

# Кулінарія.

## Штрихи времени.

### Пицца.

---

# ПРЯНОСТИ.

---

Пряности стали регулярно привозить в Европу из Азии не позже 500 года до рождества Христова. Большую часть везли сухим путём, но один торговый маршрут состоял из четырёхтысячемильного плавания на лодках по океану- от Индонезии до берегов Африки, перехода по суше на север, ещё одного плавания – на этот раз по Красному морю и, наконец, караванного пути через Ближний Восток.

# ИМБИРЬ И ЧЁРНЫЙ ПЕРЕЦ.

- Корневище имбиря используют в Европе для придания особого вкуса сладостям и пирожным, а в Индии им приправляют мясо.
- Зёрна перца- идеальный товар. Они занимают мало места, но дорого стоят.



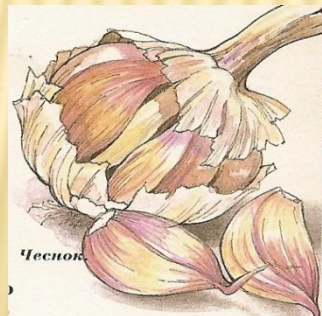
# НОВЫЙ СВЕТ- НОВЫЕ ПРЯНОСТИ.

- После 1400 г. португальские мореплаватели обогнули Африку с юга и доплыли до Индии, лишив венецианцев исключительного права на торговлю пряностями. Позже португальцев потеснили голландцы, завладевшие Индонезией, а потом англичане, захватившие Индию. Одной из причин, почему Христофор Колумб поплыл на запад, было желание открыть новый путь в Китай, чтобы Испания тоже могла участвовать в торговле пряностями. До Китая он не доплыл, но вместо этого он открыл Новый Свет и новые пряности-красный стручковый перец-чилли, который он привёз в Европу.

# КОРИЦА. ЧЕСНОК.

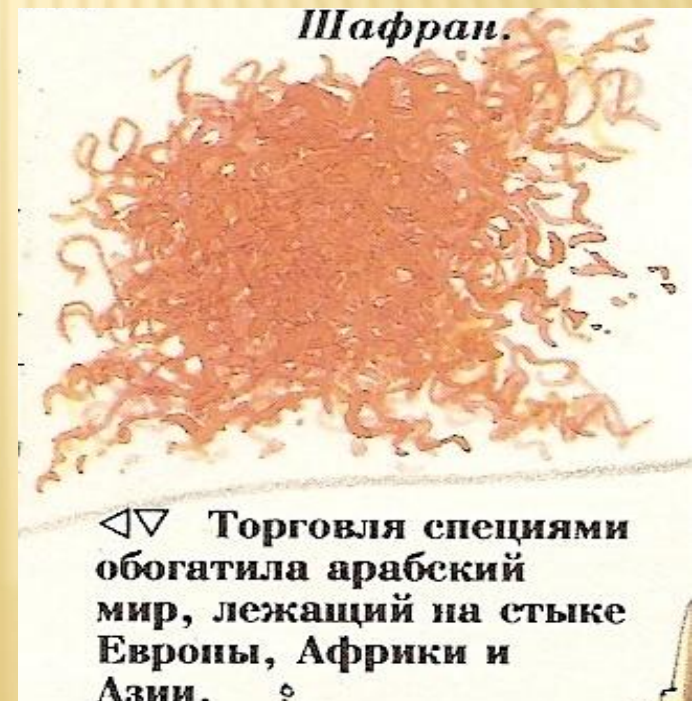
---

- Корицу- кору тропического дерева- добавляют для аромата в вино, супы, мясо и кулинарные изделия.
- Чеснок использовали как лекарство и как средство, помогающее уберечься от чумы, чертей и вампиров.



# ШАФРАН. КАРДАМОН.

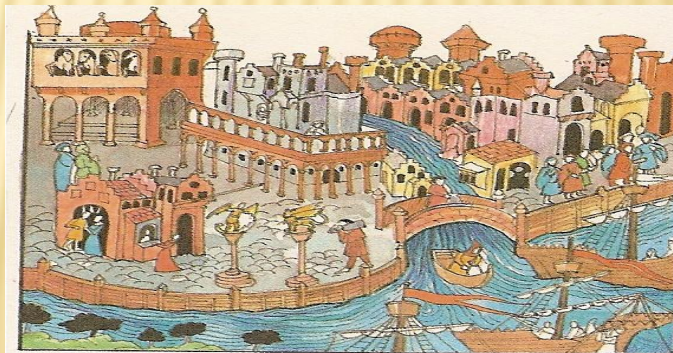
- Шафран- это рыльца пестиков цветков крокуса. В одном килограмме шафрана их 150 тысяч.



# СОЛЬ.

---

- Соль жизненно необходима человеку. В течении веков соль использовали для заготовления впрок рыбы и мяса. Без солонины великие мореплаватели никогда не смогли бы совершить свои путешествия и открыть пути для мировой торговли.



△ Крупный итальянский торговый город Венеция сначала разбогател на соли, которую вываривали в лагунах вокруг города. Только потом Венеция стала главным центром торговли восточными пряностями.

# ПРИМЕНЕНИЕ СОЛИ.

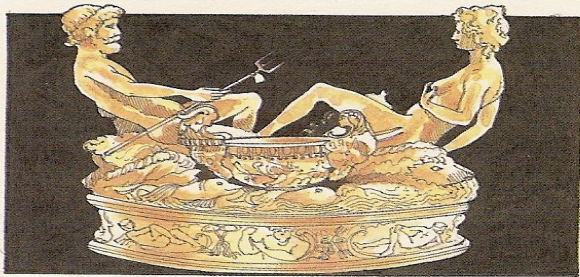
---

- Существуют около 14 тысяч различных применений соли, например, пластины соли веками служили деньгами в африканских странах. Соль используют для охлаждения мороженого, смягчения воды, дубления кожи, выпечки хлеба, выделки сыров, варки стекла и мыла, изготовления кухонной посуды и ракетного топлива.



# СОЛЯНЫЕ ШАХТЫ.

- Добыча соли- одна из древнейших отраслей производства. Соляные шахты в Хальштатте близ австрийского города Зальцбурга(в переводе с немецкого: Соляного города) разрабатывались с начала Железного века. А ещё соль считалась во всём мире символом здоровья. гостеприимства.



△ Эту великолепную солонку из золота сделал итальянский мастер Бенvenuto Челлини для французского короля Франциска I. Веками налог на соль служил главным источником дохода для королевской казны. Возмущение народа этим налогом было одной из причин революции 1789 г.

Источник информации: Автор серии

Дэвид Салариа. Москва

«РОСМЭН»1994