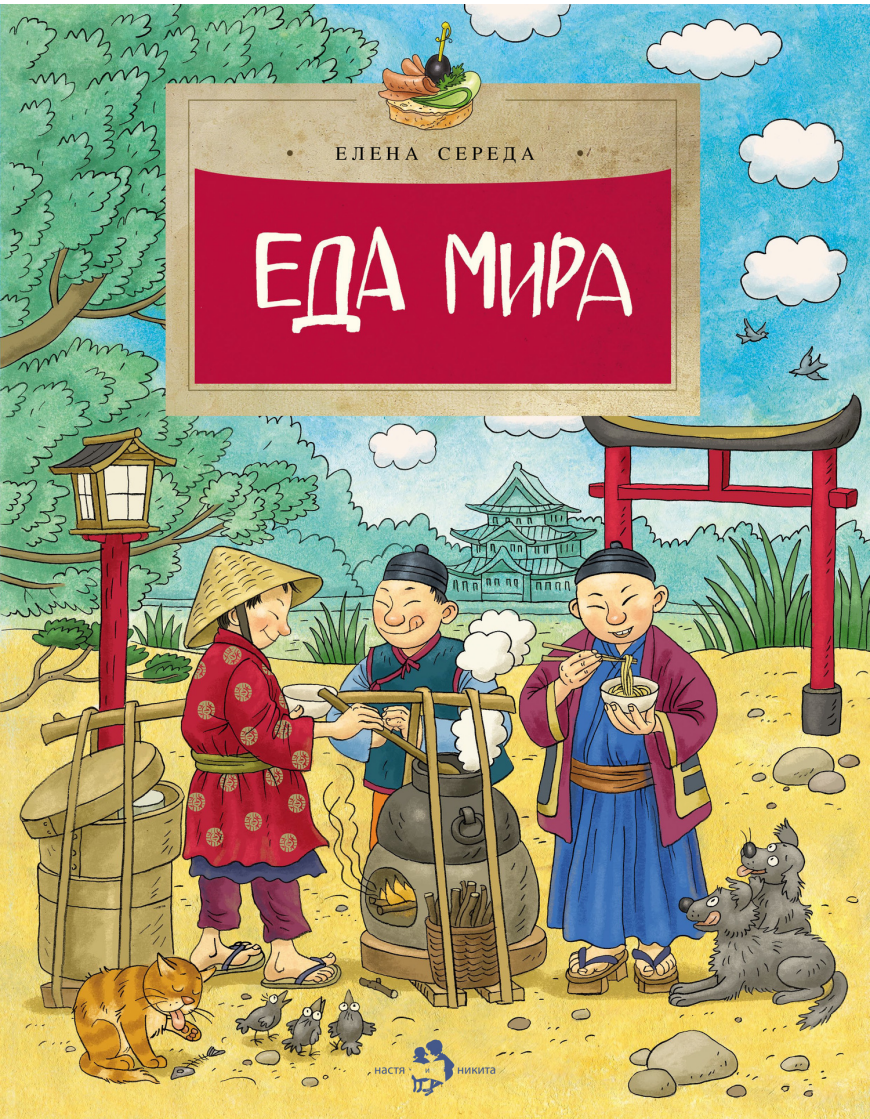




• ЕЛЕНА СЕРЕДА •

# ЕДА МИРА



# Елена Середа

## Еда мира

*Текст предоставлен правообладателем*  
*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=48852061](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=48852061)*

*Еда мира: Настя и Никита; Москва; 2019*

*ISBN 978-5-907147-83-6*

### Аннотация

Что ели наши предки в древности? А что едят в разных странах мира прямо сейчас? Неизвестные нам местные продукты, непонятные блюда, необычные способы приготовления пищи... В этой книге мы познакомимся с традициями разных стран, узнаем, как готовится там еда, как подаётся на стол и какие блюда самые любимые.

# Содержание

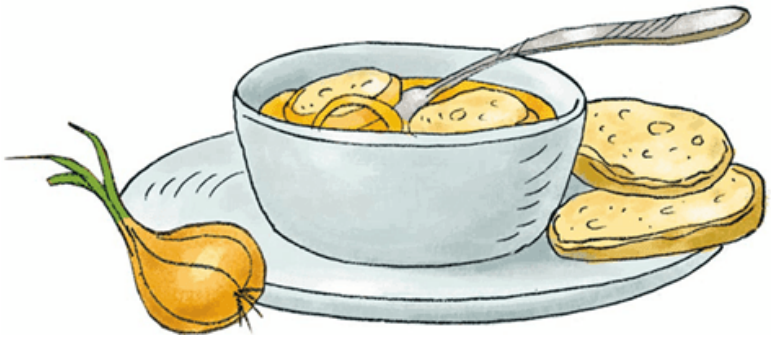
Пляшем от печки

7

Конец ознакомительного фрагмента.

