

Продукты питания

Эпонимы русского
языка

ЭПОНИМЫ

1

Бефстроган

ОВ

2

Бульо

Н

3

Гренни

СМИТ

4

Карпачч

О

5

Наполео

Н

6

Пицца

Маргарита

ЭПОНИМЫ

7

Пломби

р

8

Суп Рональда

Рейгана

9

Сэндви

ч

10

Цезар

ь

11

Чай Эрл

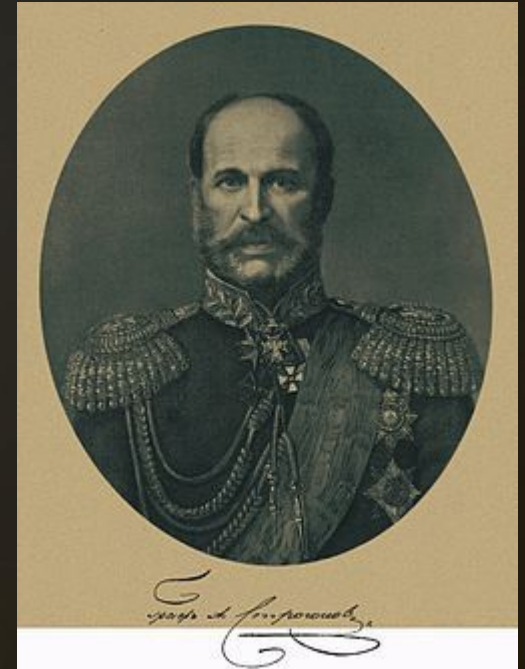
Грей

12

Шарлотк

а

Бефстроганов



Бефстро́ганов (от фр. *Bœuf Stroganoff* — «говядина по-строгановски» — популярное в России блюдо, названное в честь графа Александра Григорьевича Строганова. Готовится из мелко нарезанных кусочков говядины, залитых горячим сметанным соусом. По основной версии, блюдо создал служивший у Строганова французский повар Андре Дюпон.

Бульон



Бульон (от фр. bouillon от глагола bouillir — «кипятить») — жидкий навар из мяса, рыбы или овощей, названный в честь герцога Готфруа де Бульон. Который после взятия Иерусалима был избран королём и получил титул защитника Гроба Господня (однако впоследствии рассказывали, что Готфрид был единогласно провозглашён иерусалимским королём, но отклонил это избрание, не желая носить золотой венец там, где Царь царей носит терновый венец)

Карпаччо



Карпаччо (итал. Carpaccio) — блюдо из тонко нарезанных кусочков сырой говяжьей вырезки, приправленной соусом на основе оливкового масла и лимона. Блюдо «изобретено» в 1950 году владельцем культового «Бара у Гарри» в Венеции Джузеппе Чиприани и названо так в честь Витторе Карпаччо — живописца эпохи Возрождения, чьи картины изобиловали всевозможными искрящимися оттенками красного и белого цветов. В том году в Венеции проходила грандиозная выставка этого живописца. Чиприани разработал этот рецепт специально для графини Амалии Нани Мочениго, которой врачи якобы запретили есть мясо, подвергнутое тепловой обработке.

Наполеон



Наполе́он (фр. Napoléon) — популярный в России торт или пирожное из слоёного теста с масляным или заварным кремом. Согласно одной версии, в 1912 году именитым поварам удалось придумать новое пирожное, необычное, нежное и тающее во рту, которое получило своё название в честь столетия победы над Наполеоном Бонапартом.

Пицца

Маргарита



Пицца «Маргарита» – самый распространенный классический рецепт пиццы итальянской кухни. Супруга короля Итальянской Республики Умберто первого - Маргарита Савойская услышала о блюде, которое было распространено лишь среди бедных, и захотела его попробовать. Но королевские повара не обладали данной рецептурой, потому для готовки пиццы был приглашен самый известный повар Неаполя того времени, Рафаэлло Эспозито. Он решил создать пиццу с ингредиентами цветов флага Италии (красно-бело-зеленый), применив те ингредиенты, которые и в наше время можно увидеть в классической рецептуре пиццы «Маргариты»: для красного цвета используется томатный соус, для белого – моцарелла, для зеленого – листья базилика. Блюдо пришлось по вкусу королеве, после чего было названо её именем — пицца «Маргарита»

