

История и развитие кулинарии

Что такое кулинария?

Кулинария — это совокупность способов приготовления из минералов и продуктов растительного и животного происхождения самой различной пищи, необходимой для жизни и здоровья человека.



Кулинарией считается одна из самых древних сфер деятельности человека. Все первые кулинарные рецепты, связанные с приготовлением пищи, основывались на жарке в золе, на открытом огне и на раскаленных камнях. Это самый первый способ тепловой обработки пищи. Уже намного позже начали варить еду, и вместе с тем связано появление кулинарных рецептов на основе данного способа приготовления



В Древнем Риме искусство кулинарии достигло своего пика именно благодаря поварам-грекам. Со временем, кулинары стали очень уважаемыми людьми, с их мнением считались, их советы принимались во внимание.



При императорах Августе и Тиберии были организованы первые школы поварского искусства, во главе которых стоял волшебник котла и поварешки - великий повар Апиций.



Марк Габий Апиций

- **Марк Габий Апиций** (*лат.* *Marcus Gabius Apicius*, I в. до н. э. — I в.) — знаменитый **римский гурман** и чревоугодник, имя которого стало нарицательным. Апиций обогатил кулинарное искусство многими новыми кулинарными изобретениями. Книга содержит множество разнообразных рецептов, даже такие изысканные, как рагу из языков фламинго или суп со спаржей из хвостов не родившихся поросят, извлечённых из утробы матери. Жареного поросенка фаршировали густой смесью из меда и вина, присыпанной толчёным перцем и тмином. . Апиций растратил на кулинарные диковинки всё своё состояние, а когда у него осталась сумма, которой хватало на обычную пищу, он из страха совершил самоубийство.



Поэтому не удивительно, что некоторые императоры были настоящими обжорами. При императоре Вителлии, например, готовилось кушанье, стоившее целое состояние - миллион сестерций. Его делали из мозгов фазанов, павлинов, языков фламинго, печени и селезенки редчайших и по тому



Затем после длительного застоя, в конце средних веков, благодаря бурному проникновению пряностей из восточных колоний, изысканная кухня получила дальнейшее развитие. Колыбелью изысканной кухни стала Италия, особенно юг и Сицилия.

При короле Людовике XIV испытала подъем поварского искусства Франция, и с тех пор эти европейские страны ведут непрерывное соперничество по кулинарной части.



Кулинарная школа,
открытая в Париже в
1891 году, имела два
отделения

Мужское

Женское

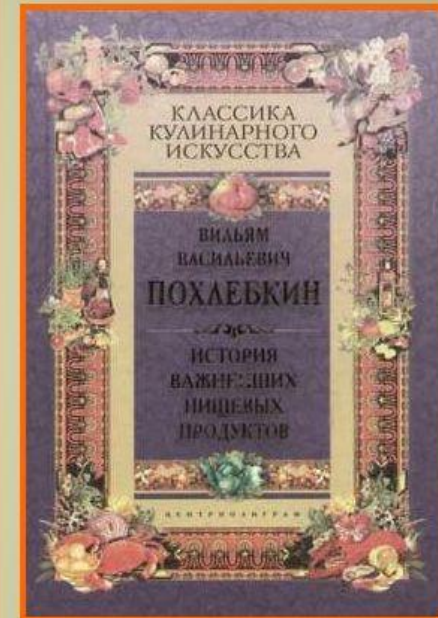
**Женщин
бесплатно
обучали, как
вести
домашнюю
экономику.**



У мужчин обучение было платным – они постигали секреты профессиональной кулинарии. Им преподавали также историю поварского искусства, ботанику, лепку, рисование, счетоведение.



Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 г. по инициативе профессора Андриевского И.Е. и кулинара Каншина Д.В. В России первая кулинарная книга «Поваренные записки» была составлена С. Друковцовым в 1779 г. Ведь тогдашняя русская кухня свято хранила многие



Русский стол широко известен за рубежом главным образом своими деликатесами: копченой спинкой осетра (балыком), севрюжиной с хреном, малосолевой лососиной (семгой), красной, черной и розовой (сиговой) икрой, маринованными и солеными грибами (рыжиками и белыми), составляющими не только прекрасный натюрморт вместе с кристально-прозрачной московской водкой, но и тонко гармонирующими с нею во вкусовом отношении. Однако эти отдельные готовые продукты, к тому же праздничные, несмотря на свою изысканность, не могут дать полного представления о русской кухне, о своеобразии вкуса ее основных горячих блюд, о составе русского национального стола в целом. Русская кухня в том виде, в каком она дошла до наших дней, сложилась окончательно немногим более ста лет тому назад.. Русская кухня прошла длительный, тысячелетний путь развития и пережила несколько этапов. Каждый из них оставил неизгладимый след , причем довольно сильно отличался от других составом меню, композицией блюд и технологией приготовления их, т. е. представлял своего рода отдельную кухню. Таких этапов насчитывается шесть

Древнерусская
кухня (IX—XVI вв.)

Советская кухня
(с 1917 г. по
настоящее время)

Кухня
Московского
государства (XVII
в.)

**Кухня Петровско-
екатерининской
эпохи (XVIII в.)**

Петербургская
кухня (конец XVII
в.—60-е годы XIX
в.)

Общерусская
национальная
кухня (60-е годы
XIX — начало XX
вв.)

**Благодаря нашим
предкам кулинарам,
русская кухня в наше
время развивается и
пополняется
рецептами все
больше и больше.**