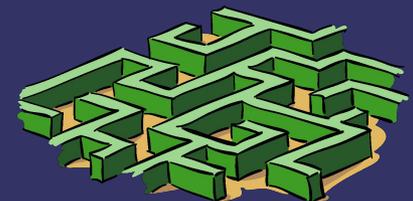
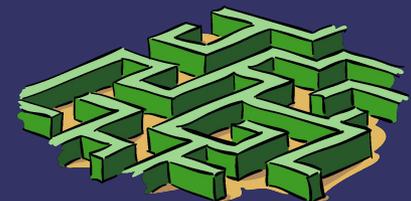


Презентация “Еда в западной Европе в 18 веке”



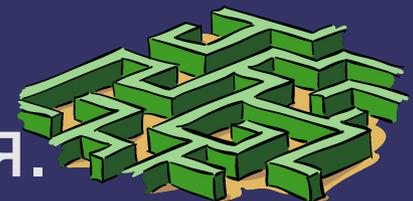
Основа рациона

- ⇒ Рацион людей, проживающих в западной Европе, определялся тремя основными видами продуктов. Чаще всего на столах простых людей можно было увидеть хлеб, мясо и крупы.



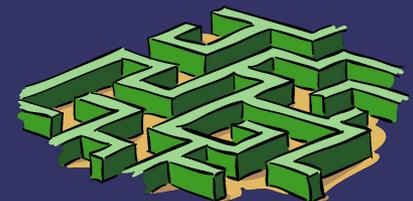
Хлеб

- ⇒ Хлеб того времени значительно отличались от современных продуктов. Не нужно думать, что горячий румяный каравай, изображенный на картинах 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.



Мясо

- ➔ Во второй половине 18 века широкое распространение получила солонина. Соль значительно продлевала срок хранения продуктов, и поэтому стала незаменимой приправой на столах бедняков. Использование соли сделало рыбу более доступной.



Крупы

- Стоит упомянуть о таких главных продуктах, как пшеница, гречка, чечевица, бобы и даже каштаны. Эти пища крестьян помогала выжить в голодные годы или во время войн.



Спасибо за внимание!

