



# БЛЮДА

Презентацию подготовили: ученики 9-м класса, МБОУ СОШ №6(корпус1), Новиков  
Владимир и Карамян Артак

# Пралине





# Пралине

- Пралиné — густая жирная масса из перетёртых жареных орехов и сахара, с возможными дополнительными компонентами (кондитерским жиром, какао-маслом, ванилином), с массовой долей орехового жира не менее 10 %. Пралине в основном используют для начинки конфет и шоколада. Орехи или семена обжаривают, добавляют сахар и интенсивно перемешивая нагревают до расплавления сахара. Полученную массу выливают на смазанный маслом стол или противень и ожидают её остывания и затвердения, после чего дробят в ступке или на специальной машине меланжере. Затем растирают на вальцовке, при помощи мясорубки или другим способом.



# Пралине

## Этимологическая справка

- По преданию, в 1671 году повар графа дю Плесси-Пралена, французского посланника в Испанских Нидерландах, впервые создал сладкий десерт, который позже назвали «пралине». Фирменный десерт содержал тёртый миндаль с другими орехами, перемешанный с засахаренным мёдом и комочками шоколада, затем начинка обливалась жжёным сахаром (подобием карамели) и подавалась к столу.



# Граф дю Плесси-Прален

Третий сын маршала Франции герцога Сезара де Шуазёля дю Плесси-Праlena и Коломб Лешаррон. Граф дю Плесси-Прален. Первый палатный дворянин герцога Орлеанского (в качестве наследника своего отца). В 1648 году, после смерти своего брата Сезара, убитого в бою под Кремоной, стал аббатом-коммендатарием Сен-Совёр-де-Редона, который в 1652 году, став наследником отца и начав военную карьеру, передал младшему брату. После гибели старшего брата 17 декабря 1650 стал полковником его пехотного полка (позже Пуатвинский). Командовал им во Фландрской армии в 1651 году. 17 февраля 1652 получил роту в кавалерийском полку своего отца. В том же году участвовал в боях при Блено, Этампе и в Сент-Антуанском предместье; в следующем году в осадах Вервена, Ретеля, Музона и Сент-Мену; в 1654 году в осаде Стены, деблокировании Арраса, взятии Ле-Кенуа; в 1655-м в осадах Ландреси, где был ранен в голову, Конде и Сен-Гилена. 24 мая 1656 передал пехотный полк младшему брату, получив вместо него отцовский кавалерийский полк, которым командовал при осаде Валансьена, в 1657 году при осаде Монмеди, в 1658 году в битве на дюнах и взятии Дюнкерка и Ипра. Полк был распущен 18 апреля 1661, но восстановлен 7 декабря 1666, перед началом новой войны. Командовал им при осадах Турне, Дуэ и Лилля в 1667 году и завоевании части Франш-Конте в 1668-м. Кампмаршал (27.03.1668), 30 марта был назначен в Нидерландскую армию Месье, но после заключения Ахенского мира его полк был распущен приказом от 24 мая. С началом Голландской войны 20 апреля 1672 был определен во Фландрскую армию. Был убит пушечным ядром при осаде Арнема, когда занимался наведением моста.

# Пицца маргарита





# Пицца маргарита

- Пицца Маргарита — традиционная итальянская пицца, пожалуй, самая популярная в мире, даже меню любой пиццерии начинается, как правило, именно с неё. Состав этой пиццы необычайно прост, её основные ингредиенты: сыр моцарелла, спелые помидоры и листья свежего базилика, которые придают ей неповторимый вкус и аромат.



## Пицца маргарита

### Этимологическая справка

- В 1889 году король Умберто и его супруга, отдыхая в своей летней резиденции близ Неаполя, внезапно изъявили желание попробовать то, что ест народ. А самой распространенной пищей бедняков была пицца. Придворный повар владел секретами более изысканной кухни, но тут оказался бессилен — пришлось срочно привлекать кудесника со стороны. Им оказался хозяин лучшей пиццерии Неаполя Рафаэло Еспозито. Он явился к королевской чете с тремя пиццами: двумя традиционными и третьей, сделанной специально по такому случаю, — с красными помидорами черри, зеленым базиликом и белой моцареллой, что соответствовало цветам итальянского флага. Эта пицца понравилась королеве больше всего и была названа в честь Ее Величества.



