

Первые тарелки появились почти 600 лет назад во Франции и имели четырехугольную форму. А раньше роль тарелок выполняли миски.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Даже в самых полных инвентарных описях XIV-XV веков упоминается скромное число вилок. У французской королевы Жанны де Эври, например, при 64 ложках была только одна вилка. Хранила она ее в особом футляре.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Солидный возраст и у салфетки. Их знали еще древние римляне. Правда, в Риме, изготовляли тогда салфетки из... алебастра. После обеда их не мыли, а, чтобы очистить, кидали в огонь. В России салфетка прижилась с подачи Петра I. Само слово пришло к нам от немцев, которые, в свою очередь, заимствовали его из итальянского языка.

*Судьбы наций находятся в зависимости от того, как они питаются.*

*А. Брилья-Саварен*



Британские археологи установили, что предки современных людей, жившие в эпоху палеолита **(6000 лет назад)** на территории современной Великобритании, уже употребляли в пищу коровье молоко и козий сыр. Наиболее ранним свидетельством употребления молока домашних животных человеком до сих пор являлся шумерский рисунок на грубой ткани, изображающий процесс доения. Примерный возраст этого кусочка ткани — **4500 тысячи лет**.

Известно, что древние египтяне применяли **молоко в лечебных целях**. Врачи и ученые древнего Рима и Греции рекомендовали молоко для лечения чахотки, подагры, малокровия. Во Франции врачи рекомендовали применять молоко при многих болезнях, связанных с нарушением питания. В Англии известный врач Сайдхэм (Sydeham) горячо рекомендовал молоко при подагре, при болезнях нервной системы. В Швейцарии советовали применять молочное лечение для улучшения состава крови. Жители Голландии и Италии были сторонниками лечения молоком изнурительных лихорадок, подагры, астмы и бронхитов.



Каравай - батюшка В гробнице египетской царицы Хапшепсут был найден хлеб. Возраст его более 3500 лет. Но это не самый старый хлеб. В иле высохшего озера археологи нашли окаменелый кусок хлеба, который был выпечен еще в каменном веке - 6 тысяч лет назад. Сейчас он хранится в музее города Цюриха.

Древние греки изготовляли 24 сорта хлеба. Лучшим хлебом считался так называемый «самидамита», который выпекался из самой хорошей муки.

Древние эллины запекали в хлеб овощи, сыр, фрукты и пекли печенья, похожие на современные пряники и бисквиты.

В древнем Риме готовили особые лепешки-тарелки: на них клали еду и вместе с ней отправляли в рот. Об этих лепешках упоминает Цезарь: его легионеры брали их в поход. Римляне же первые ввели в моду «кислый», дрожжевой, хлеб, который вызвал неудовольствие некоторых сенаторов.



В начале II тысячелетия н.э. тот самый перец, что теперь стоит на столиках любой столовой, перец, который сыплют небрежно, как соль, сосчитывался по зернышкам и расценивался едва ли не на вес серебра. Ценность его была столь высока и неизменна, что многие города и государства расплачивались им как благо­родным металлом; на перец можно было приобретать земельные участки, перцем выплачивали приданое, за перец покупали права гражданства. Многие государи и города исчисляли взимаемые ими пошлины на вес перца, а если в Средние века хотели сказать, что кто-либо неимоверно богат, его в шутку называли «мешком перца».



Мороженое было известно в Китае еще 3000 лет назад. Оно изготовлялось из снега и фруктовых соков.