

The background features a light green and cyan gradient with stylized white daisies and grey swirls. At the top and bottom, there are horizontal bars in white, blue, and red. The title is centered in a bold blue font.

История приготовления супов

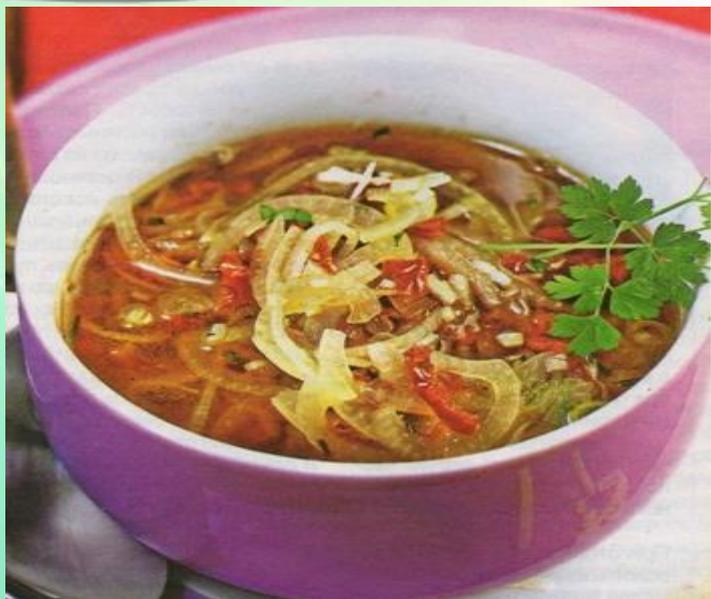
*Подготовили
Поделякина Г.А., преподаватель
Назарова Л.П., преподаватель*

Суп (франц. soupe) - жидкое кушанье с приправой из овощей или крупы, представляющее собою отвар из мяса, рыбы, грибов, а также (без мяса) отвар из овощей, крупы и т.п. Он подается к столу в качестве первого блюда.

По некоторым данным, супы готовили в Средиземноморье еще в каменном веке. По мере расширения территории Римской империи для приготовления супов употребляли все более разнообразные компоненты: лук-порей, репчатый лук, морковь, чеснок, фенхель, мяту, петрушку и кориандр.

Древнейший рецепт супа был обнаружен в кулинарной книге Апикура, написанной в IV веке, где упомянуты следующие ингредиенты: пшеница, оливковое масло, мясной фарш, мозги, перец, лавровый лист, тмин, вино, ферментированный рыбный соус.





Вареные супы, считают некоторые специалисты, появились лишь тогда, когда люди впервые стали делать глиняные горшки. Существует и другое мнение, в соответствии с которым суп возник, когда человек научился пользоваться огнем и освоил процесс варки. Сторонники этой версии предполагают, что для варки мяса в воде использовали шкуры животных, которые особым образом завязывали и подвешивали над огнем.



В Древней Спарте готовили суп со зловещим названием «**Черный бульон**». Его варили из свинины, крови и уксуса. Получалось нечто чудовищное по вкусу, поэтому есть его могли только мужчины, да и то не все.



Сегодня одним из **лидеров по потреблению супов** считается **Россия**. В стране каждый год съедают более 30 млрд. порций супа, по потреблению этого блюда россияне уступают лишь китайцам. Примерно 90% употребляемого в России супа готовят дома. **Самым популярным** считается **борщ**, на втором месте - **щи из свежей капусты**, а на третьем - **куриная лапша**

По мнению ученых, суп представляет собой сложную смесь, которая может считаться наиболее благоприятной с точки зрения усвоения ее организмом. Экстрактивные вещества бульона – ферменты, которые способствуют пищеварению, а жидкая консистенция супа делает его более мягкой пищей для желудка.



В начале XVI века во Франции стала практиковаться засыпка бульонов вермишелью, лапшой, макаронами. В Нормандии особо любимыми были мучные супы, а самым знаменитым стал суп из молочной жидкой кашицы с желтками.



В средние века самыми популярными из супов были гороховый со свиным салом, постный из соленого кита, из кресса, из мерзлой капусты, из сыра и другие. В Наибольшими выдумщиками и любителями супов считались [французы](#), которые уже в конце XV века изобрели более 70 их видов. На стол французского крестьянина суп обязательно подавался два раза в день и считался основой пищи.



По легенде, знаменитый луковый суп появился благодаря французскому королю Людовику XV, который как-то поздно ночью проголодался, однако в охотничьем домике не нашлось ничего кроме лука, масла и шампанского, которые и послужили основой этого блюда.



Испанский суп гаспачо изначально был едой простых погонщиков мулов, но постепенно он стал невероятно популярен сначала среди жителей всей Испании, а затем и целого мира.



Благодаря традиционному промыслу прованских рыбаков во французском Марселе появился буйабес – рыбный суп, считающийся в наши дни одним из самых изысканных блюд во всем мире.

В немецкой кухне особое место занимают необычные супы "**айнтопфы**", которые получаются очень густыми, так как в них принято добавлять все, что найдется в доме: мясо, сардельки, колбаски, фасоль, овощи и т.д.



В русской кухне, первоначально жидкие блюда, приготовленные из различных продуктов, назывались не супами, а хлёбовом, похлёбками, тюрями, баландами, юшками и т. д. В первых русских кулинарных книгах, какими являются "Домострой" и "Росписи царским кушаньям", суп, как таковой, не упоминается, зато описаны различные "шти", "варево", "похлебки", а также многочисленные затирухи, заварухи, саламаты, болтушки, рассольники, тюри.