# Маргарита Савойская

- Принцесса Маргарита Савойская вышла замуж 21 апреля 1868 года за принца Умберто Савойского, ставшего в 1878 году королём Италии под именем Умберто I. Она стала королевой Италии. Была двоюродной сестрой своего мужа. Король Умберто был убит анархистом Гаэтано Бреши 29 июля 1900 года. После этого печального события Маргарита старалась проводить большую часть года в своей любимой резиденции в регионе Валле-д'Аоста в замке Савойя. Маргарита поддерживала связи со многими писателями и художниками, и основала учреждения культуры. Она была покровителем многих благотворительных организаций, особенно Красного Креста. Похоронена в Пантеоне в Риме. В честь Маргариты Савойской названы мост через Тибр и высший из пиков горы Стэнли. В 1940 г. в городе Бордигера, где она умерла, установлен памятник ей работы скульптора Итало Гризелли.

# Шарлотка





# Шарлотка

Шарлотка – простой и вкусный яблочный пирог, который буквально тает во рту, а готовится это обедение очень быстро. Невероятный аромат наполняет всю кухню, и становится так сложно дождаться, когда уже можно будет насладиться шарлоткой с чашечкой кофе.



# Шарлотка

## Этимологическая справка

- Блюдо появилось в конце 18 века и названо в честь из королевы Шарлотты, жены короля Великобритании Георга III, которая активно поддерживала идею разведения яблоневых садов.



# София Шарлотта

- София Шарлотта родилась 19 мая 1744 года и стала младшей дочерью герцога Карла Людвига Фридриха Мекленбург-Стрелицкого (1708—1752) и герцогини Елизаветы Альбертины Саксонской (1713—1761). Мекленбург-Стрелиц было маленьким северо-германским герцогством Священной Римской империи. Все дети четы родились в Unteres Schloss (Нижнем замке) Мирова. Согласно дипломатической переписке по вопросу брака с Георгом III в 1761 году, Шарлотта получила «весыма посредственное образование». Её воспитание походило на воспитание дочери английского джентри. Её образование сводилось к общему пониманию ботаники, естественной истории и языкам; особое внимание уделялось домашнему хозяйству и религии, которую преподавал священник. Лишь после воцарения её брата Адольфа Фридриха в 1752 году Шарлотта получила опыт придворной жизни и обязанностей.

# Салат Цезарь





# Салат Цезарь

- Простой салат Цезарь с курицей — народный вариант любимого классического блюда. А народное не может быть сложным. Готовиться он из свежих листьев салата, курицы-гриль, крутонов и пармезана, а также с фирменным соусом аля Цезарь.
-



# Салат Цезарь

## Этимологическая справка

- Цезарь – классический салат, который получил название по имени человека, наиболее часто называемого автором этого блюда – американского повара итальянского происхождения Цезаря Кардини



# Цезарь Кардини

- Цезарь Кардини родился как Чезаре Кардини в Бавено , коммуне на берегу Лаго-Маджоре , и имел семь братьев и сестер: Бонифачо, Аннибале, Нерео, Александро, Карлотту, Гауденцио и Марию. Пока сестры Бонифачо и Аннибале остались в Италии, трое других братьев эмигрировали в Америку; Нерео открыл небольшой отель рядом с казино в Санта-Круз, Калифорния ; [2] Александро и Гауденцио в конце концов занялись ресторанным бизнесом в Мехико . Сообщается, что Александро, которого в США зовут Алекс, был партнером Цезаря в Тихуане , Мексика . Чезаре плыл в качестве третьего пассажира на борту RMS Olympic, который прибыл в порт Нью-Йорка 1 мая 1913 года. После осмотра на острове Эллис он сел на поезд, направлявшийся в Монреаль.