12

# Елена Середя Еда мира







«Если видишь счастливых людей, спроси, кто их повар!» – говорят в Либерии. Смысл этой пословицы сразу становится ясен всем: когда вкусно пообедаешь, то и на душе становится веселее. Но ведь Либерия находится в Африке, на берегу Атлантического океана. Там нет зимы и всё лето идут тропические дожди. Там и готовят наверняка совсем иначе: нет ни любимых блинчиков со сметаной, ни компотов из вишни. Что же едят в других странах, где не растут привычные нам растения? И так ли сильно отличаются традиции принятия пищи в России, Вьетнаме, Франции или джунглях Амазонки?



# Пляшем от печки



Если бы мы могли сесть в машину времени, отправиться в прошлое и заглянуть на обед к первобытному человеку, то увидели бы, что наши предки питались примерно одинаково. Они ещё не умели возделывать поля, поэтому охотились и собирали съедобные растения, которые встречались у них на пути, например орехи и дикие яблоки. А готовили

эту нехитрую снедь на костре.

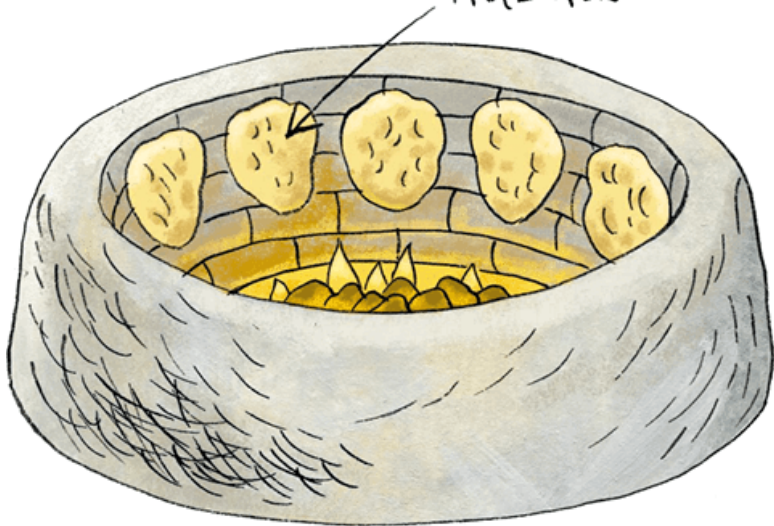
Скоро люди заметили, что если оградить огонь со всех сторон, то жар от него будет больше, а еда прожаривается гораздо лучше. Так на свет появилась печь. В отличие от костра, она гораздо дольше сохраняла тепло, а готовить в ней можно было как угодно: и варить, и жарить, и сушить, и просто подогреть остывшее.





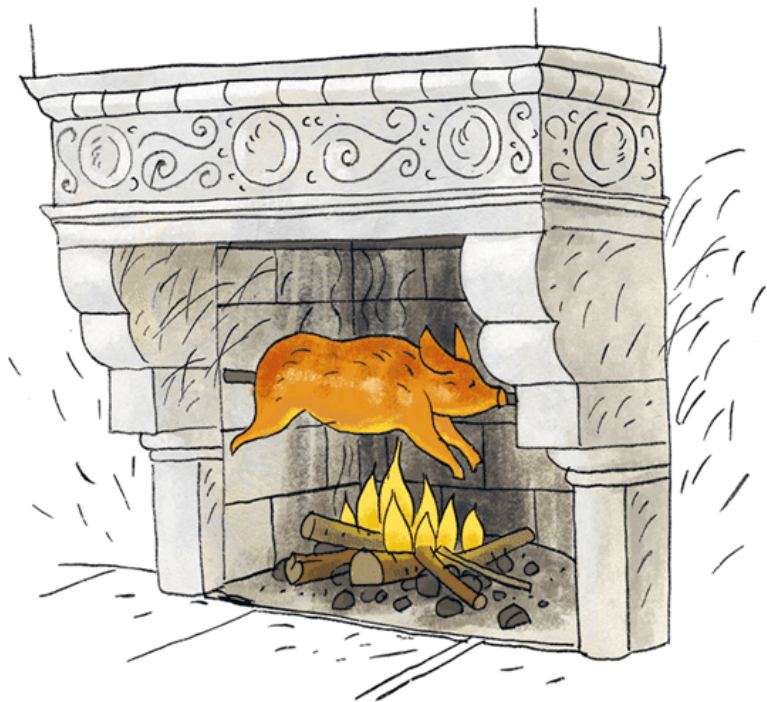
В разных странах печки немного отличаются. Например, в Армении они круглые и называются «тонір». Пекут в них тонкие лепёшки – «лаваш», прилепляя тесто к стенкам печи.

лаваш



Тонир

В средневековых замках Германии строили огромные камины, в которые можно было поместить целого кабана и пожарить его на вертеле.



А в русских печках готовили круглый и пышный каравай, который богато украшали, и встречали им дорогих гостей.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.