



Еда, продукты — это то, что нас окружает. Для некоторых людей именно еда составляет главный стимул, ради которого стоит жить. Но в любом случае, еда не только служит для поддержания нашего организма в «рабочем» состоянии, но и радует нас, если все, что подано — вкусно. Предлагаю ознакомиться с некоторыми интересными фактами о еде, и всем, что с ней связано. Сегодня — первая часть, через пару дней — все остальное.

Мускатный орех

Это растение — единственное, что предоставляет нам сразу две специи. Первая специя — собственно, мускатный орех. Вторая — мацис (mace). Что такое мускатный орех, знают все, а вот мацис — это особым образом засушенная оболочка, которая ранее была чрезвычайно популярной специей. Сейчас ее тоже используют, но пик популярности этой специи приходится примерно на 18-й век, когда ее добавляли в мясные продукты и

французский белый соус. Этот соус никто не представлял себе без мациса.

Суши

Это блюдо многие из нас считают исконно японским, но это не совсем так. Дело в том, что на самом деле история суши началась в Южной Азии. Здесь вареный рис использовали для хранения рыбы, и сохранения ее пищевых качеств. Прежде, чем поместить рыбу в рис, ее разрезали на кусочки, посыпали солью и смешивали с рисом. Затем всю эту массу помещали под пресс из камней. Рис, к слову, выбрасывали после того, как процесс ферментации риса и рыбы заканчивался. Через некоторое время этот способ консервации стали применять и в Японии. Но там предпочитали есть рыбу с рисом. Однако суши в том виде, в каком мы знаем это блюдо сейчас, появилось только в 19-м веке.

Самый старый ресторан

Это Stiftskeller Sankt Peter, который считается наиболее старым рестораном в Центральной Европе. Начало работы этого ресторана относится к 803 году нашей эры. Вообще говоря, Stiftskeller Sankt Peter считается одним из наиболее старых ресторанов (непрерывно функционирующих) в мире. В путеводителе говорится, что этот ресторан работает уже более 1200 лет. Расположен этот ресторан в Зальцбурге.

Консервный нож

Впервые консервные банки были изобретены и стали использоваться в 1770-х годах. Они стали применяться в Голландии, в военном флоте. Первый патент на подобный способ хранения продуктов был подан Питером Дюрандом, английским торговцем. Открывать банки сперва было очень сложно, и производители консервов рекомендовали открывать их, используя долото и молоток. Но в 1855 году был подан патент на консервный нож, и с тех пор его конструкция становилась все совершеннее.

Диетическая газировка

Впервые этот напиток появился в 1952 году, и получил название «No-Cal Soda-Pop». А газировку как таковую впервые начали продавать русские эмигранты, жившие в Нью-Йорке. Обычная газировка стала продаваться в 1904 году. К 1952 году стали проводиться исследования, которые показали, что газировка с сахаром может быть вредной, и появилась «диетическая газировка».

Тэги: [для](#), [что](#), [но](#), [все](#), [если](#), [нас](#), [всем](#), [еда](#), [ней](#), [еде](#), [вкусно](#), [подано](#), [«работаем»](#)

[поддержания](#)

[все](#)