

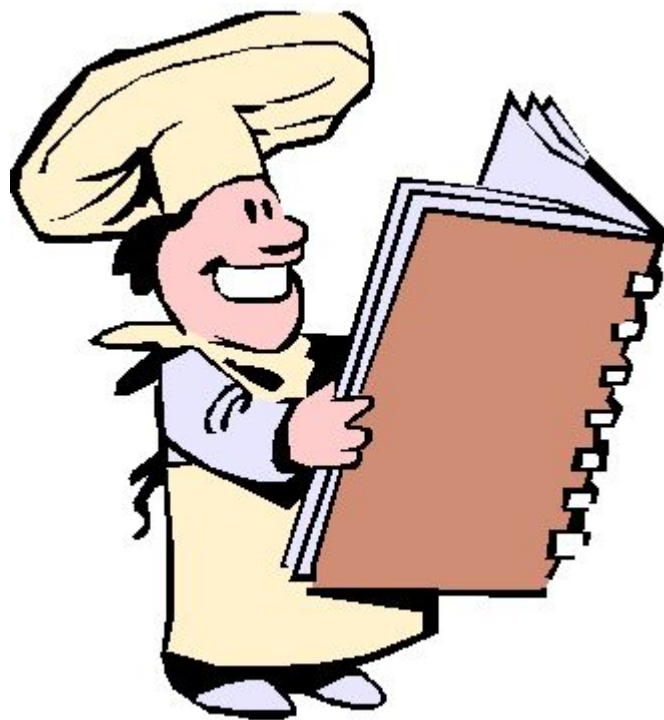
# *КУЛИНАРИЯ*



Автор Горюнова Н.Ю. учитель технологии МБУ СОШ №63 г. Тольятти

Кулина́рия или кулина́рия (от лат. «кухонное ремесло») — область человеческой деятельности, связанная с приготовлением пищи. Включает в себя комплекс технологий, оборудования и

рецепт



# Основные способы приготовления пищи

## I. Термическая обработка:

1) **Жáрка** — процесс, при котором продукты подвергаются термической обработке при непосредственном соприкосновении с жиром или без жира на металлической поверхности или на открытой



2) **Варка** - доведение продукта до готовности в большом количестве воды.



**3) Выпекание** — метод длительного приготовления пищи под действием сухого тепла.





**4) Тушение** — процесс подготовки посредством нагревания продуктов в малом количестве жидкости, среднее между варкой и жаркой.



*5) **Копчѐние** — это вид тепловой обработки продуктов, придающий аромат и оказывающий консервирующее действие. Продукты, подвергнутые копчению, пропитываются бактериостатическими веществами коптильного дыма и частично обезвоживаются, благодаря чему срок хранения их многократно*



## II. Химическая обработка:

*1) **Маринование** — способ консервирования пищевых продуктов, основанный на действии кислоты, которая в определённых концентрациях подавляет жизнедеятельность многих микроорганизмов.*





*2) **Квашение** - консервирование овощей путём молочнокислого брожения, в процессе которого образуется молочная кислота, оказывающая на продукты консервирующее действие.*



# *Кухня разных стран*



# РУССКАЯ КУХНЯ



*Русская кухня вобрала в себя элементы французской кухни, а также блюда стран бывшего СССР и различных народов, населяющих Россию.*

Щи, борщ, рассольник, солянка, уха,  
окрошка,  
пряники, варенье, мёд, пироги, квас, морс,  
**БЛИНЫ**

# ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ



Национальным блюдом итальянцев являются макароны, все блюда из которых называются общим словом "паста".

*ИТАЛЬЯНСКИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ –  
МИНДАЛЬ, ОЛИВКИ И ОЛИВКОВОЕ  
МАСЛО, ЧЕСНОК, ПОМИДОРЫ.*



# НЕМЕЦКАЯ КУХНЯ



Немецкая кухня отличается большим разнообразием блюд из различных овощей, свинины, птицы, дичи, телятины, говядины и рыбы. Овощей потребляется очень много, особенно в отварном виде.

*Чрезвычайно популярны у немцев бутерброды с различными продуктами: маслом, сыром, колбасой, сырковой массой, рыбой и др.*

# ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ



Характерны для французского стола омлеты и сырны́е суфле, которые готовят с различными приправами и начинками: ветчиной, грибами, зеленью. Самым распространенным блюдом являются устрицы.

*Французская кухня основывается принципиально на свежих продуктах.*

# Легенды кулинарии



# Пицца

*Пи́цца (итал. pizza) — итальянское национальное блюдо в виде круглой открытой лепешки, покрытой в классическом варианте томатами и расплавленным сыром. Сыр является главным ингредиентом пиццы.*





# Гамбургер

*27 июля 1900 года американский гастроном Луи Лессинг в своём родном городе Нью-Хейвен продал первый.*

*Название гамбургера изначально происходит от названия второго по величине города Германии — Гамбурга.*



# Круассан

Круассан — небольшое хлебобулочное кондитерское изделие в форме полумесяца из слоёного теста. Очень популярен во Франции, где подаётся на завтрак к кофе; своеобразный символ страны.



# Пельмени

*Блюдо в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из рубленого мяса или рыбы.*

*Доподлинно родина этого блюда неизвестна.*

*Считается, что пельмени привезли на Русь во времена татаро-монгольского ига из Китая.*

*Поэтому пельмени - это интернациональное блюдо.*





# «Памятники еде»

Открытие памятника Ижевскому пельменю состоялась 29 октября 2004 года. Высота всей конструкции, вместе с громадной вилкой составляет три метра.





Памятник  
огрызку в  
Иерусалиме



- Памятник колбасе в Новосибирске, Россия



Памятник еде от компании  
Nestle в Женевском озере.  
(Швейцария)





# Памятник ложечке с вишенкой в Миннеаполисе, США





# Памятник пончику в Спрингфилде, Новая Зеландия



**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ**

