

История с кулинарией

Презентация проекта
по технологии
учащихся 7 класса
МОУ СОШ № 50
г. Воронежа
Руководитель проекта
учитель технологии
Иванкова С.Н.



В помощь учителю технологии

Надеюсь, что эта презентация, станет электронным пособием для учителей технологии, она наполнит их уроки по кулинарии новой информацией (с указанием источников) и красочной наглядностью.

Презентация состоит из 2-х частей:

1. История кулинарии.
2. Из истории овощей и известных блюд.

Уважаемые коллеги! Наверняка у Вас есть интересные материалы по этой тематике. Присоединяйтесь! В конце презентации есть литература, которая поможет вам сделать уроки интересными и поучительными.

Предание гласит:

В греческом городе Паросе когда-то стояла величественная скульптура лекаря Эскулапа, восседающего на троне с жезлом в руке, обвитым змеей, олицетворяющей мудрость. Рядом, опершись ему на плечо, стоят Гиджея (Гигиена) и Кулина (Кулинария). В этом памятнике воплощена древнейшая мечта человечества – излечить болезни с помощью здорового образа жизни и кулинарного искусства.

Наука о питании – древняя и современная

Наука о питании, так же как и кулинарное искусство, имеет свою историю. Первый человек был одновременно и первым поваром. Значит, искусство приготовления пищи значительно старше всех других видов искусств. Слово «кулинария» означает поварское дело, ее история исчисляется тысячелетиями. Родиной искусства кулинарии была Азия. Оттуда через Грецию оно пришло в Рим, а потом, постоянно изменяясь, обогащаясь, подвергаясь влиянию разных мод и подчиняясь местным традициям и вкусам, распространилась по всему миру.

Народная мудрость:



«Зелень на столе -
здоровье на сто лет»

«Обед без овощей -
праздник без музыки»

«Овощи и фрукты -
музыка питания»

Из истории овощей: картофель

Родина картофеля Центральная и Южная Америка. В Европу его завезли испанцы, потом он распространился в другие страны. В 1765 году в России сенат издал специальный указ о «заведении» картофелеводства в стране. В некоторых странах, в том числе и в России, эту культуру приходилось внедрять силой. Широкое распространение картофель получил в России с середины XIX века.



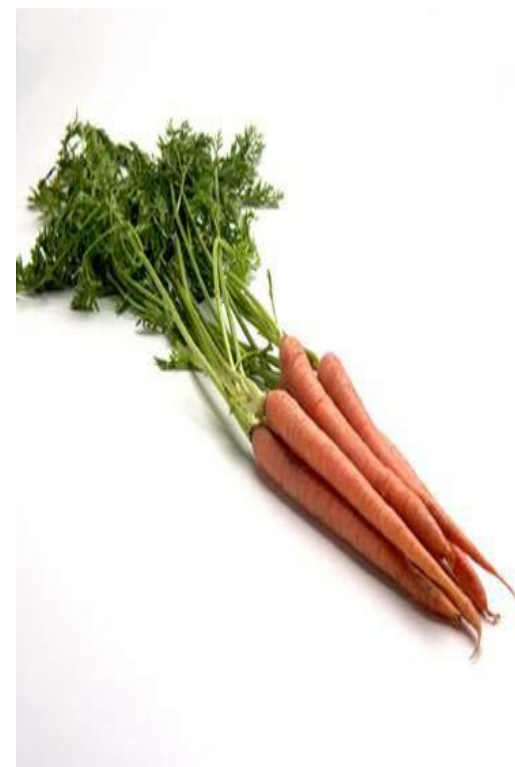
Из истории овощей: свекла



Свеклу люди знают с глубокой древности. В III веке до н.э. древнегреческий ботаник Теофраст описал свеклу, которая росла дико на побережье Средиземного моря. Ее использовали в основном как лечебное растение. В средние века появляются корнеплоды свеклы. В Армении свекла была известна за 2 тысячи лет до н.э. В Киевской Руси ее возделывали с X века. Сейчас красная корнеплодная свекла – одно из самых популярных растений.

Из истории овощей: морковь

Морковь была знакома людям еще 2 тысячи лет до н.э. Родина моркови – Средиземноморье. Римляне ее употребляли как лакомство. В европейских странах морковь появляется XVI веке, долгие годы ее применяли только в лечебных целях. На территории нашей страны морковь возделывают с XI века. В диком виде морковь встречается в Америке, Австралии и у нас в Средней Азии, на Кавказе.



Из истории овощей: капуста



Капусту начали возделывать с III-го тысячелетия до н. э. Родиной капусты считается Средиземноморье. Ее, как и лук наши далекие предки считали лечебным средством. Капустой рекомендовали лечить свежие раны, нарывы. В I веке уже использовалось около восьми видов капусты, в том числе и листовая, кочанная и брокколи.

В нашей стране любимой капустой считается белокочанная.

