



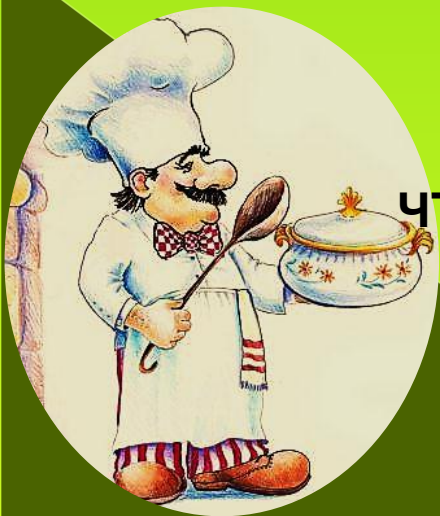
# Кулинар ия для

А знаете ли вы, что ...?

Составила учитель технологии  
ОШ № 12 г. Шахтинска  
Султангареева Л. М.



# *А знаете ли вы, что....*



**ЧТО ТАКОЕ ПИЩА? ДЛЯ ЧЕГО МЫ ЕДИМ?**

*«Мы живем не для того, чтобы есть,  
но едим для того, чтобы жить»*  
Сократ

**Пища – это основной источник существования человека.**

**Пища строит организм и дает ему энергию.**

**Энергия согревает организм, снимает усталость, дает силу, повышает работоспособность органов человека.**

**Энергию измеряют калориями.**

**Пища служит материалом для роста и восстановления клеток и тканей организма.**

**В ней содержится около шестисот химических веществ, более 90% которых обладают лечебными свойствами.**

**Чтобы правильно использовать эти свойства пищевых продуктов, надо знать их химический состав, пищевую ценность, уметь правильно составлять рацион питания.**

# А знаете ли вы, что....

**Кулинария** (от латинского *culina* – кухня) - это искусство приготовления вкусной и питательной пищи.

- Родиной кулинарии считается **Азия**.
- В **Китае** уже 500 000 лет назад знали огонь и готовили пищу.

*Из истории развития кулинарного искусства.*

**Древняя Греция.**

Спарта – приветствуется умеренность в питании.

Первые упоминания о вегетарианском питании ( Пифагор – VI в. до н.э)

**Древний Рим** – приветствуется богатая и вкусная пища.

**Франция** (16-17 в.в.) – страна кулинаров. Рецепты блюд очень богаты и разнообразны. Используется большое количество приправ, корней, соусов (не узнать настоящего вкуса продукта, из которого приготовлено блюдо).

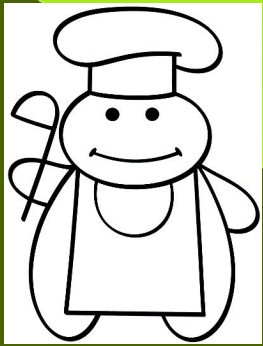
Франция (с 1825 г.) – приправы стали применять для того, чтобы подчеркнуть вкус и запах блюда.

*А знаете ли вы, ....*

**ПРИНЦИПЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**



- 1. Режим питания;**
- 2. Умеренность в еде;**
- 3. Разнообразие питания.**



# А знаете ли вы, что....

**ПОВАРЕННЫЕ КНИГИ ИЗОБРЕТЕНЫ ОЧЕНЬ ДАВНО!**

**Древняя Греция** (4 в. до н.э.) – книга о пище.

**Междуречье** (1700 г. до н.э.) – рецепт на каменных табличках.

**Древний Рим** – Аппиций «*О поварском деле*».

**Китай** (8 век) – *Поваренная книга* с советами человеку есть все, что растет, ползает, плавает, бегают, летает.

**Франция** (16-18 в.в.) – появилось очень много разных и сложных поваренных книг.

## **Россия:**

а) Киевская Русь (9 в.) – «*Изборник Святослава*».

б) Киевская Русь (17-18 в.в.) – сборник «*Пчела*».

