

Презентация по информатике

Тема:

«Шаурма»



Выполнили ученики 9 «В» класса
Шишковъ Иванъ и Орловъ Борисъ

Шаурма

- Шаурма (араб. *شاورما*, ивр. *המרוש*) — ближневосточное (левантийское) блюдо из питы или лаваша, начинённого приготовленным на гриле, а затем рубленным мясом (баранина, курятина, реже телятина, индюшати́на) с добавлением специй, соусов и салата из свежих овощей. В немусульманских странах может встречаться и свинина. Употребляется без использования столовых приборов.

История происхождения

- История шаурмы насчитывает столетия. Первыми заворачивать мясо в лепешку стали турецкие воины, чтобы прокормиться в дальних походах. Происхождение слова «шаурма» идет от слова *şevirme*, что означает «проворачивать мясо». Авторство блюда также приписывают Кадыру Нурману, открывшему в 60х годах двадцатого века в Берлине свой скромный бизнес. Он переработал традиционный рецепт национального блюда – кебаба. Он стал готовить для деловых немцев рулеты из лаваша с поджаренным мясом и овощами. Немного погодя эти закусовые возникли по всем Странам Европы.

- Для шаурмы выбирается качественное мясо — баранина, индюшати́на, говядина, куряти́на. Мясо маринуется и поджаривается по специальной технологии в предназначенных для этого вертикальных грилях. Куски нанизываются на вертикально расположенный вертел, вращающийся вокруг своей оси и относительно нагревательных элементов, расположенных вдоль вертела. По степени обжаривания мяса его подсекают при помощи длинного ножа (или особым гальваническим дисковым ножом) тонкими кусками, именно они падают в поддон. Эти куски после этого в добавок измельчаются. Вкупе с мясом в начинку лаваша или питы подливают соус (белый чесночный и красный томатный) и овощи (томаты, капусту и огурцы).
- По просторам России блюдо начало свое триумфальное шествие в начале 90-х. Именно тогда люди стали меньше уделять времени на домашнее приготовление пищи и начали перекусывать на бегу в свободное время. Шаурму или кебаб можно отнести к блюдам быстрого приготовления. Успех хорошего вкуса лакомства напрямую зависит от качества продуктов, используемого оборудования и мастерства повара. В настоящее время используются новейшие разработки грилей, позволяющие добиться исключительного качества прожарки мяса, а наличие восточных специй вносит свою неповторимую изюминку. Чтобы испытать истинное наслаждение от вкушения пищи, надо заказать еду в Твери, где шаурму готовят по традиционным рецептам и с соблюдением всех требований.

Название в различных странах

В Иране блюдо называют «турецким кебабом».

В Алжире шаверма называется денёр.

В Великобритании называют сокращенно «кебаб» от турецкого — Döner kebab.

В Иране блюдо называют «турецким кебабом».

В Польше используется название кёбаб (от нем. Dönerkebab) с поправкой на польское.

ударение (всегда на предпоследний слог)

В Литве блюдо называется кебабас.

В России блюдо часто называют шавуха.

САБВЭМ

ШАВЕРМА



ОГРОМНЫЙ
ХОТ-ДОГ С

ЗАХОДИ



ПИВО

ХОТ-ДОГ

КОЛБАСКИ

СПАГЕТТИ

Ш а у р м а в Р о с с и и

По просторам России блюдо начало свое триумфальное шествие в начале 90-х. Именно тогда люди стали меньше уделять времени на домашнее приготовление пищи и начали перекусывать на бегу в свободное время. Шаурму или кебаб можно отнести к блюдам быстрого приготовления. Успех хорошего вкуса лакомства напрямую зависит от качества продуктов, используемого оборудования и мастерства повара. В настоящее время используются новейшие разработки грилей, позволяющие добиться исключительного качества прожарки мяса, а наличие восточных специй вносит свою неповторимую изюминку.



Luda Easy Cook

В России данное блюдо можно попробовать не только в уличных киосках, но и в кафе. У каждого заведения свой особый рецепт приготовления кебаба. В отличие от восточного варианта, в европейском допускается использование не только мяса баранины, говядины или птицы, но и свинины. Поражает и разнообразие овощей. В исконном варианте использовалась мелко нарезанная капуста, но можно встретить также огурцы, помидоры, морковь и салат. Заворачивается всё в неизменный тонкий лаваш или укладывается в питу.



ШАУРМАН



ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА



Вывод

- В России шаурма является популярным быстрым блюдом. В каждом городе есть свои места, где можно купить шаурму.
- P.S Не покупайте шаурму у выходцев с Сев. Кавказа.