



*Презентация
на тему: «История развития мировой
кулинарии»*


*Выполнила:
студентка 1 курса
дневного отделения
группы ТПОП/11-17
Шевченко Т. В.*

*Проверила:
Кузьменко Н. В.*



Содержание

- 1. Понятие о кулинарии.*
- 2. История развития кулинарии.*
- 3. Специи и пряности.*
- 4. Хронология важных событий в мире кулинарии.*



Кулинария – искусство приготовления пищи, вкусной и питательной. Такое краткое определение можно дать этому глубокому по смыслу слову. Мировая кулинария за свою историю создала сотни тысяч блюд. Она прошла путь от примитивного приготовления пищи в древнейшие времена до искусного — в наши дни, пройдя свои необыкновенные взлеты и падения.



Интересна история развития кулинарии. Изначально колыбелью кулинарного искусства слыла Греция. Потом пальму первенства переняла Римская Империя. Это было в начале первого тысячелетия. В конце средних веков, после относительного застоя в мире кулинарии, расцвет ее произошел в Италии, особенно, на Сицилии. Во время правления короля Людовика XIV (1600-е гг.) поварское искусство расцвело во Франции, с тех пор Италия и Франция – вечные соперники в кулинарии.



В конце XIX века в России были учреждены Первая практическая школа поварского искусства, Школа кухонного искусства общественного охранения народного здоровья и Школа кулинарного искусства в Москве, Петербурге и Одессе. Это не значит, что до тех пор в нашей стране не было искусства кулинарии, просто обучение этому искусству приобрело организованный характер.

Сейчас русская кухня считается самой разнообразной в мире. Новое блюдо повар, прежде чем приготовить для гостей, тщательно осваивает. Неспроста кулинарию считают искусством: она требует определенных навыков и терпения.





Специи и пряности

В средние века, связанные с активным завоеванием колоний, в Европу стали привозить различные восточные специи. Это резко подтолкнуло развитие кулинарного искусства. Европейские страны начинают многовековое соперничество в приготовлении блюд. Становится модным изобретать новые рецепты. Этим увлекались писатели, поэты, композиторы. До наших дней дошли рецепты от Россини, Александра Дюма-отца и многих других деятелей искусств.



Хронология важных событий в мире кулинарии

140000 — 110000 лет до н.э.	появился хомо сапиенс – человек разумный, он употребил огонь для приготовления пищи
8000 – 40000 лет до н.э.	человек готовит пищу, измельчая, перемалывая, жаривая и запекая ее.
1300 лет до н.э.	в Китае записывают первый рецепт в мире — салат с маринованным карпом.
Начало I тысячелетия	открыты первые школы поварского искусства в Древнем Риме.
В 1066 году	нормандцы привозят в Британию итальянские и французские приемы кулинарии.
В 1200 году	в Индии и арабских странах появляются первые макароны (лапша).
В 1505 году	в России изобретен хлебный спирт, потом водка.

В 1553 году

в Европу из Америки привозят картофель.

В 1560-ые	британские пуритане запрещают пиры, вино и специи. Тем временем во Франции начинаются истоки классической французской кухни.
В 1600-е	Петр I привозит в Россию не только диковинные продукты, но и поваров.
В 1765 году	в Париже открыт первый ресторан в мире.*
В 1779 году	выпущена первая в России кулинарная книга «Поваренные записки» С. Друкавцева.
В 1929 году	продают первые замороженные полуфабрикаты.
В 1954 году	в Калифорнии открывается первый Макдональдс.*
В 2000-е годы	растет популярность здорового и экологичного питания во всем мире...

Примечания

**Ресторан – сугубо парижское изобретение. До того, как в столице появились первые рестораны, здесь были средневековые таверны, которые опустели к началу XVIII века, поскольку требовательная публика предпочитала, чтобы повар приходил на дом. «Рестораны» с индивидуальным обслуживанием «а ля карт» появились в 1765 году на рю де Пули, недалеко от Лувра; владельцем их был некто Буланже. Число ресторанов быстро росло, но первым шикарным рестораном стала английская таверна в Пале-Рояль, которую содержал Антуан Бовилльер, бывший шеф-повар графа Провансальского. Своих клиентов Бовилльер принимал в роскошной обстановке, со столами из красного дерева, хрустальными люстрами, скатертями с дамасским узором, с прилично одетыми слугами, винным погребом и с едой высшего качества.*



**Самое первое заведение братьев Ричарда и Мориса МакДональдов открылось в 1940 году в калифорнийском городке Сан Бернардино. Это было обычное кафе для автомобилистов. Оно приносило им около 200 000 долларов в год, но Ричард и Морис непрерывно искали пути его усовершенствования. Когда в 1948 году братья поняли, что основной доход им приносит продажа гамбургеров, то их головы посетила гениальная идея. Они переделали внутренний зал ресторана в конвейер по изготовлению гамбургеров и впервые в мире вышли на абсолютно новую концепцию быстрого питания, основанную на быстром обслуживании, низких ценах и большом объеме продаж. Всего за тысячу долларов лицензиаты получали название «Макдоналдс», принципиальное описание системы скоростного обслуживания, могли в течение одной — двух недель пользоваться услугами Арта Бендера, который помогал лицензиатам начать работу. Индустрия ресторанов быстрого обслуживания была готова к старту.*

