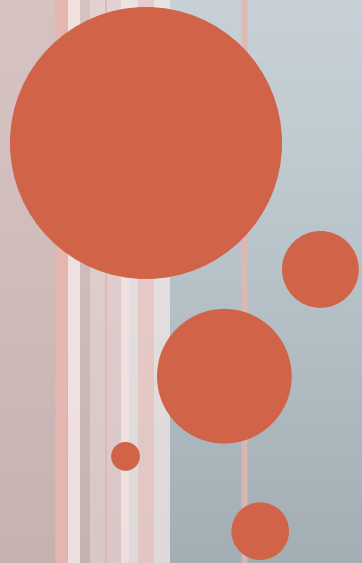


Французская кухня в России.





ВЫПОЛНИЛА:

Ученица 10 «А» класса
МОУ СОШ № 7 г.Сальска
Мелешкина Светлана

РУКОВОДИТЕЛЬ:

Шматько Н.Н. ,
учитель истории и
МХК

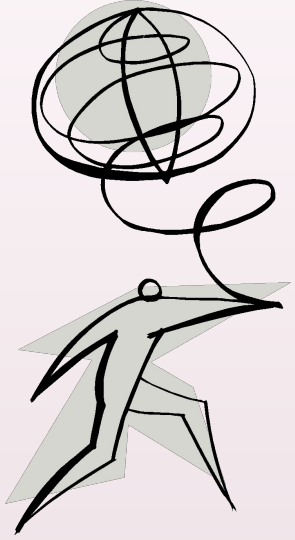


Революцию на кухне начал Петр I. В его время в России появились плита, иноземная посуда и яства, вошли в моду кушанья, приготовленные по западным рецептам. На столе Петра красовались невиданные ранее продукты: о роки, колбасы, соленные и копченые мясные блюда, приготовленные с перцем, чесноком и луком.

Именно при Петре I стало входить в моду, употребление венгерского вина; его пили в торжественных случаях!

А вот шампанское появилось в России при императрице Елизавете Петровне: его привез французский посланник маркиз Шетарди, а пропагандировать его стали Андрей Шувалов и Кирилл Разумовский!

Появлению в России чая мы обязаны монгольскому хану, наградившему русского посла этим «бесполезным» подарком взамен собольих шкур.



ЗАДАЧИ:

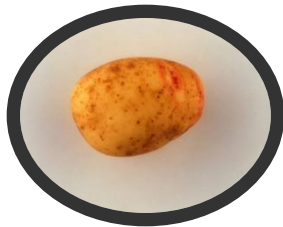
- 1. Начало «Французской кухни» в России.*
- 2. Рассмотреть посуду XIX века и ее применения.*
- 3. Рассмотреть блюда «французской кухни».*
- 4. Сервировка стола.*



Начало «французской кухни» в России.

В отличие от чая и кофе картофель прижился лишь к концу XVIII в. Картошку в те времена называли «чертовым яблоком».

Если привезенные Петром I клубни картофеля пришлось сажать силой с помощью солдат, то помидоры получили распространение «мирным путем». Их называли «помпадур», «яблоко любви» и выращивали как декоративные цветы на окнах.



В XVIII в. менялся не только набор продуктов, но и способы приготовления блюд. В царствование императрицы Екатерины II русская кухня стала немодной: русская еда уступила место иностранным блюдам. Богатые вельможи выписывали из-за границы поваров-французов. Те привозили с собой секреты кулинарного искусства.

Продукты стали комбинировать, перемешивать- появились салаты, гарниры.

Слова «суп, бульон, пюре, соус, фарш, паштет, рулет» и многие другие «приехали» в Россию из Франции вместе с соответствующими блюдами.

Посуда XIX века.





суду и ее применения.

Самовар- исконно русское изобретение - появилось в конце XVIII века. Он смягчал и очищал жесткую воду. Кран у самовара никогда не делали у самого дна того, чтобы оседала накипь .

Кофейник придумал в XVIII веке англичанин Рэмфорд. В кофейнике заваривали кофе.





В начале шестнадцатого столетия чай впервые попал в Европу, да не один, а со своим верным другом заварочным чайником.

Небольшой горшочек, рассчитанный только на одну порцию чая, назывался Вассаго.



Посуда из фарфора и меди.





