



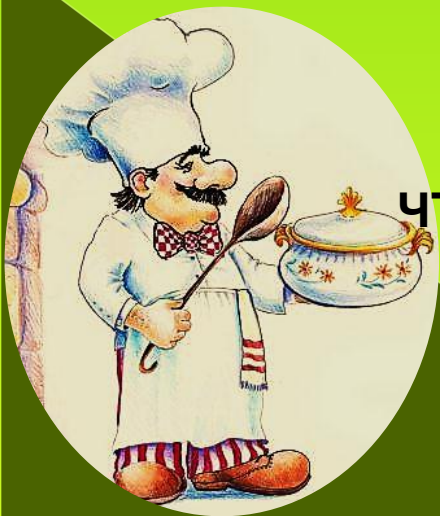
Кулинар ия для

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).

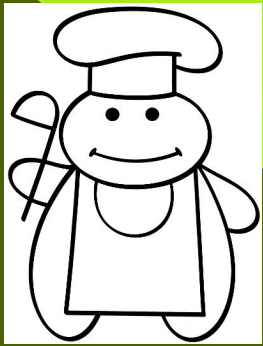
Франция (с 1825 г.) – приправы стали применять для того, чтобы подчеркнуть вкус и запах блюда.

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, бежит, 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 ...



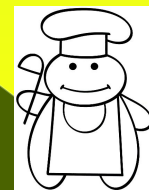
В VII в. при многих даже королевских дворах не было ни скатертей, ни тарелок.

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.

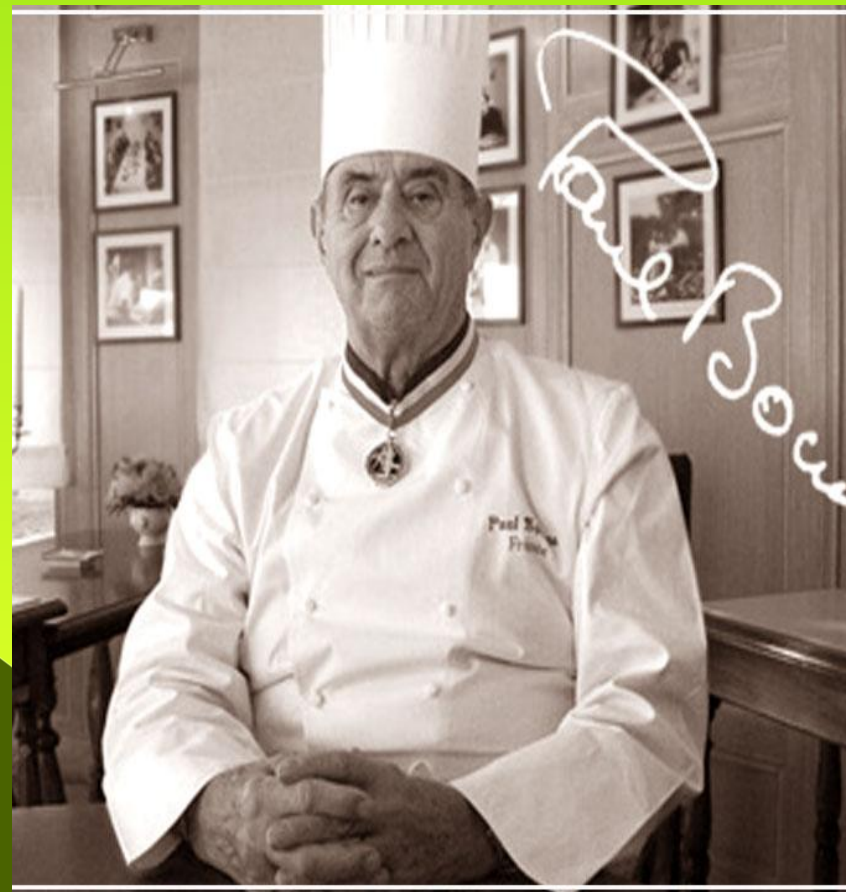
В XVII в. начал формироваться современный вид столовых приборов.



Загадка.

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

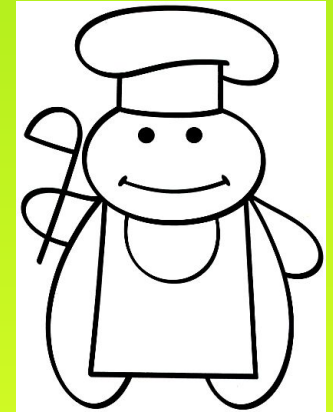
**«.....ласкает глаз,
вызывает аппетит
и информирует
посетителя о том,
какие траты ему
предстоят».**



