

ИСТОРИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦИ

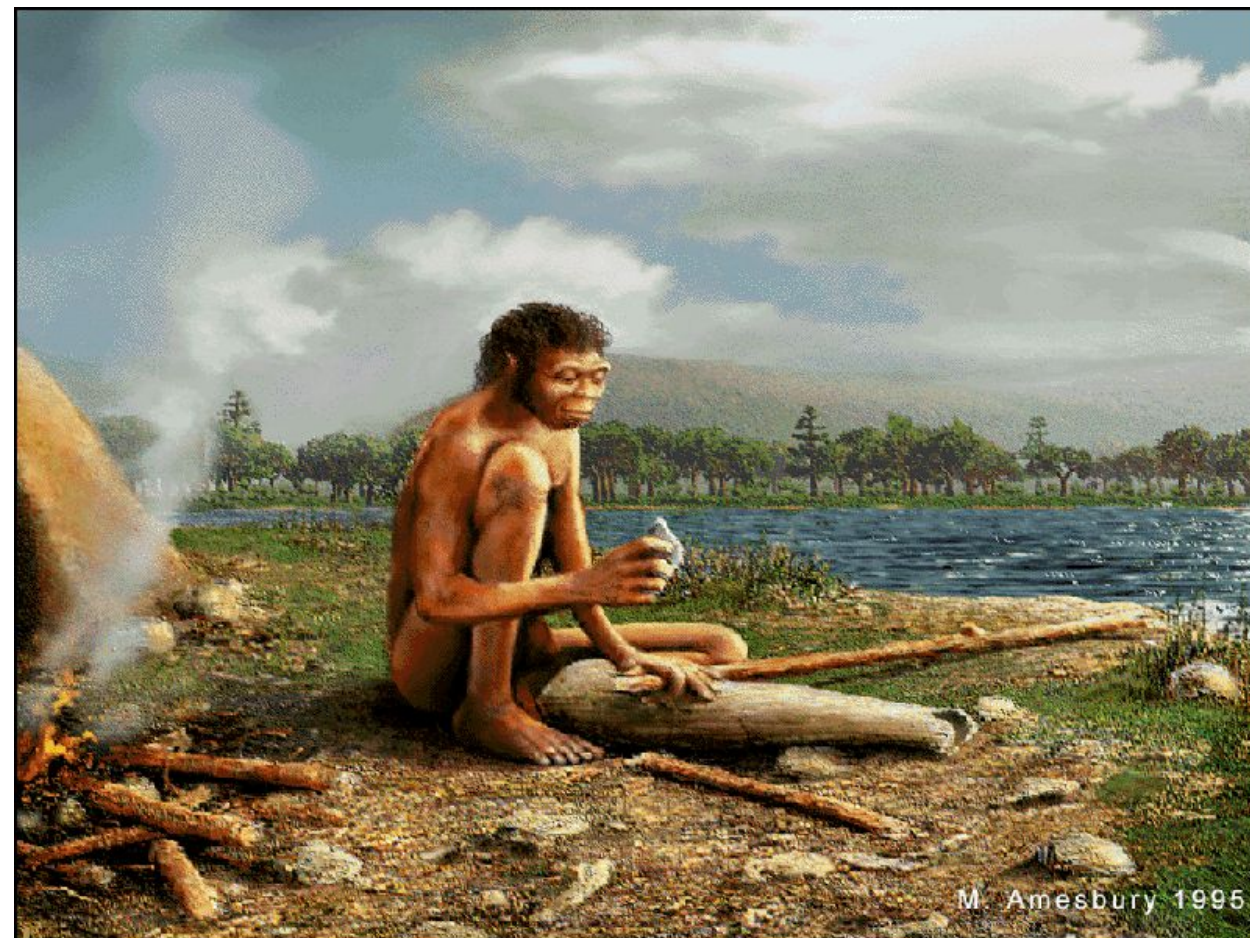


Сегодня мы уже не представляем себе жизни без вкусно приготовленной пищи. Кулинария - это искусство! Повар - это известная профессия! Мы ищем новые и вкусные рецепты в поваренных книгах на кулинарных сайтах, переписываем у знакомых и т.д. Посещаем рестораны и кафе... А задавались ли вы вопросом: «Когда начали готовить пищу?»

1,5 млн – 230 000 лет до нашей эры

Хомо хабилис (умелый) эволюционирует в Хомо еректус (прямоходящий).

Они были первыми предками человека, способными контролировать огонь и готовить пищу на огне.