# Наполеон





# Наполеон

- Наполеон — торт с масляным или заварным кремом. Во Франции и в Италии аналогичный торт называется Тысяча слоёв. Из муки, сливочного масла, соли и воды замешивают тесто. Формируют кирпичик, кладут его на присыпанный мукой стол, посыпают мукой и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 1 см. Складывают вчетверо и снова раскатывают, ещё раз складывают и раскатывают толщиной 4—5 мм. Пласт перемещают на противень, накалывают в нескольких местах вилкой или ножом и выпекают 25—30 минут при 210—220 °С. Корж намазывают масляным или заварным кремом, накрывают вторым коржем и намазывают тонким слоем крема. Поверхность отделяют крошками из обрезков коржей и присыпают сахарной пудрой. Оставляют пропитаться минимум на 1—2 часа.



# Наполеон

## Этимологическая справка

- Наполеон - пирожное и торт наполеон, по легенде, обязаны названием императору Наполеону Бонапарту, любившему этот вид кондитерских изделий.



# Наполеон Бонапарт

- Наполеон I Бонапарт - в 1804—1814 и 1815 годах, полководец и государственный деятель, заложивший основы современного французского государства, один из наиболее выдающихся деятелей в истории Запада.

# Карпачо





# Карпачо

- Карпачо — блюдо из тонко нарезанных кусочков сырой говяжьей вырезки, приправленной соусом на основе оливкового масла и лимона.

# Карпачо

## Этимологическая справка

- Блюдо «изобретено» в 1950 году владельцем культового «Бара у Гарри» в Венеции Джузеппе Чиприани и названо так в честь Витторе Карпаччо





# Витторе Карпаччо

- Витторе Карпаччо - итальянский живописец Раннего Возрождения, представитель венецианской школы. Витторе Карпаччо родился, как предполагают, в Италии, но точные место и дата его рождения неизвестны. Сначала он работает в манере Виварини, но, став учеником Джентиле Беллинини, быстро усваивает и развивает его стиль.

# Пломбир





# Пломбир

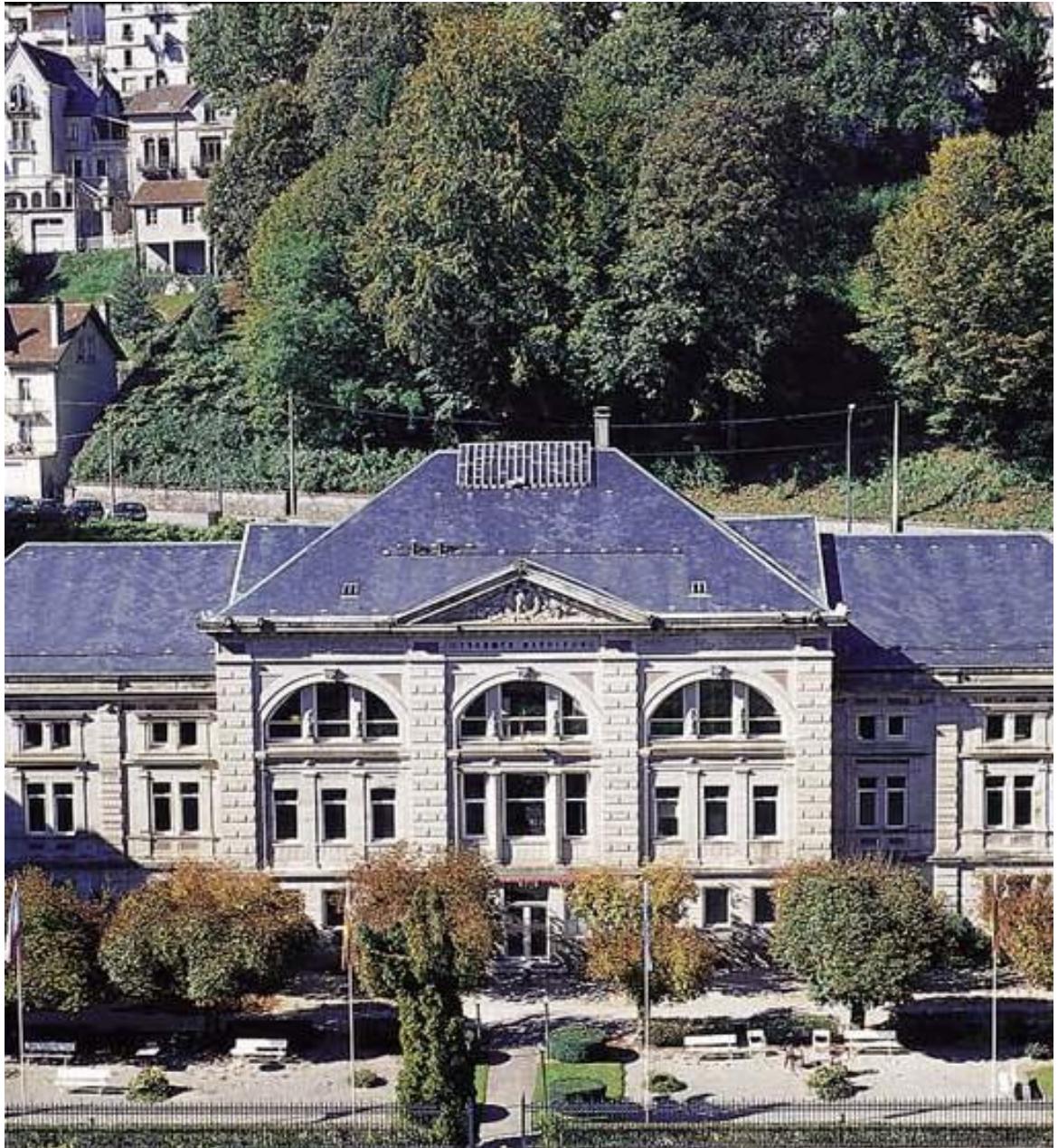
- Пломбир - французское сливочное мороженое, приготовленное из цельного молока или сливок с повышенным количеством молочного жира, яиц, ароматическими и вкусовыми добавками.