в) Московская Русь (15-17 в.в) – специальная литература: справочники, энциклопедии, лечебники, травники, вертограды.

# А знаете ли, вы что ...



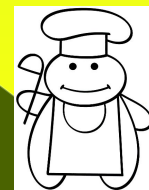
В VII в. при многих даже королевских дворах не было ни скатертей, ни тарелок.

Кушанья накладывали в углубления на дубовом столе.

В XIV-XV в. в домах богатых торговцев появились ножи, ложки, тарелки из олова и дерева. Столы украшали плюшевые скатерти, усыпанные цветами.

В XVI в. в Европе стало обычным делом пользоваться ножами и ложками. Только вилка укоренялась медленно.

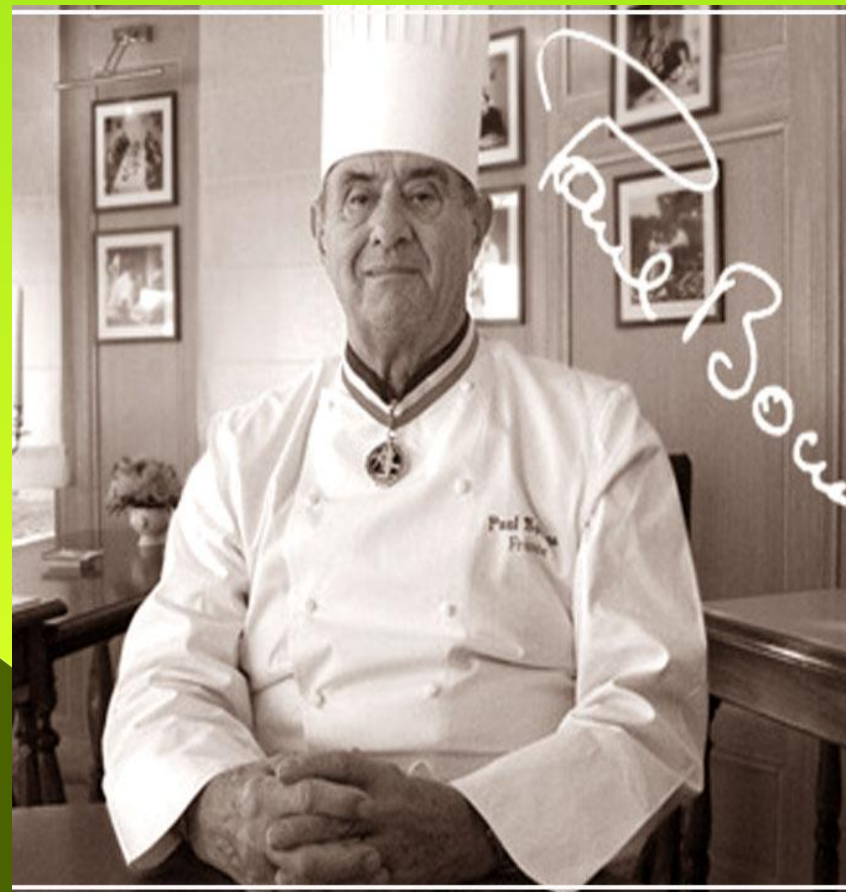
В XVII в. начал формироваться современный вид столовых приборов.



## **Загадка.**

**О чем говорит  
знаменитый повар,  
основатель  
современной  
французской кухни  
Фернан Пуан  
(Fernand Point) ?**

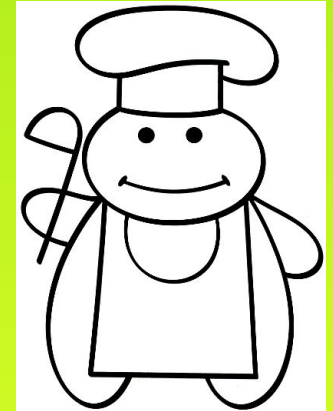
**«.....ласкает глаз,  
вызывает аппетит  
и информирует  
посетителя о том,  
какие траты ему  
предстоят».**