140 000 – 110 000 лет до нашей эры

Первое появление современного человека, хомо сапиенса. Употребление огня для приготовления пищи широко распространено. В качестве кастрюль и сковородок использовались черепаховые панцири, ракушки и глиняные горшки.



8 000 – 40 000 лет до нашей эры

Палеолитический человек приготавливает пищу путем измельчения, перемалывания, запекания и жаривания.

10 000 лет до нашей эры

Начинается сельское хозяйство, заканчивается эра человека-охотника-собирателя.



10 000 лет до нашей эры

В рационе человека появились пиво и хлеб.

Пиво в бутылки разлили в 1568 году.



6 000 лет до н. э.

Появление творога и сыра.



Примерно 3 000 лет до н. э.
Люди научились варить суп.



В 1500 году до н. э.

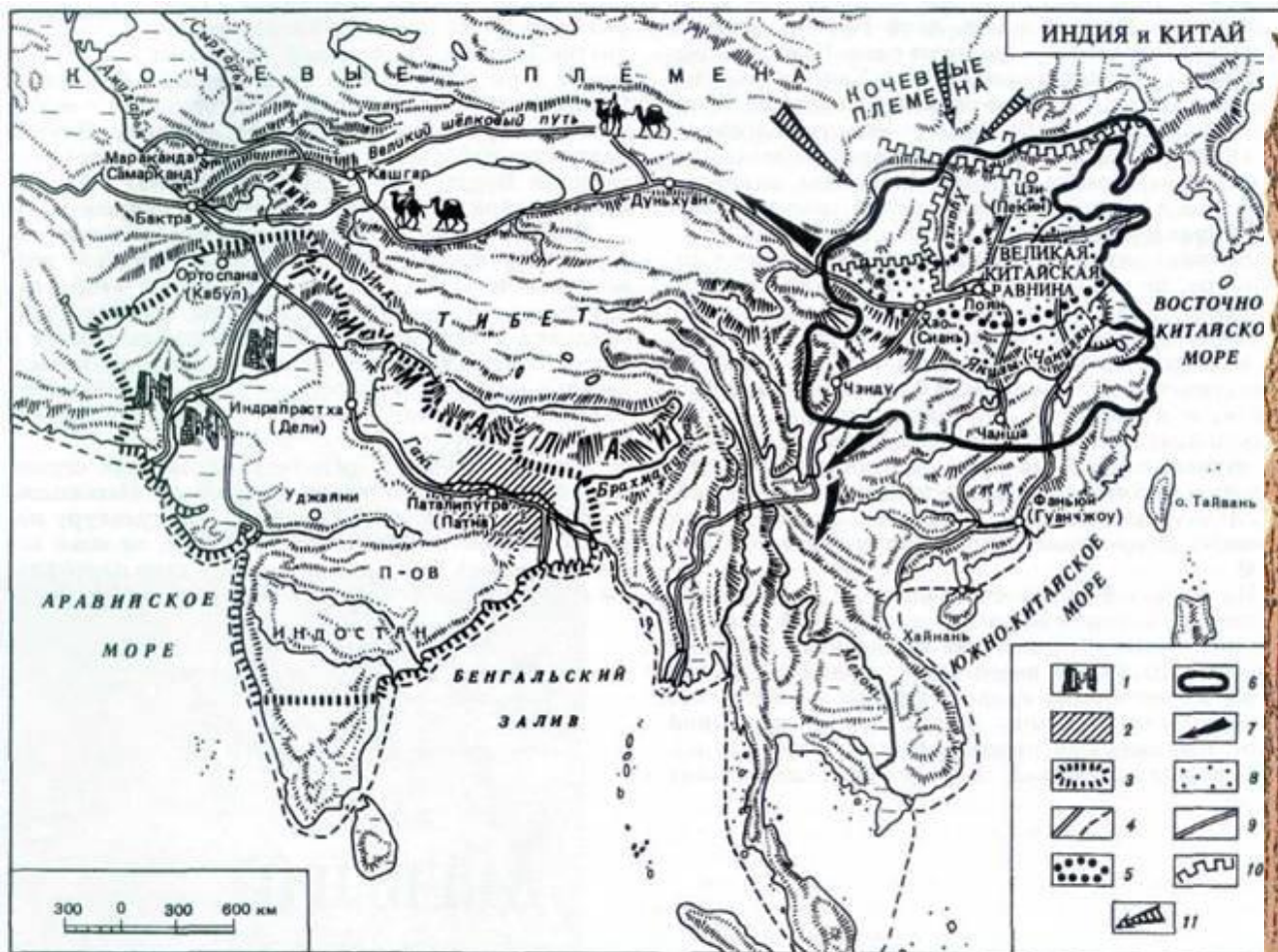
Начато употребление шоколада.