# Пломбир

## Этимологическая справка

- Пломбир - названо в честь французского города Пломбье-ле-Бэн. Именно там французские кулинары впервые угостили посетителей ресторана необычным десертом.



# Пломбье-ле-Бэн

- Коммуна в департаменте Вогезы на востоке Франции . Это была резиденция бывшего кантона Пломбье-ле-Бенизменено.

# Салат Оливье





## Салат Оливье

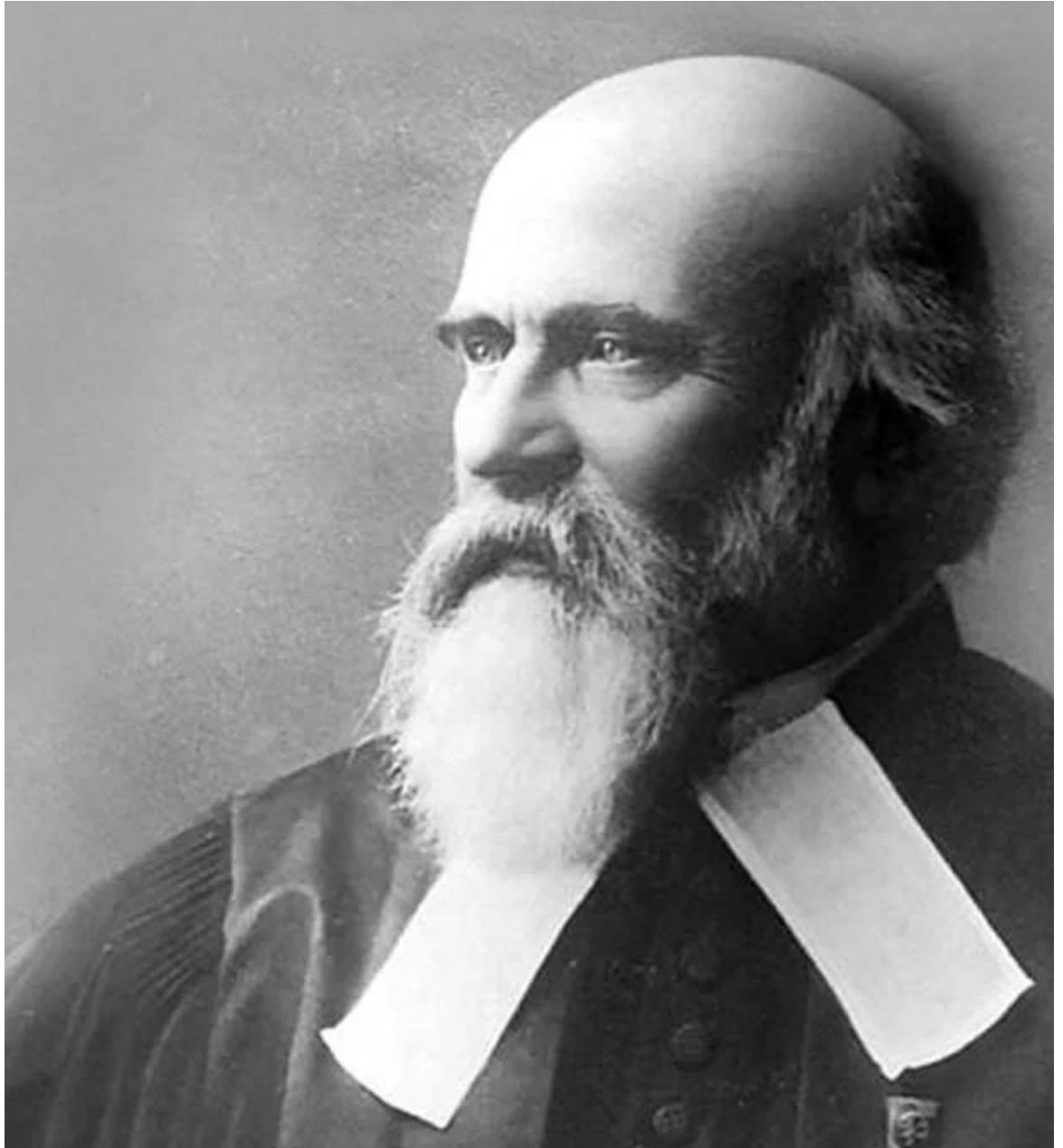
Оливье — закусочный салат русской кухни из отварных корнеплодов, солёных огурцов, яиц с мясом или варёной колбасой в майонезной заправке воспринимается в России как французское блюдо[3], в то время как за пределами ближнего зарубежья он в разных вариациях известен как «русский салат»