**А знаете ли, вы .....**



**Когда и где  
появилось  
первое меню?**

# Образцы меню 1910 г.



**М Е Н У**

**DINER**  
DU 10. OCTOBRE 1900.  
XXXX

Polage à la reine  
Sandre à la Jean Bar!  
Coeur de filet de bœuf braisée  
garni aux légumes  
Raisin de Bohême  
et Dindon à la broche  
Salade d'endives  
Compôte mêlée  
Glace historique  
Fromages  
Fruits assorties  
Melons  
Petits fours  
Café noir

Szomorodni ó-bor  
Bière de Kőbánya  
Hungaria Cabinet blanc  
St. Julien v. ouveos  
Champagne Irroy, extra sec  
Cognac optima fine champagne  
Liqueurs

PUBLIC LIBRARY  
1900-1912  
TUTTOLPH COLLECTION

C. J. Rueger  
DIRECTEUR

<http://www.liveinternet.ru/users/3118967/>

**Меню - это "лицо" любого ресторана, кафе, бара и других заведений общепита, на основании которого посетители судят о самом заведении.**

**Поэтому к созданию и оформлению меню необходимо подходить серьезно!**



**А знаете ли вы....**

**Чем  
знаменит  
этот овощ?**



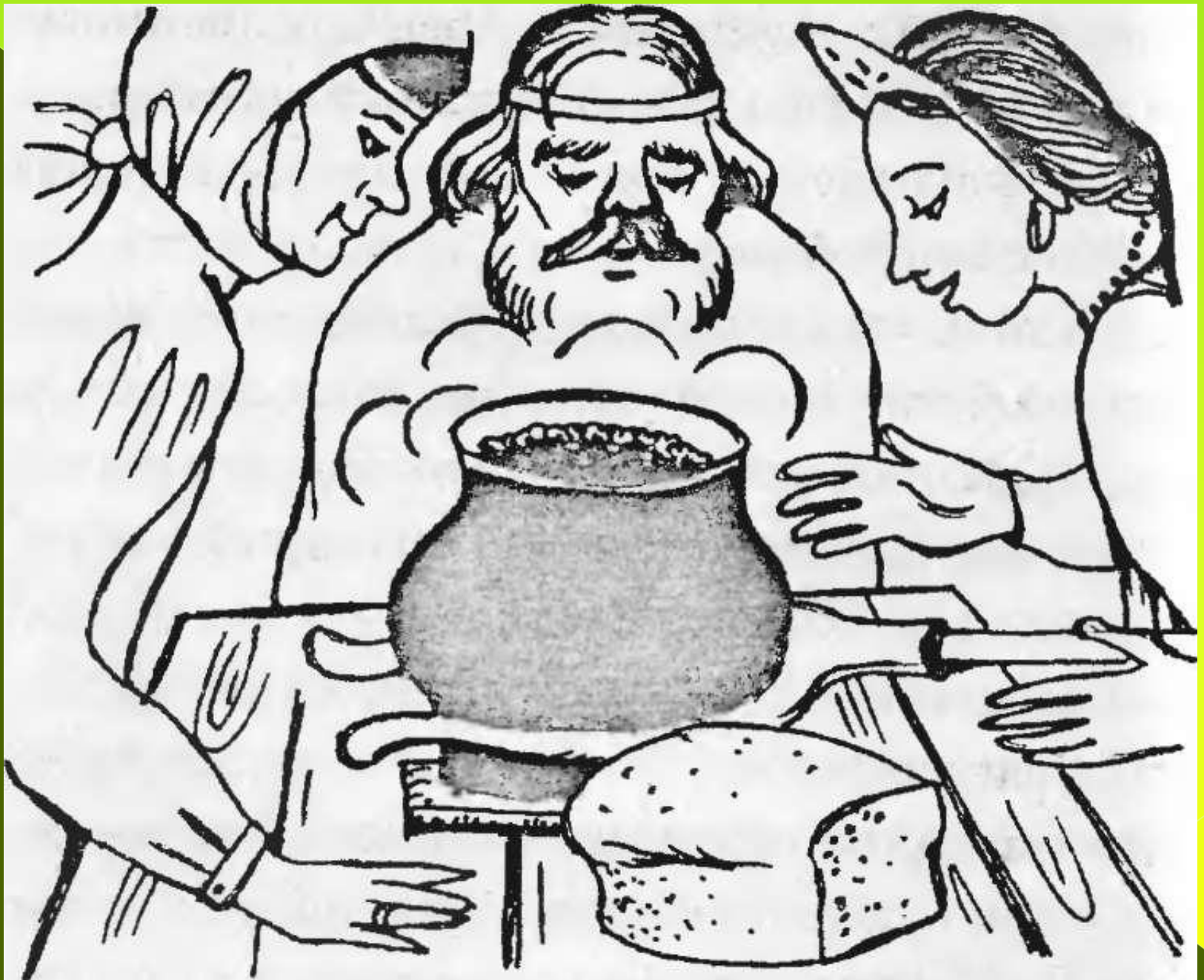
В средние века рыцари этот овощ носили на груди  
как **ТАЛИСМАН.**



