



Кулинарн

ая



Революция Петра I



В петровскую эпоху русская кухня выходит на новый этап своего развития. Это связано с притоком новых идей, продуктов, блюд.



Петр I I ознаменовал новый этап развития русской кухни. Толчком к этому, как и к другим масштабным преобразованиям, стало Великое посольство. Тогда-то Петр I познакомился с жизнью Голландии, простых голландцев, и эта страна, ее культура, быт и нравы стали для него во



И пошли из Голландии в Россию посылки с семенами. Так на русском столе постепенно прижились кольраби, савойская капуста, баклажаны (заморская икра — баклажанная!), петрушка, сельдерей, сахарная свекла, тмин, фенхель, эстрагон, шалфей, мята, морена, шпинат.

**Именно благодаря
поездки в
Голландию, Петр I
распробовал кофе и
полюбил этот
крепкий ароматный
напиток. Более того,
для него кофе стал
символом
гастрономического
прогресса, поэтому
он столь страстно
популяризировал его
в России**





На смену русской печи



В Летнем дворце была поставлена первая в России плита «как у голландцев». Пришлось под неё проектировать специальный дымоход, а уральскому промышленнику Демидову заказали отлить чугунные

Иностранный поварской колпак для новой русской кухни.



www.jvlife.ru

Царь ввел моду приглашать в богатые дома иноземных поваров, и уже с середины XVIII столетия выписка иностранных поваров стала настолько привычной, что вскоре они почти полностью вытеснили в домах аристократии русских купеческих и



В петровскую эпоху в обиход входит

приготовленное изысканной пищи, а блюда начинают подавать в привычном для нас порядке, то есть холодные, горячие

закуски или похлебка.

Одно из новшеств, появившихся в это время в русской кухне, — употребление закусок как совершенно самостоятельных блюд. Из Европы пожаловали немецкие пирожные, жаренья, взвары и жаренья.

самостоятельных блюд. Из Европы пожаловали немецкие бутерброды, сливочное масло, французские и голландские

В привычном и для нас порядке





При Петре I входят в моду роскошные столовые приборы. Ранее даже за боярским столом таковые были из олова, дерева и меди. Сервировка стола в петровское время становится важной частью культуры застолья, и русская знать заимствует западноевропейские кулинарные обычаи и нравы.

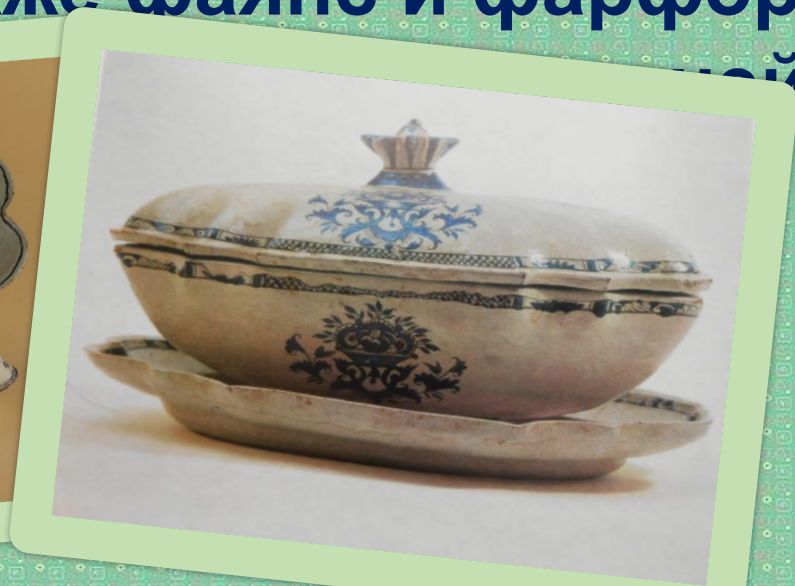
Тогда же в русскую кухню проникают «молотые» блюда: котлеты, запеканки, паштеты, рулеты, появляются

шведские, немецкие, французские супы.

Изменилась и кухонная утварь — появились кастрюля, шумовка, противень и прочее — опять же из Европы.

Петр I обратился к русским мастерам с призывом выпускать «всякую свою посуду, добрым мастерством применяясь против заморского».

Была создана знаменитая фабрика Гребенщикова, где стали производить посуду из обожженной глины с цветной эмалью, а также фаянс и фарфор. Затем — художественные тарелки,



Одним из главных продуктовых нововведений Петра I-реформатора стал картофель. «Земляное яблоко» совершило настоящий переворот в русской кухне, довольно быстро вытеснив из местного рациона блюда, приготовленные на основе традиционной



Благодаря петровским завоеваниям на столе значительной части россиян появляется морская рыба: треска и навага. При этом у самого царя была на рыбу аллергия, однако он понимал, насколько она полезна, поэтому в Холмогорах и Архангельске развернули масштабный рыбный промысел.



ЮНОСТИ
ЧЕСТНОЕ ЗЕРЦАЛО
ИЛИ
ПОКАЗАНІЕ КЪ ЖИТЕЙСКОМУ
ОБХОЖДЕНІЮ.

