Влияние христианства на технологии и асортимент блюд.

Семенникова Виктория

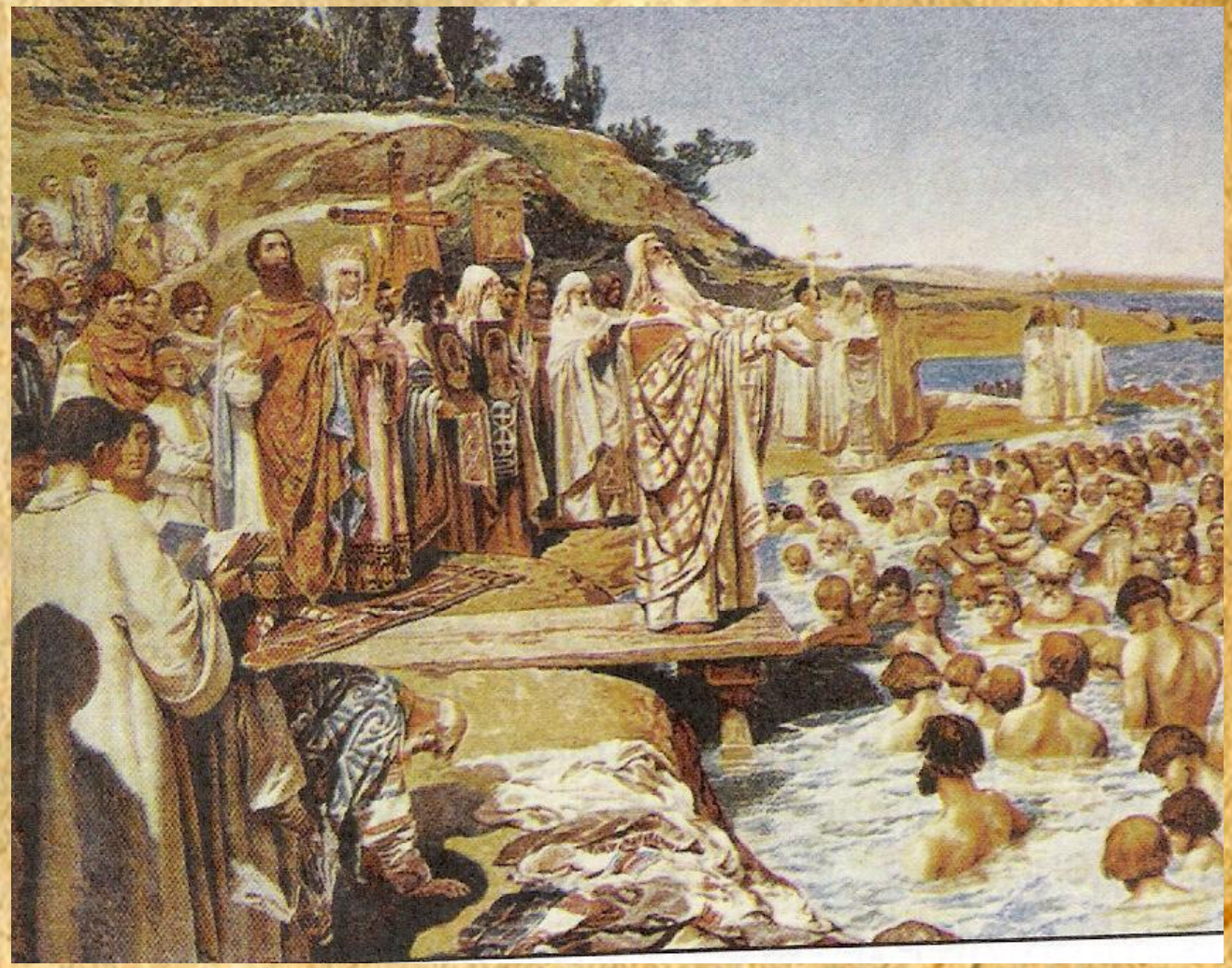
ПК-21-01

Оглавление.

- Появление христианства.
- Русская национальная кухня.
- Русская поворня.
- Религиозное влияние.

Появление христианства.

Христианство возникло в I в. н. э. в восточных провинциях Римской империи.



Русская национальная кухня.

Кухня каждого народа - неотъемлемая часть его материальной культуры, плод коллективного многовекового опыта. Традиции связанные с едой, приемами кулинарной обработки, рецептуры блюд и их ассортимент формировались под влиянием многих факторов. В них также нашли отражения и религиозные воззрения.

В основе современной кулинарии лежит народный опыт. Так, одним и крупных достижений мировой кулинарии явилось создание соусов типа майонез, однако в основе их технологии лежит старинный способ получения уксусно-масляных заправок.

Русская поварня.

