

# История Закусок

# Закуска

а

---

**Заку́ска** — еда, которая подаётся перед основными блюдами либо в качестве отдельной лёгкой трапезы. Закуска часто употребляется вместе со спиртными напитками (аперитивом).

# История возникновения салатов

---

Обычай есть салат встречается уже у римлян, которым были известны салаты из эндивия, бульона, оливкового масла, лука, мёда и уксуса.

В Средние века салат изготавливался из лука, чеснока, перечной мяты и петрушки

# Рецепт салата Оливье

## Продукты

Картофель - 3-4 шт.

Яйцо - 3 шт.

Огурчик свежий и соленый - по 1 шт.

Горошек - 1 банка

Колбаса докторская

Морковка вареная 2-3 шт.

Лук

Сметана

Майонез



# История Супов

# Суп

# Ы

**Суп** (от фр. *soupe*) жидкое блюдо (обычно *первое*), распространённое во многих странах. Отличительной особенностью супа является в первую очередь тот факт, что суп включает в себя не менее 50 % жидкости (иногда говорится, что при приготовлении должно применяться правило «в супе должна быть половина жидкости»); во вторую очередь (для горячих супов) — суп готовится методом варки, в подавляющем большинстве случаев — в воде.

# История возникновения супов

---

Суп, как блюдо в его сегодняшнем понимании, сложился не более 400—500 лет назад, с появлением крепкой, неокисляемой и химически нейтральной посуды, позволяющей осуществить процесс приготовления. При этом надо отметить, что на Востоке (Древний Китай и близкие регионы) супы возникли раньше, примерно за 100 лет до нашей эры и опять же — в связи с более ранним возникновением пригодной посуды. Это не означает, что ранее люди не пользовались варкой — данный способ приготовления пищи возник с появлением глиняной и каменной посуды (В. В. Похлёбкин называет последнюю наиболее пригодной для приготовления супов). Однако следует отличать суп как блюдо, где его составляющие являются неразделимыми частями, создающими общий вкус, общую композицию и просто отваренные продукты или их смесь, где варка преследовала лишь цель термической обработки продукта. Полученный отвар при этом, по крайней мере, в первобытные времена, не использовался.



# Рецепт Борща

## Продукты

Мясо (любое) - 500 г

Картофель - 3-4 шт.

Свекла - 1-2 шт.

Капуста - 200-300 г

Морковь - 2 шт.

Помидор - 1 шт.

Лук репчатый - 1 шт.

Чеснок - 1-2 зуб.

Перец болгарский - 2 шт.

Томатная паста - 2 ст.л.

Фасоль консервированная или отварная - 400 г

Лавровый лист

Зелень

Масло растительное

Соль

Сахар

Перец

Сало (по желанию)





# История Горячих Блюда

# История Мяса по-французски

*Veau Orloff* — оригинальное название блюда, которое впервые было приготовлено в Париже для русского графа Орлова, фаворита императрицы Екатерины. «Телятина по-Орловски» представляет собой запеканку из телятины, картофеля, лука и грибов, запеченных под соусом бешамель с добавлением сыра. В упрощённой версии, называемой «мясом по-французски», исчезли грибы, а мясная составляющая стала чаще всего включать свинину или говядину, нередко в виде фарша; соус бешамель заменен сливками, сметаной или отсутствует вовсе. Существуют разные варианты приготовления блюда, где может меняться расположение слоёв (лук снизу или сверху), состояние продуктов (предварительная обжарка) и формы нарезки (мясо ломтями или маленькими кусочками, лук кольцами или мелко порезанный). Подавать мясо по-французски принято, нарезая порции или захватывая снизу кусок мяса, и аккуратно перекладывая его на тарелку, чтобы не нарушить целостность слоев.

«Мясо по-французски» не является блюдом французской кухни. Во Владивостоке мясо, запеченное под картофельной шубой, именуют «Мясом по-капитански» (чаще, однако, блюдо готовится без картофеля), а в средней полосе России — «Дипломат», «Сюрприз» или «По-домашнему». В эльзасской же кухне, на востоке Франции, существует блюдо под названием «Бекеоффе». В него также входят слои из кусков мяса, картофеля, крупно нарезанного лука и моркови, но без сыра. Главная особенность этого блюда — целые груши, которые кладутся последним слоем.

# Рецепт Мяса по-французски

## Продукты (на 14 порций)

Свинина - 1 кг

Шампиньоны - 1 кг

Лук репчатый - 2 шт.

Сыр твердый - 100 грамм

Сыр адыгейский - 100 грамм

Помидоры красные - 2 шт.