Плитка шоколада появилась лишь в 1849 году, а молочный шоколад - в 1875.



1300 лет до нашей эры

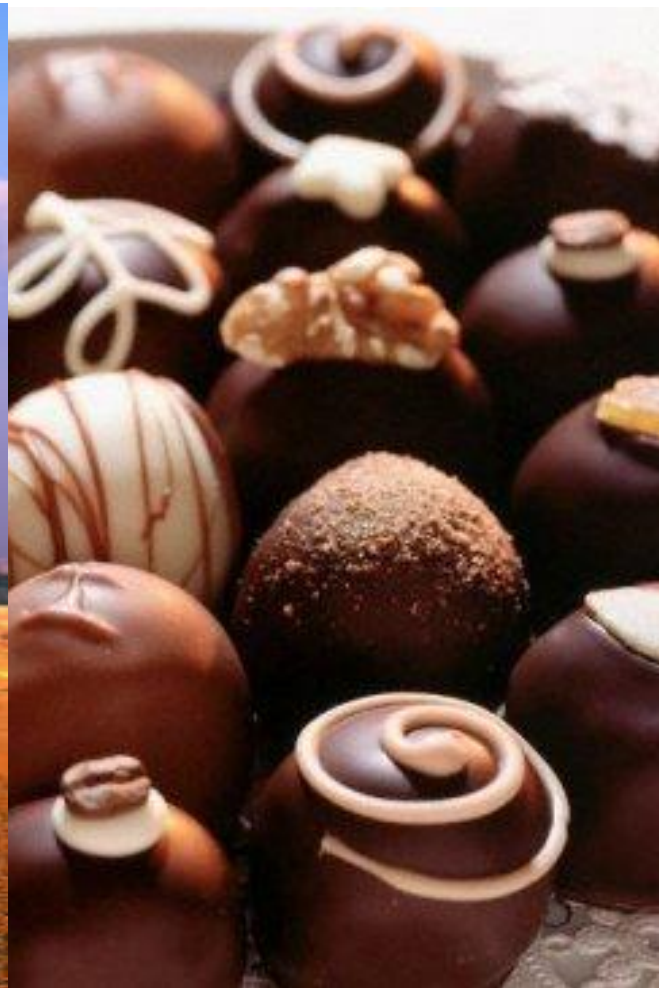
В Китае записан первый в мире рецепт – салат с пряным маринованным карпом.



1200 лет до нашей эры

В Египте впервые изготовлены конфеты.

Конфеты в современном понимании этого слова появились лишь в XIX веке.



1000 лет до нашей эры

Впервые засолены огурцы. На протяжении веков огурцы солили в бочках. Лишь в 1820 году был изобретен способ засаливания в банках.



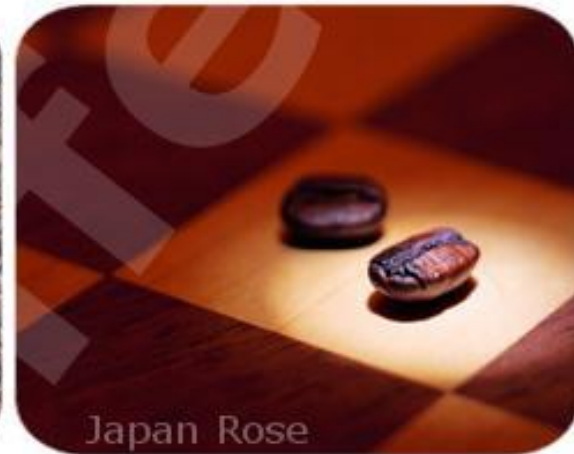
1000 лет до нашей эры

Первые сведения о чудесном и бодрящем напитке «кофе».
Родина кофе – провинция Эфиопии Каффа.