МЕНЮ

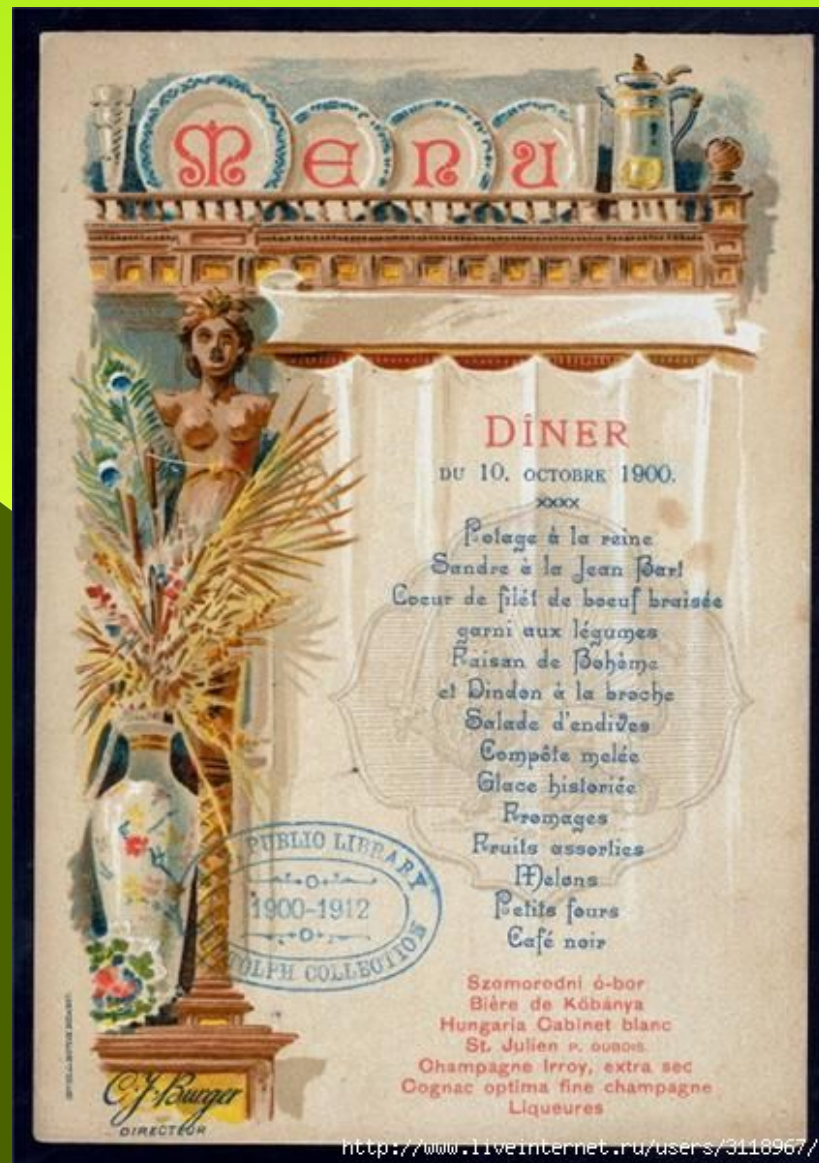


А знаете ли, вы



**Когда и где
появилось
первое меню?**

Образцы меню 1910 г.



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?**



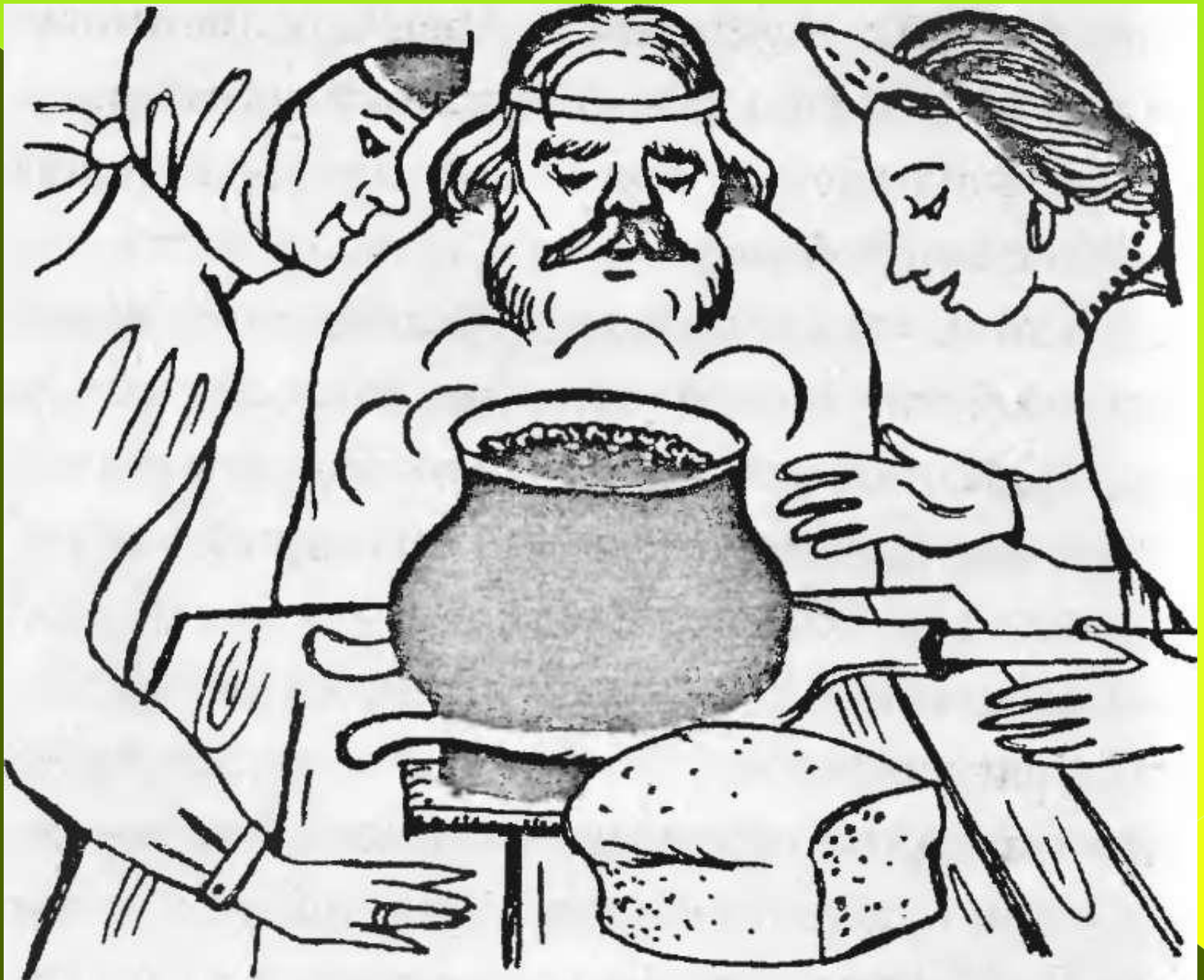
В средние века рыцари этот овощ носили на груди
как **ТАЛИСМАН.**



