

Гренки.

0 Гренки –  
поджаренные  
кусочки хлеба  
(именно  
поэтому их и  
называют  
"гренки" (от  
глагола  
"греть")).





История  
происхождения  
каждого продукта,  
входящего в блюдо.

# История возникновения хлеба.

0 По мнению археологов, первый хлеб был приготовлен из желудей. Впервые злаки были использованы в пищу около 15000 лет до нашей эры в Средней Азии. Возможно, во время охоты или прогулки были найдены семена пшеницы. Вскоре люди начали строить свои жилища около пшеничных полей, научились смешивать протертые семена с водой, а затем запекать получившуюся смесь на плоских горячих камнях.





# История возникновения молока.

Историки еще спорят о точных датах, но из различных источников известно, что человек употреблял молоко в пищу уже 6000 – 10 000 лет назад. Коровы и овцы были приручены в регионах, которые сегодня известны как Иран и Афганистан, приблизительно за 9000 лет до нашей эры. Около 7000 лет до нашей эры скот пасли на территориях Турции и Африки.



# История возникновения соли.

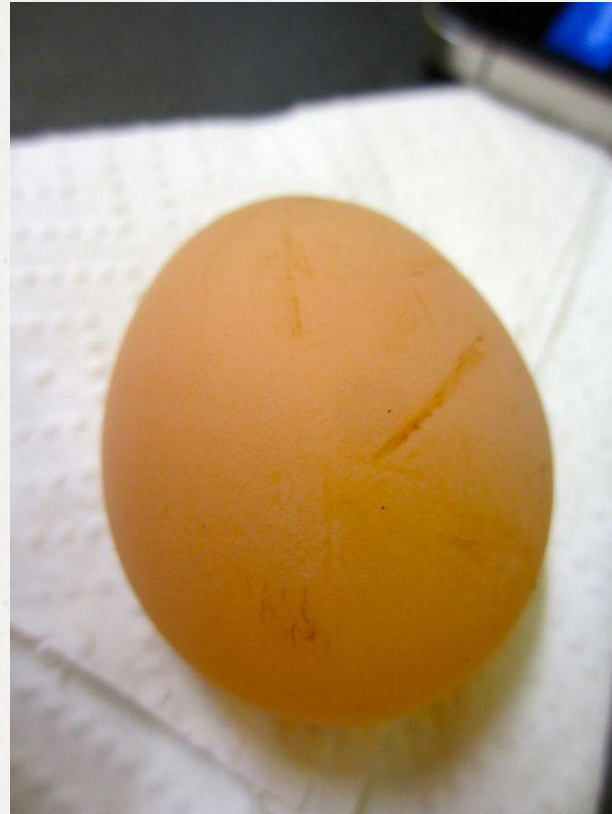
Около 5 тысяч лет назад китайцы обнаружили, что засоленная еда дольше хранится – теперь для долгой и холодной зимы у людей были запасы еды. Со временем соль стала ценностью, предметом торгового обмена.





# История возникновения куриного яйца.

0 История использования яиц в кулинарии началась в Индии примерно две с половиной тысячи лет назад, ведь именно в Индии приручили и одомашнили кур.



# История возникновения подсолнечного масла.

0 Когда из диких видов подсолнечника садоводы сумели вывести крупный сорт растения, на дворе было только 18 столетие. И очень быстро предприимчивые англичане уже держали в руках патент на получение подсолнечного масла. От 1769 года письменные источники содержат первые упоминания о производстве подсолнечного масла.





Различные  
блюда с  
грёнками.

# Гренки с сыром.





# Салат «Сардинка с грёнками»



# Гренки на луковом масле с укропом





# Ингредиенты:

- 0 1) соль;
- 2) хлеб;
- 3) молоко;
- 4) яйца;
- 5) масло.

# Способ приготовления:

- 0 1) нарезаем хлеб большими ломтиками толщиной примерно 1 см.;
- 2) смешиваем яйца и молоко, солим;
- 3) нагреваем сковородку с маслом;
- 4) обмакиваем хлеб в смесь (молоко и яйца) и кладём на нагретую сковородку.;
- 5) обжариваем до золотистой корочки с двух сторон.



# Источники.

- 0 1) <http://www.storyroom.ru>
- 2) <http://www.myshared.ru>
- 3) <http://www.karums.eu>
- 4) <http://krasotabest.ru>
- 5) <http://images.yandex.ru>
- 6) <http://kulinarika.ru>
- 7) <http://www.klintsy.ru>
- 8) <http://www.povarenok.ru>

Спасибо за внимание!!!