ЭТО ИНТЕРЕСНО

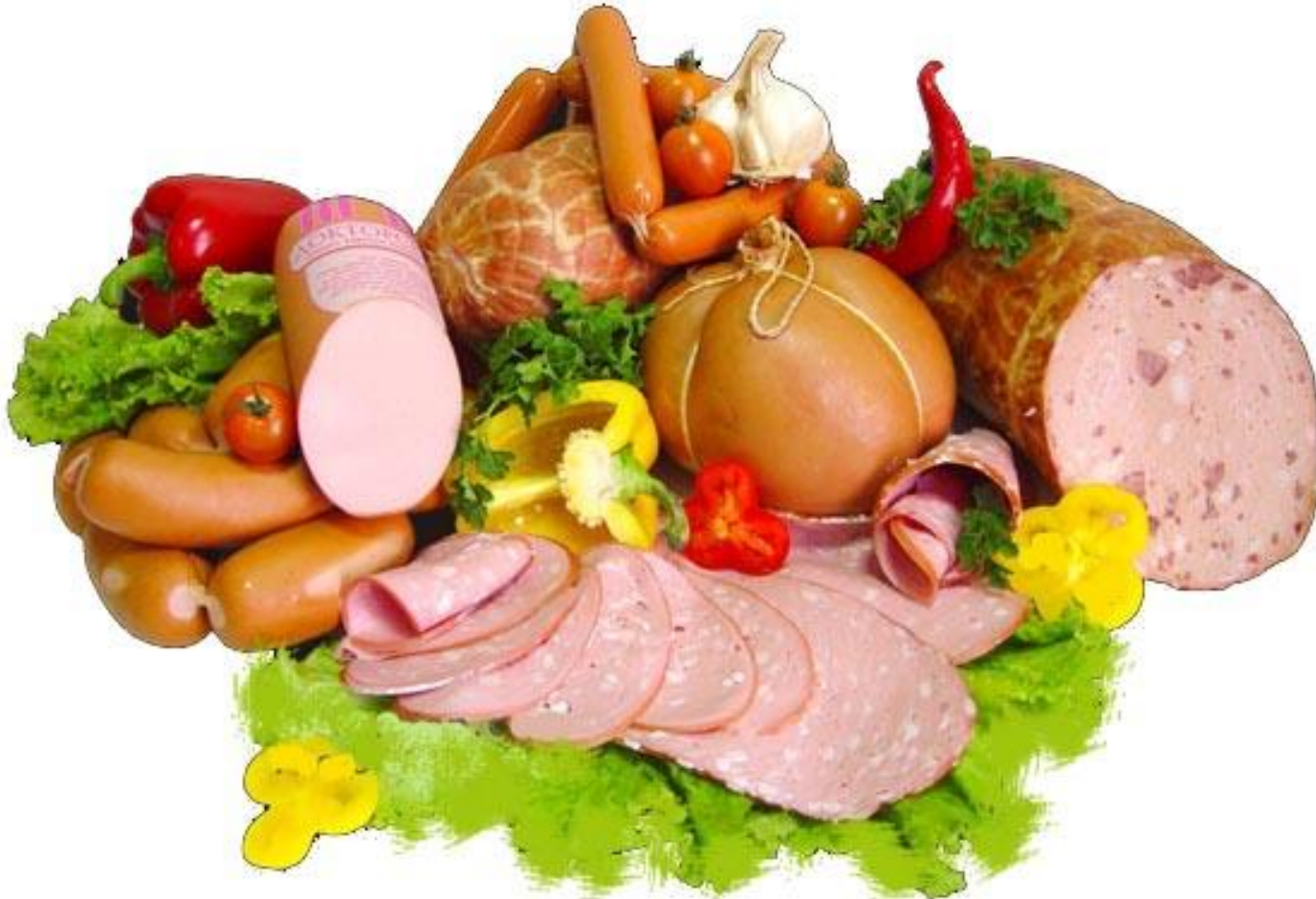
Кофейные плантации, которые изначально существовали только в Эфиопии и Аравии, ныне находятся в десятках стран мира. 80% взрослых обитателей Земли пьют кофе хотя бы раз в неделю. Распространение кофе было бы невозможным без вклада, который внесли представители очень многих стран и народов: к примеру, "эспрессо" изобрели в Италии, растворимый кофе - в США, а сливки и сахар в него впервые добавили в Австрии.



500 лет до нашей эры

Приготовлена первая колбаса.

Упоминания о ней встречаются в источниках Древней Греции, Вавилона и Древнего Китая. В России мастерские по производству колбас появились в XVII веке.



490 лет до нашей эры

Сварены первые макароны.

Первый кулинарный рецепт макарон с сыром записан в 1367 году. В 1819 году изобретены спагетти.