Слово "кухня" не употреблялась в русском языке до конца XVIII века. Да и спец. Помещения для приготовления пищи не было, почти все пространство в доме занимала русская печь. Все пространство от устья печи до передней стены служило для стрепни, это пространство и называлось поварня.

Современная кухня использует те же приемы тепловой обработки: жарку на сковородах, выпикание в духовках, варку, припускание, жарку над углями и др. Однако появились и новые приемы тепловой обработки. К примеру жарка в фольге.

Религиозное влияние.

Оно сказалось прежде всего на появлении обрядовых блюд, связанных с жертвоприношением языческим богам или культом предков (блины, пироги, кутья и др.) После распространения христианства эти обрядовые блюда в значительной степени сохранились, но были "переосмысмыслены". Так, не будучи в силах побороть обряды в честь бога Ярылы, проводов зимы и встречи весны, церковь вынуждена была узаконить их в виде "сырной", или масленой, недели Великого поста.

В православном христианстве, как и в католицизме, нет абсолютных запретов на употребление некоторых продуктов и постоянного их деления на одобряемые и порицаемые. В подходе христианской религии к питанию прослеживается разумный принцип умеренности с отказом от крайностей.

По пищевым предписаниям православные посты можно разделить на пять категорий:

Строжайший пост — запрещена любая пища, допустима только вода. В медицине это соответствует полному голоданию.

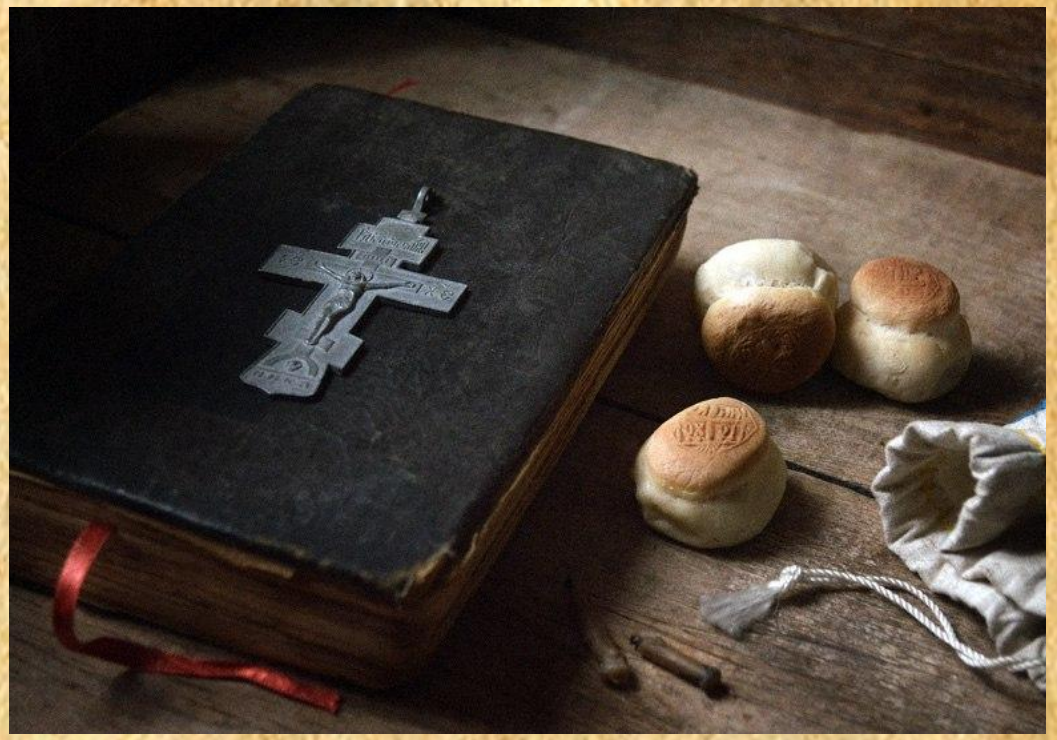
Пост с «сухоядением» — разрешена невареная растительная пища. В медицине это близко к понятию о строго вегетарианском питании в форме сыроедения. В дни этого поста едят и хлеб.

Пост с «ядением сварения» — разрешено употребление растительной пищи, подвергнутой тепловой кулинарной обработке, но без постного (растительного) масла. Этот тип питания почти полностью соответствует строгому вегетарианству.

Пост с «ядением сварения с елеем» — соответствует предыдущему, но допустимо использование постного масла в натуральном виде и для приготовления пищи из растительных продуктов (елей — это оливковое масло, но можно использовать любое растительное масло).

Пост с «ядением рыбы», когда растительная пища в любой кулинарной обработке дополняется рыбой и рыбными продуктами, а также постным маслом.

Посты существуют однодневные и многодневные. Еженедельные постные дни — среда и пятница.



Конец.
Спасибо за внимание!

Текст слайда