Пломбир



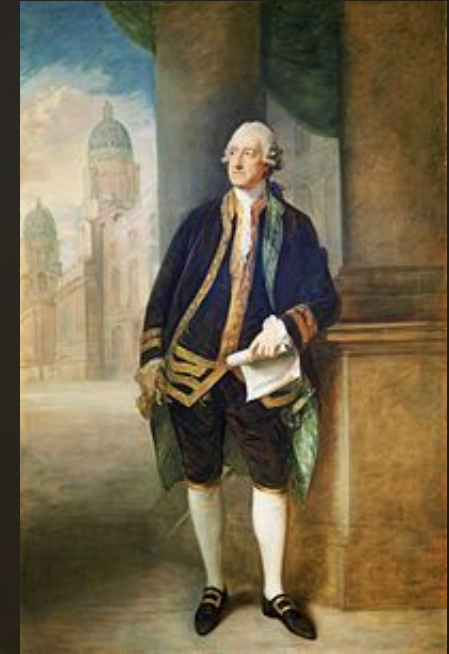
Пломбир (фр. *glace plombières*) — французское сливочное мороженое, приготовленное из цельного молока или сливок с повышенным количеством молочного жира, яиц, ароматическими и вкусовыми добавками, названо в честь французского города Пломбьер-ле-Бэн. Именно там французские кулинары впервые угостили посетителей ресторана необычным десертом.

Суп Рональда Рейгана



Однажды американский президент Рональд Рейган публично заявил, что ему надоели французские супы. Тогда развернулась масштабная кампания, в результате которой был изобретен "типично американский" суп. Суп Рональда Рейгана – похлебка из говядины, томатов, кукурузной крупы и сладкого перца – это пока единственный рецепт, названный в честь президента США.

Сэндвич



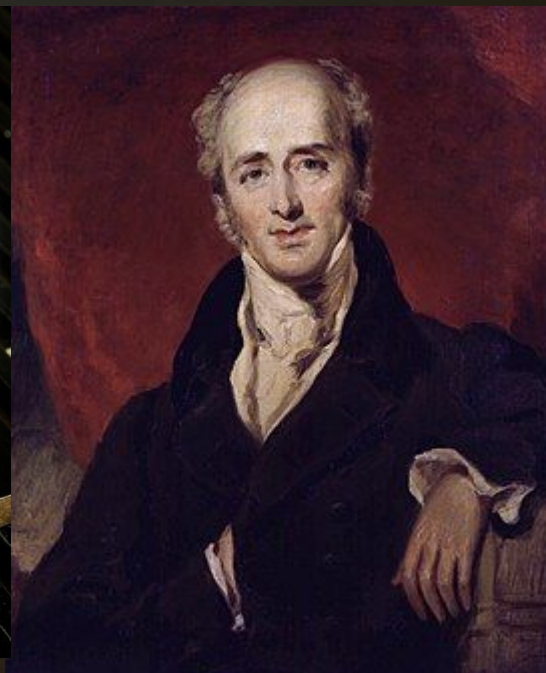
Сэндвич (англ. sandwich) — блюдо, состоящее из двух или нескольких ломтиков хлеба и нескольких слоёв мяса или других начинок. Согласно общепринятой версии, название происходит от титула Джона Монтегю, графа Сэндвичского, заядлого картёжника, который, по легенде, просиживал за игровым столом круглые сутки и просил подавать ему холодную говядину между двумя ломтиками поджаренного хлеба, чтобы не прерываться на приём пищи и при этом меньше паковать руки.

Цезарь



Цезарь – классический салат, который получил название по имени человека, наиболее часто называемого автором этого блюда — американского повара итальянского происхождения Цезаря Кардини, который в 20-40-х годах XX века владел несколькими ресторанами в городе Тихуана, находящемся на территории Мексики. По легенде, салат был изобретён 4 июля 1924 года (в День независимости США), когда на кухне почти ничего не осталось, а посетители требовали пищи.

Чай «Эрл Грэй»



«Эрл Грей» (англ. Earl Grey, дословно — «Граф Грей») — один из самых распространённых сортов чая. В классическом виде представляет собой чёрный чай с добавлением масла, полученного из кожуры плодов бергамота. Считается, что этот сорт чая назван в честь графа Чарльза Грея, который являлся премьер-министром Великобритании в 1830—1834 годах. Согласно версии, один китайский мандарин выслал Грею образцы этого чая за то, что британские моряки спасли его сына после кораблекрушения.

Шарлотка



Шарлотка (от фр. Charlotte) — сладкий десерт из яблок, запечённых в тесте. Согласно одной версии, этот рецепт был предложен королевой Шарлоттой, женой короля Великобритании Георга III. По другой версии, название десерта происходит от др.-англ. charlyt, что в переводе означает блюдо, приготовленное из взбитых яиц, сахара и молока. Существует романтическая история о безнадежно влюблённом поваре, посвятившем придуманный им десерт даме своего сердца Шарлотте.