Собранное отъ разныхъ Авторовъ.

НАПЕЧАТАСА ПОВЕЛѢНІЕМЪ
ЦАРСКАГО ВЕЛІЧЕСТВА.

ВЪ САНКТЪ ПІТЕРБУРХѢ
ЛѢТА Господня 1717,
Февраля 4 дня.

ЮНОСТИ
ЧЕСТНОЕ ЗЕРЦАЛО.
ИЛИ
ПОКАЗАНІЕ КЪ ЖИТЕЙСКОМУ
ОБХОЖДЕНІЮ.

Собранное отъ разныхъ Авторовъ.



Въ первыхъ наипаче всего
должны дѣши отца и ма-
терь въ великой чести
содержать. И когда отъ
родителей что имъ приказано бы-
ваетъ, всегда шляпу въ рукахъ
держать, а предъ ними не вадѣвать,
и возлѣ ихъ не садитися, и прежде
оныхъ не засѣдать, при нихъ во
окно всѣмъ тѣломъ не выглядывать,
но все пошаснымъ образомъ
А съ великимъ

По указанию Петра I
был подготовлен свод
переводных правил
светского этикета для
молодого поколения
дворян «Юности
честное зеркало» о том,
как вести себя в гостях
и ассамблеях, а также в
нем описывались
правила поведения за
столом:



- ❖ Когда случится тебе с другими за столом сидеть, то содержи себя в порядке. Обрежь свои ногти, умой руки и седи благочинно, прямо и не хватай первый блюдо, не ешь, как животное, и не дуй в уху или суп, чтоб везде брызгало, не сопи.
- ❖ Над едою не чавкай, как животное, и головы не чеши, не проглотив куска, не говори.
- ❖ Будь воздержан, ешь сколько тебе потребно, с блюда бери последний, когда что тебе предложат, то возьми часть из того.
- ❖ Руки твои да не лежат долго на тарелке, ногами не мотай. Неприлично руками и ногами по столу и везде колобродить, надобно смирно есть. А не вилками и ножиком по тарелкам, по скатерти или по блюду чертить, колоть и стучать.
- ❖ Когда тебе пить, не утирай губ рукою, но полотенцем или салфеткой, и не пей, пока еще пищи не проглотил.
- ❖ Не облизывай пальцы, зубы чисти только зубочисткою, и одною рукой прикрой рот, когда зубы чистишь.
- ❖ Не замарай скатерти, и около своей тарелки не делай забора из костей, корок хлеба и прочего.
- ❖ Когда перестанешь есть, возблагодари Бога, умой руки и лицо и выполощи рот.



Рецепты блюд эпохи Петра Великого

**В заключение
представим
рецепты двух
блюд эпохи
Петра
Великого —
они наверняка
придутся
всем по вкусу.**





Бифштекс по-гамбургски

На одну порцию

160 г говяжьей вырезки

2 яйца

5 г зелени

1 ст. л. сливочного масла

соль по вкусу

Способ приготовления:

1. Зелень мелко нарубить.

2. Мясо нарезать на порционные куски, слегка отбить, посолить и жарить почти до готовности.

3. Разложить по порционным сковородкам.

4. Яйца взболтать с солью и зеленью, вылить на мясо.

5. Жарить до готовности яиц.



Кьоузе, или крокеты из картофеля



На шесть порций

1,4 кг картофеля

2 яйца

80 г пшеничной муки

60 г белого хлеба

1 ст. л. сливочного масла

соль по вкусу

Способ приготовления:

1. Картофель отварить в мундире, очистить, протереть, добавить к нему яйца, муку и соль

2. Хорошо вымесить и разделить на крокеты.

3. Сделать сухари, нарезав белый хлеб на кубики и обжарив в масле.

4. Вложить по 3 сухаря внутрь каждого крокета. Придав им округлую форму, варить в кипятке 3–5 минут.



*Муниципальное бюджетное учреждение культуры
«Централизованная система общедоступных библиотек» города Брянска
Библиотека № 1 им. Л. И. Добычина*

При подготовке презентации использованы источники:

- 1. Петр Первый: Гастрономические привычки и «Кухонные реформы» - Текст: электронный // <https://zen.yandex.ru/media/4banket/petr-pervyi-gastronomicheskie-privychki-i-kuhonnye-reformy-5f8ea729b5e4d5370ea9c8cc>.*
- 2. Кулинарные пристрастия Петра I – Текст: электронный // https://fishki.net/1259911-kulinarnye-pristrastija-petra-i.html?utm_source=aab&sig=897305347692475%2C613816624730595.*
- 4. Кулинарная революция Петра I - Текст: электронный // <https://www.gastronom.ru/text/jeti-produktov-privez-v-rossiju-petr-i-1013591>.*
- 5.«Юности честное зерцало»: каким правилам поведения учили детей дворян /zen.yandex.ru/media/activityedu/iunosti-chestnoe-zercalo-kakim-pravilam-povedeniia-uchili-detei-dvorian-5e3a4d67caef2f216217f22e.*

Материал подготовила: Сидорова Н. И.