Из истории овощей: томат

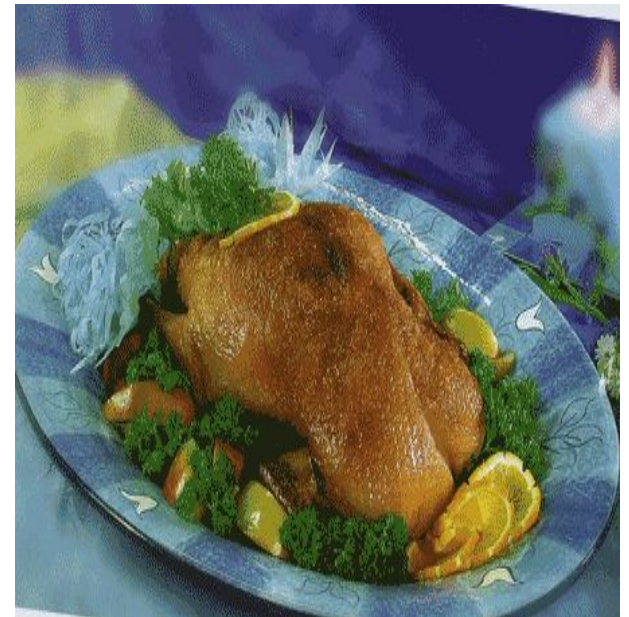
Помидор или томат – выходец из тропических районов Южной и Центральной Америки. В Европу попал в XVI веке, его привезли испанцы. Но сразу любимым и популярным он не стал. В некоторых странах его выращивали как лекарственное и декоративное растение и в культуре многих европейских государств он появился поздно: во Франции – в середине прошлого столетия, в Англии – в 80 годах прошлого века. В России выращивается с XVIII века.



История одного блюда: цыпленок табака

Название блюда происходит от грузинского слова «тафа» - сковорода. «Цыпленок табака» означает – «цыпленок на сковороде».

Обработанного цыпленка режут вдоль килевой кости на две части, разворачивают, слегка отбивают деревянным молотком, придавая ему плоскую форму, солят, перчат, смазывают сметаной и жарят на сливочном масле под прессом.



История одного блюда:

Котлеты Пожарские

В начале XIX века эти котлеты получили на Руси особую популярность. Однажды царь Александр I остановился из-за поломки в г.Осташкове, где для него был заказан завтрак в трактире Пожарского. Хозяин был в отчаянии, он не смог нигде достать телятины для котлет. Тогда по совету жены, трактирщик пошел на обман: сделал котлеты из куриного мяса, придав им форму телячьих и запанировав их в сухарях. Блюдо так понравилось царю, что он велел наградить трактирщика и назвать котлеты его именем. Вскоре дела трактирщика пошли в гору и он с женой перебрался в г.Торжок, где построил гостиницу и трактир.



Рецепт: «Пожарские котлеты»

Продукты:

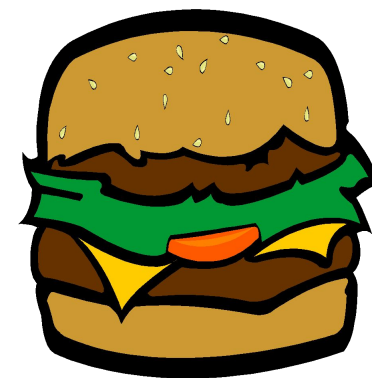
500 гр мяса телятины
или птицы,
150 гр мякоти батона,
1 яйцо,
0,5 стакана молока,
0,5 стакана сливок,
2 ст.ложки
панировочных сухарей,
4 ст.ложки сливочного
масла,
соль, перец по вкусу.

Приготовление:

мякоть телятины или птицы
пропустить через мясорубку, в фарш
добавить замоченный в молоке батон,
перемешать и еще раз пропустить
через мясорубку, добавив растертое
сливочное масло, яйцо, сливки, соль,
перец. Всю эту массу взбить, столовой
ложкой разделить на небольшие шарики,
обвалять их в панировочных сухарях,
Сформировав котлеты и обжарить их с
двух сторон. Сковороду с котлетами
поместить на 5 минут в духовку. При
подаче котлеты полить сливочным
маслом.

История одного блюда: бутерброд

Слово бутерброд – немецкого происхождения и пришло к нам из XIX века. В дословном переводе означает – «хлеб с маслом». Изобретателем первого бутерброда стал знаменитый польский астроном Николай Коперник. В начале XVI века началась война между Польшей и Тевтонским орденом. Коперник в составе гарнизона готовился защищать крепость Ольштын. Вдруг среди солдат начались болезни, причиной которых был загрязненный хлеб, доставляемый крестьянами. Коперник предложил смазывать хлеб маслом, чтобы отличить чистый хлеб от загрязненного. После смерти Коперника немецкий аптекарь Адольф Буттенадт, знавший об изобретении Коперника, стал рекламировать обычай смазывать хлеб маслом, который распространился по всей Европе.



История одного блюда: соус

Соус не блюдо, соус – инструмент, «регулятор» вкуса блюда. Французы говорят: «Архитектор прикрывает свои ошибки фасадом, врач – землей, а повар – соусом». Соус буквально значит «солонватый».

Все знаменитые соусы были созданы в XVII - начале XIX века. Популярный у нас майонез связан с именем полководца герцога Луи Крильонского. В 1782 г. он отвоевал у англичан столицу острова Менорки г. Маон. После битвы был устроен пир, где впервые подавали кушанья под соусом, сделанным из продуктов, которыми славился остров, - оливкового масла, яиц индеек и лимонного сока. Этот соус получил название маонского, по-французски – «майонез».

Литература:

1. В.А. Кудашева «Чудесная диета, или как стать стройными»
 2. Т.П. Лапардина «Вкусные рецепты»
 3. Л.И. Воробьева «Вкусные рецепты для большой компании»
 4. В.И. Шальникова «Традиции русского застолья»
-