас его часто выпекают в форме цветка ромашки, но и не только. В последующей эволюции рецепта вместо шафрана (или вместе с ним) использовались ваниль, корица и гвоздика.





## Вывод:

- Во время поиска информации мы узнали много нового и интересного! Узнали историю возникновения многих известных сладких блюд, таких как: щербет, пастила, марципан, рахат-лукум, круассан, печенье «Курабье», безе, пирожное «Тирамису».