400 лет до нашей эры

Записан первый дошедший до нас рецепт салата
(салат из белых бобов).



I век нашей эры

Мировая кулинария обогащается пирогами, пиццами и тостами. Современные пиццы появились в 1879 году.



62 год н. э.

В Древнем Риме для императора Нерона впервые было изготовлено мороженое из льда и соков.



В 600-е годы н.э. в Китае ко льду и соку начали добавлять молоко. Мороженое в современном виде было изготовлено в **1769 году** во Франции. А вафельные стаканчики для него появились в **1904 году** в США.



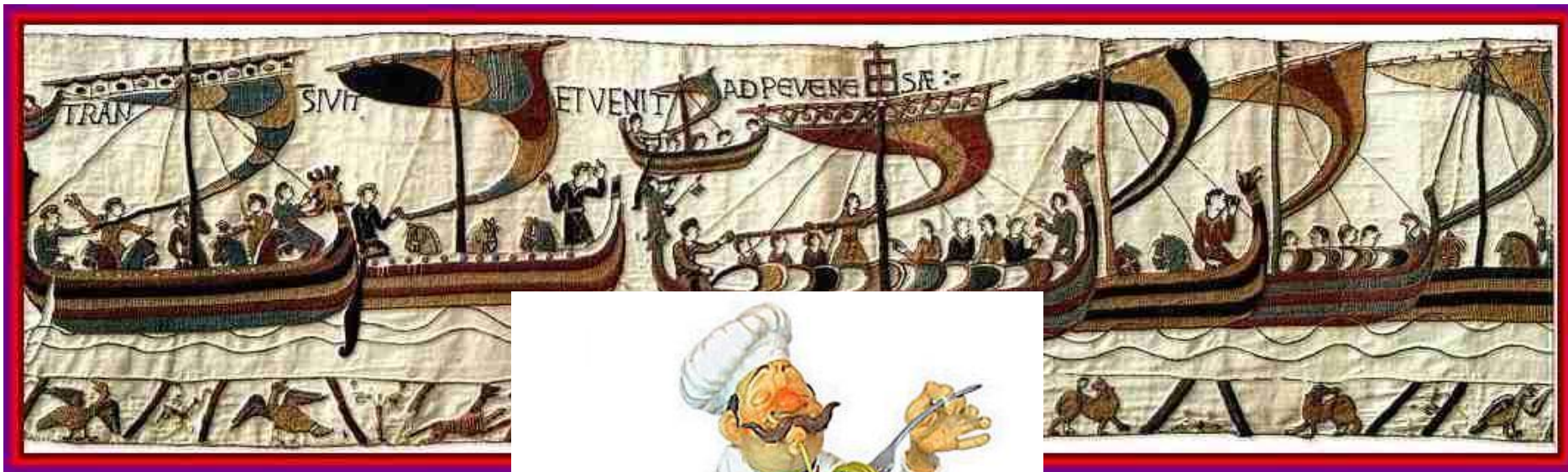
II век н.э.

Впервые приготовлены суши (японское блюдо из риса и морепродуктов).



1066 год н.э.

Нормандские завоеватели привозят в Британию свои французские и итальянские приемы в кулинарии.



1200 год

Появление первых макарон/лапши в Индии и арабских государствах.



1226 год

Сахар привезен со Среднего Востока в Англию и подарен Генри III.



HENRY III.



XIII век

Изобретены вафли.



XV век

Впервые изготовлены блины.

