

Суп, который сейчас, как правило, едят в качестве первого блюда, в средние века завершал застолье. Ложками и столовыми приборами в средневековье не пользовались, потому что эти приборы применялись во время церковных служб. Поэтому за столом обходились только ножом. За столом действовала заповедь: «Бери руками и ешь».

Обед на Руси в XVII веке состоял из 5-ти блюд: холодное, похлёбка, жаркое, взвар(напоминает компот), пироги или пирожные. В Голландии в качестве гарнира обычно подавали вареники, которые называли «обезьяньими подопечными». 300 лет назад царь Пётр I привёз клубни картофеля в Россию. Но крестьяне отказывались выращивать его, называя «ведьминой ягодой». Крестьяне не знали, что съедобны клубни, и поэтому ели плоды картофеля – маленькие ягоды, содержащие ядовитые вещества. Из-за того, что картофель распространяли насильно, на Руси возникали «картофельные бунты». Теперь же его называют «вторым хлебом».

Во Франции картофель долго являлся не съедобным, а декоративным растением. Придворные дамы украшали свои платья букетиками из цветов картофеля.

Котлета в переводе с французского – ребрышко. Раньше котлеты готовили в серединке с ребрышком (косточкой) и ели, держась за него. И только 200 лет назад котлеты стали готовить в привычном для нас виде.

Винегрет – традиционное для нас блюдо, название произошло от французского слова «винегр» – уксус, которым французские повара обязательно заправляют этот салат.

Раскопки и летописи свидетельствуют о том, что люди

умели делать сыр еще во времена фараонов. Самому старому из дошедших до нас рецептов – две тысячи лет.

Для изготовления одного килограмма сыра требуется десять литров молока. 90 г обеспечивает организм человека дневной нормой кальция, а молока для этого требуется 3 литра.

Макароны изобрели китайцы. В Европу их завез знаменитый венецианец Марко Поло.

Слово «макароны» происходит от древнегреческого «μακαρία» – счастье, благодать. В Италии создан музей макаронного дела.

Европейцы впервые познакомились с какао в XV веке. Они высадились на мексиканском побережье, где ацтеки угостили прибывших вкусным напитком.

Какао и шоколад получают из плодов тропического шоколадного дерева. Эти плоды имеют очень горький вкус, но люди научились приготавливать из них вкусное лакомство.

Шоколад содержит особые вещества – теобромин, кофеин, теофиллин. Они оказывают стимулирующее воздействие на организм, способны улучшать настроение человека.

С мороженым человечество знакомо уже более 3 тыс. лет. Во время похода Александра Македонского в знатных домах Персии и Индии великого полководца потчевали изысканным десертом – замороженным соком сладких фруктов с добавлением снега. В Европу мороженое проникло благодаря путешественнику Марко Поло. Настоящее сливочное мороженое изобрели при Наполеоне.

Знаменитый пломбир родом из Франции (из провинции Пломбьер-ле-бем). В России издревле существовали рецепты своего мороженого. Еще в Киевской Руси к столу подавалось наструганное замороженное молоко.

Мёд известен человеку уже 50 тыс.лет, а пчёлы считаются самыми древними «домашними животными». В Древнем Египте мёд широко использовался для пропитывания пелен мумий, для консервирования продуктов, приготовления более 20 видов лекарств. В Древнем Риме мёд использовали для лечения облысения.

Соя пользовалась очень большим уважением у наших предков. Её приносили в жертву богам. Во время церемонии празднования весны сами китайские императоры, считавшиеся наместниками Бога на Земле, высевали первую борозду сои. За несколько тысячелетий кулинары изобрели более 12 тыс. рецептов блюд из сои и соевых продуктов.

Лук считался у египетских крестьян не только одним из любимейших кушаний, но и священным растением. Скромная луковица своей формой напоминала древним Луну. Жрецы не применяли в пищу лук – земное подобие луны.

В отличие от жрецов, рабы и крестьяне при постройке пирамиды Хеопса съели такое количество лука и чеснока, на покупку которого понадобилось 1600 талантов серебра, что, в переводе на наши деньги, составляет 2 миллиона рублей.

Свекла у древних персов служила символом ссор, раздоров и сплетен. Кто хотел насолить недругу, подбрасывал ему в дом ветвистую свеклу. Свеклу вручали и незадачливому жениху у саксов. Это означало, что молодой человек не пришёлся ко двору девушке.

Помидор родом из Южной Америки. Местные народы называли его «томаталь», что означало «крупная ягода». А в Италии помидоры называли «золотые яблоки». Капусту впервые попробовали в Испании. Там её называли «ащи». Возможно с тех пор попало в русский язык слово «щи». Римляне по форме овоща называли его «капут», что означает «голова