

Немного о еде

Необычные факты о еде:

В 1908 г. чайный торговец из США Томас Саливан по ошибке изобрел чай в пакетиках. Он решил использовать для отправки образцов своей продукции клиентам шелковые мешочки вместо коробочек. Но он и не мог предположить, что клиенты станут опускать в кипяток полностью мешочек с чаем, не открывая его.

Мороженое стало результатом фантазии и таланта кулинаров разных эпох и народов. В 62 г. н. э. в Древнем Риме впервые было изготовлено мороженое из льда и соков. В 600-е г. н.э. в Китае к этим составляющим начали добавлять молоко. Мороженое в современном виде было изготовлено в 1769 году во Франции. А вафельные стаканчики для него появились в 1904 году в США.

В 4 веке до. н. э. Записан первый дошедший до нас рецепт салата (салат из белых бобов).



От редакции

Ежедневно человек употребляет разнообразную еду, не подозревая о том, какими удивительными свойствами она наделена. Следующие факты о повседневной пище поведают то, о чем многие из нас даже не догадываются: В яичных желтках содержится больше питательных веществ и микроэлементов намного больше по сравнению с белками. В лимоне содержится больше сахара чем в клубнике, но из-за большого содержания лимонной кислоты эту сладость невозможно заметить. Мед – единственный продукт с неограниченным сроком годности. Самый старый мед был обнаружен в гробнице фараона Тутанхамона в 1922 г., который после проведенной экспертизы признали по-прежнему пригодным к употреблению.



фото из Интернета



фото из Интернета

Болгарский перец является лидером по содержанию витамина С, на втором месте – петрушка. Картофель, яблоко и лук – еда, которую невозможно отличить друг от друга, если есть ее с закрытыми глазами и зажатым носом. Этот удивительный факт удалось подтвердить ученым после ряда экспериментов с группой волонтеров. При жевании сельдерея человек тратит больше калорий, чем организм получает от его употребления в пищу. Самая дорогая специя – шафран, который получают путем высушивания тычинок растения семейства крокусовых. В мире известно около 7500 сортов яблок, самые маленькие из которых имеют размер вишни, а самые крупные – весят более 1 кг. Острота перца чили зависит не от цвета, а от размера: чем меньше плод, тем он острее.

Мысли КидБуржан

Рассуждаем на тему

Савченко Артем

(11 лет)

Больше всего из блюд я люблю пиццу. Она очень вкусная и в ней много продуктов: колбаса, грибы, мясо, помидоры, разные соусы и, главное, сыр.

Но я также люблю супы и горячие мясные блюда.

А еще я знаю, что у разных стран есть своя кухня и коронные блюда. Например, в России борщ со сметанкой и блинчики, а в Италии пицца и паста с разными начинками: и с морепродуктами, и с мясом, и с овощами.

Мне очень хочется попробовать блюда разных стран!



Васильев Егор (8 лет)



Парфенов Семен (12 лет)

Бобкова Виктория
(8 лет)

В каждом блюде есть своя особенность, поэтому у каждого человека есть свое любимое блюдо. У моего друга – пюре с куриными котлетками. На самом деле, мне кажется, что у каждого есть множество любимых блюд, но есть то самое, особенное, которое мы любим больше всего на свете и готовы кушать каждый день!

Я хочу научиться готовить, чтобы попробовать побольше интересных блюд и даже придумать свои собственные, которых еще нет!

Обо всём на свете

Не принято есть с помощью столовых приборов в Мексике. Еду зачерпывают с помощью кусочка тонкой лепешки, держа ее в правой руке, и помогая левой рукой. А вот в Чили и Бразилии, даже гамбургер едят с помощью ножа и вилки, там вообще не принято есть руками. Самый большой гамбургер в мире был изготовлен в американском штате Висконсин, в городке Сеймур. Это место считается родиной популярного фаст-фуда. В 1885 году повару Ч.Нагрину впервые пришла идея сплюснуть фрикадельку и поместить ее в булочку. В городе, где проживают всего 3,5 тысячи человек, все достопримечательности, памятники и даже музей посвящены гамбургеру, а в 1989 году на местном фестивале был изготовлен невероятный гамбургер весом 2,5 тонны!



Я-повар!

Ты любишь готовить? Придумай интересный рецепт блюда, принеси его в центр труда и получи 50 профит! А самые интересные блюда попадут в следующий выпуск нашей газеты!



Над газетой работали:

Главный редактор - Бахмутская Полина
 Журналисты - Савченко Артем, Бобкова Виктория

Художники - иллюстраторы - Парфенов Семен, Васильев Егор

Вкусная еда

От редакции



Еда является неотъемлемой частью жизни каждого человека, которая напрямую влияет на здоровье и внешний вид. Но как мало мы знаем о том, что ежедневно употребляем в пищу. Здесь речь идет не только о пользе или вреде, но и об истории, происхождении и удивительных фактах о еде. Предлагаем пополнить свои знания интересной, а порой и неожиданной информацией!



фото из Интернета