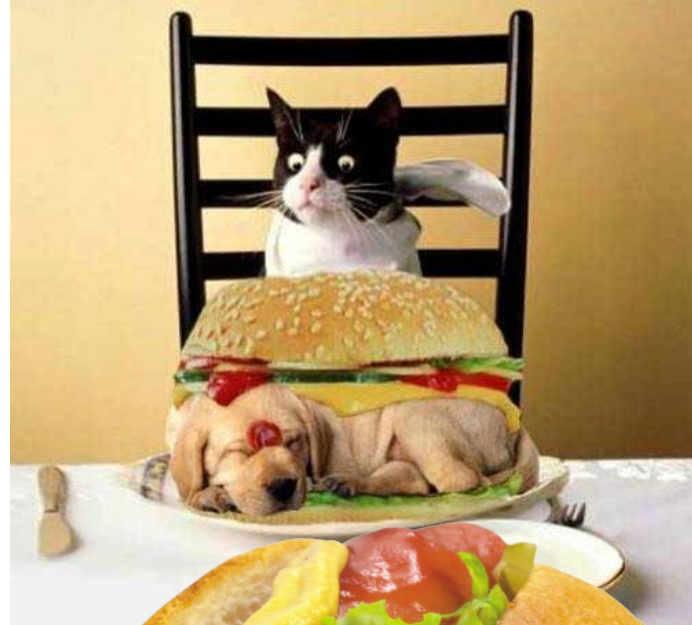


Это интересно

1487 год

Изобретены «хот-доги» /hot dogs – булочки с сосиской, ставшие национальным блюдом американцев. **Впервые сосиски упоминаются в «Одиссее», созданной Гомером в IX веке до нашей эры.** В Германии и Австрии, где сосиски и колбасы стали основой национальной кухни, особенно славились сосиски из Франкфурта-на-Майне и Вены, поэтому во многих странах мира сосиски продаются под названием «франкфуртеры» или «винеры» (так же, как и булочки с котлетой известны как «гамбургеры» - из Гамбурга).

В 1987 году Франкфурт торжественно отметил 500-летие изобретения хот-дога. Патриоты немецких сосисок нашли доказательства, что первый «хот-дог» был изготовлен в 1487 году, за пять лет до того, как Колумб открыл Америку.