П
О
С
У
Д
А

И
З

Ф
А
Р
Ф
О
Р
А

И

М
Е
Д
И





П
О
С
У
Д
А

И
З

Ф
А
Р
Ф
О
Р
А

И

М
Е
Д
И



Блюда «французской кухни»





Гренки



Бутерброд в лаваше





Помидорные чашечки с салатом



Пицца по-домашнему



Рататуй



Чуду из творога
и картошки

САЛАТЫ



Рыба-йож



ВИНЕГРЕТ





Оливье



Селедка под шубой



ПЕКИНСКИЙ САЛАТ



БЛЮДА ИЗ МЯСА



Блюдо из
кролика



Мясо
по-французски



БЛЮДА ИЗ КАБАЧКОВ



Кабачковые
языки



Кабачковые
палочки





**Оладьи из
кабачков**



**Фаршированные
кабачки**



ДЕСЕРТ



Белый шоколад



Шоколадные
бананы



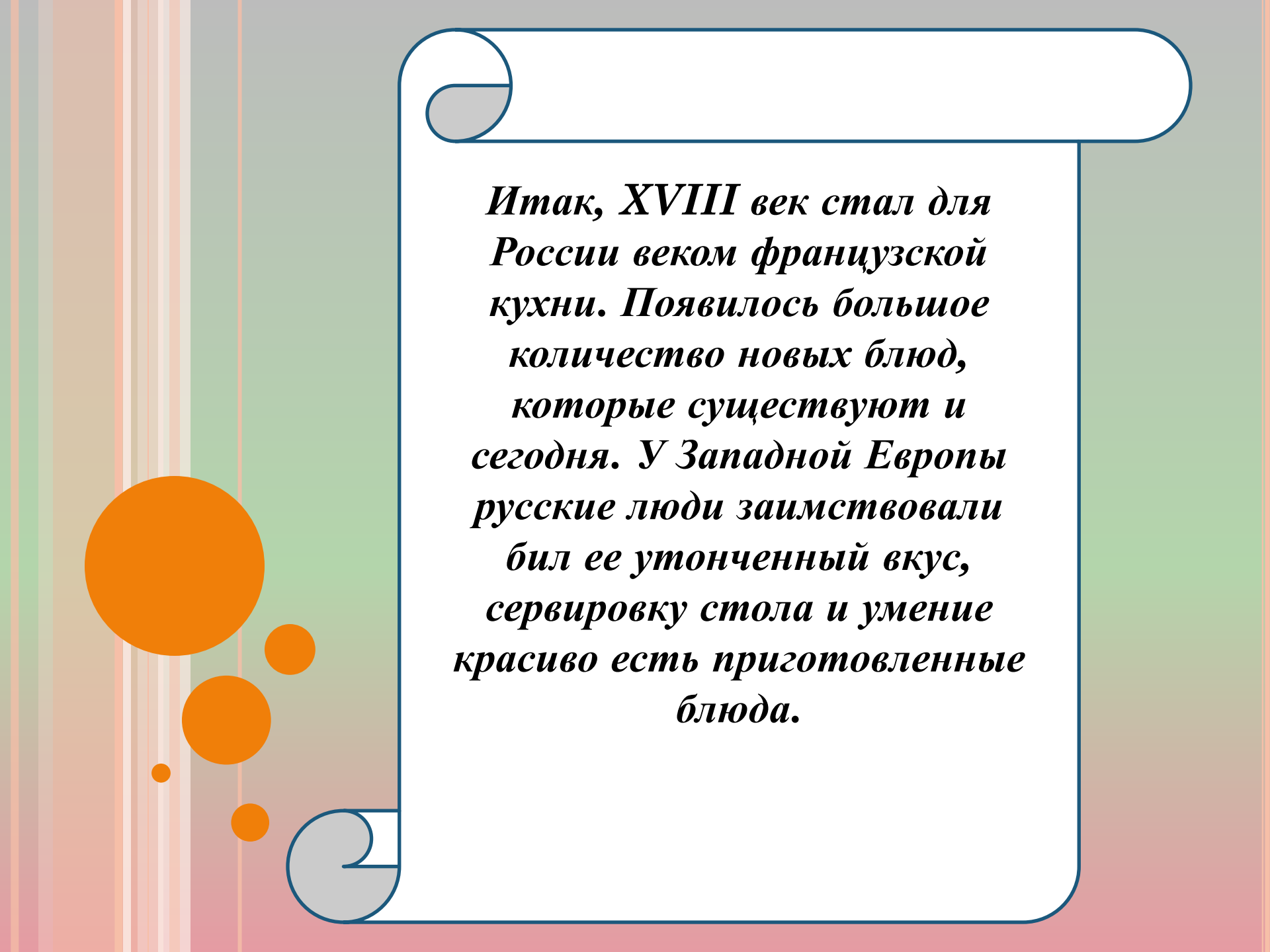
Сервировка стола

При Петре I из Голландии были впервые привезены салфетки. Хорошо всем известная вилка родом из Венеции. Она на 400 лет моложе ложки. Пословица «Вилкою, что удой, а ложкою, что неводом» возникла не сразу. Долгое время вилкой, которая была тогда двузубой, только брали мясо из общей тарелки. Вилки лежали на столе, а блюда и в XVIII в. Ели руками. Лишь концу столетия вилку признали и в России.



С
Е
Р
В
И
Р
О
В
К
А

С
Т
О
Л
А



Итак, XVIII век стал для России веком французской кухни. Появилось большое количество новых блюд, которые существуют и сегодня. У Западной Европы русские люди заимствовали ее утонченный вкус, сервировку стола и умение красиво есть приготовленные блюда.

Конец!!!