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.

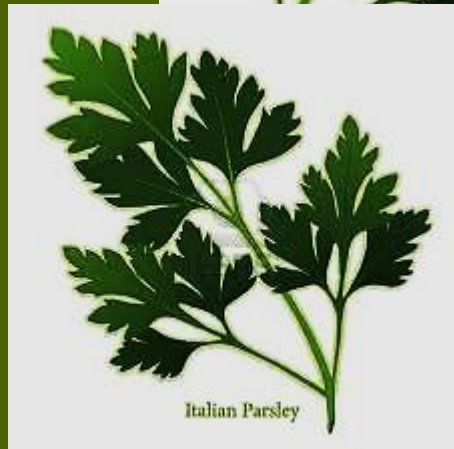


Макаронны



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

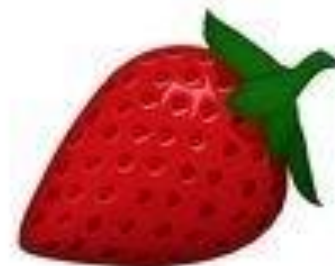
- ◎ **Когда японцы едят лапшу и супы, они чавкают. Таким образом, люди показывают, как им нравится блюдо повара. Чем громче вы чавкаете, тем лучше! Также можно пить суп прямо из миски.**
 - ◎ **Ешьте только правой рукой !**

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



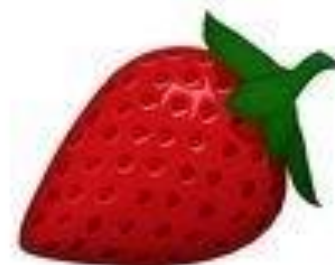
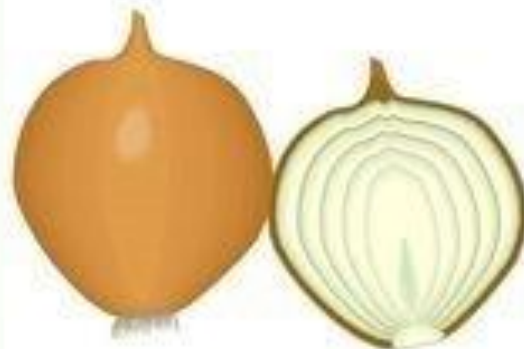
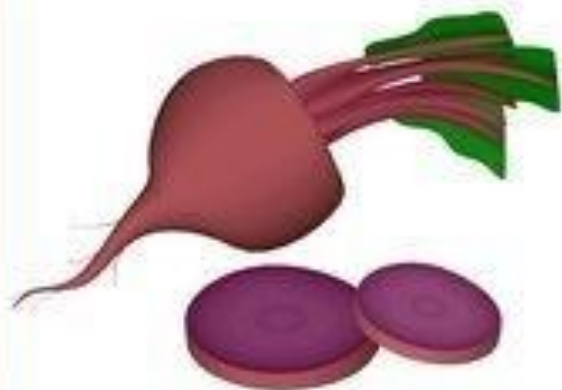
Варим компот

Что лишнее?



Делаем салат

Что лишнее?



<http://pochemu4ka.ru>

◎ **Использованные источники:**

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