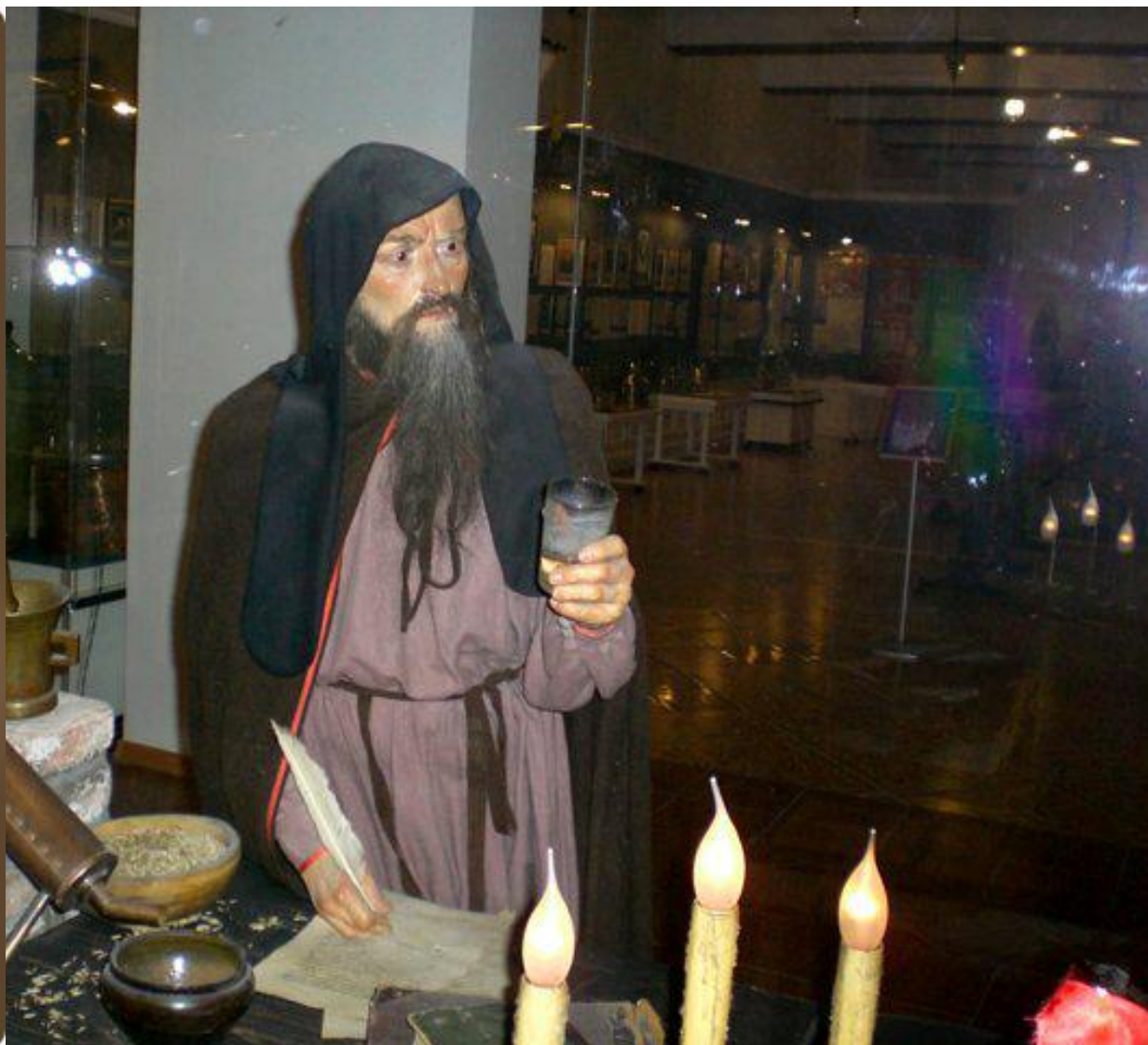
1495 год

Появился мармелад.



1505 год

Хлебное вино (хлебный спирт, впоследствии - водка) изобретается в России.



1547 год

Бояре впервые представляют русскому царю чай.



1553 год

Картофель появляется
в Европе.



XVII век

Во время правления Петра I в России появляется картофель, начинают импортировать изысканные продукты и... кулинаров.



Это интересно

1714 год

Петр I, видя, что русский народ стал чрезмерно увлекаться спиртными напитками, принимает весьма неординарную меру – вводит медаль «За пьянство».

Медаль, выплавленная из чугуна, весила 6,8 кг (17 фунтов), не считая цепей. Ее надевали в полицейском участке на провинившегося и закрепляли так, что нельзя было снять. «Награжденный» должен был ходить с такой медалью целую неделю.

Медаль до сих пор считается самой тяжелой в мире.



1621 год

Впервые создана технология производства "воздушной кукурузы" (попкорна). Широкое распространение этого блюда началось лишь в начале 20-го века, когда появились кинотеатры.



XVII век

В мировое меню вошел кетчуп (малоизвестно, что его изобрели в Китае, и название этого продукта - китайское, причем томаты в его рецептуру не входили). Ныне существующая американская компания Heinz первой в мире начала производить кетчуп в 1876 году.



ЭТО ИНТЕРЕСНО

В XVII веке в Англию из Китая ввезли соус, приготовленный из анчоусов, грецких орехов, грибов и почечных бобов. Назывался он на кантонском диалекте коечиар, или ke-tsiar («сок баклажана»). Обычно он включал рассол засоленной рыбы или моллюска.

Первый рецепт кетчупа можно найти в книге «Настоящая домохозяйка», выпущенной Э. Смит в 1727 году.

В состав настоящего кетчупа, в соответствии с первыми рецептами, должны были входить анчоусы, белое вино, перец, уксус, лимонная цедра, сладкие специи.

В Англии его называли catchup или ketchup. Приправа оказалась удачной и быстро распространилась в Европе.

От начального варианта сейчас остались только малоизвестные рецепты кетчупа из грибов и оливок.



1739 год

Изобретены крекеры.



ЭТО ИНТЕРЕСНО

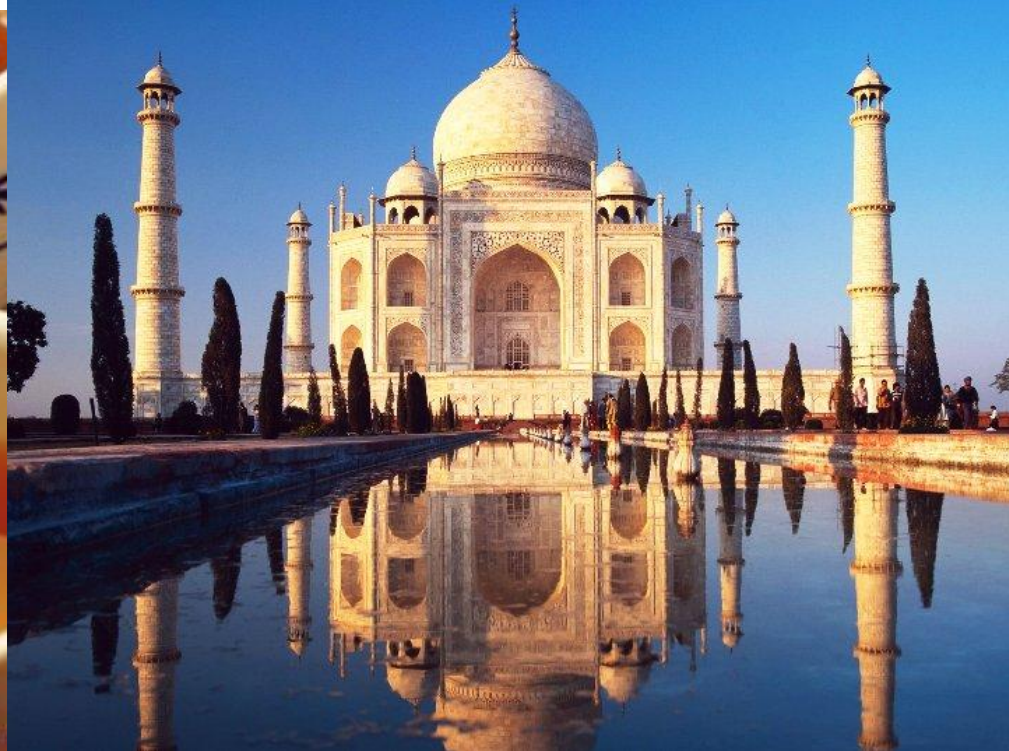
По иронии судьбы, творцом современных крекеров был не повар и даже не гурман-любитель, а религиозный проповедник.

