МБОУ СОШ№84

«Путешествие по стране Гурмании»

Литвиненко Марии. Ученицы 11 класса Б (СЭП)

Руководитель  
Ковенко Н.Н.

Северск -2015

О, Европа. Сколько в тебе тайн и загадок, сколько изысканных и неизведанных мест ты хранишь. Как понять тебя, твой вкус и цвет? Как познать твой дух и твою историю?   
У каждого есть свои способы познания стран в путешествиях. Кто-то пользуется обонянием, кто-то зрением, кого-то привлекает осязание, а кто-то предпочитает слушать. Один из способов, который выбрала я – это использование вкусовых рецепторов. Еда и кухня в целом, могут очень многое поведать об истории и характере людей, живущих на местности, в которой готовится эта еда.   
Я постаралась изучить и сопоставить увиденное со вкусом еды. И поняла, что соблюдается чёткая взаимосвязь. Впрочем, к чему слова, когда можно всё показать?

Греки считали, что в садах Испании растут золотые яблоки, а арабы - что она была воротами в рай. Для нас Испания, это ворота в волшебную страну нас самих, наших снов и фантазий. Это страна-праздник. Страна-настроение.   
Испания - страна сочетания несочетаемого. Например, только в одном городе Валенсия есть Новый Город (с футуристическими и просто неземными зданиями) и Старый (с шёлковой биржей, небольшим замком, кафедральным собором и рынком)  
Испания – страна желтоватых, покрытых растительностью гор и синего, необъятного моря, праздников и фестивалей. Например, мой любимый фестиваль Сан-Хуан.

Особенности людей:  
1)Испанцы – очень дружелюбный народ и стоит им узнать, что Вы приехали к ним из России, они сразу же станут Вам демонстрировать свои знания: Москва, один, два, три, водка, спасибо, пожалуйста, сдача и т.п.  
2)Испания страна с сильным чувством патриотизма, бывает даже, что сами испанцы не могут понять друг друга из-за особенностей местного произношения различных провинций.  
3) Испанцы отмечают свои праздники с раздольем, шумом и танцами. Они радуются каждому дню и заражают своим оптимизмом других.   
4) В воскресение ни один магазин не работает. Даже не пытайтесь туда попасть.

Особенности еды:  
Испания в прошлом – один из мировых центров культуры. Великая морская держава, прославленная именами Колумба и Кортеса. Крупнейшие порты находились в этой стране. Через них шла торговля юга с западом различными «диковинными» товарами. А одним из самых уникальных товаров были специи, которые быстро прижились у местного населения. Так же Испания – страна с развитым сельским хозяйством и животноводством. Из мяса животных на севере делали многие мясные деликатесы, которые медленно доходили до юга страны из-за трудности передвижений по горам. И тогда испанцы придумали свою системы копчения - соляную. Благо, что этого ингредиента было в достатке. Так появились известные всему миру хамон и испанские колбасы.   
Паэлья – ещё одно изобретение испанцев, которое они создали закинув в один чан риса, специй и морепродуктов, которых было много в любом прибрежном регионе.   
В Испании много фруктов, которые легко выращивать в их тёплом климате. Много восточных сладостей, рецепты которых века назад привезли с собой арабы, активно торговавшие с морской державой.   
Тайна Испанской кухни раскрывается в многообразии вкусов. В специях и различности ингредиентов, сочетающихся в, казалось бы, несочетаемом.   
Испания – прекрасная страна праздника, света, любви и вкусной яркой еды. Это страна мечтателей и авантюристов.

Франция - страна старинных легенд о рыцарях и драконах, родина Великой Буржуазной революции, воплощение изысканности и утончённости в своём домашнем и пафосном великолепии. Страна великого короля Солнце, замков долины Луары, Атлантического океана и роскошной природы.   
Франция – огромная и разнообразная страна. Каждый её регион уникален, не похож на соседний. Это зелёная и цветущая страна. Страна готики, ампира и романского стиля.

Особенности людей:  
1) французы имеют своеобразный стиль питания. Они завтракают дома, обедают в кафе и ужинают в ресторана;   
2) ужин начинается строго в 18:00;   
3) обычный семейный ужин у французов длиться с 18 до 21-22 часов, это считается абсолютной нормой (при этом не стоит ждатье быстрой подачи еды в х ресторанах);   
4) французы очень добрая нация. Если вы потерялись, то они готовы будут объяснить вам направление на всех языках, которые знают.