# Салат Оливье

## Этимологическая справка

- Оливье – этот салат (русский по своей сути) получил название от имени французского ресторатора, шеф-повара Люсьена Оливье, державшего в Москве в начале 60-х гг. XIX века ресторан парижской кухни «Эрмитаж»



## Люсьен Оливье

Люсьен Оливье - ресторатор французского происхождения, державший в Москве с начала 1860-х годов ресторан «Эрмитаж»; известен как создатель рецепта зимнего салата, вскоре названного в честь своего создателя. Его рецепт был тайной, которую он так и не разгласил до самой смерти.

# Яйца бенедикт





# Яйца бенедикт

Яйца Бенедикт - 2 тоста с маслом, поверх которых необходимо уложить яйца пашот, поджаренный бекон и полить все это голландским соусом



# Яйца бенедикт

## Этимологическая справка

- Яйца бенедикт - согласно одной из теорий, однажды брокер с Уолл-стрит Лемюэль Бенедикт остановился в отеле и заказал это блюдо.

# Эрл Грей





## Эрл Грей

- Эрл Грей — один из самых распространённых сортов чая. В классическом виде представляет собой чёрный чай с добавлением масла, полученного из кожуры плодов бергамота

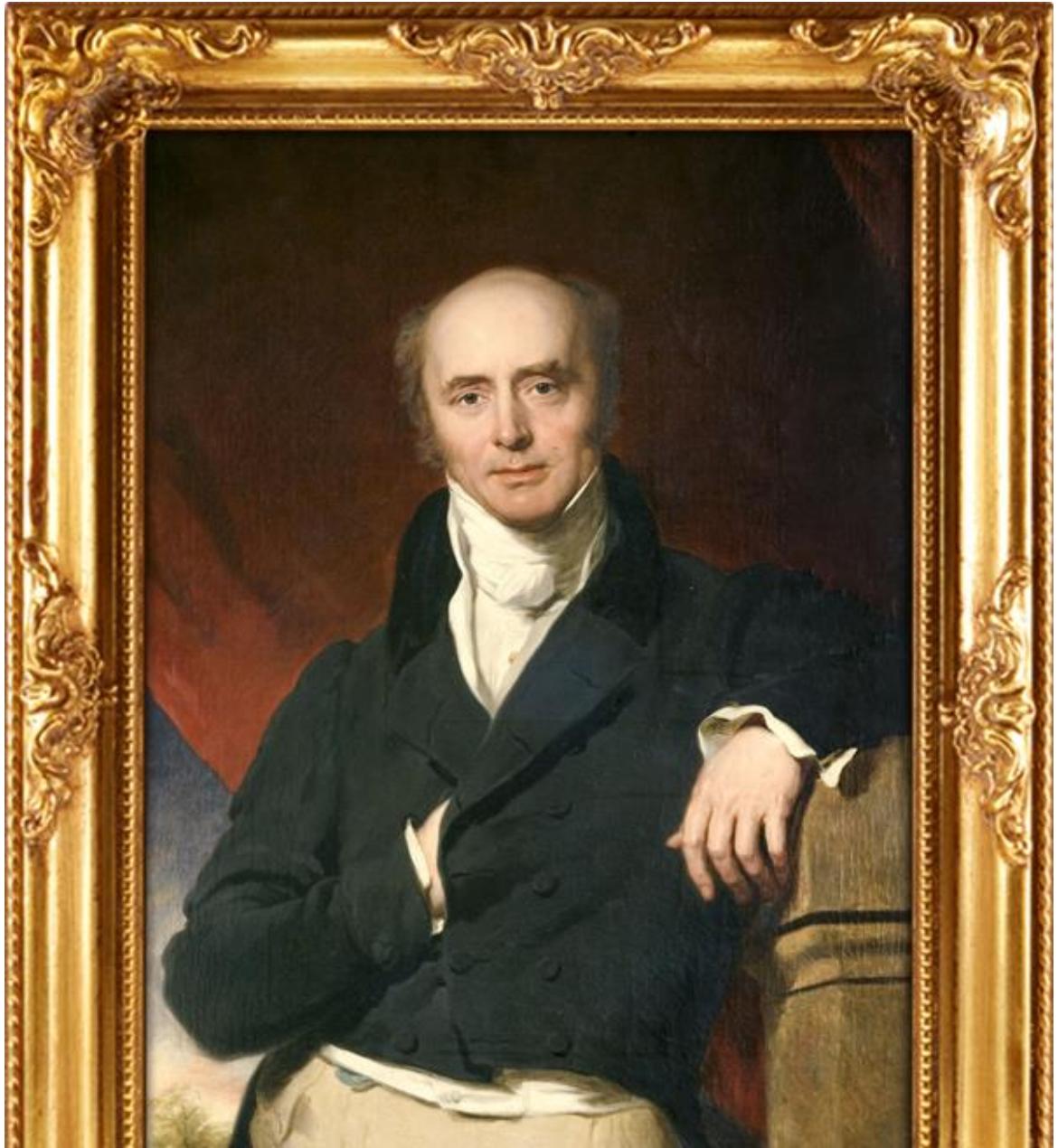


## Эрл Грей Этимологическая справка

Считается, что этот сорт чая назван в честь графа Чарльза Грея

Согласно одной из версий, один китайский мандарин выслал Грею образцы этого чая за то, что британские моряки спасли его сына после кораблекрушения.

о



# Чарльз Грей

Чарльз Грей - британский политик от партии вигов, премьер-министр Великобритании в 1830—1834 годах.

# Бульон





# Бульон

Бульон — жидкий навар из мяса, рыбы или овощей.



# Бульон

## Этимологическая справка

Бульон - назван в честь герцога Готфруа де Бульон. Который после взятия Иерусалима был избран королём и получил титул защитника Гроба Господня



# Готфрид IV Бульонский

Готфрид IV Бульонский, также известный как Годфруа де Бульон Готфрид Бульонский - герцог Нижней Лотарингии (с 1076), один из предводителей первого крестового похода на Восток. Западная летописная традиция превратила Готфрида Бульонского в главного героя похода 1096-1099 годов. На самом деле он лишь возглавлял 20-тысячное лотарингское ополчение. В 1099 году был избран первым правителем Иерусалимского королевства с титулом "защитник гроба господня".

Спасибо за внимание!