Американец Сильвестр Грэм стал автором теории, согласно которой переизбыток еды ведет к появлению лишнего веса, который является причиной многих болезней, которые, в свою очередь, являются видом божественного наказания за неумеренность. Чтобы избежать ожирения, Грэм предлагал полностью отказаться от употребления мяса. Кроме того, Грэм занялся бизнесом - он начал выпускать крекеры, которые, в отличие от изделий тогдашних пекарей, изготавливались исключительно из муки грубого помола.



1730-е годы

Завоевание Индии
приносит популярность чая
в Британию.



1765 год. Первый в мире ресторан открывается в Париже.



1779 год

Выпущены "Поваренные записки" Сергея Друковцева, первая кулинарная книга в России.



1798 год

Появился лимонад (то есть газированный безалкогольный напиток). Тогда во Франции и Англии начали продавать воду, насыщенную углекислым газом.

Это считалось недорогим подражанием целебным минеральным водам, причем газировку продавали в аптеках, а не в обычных магазинах. Дальнейшую экспансию обеспечили химики: в 1784 году была впервые выделена лимонная кислота (из лимонного сока). В 1833 году в Англии в продаже появились первые газированные лимонады (название напитка - lemonade - как раз и происходит от слова "лимон").

В 1835 году лимонад начали разливать в бутылки. В 1885 году создан рецепт лимонада Dr. Pepper, в 1886 году - Coca-Cola, в 1898 году - Pepsi-Cola.



1810 год

Прорыв в мировой пищевой индустрии и военном деле.

Британский торговец Питер Дюран запатентовал консервную банку.

Первая фабрика по производству консервов открылась в 1813 году, а машина, позволившая автоматизировать процесс, была изобретена в 1846-м. По иронии судьбы, консервный нож был изобретен намного позднее банки - только в 1858 году. В 1959 год была запатентована консервная банка, для которой не нужна открывалка. С конца XIX века европейские державы стали учитывать запасы консервов как стратегические запасы - наряду с запасами пороха, пуль и военной формы.



1848 год

Изобретение жевательной резинки в современном понимании этого слова. Многие народы мира жевали листья растений, смолу и т.д.

В 1869 году в США был получен первый патент на технологию изготовления жевательной резинки. Этот патент оказался абсолютно бесполезным - защищенная им рецептура и технология никогда не применялись для реального производства жевательной резинки.

В 1871 году была изобретена машина для изготовления жвачки.



1853 год

Картофельные чипсы.

Изобретателями нового блюда могут считаться железнодорожный магнат и один из легендарных американских миллионеров Корнелиус Вандербильт и повар отеля в городе Саратога-Спрингс Джордж Крам.

Это интересно

В 1853 году Вандербильт остановился в гостинице, где работал Крам, и во время обеда приказал официанту унести поданную ему жареную картошку, так как она была слишком толсто нарезана и не прожарилась.

Крам решил исправить ситуацию: он очень тонко нарезал картофель, обжарил его в большом количестве масла до хруста и посолил. Вандербильт пришел в восторг.



1870 год

Маргарин.



1924 год

Замороженные продукты.

Появление индустрии полуфабрикатов.



2012 год

По оценкам Министерства Торговли США, среднестатистический американский супермаркет предлагает к продаже 25 тыс. наименований пищевых товаров. При этом две трети калорий американцы получают за счет употребления лишь трех продуктов - кукурузы, пшеницы и картофеля.