***А знаете ли , вы что .....***

**Это блюдо было обрядовым на Руси.  
При заключении мирных договоров  
договаривающиеся стороны должны  
были вместе сварить и съесть это  
блюдо.**

**Что это?**



# **А знаете ли , вы что .....**

**Изобрели это в Южной Италии.**

**Хотя спор о Родине продукта этого продолжается.**

**Уже в эпоху средневековья этот продукт пользовался большой популярностью у населения, став основным продуктом питания.**

**С 18 века Италия стала выпускать это фабричным способом и стала вывозить это на продажу в соседние европейские страны.**

**В Россию это впервые завез князь Григорий Потемкин и по его настоянию фабрика по производству этого продукта была построена в г. Одессе в 1797 году.**



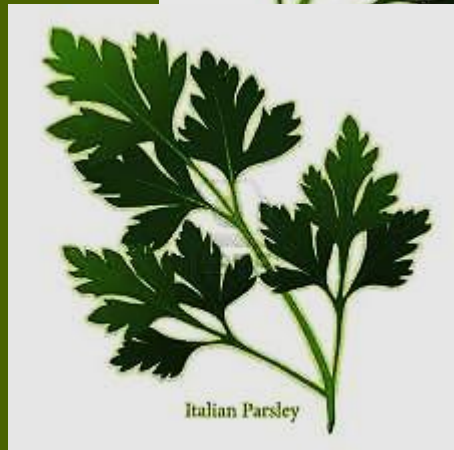
# Макаронны





## А знаете ли, вы что .....

Привычка украшать гарниры **зеленью петрушки** восходит к временам древнего Рима, когда веточка этого растения считалась **антидотом** при отравлении. Добавление петрушки к блюду символизировало особое расположение к гостю и оберег от нечистой силы.



## **А знаете ли, вы что .....**

Считалось, что **лимонный сок** способен растворить нечаянно проглоченные рыбы кости, поэтому в средние века рыба подавалась с кусочком лимона.