Горчица (готовый соус) - по вкусу

Соль - по вкусу

Перец черный молотый - по вкусу

Масло растительное - для жарки



# История Макарон по флотски

- Первое известное упоминание блюда с таким названием встречается в книгах «Кулинария», издательство 1955 года и «Самобытная кухня», издательство 1965 года, из чего следует, что макароны по-флотски приобрели широкую известность уже после завершения Второй Мировой войны. Стоит заметить, что похожие по рецептуре блюда существовали и ранее.
- Этимология приставки «по-флотски» до сих пор точно не выяснена, однако название «макароны по-флотски» («navy-style macaroni») фигурирует в англоязычной монографии Бориса Чертока, описывавшей события, происходившие на советской подводной лодке в 1955 году.
- В советское время макароны по-флотски выпускались в виде консервов, проводились исследования по консервации блюда.

# Рецепт Макарон по флотски

## Продукты (на 4 порции)

Свиной биток - 500 г

Макароны (спагетти) - 500 г

Кинза - 1 пучок

Смесь пряностей "Хмели-сунели" - 1 ст.л.

Чеснок - 1 зубчик

Соль - по вкусу

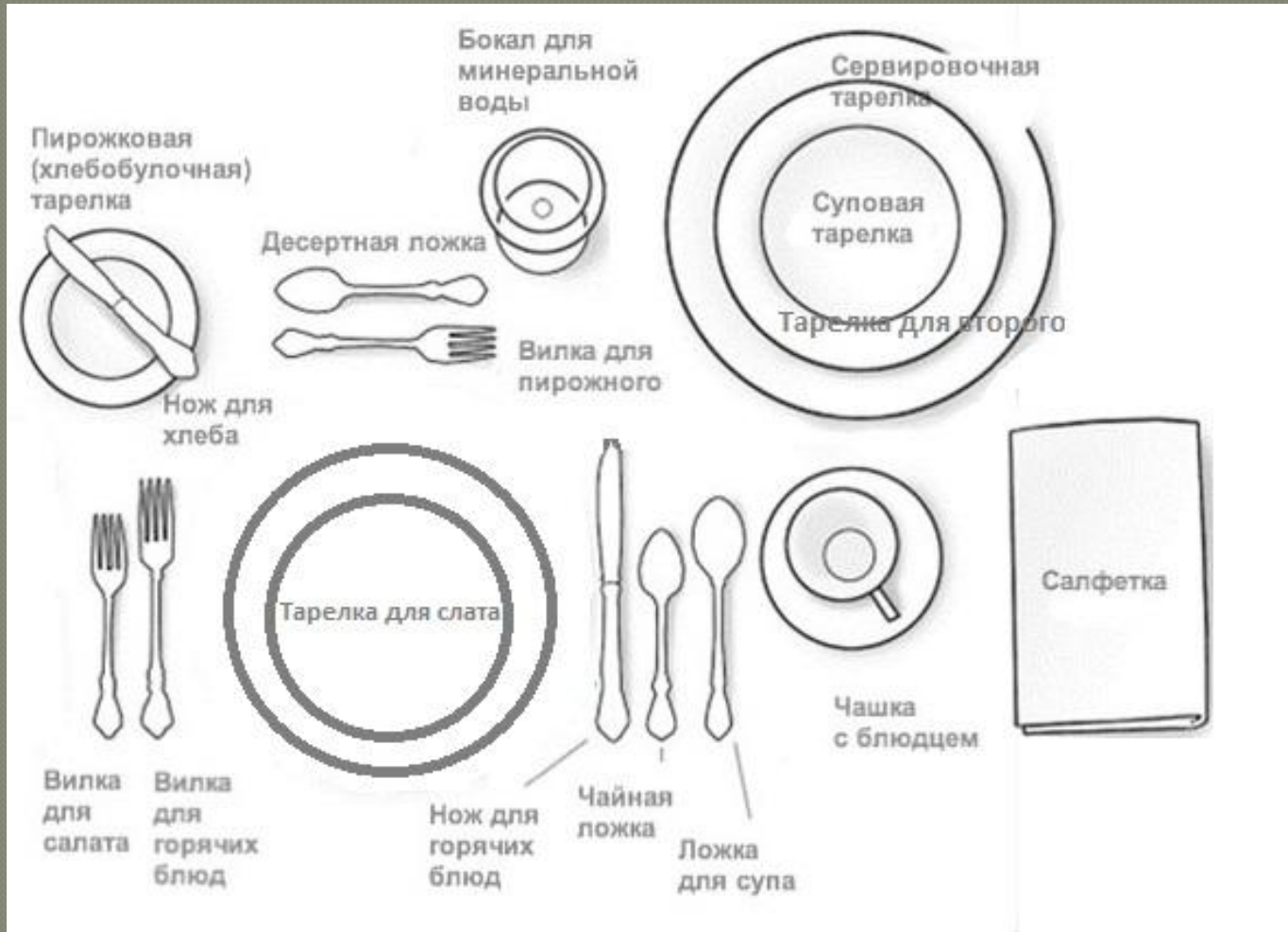
Масло подсолнечное - 2 ст.л.





# Сервировка

## а



# ВЫВОД

---

С возникновением разных видов еды появилось больше групп и подгрупп разнообразнейших блюд.



---

Конец