Франция – это страна, где оформление блюда — это такое же искусство, как живопись и театр. Если даже вы заказали самый обычный салат, будьте уверенны, что его вам подадут на блюдечке с голубой каёмочкой, и полит он будет соусом в стили сюрреализма Сальвадора Дали. Ах да, ещё они часто украшают блюда цветами, которые с тоже можно съесть. Есть у французов ещё одна «изюминка» - это десерт, который не является десертом. Тарелка с сырами – традиционное заключительное блюдо ужина. (Хотя русскому человеку сыр подойдёт на закуску, а никак не на десерт.)  
А в одном маленьком городке на берегу Атлантического Океана, Бидарте, есть традиционное блюдо – сыр с вареньем и багетом. Уникальная и довольно вкусная вещь.   
Исторически сложилась, что Франция – это страна королей и буржуа. Страна искусства во вкусе и виде. Сочетания идеального в видимом и пробуемым.

Германия – страна туманных гор, баварских замков, дремучих сказочных лесов,водопадов и глубоких горных озёр. Промышленный центр Европы, в котором живут трудолюбивые и весёлые люди. Стран пива и сосисок, как считают некоторые. Страна фестивалей и культурных центров, как считают другие. Страна поздней готики, средневекового романского стиля и нового, уникального футуризма. Германия – страна Ницше, Канта и легенд о Тристане и Изольде. Страна сказок и философии. Реальности и фантазии.

Наверняка, многие слышали о Баварских замках Германии. Сказочные Нойшванштайн, Линдерхоф и собственный Версаль короля Баварии – это, в первую очередь, сбывшиеся наяву фантазии Людвига II. Замки Германии в районе города Фюссена – это ожившие легенды немецкого средневековья.

Особенности людей:  
1) германцы любят шумные компании и походы в пивнушки по любым случаям (будь то день рождения дочки или деловые переговоры);   
2) в Германии нет ограничения скорости на трассах. (На родине Шумахера считают, что ограничивать людей не очень гуманно);  
3) германцы очень пунктуальны ( Если сказано, что поезд прибудет через 13 минут, то он и прибудет ровно через 13 минут);   
4) германцы любят чистоту и порядок. Они соблюдают все законы и ожидают этого от представителей других стра;   
5) в немецких банях есть дни, когда допускается нагота мужчин и женщин, посещающих одно заведение.

Германская еда невероятно сытная и довольно тяжёлая. В немецкой кухне преобладают блюда с мясом и картофелем, которые подаются на больших тарелках. Германцы не скупятся, и тарелки буквально ломятся от еды, поэтому заказать много и на большую сумму в Германии практически невозможно.   
Немцы предпочитают домашнюю еду, поэтому все рецепты довольно просты. Тарелки не украшаются и не декорируются так сильно и тщательно как во Франции.   
Простая еда, понятная русскому человеку. Особо стоит выделить пиво. В Германии настоящий культ пива. Этот напиток вариться практически в каждом городе. Сколько всего видов пива в Германии? Их не сосчитать. Но, как по мне, самым лучшим было пиво с лимонадом, продаваемое в самой большой и старой пивнушке в Мюнхине.   
Немцы не изменяют своим традициям, они очень патриотичны. Эти люди появились от гордых готских племён, разбивших Священную Римскую Империю. И они же не растеряли свою способность улыбаться и радоваться жизни после тяжёлых войн двадцатого века.   
Немцы – сильный, трудолюбивый и гордый народ. В чём-то они очень схожи с нами.   
И мне очень бы хотелось узнать их ещё лучше. Понять самую их суть.   
Моё путешествие по Европе, по стране Гурмании научило меня тому, что еда – один из самых лучших способов познать характер и особенности кухни какой-либо местности.   
В специях, оформлении и количестве еды на блюде раскрываются уникальные настроения страны, региона, города. Еда – своеобразный гид, рассказывающий историю местности.   
И я рада, что могу понимать вкус жизни через вкус еды разных стран.

Через еду я смогу узнать историю и культуру народа, стать ближе к людям других стран.

Еда - мой способ познавать мир!