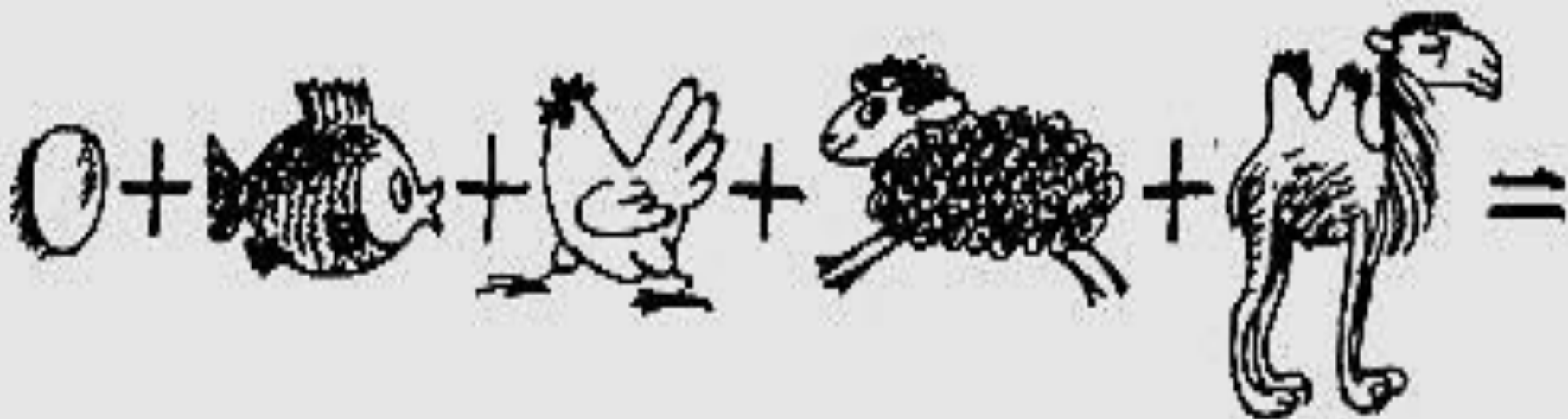


## А знаете ли, вы что .....

Самым большим по величине издревле приготавливаемым блюдом считается **жареный верблюд** (целиком !).

Это блюдо подавалось при дворах правителей **Марокко** сотни лет назад, и его продолжают готовить до сих пор на бедуинских свадьбах.

Причем такой верблюд фаршируется одним целым бараном, 20 курами, 60 яйцами и многими другими ингредиентами.



# **А знаете ли , вы что .....**

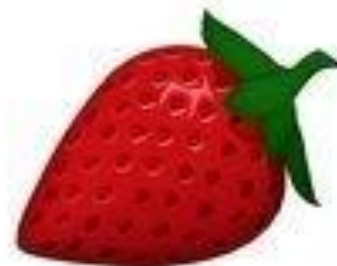
- ◎ **Когда японцы едят лапшу и супы, они чавкают. Таким образом, люди показывают, как им нравится блюдо повара. Чем громче вы чавкаете, тем лучше! Также можно пить суп прямо из миски.**
  - ◎ **Ешьте только правой рукой !**

**В Индии, на Ближнем Востоке и в некоторых частях Африки не принято есть левой рукой, т.к. это не считается гигиеничным.**



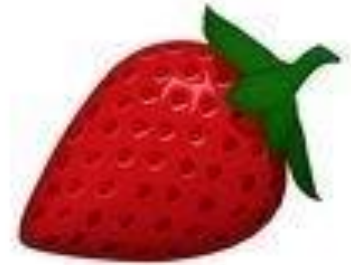
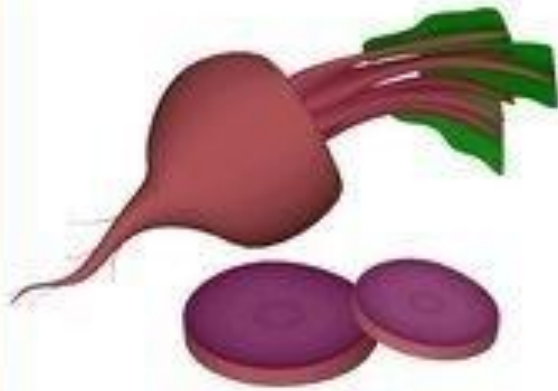
# Варим компот

Что лишнее?



# Делаем салат

Что лишнее?



## ◎ **Использованные источники:**

- ◎ Презентация «История появления Меню», подготовленная учеником МОУ ООШ №38 Давыдовым Димой
- ◎ [WhiteBunny 13 интересных фактов о еде.](#)
- ◎ <http://pochemu4ka.ru>