Обеды в старорусской кухне начинались именно с жидких блюд, отсюда и название "первые блюда". К супам использовались всевозможные "принадлежности" как непосредственно при их приготовлении (клецки, кнели, ушки), так и подаваемые порционно (обжаренные каши, рыбное "тельное", закусочные пирожки и пончики).



В XVIII-XX веках ассортимент русских супов, как истинно национальных, пополнился разнообразными видами западноевропейских супов – бульонов, супов-пюре, заправочных супов с крупами и овощами, которые быстро нашли свое место в русской кухне.



В XVIII-XX веках ассортимент русских супов, как истинно национальных, пополнился разнообразными видами западноевропейских супов – бульонов, супов-пюре, заправочных супов с крупами и овощами, которые быстро нашли свое место в русской кухне.

Сегодня стали популярными супы-полуфабрикаты, которые появились на рубеже конца XIX-начала XX века в Америке, когда один из сотрудников Консервной компании Джозефа **Кэмпбэлла** сделал поистине революционное открытие, создав первый сухой суп-концентрат.



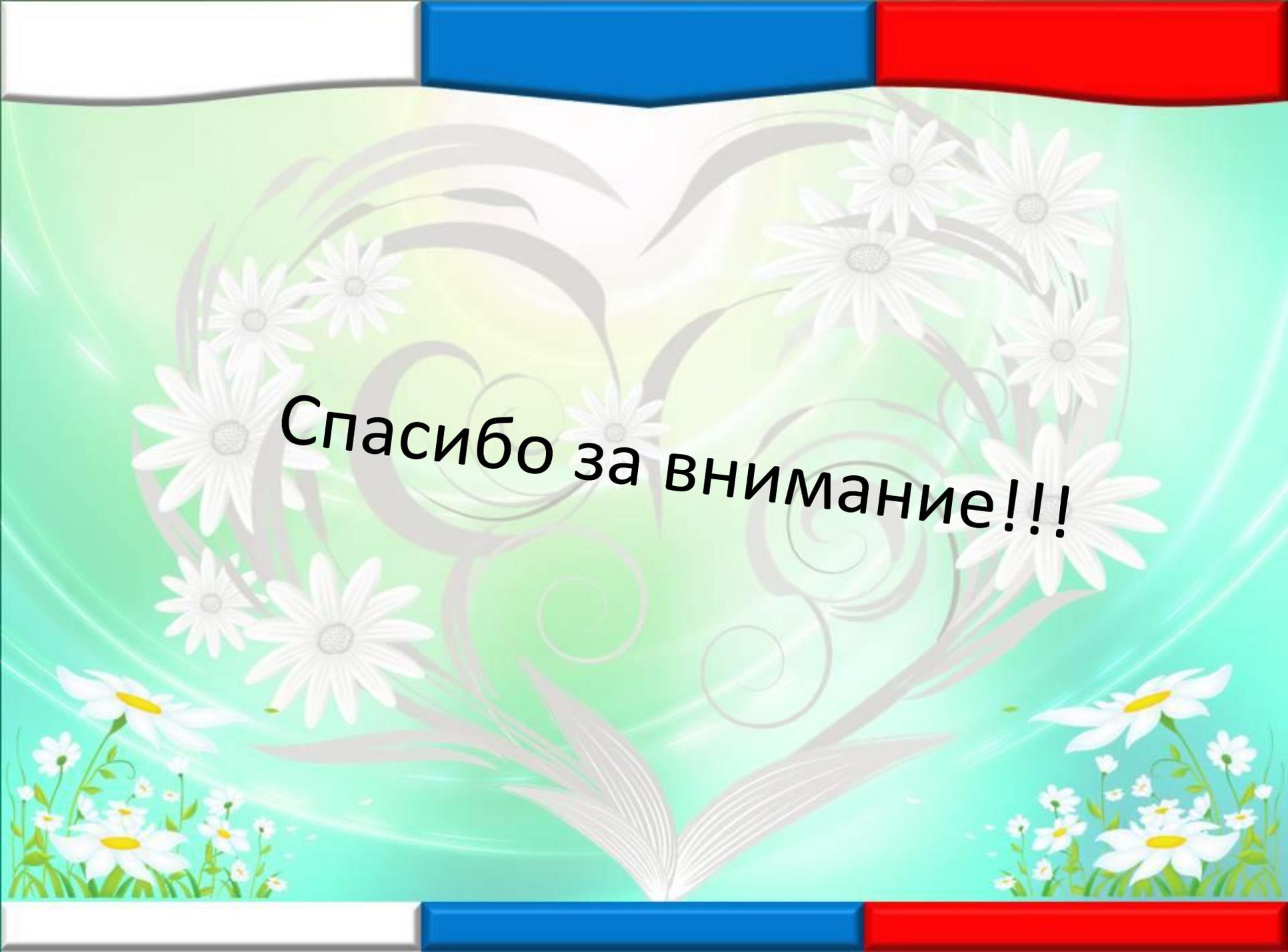
Новинка очень понравилась занятым хозяйкам (это были времена Великой депрессии, когда женщины массово пошли на работу), солдатам и путешественникам, и вскоре производители начали выпускать еще и жидкие готовые супчики. В нашей стране имелись свои полуфабрикаты – разлитые по стеклянным банкам отечественные борщ и щи и сухие блюда в пакетиках со знаменитыми макаронами-звездочками. Сегодня в магазинах продается масса новых вариантов первых блюд.





День супа отмечается в мире 5 апреля. С давних времен отсутствие этого блюда считалось свидетельством неблагополучия в семье. Врачи назначали супы во время простуды и гриппа, супам приписывают общеукрепляющее и профилактическое действие для ряда заболеваний



The background features a light green to cyan gradient with stylized white daisies and grey swirls. At the top and bottom, there are horizontal bars in white, blue, and red. The text is centered and slanted upwards.

Спасибо за внимание!!!