



Презентация на тему «Еда 18 века»

Выполнил : Резниченко Александр

Учитель : самый лучший учитель истории в мире , Берладина Е.В

Что же ели люди в 18 веке?



- Рацион людей, проживающих восточной части Европы, определялся тремя основными видами продуктов. Чаще всего на столах простых обывателей можно было увидеть хлеб, мясо и вино. Конечно, спиртные напитки у бедняков появлялись только на праздники, но не упомянуть о них нельзя.
- Хлебобулочные изделия значительно отличались от современных продуктов. Не нужно думать, что горячий румяный каравай, изображенный на картинках детских книг о крестьянстве, действительно был очень вкусным. Для того чтобы получать хороший урожай, пшеницу приходилось чередовать с посадкой трав, идущих на корм скоту и дающих отдых земле.

- В Европе бедняцкий хлеб готовился не только из муки. В него добавлялись отруби, сорняки и даже ядовитые растения. В книгах известных историков встречается описание изделий из муки грубого помола, которые, в прямом смысле слова, горели синеватым пламенем.
- Отдельно нужно упомянуть о таких заменителях главного продукта, как рис, гречка, чечевица, бобы и даже каштаны. Эти пища крестьян помогала выжить в голодные годы или во время войн. Белый хлеб присутствовал в рационе только богатых знатных людей и стоил больших денег.
- Изменения рациона европейцев 16-18 веков коснулись в первую очередь мяса. Изначально потребление этого высококалорийного продукта составляло около 100 кг на человека в год. Во второй половине XVII доля этого элемента питания в повседневном рационе значительно уменьшилась. По причине перенаселения в Германии или Франции количество мясных блюд снизилось до рекордного показателя в 20 килограмм.



- Если говорить кратко, то хронический недостаток витаминов и белка не мог не отразиться на состоянии организма людей. В те времена болели много и, в большинстве случаев, причиной опасных патологий становился ослабленный иммунитет. Очень часто диагностировались рахиты, туберкулез, менингит, пневмония, ревматизм, артрит и сифилис. Такие недуги существуют и по сей день, но риск заболеть стал намного ниже во многом благодаря разнообразию повседневного меню.



Французская кухня

- Со времен Екатерины в России становится модной французская кухня, в корне изменившая русское застолье. Дорогие повара, выпущенные из Франции, готовили для знати то, что ели при дворе Людовика XVI. Поражает новый вкус многих знакомых продуктов. Так, мясо, которое варили или жарили кусками, а потом холодным ели руками, теперь готовят как-то по-особому: отбивают, перемалывают, режут на порции, появляется такое понятие, как «гарнир» (в основном из овощей).
- Русские гурманы запоминают новые, неведомые прежде названия блюд: «суп», «пюре», «рулет», «паштет», «соус», «котлета». Появились и блюда, ранее невиданные, дивные – устрицы, омары. Изменения кухни проявляются во многом, начиная с сервировки стола. Обязательной стала вилка, сочетавшаяся теперь не с огромным кинжалом, который гость доставал из-за пояса, а с небольшим столовым ножом. Появились сервизы с супницами, салатницами, бульонницами. С развитием фарфорового производства вместо огромного золотого, серебряного или оловянного блюда, которое не менялось во время всего обеда, появляются сменные фарфоровые тарелки единого типа, характерного для каждого сервиза. Это явление называется «перемена». За обед тарелки и многие предметы на столе менялись три-четыре раза. Суп с закусками сменялся жарким, потом следовал салат, его менял десерт, все заканчивалось сыром и фруктами. Для каждой перемены был свой набор посуды, тарелок.

Напитки

Вино.

- История французского виноделия началась еще во времена римской империи на территории современного Марселя – именно там были посажены первые виноградные лозы.
- Интересно, что связь между виноделием и христианством на территории Франции никогда не обрывалась, напротив, при монастырях культивировались виноградники, совершенствовалась технология, рождались винодельческие традиции. В средневековой поэме «Битва вин» рассказывается об устроенном королем Филиппом Августом турнире по дегустации вин



Пиво

- Его изготавливали в тех регионах, где в силу климатических условий было сложно выращивать виноград. Кстати, в средние века при монастырях не культивировали виноград, но и делали пиво (теперь не удивляюсь, почему в популярных сатирах и карикатурах монахи частенько высмеивались именно как пьяницы). Пиво варили из пшеницы, овса, ячменя, ржи и даже из проса и в средние века, да и позже оно считалось менее престижным напитком, чем вино (чему немало способствовали сами виноделы, стремившиеся поддержать престиж своей продукции и часто противящиеся строительству пивоварен).



Пунш

- Алкогольный коктейль, обычно содержащий фрукты или сок родом из Индии. В начале 17 века рецепт завезли в Англию, где напиток опробовали, и одобрили, а потом он распространился по всей Европе.
- Классический рецепт представлял собой горячую смесь вина или брэнди (а потом и рома, но ром появился позже, в конце 17 века), сахара, лимонного сока, воды и чая. Со временем туда стали добавлять другие фрукты и сок.
- Рецепт одного из самых старых пуншей из рома, известного как барбадосский даже зарифмован: «One of Sour, Two of Sweet, Three of Strong, Four of Weak». (одна часть лимонного сока, 2 части сахара, 3 части рома, 4 части воды. В напиток еще добавляется настойка на основе пряностей и горьких трав, и мускатный орех.





Спасибо за внимание)))