

МОЛОЧНАЯ СКАЗКА РУССКОЙ ЗИМЫ

«Народ, который зимой ест мороженое, невозможно победить»

В конце XVIII века мороженое появилось в России, но сначала в меню царского двора и знати. В 1794 г. в Санкт-Петербурге вышла книга «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха», в которой можно было познакомиться с рецептом земляничного мороженого.

Замороженное молоко – чисто русское изобретение. И в наши дни в населенных пунктах Севера России все так же актуально понятие «круг молока». Зимой замороженное молоко в виде круга можно приобрести у местных жителей.

Мелко наструганное замороженное молоко подавалось на Руси к горячим блинам.

Большими поклонниками молочной строганины были Екатерина II и Петр III.

При императоре Павле I мороженое появилось в Петербурге и в Москве, а к 80-м годам XIX века ни одна уважающая себя столичная кондитерская не обходилась без холодных десертов. К началу XX века в Москве было уже более 20 сортов мороженого.



ИСТОРИЯ КЕФИРА

До начала XX века кефира в России не пробовали. Слух об этом таинственном напитке, который исцеляет многие болезни и продлевает жизнь, проник в Россию с Северного Кавказа. Многим, побывавшим там, доводилось отведать его, и каждый был восхищен необыкновенным вкусом кефира. Но вот узнать, как он готовится, не удавалось никому. Горцы ревностно хранили секрет производства «напитка для удовольствия» (в переводе на русский «кеф» означает «удовольствие», «ир» – «напиток»). Существовало поверье, по которому секрет приготовления кефира нельзя раскрывать, нельзя также продавать кефирные грибки, которые водились в расселинах Кавказских гор, нельзя даже уступать их даром, дабы не навлечь гнев Божий и не лишиться запасов закваски.

В самом начале XX века московские врачи обратились к молокозаводчику Бландову с просьбой наладить производство кефира в Москве. Добыть кефирные грибки было поручено Ирине Сахаровой, блестяще закончившей женскую школу молочного хозяйства.

Приехав в Кисловодск, она обратилась за помощью к крупному поставщику молока и сыра князю Бек-Мирзе Байчарову. Восхищенный красотой Ирины, обещал сделать все, что просили. Но... время шло, а дело не двигалось с места. Ирина решила вернуться в Москву, но по дороге молодой князь её выкрал. Чтобы уйти от уголовной ответственности, князю пришлось-таки передать Ирине Сахаровой десять фунтов кефирных грибков. Еще почти месяц пробыла в Кисловодске находчивая девушка, собирая по крупицам рецепты изготовления кефира карачаевцами. А еще спустя некоторое время первые бутылки с кефиром появились в Боткинской больнице.

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №11»
г. Старый Оскол

МОЛОЧНЫЕ ТРАДИЦИИ

РАЗНЫХ СТРАН

*Привычка, вошедшая в характер с молоком,
выйдет вместе с душой».*
Русская пословица



МОЛОЧНЫЕ ТРАДИЦИИ: ОТ НЬЮ-ЙОРКСКИХ НЕБОСКРЁБОВ ДО БУРЯТСКИХ СТЕПЕЙ

Прохладное молоко в фаянсовой кружке на подмосковной даче, чай с молоком на традиционном английском чаепитии, пиала с молоком в бурятской юрте – этот уникальный продукт пользуется уважением в каждом уголке земного шара. И у каждого народа традиции использования молока свои. Эта привычная с младенчества пища чрезвычайно популярна среди россиян. Традиция потребления **молока на Руси** уходит корнями в глубину веков, когда молоко было не просто пищей, а неким сакральным продуктом – символом изобилия и здоровья. Из молока готовили творог (который на Руси называли сыром: отсюда и пошло название популярных творожных «оладушек» – сырников), сливки, простоквашу, сметану. Недаром корову в крестьянских семьях называли «кормилицей» – ее потеря была для семьи настоящей трагедией. И хотя до прежней популярности современному молоку далеко, молоко и молочные продукты по-прежнему популярны в нашей стране – по статистике лишь 1,8% россиян не употребляют молока вовсе.

Для предков современных бурятов – степных кочевников – молоко наравне с мясом являлось основой рациона. С апреля по октябрь (в период отела скота и до окончания дойки) молока было в изобилии; молочные продукты в летнюю пору заготавливали впрок, чтобы обеспечить себе сытую зиму. Из молока делали масло, сушеный творог, простоквашу, кумыс (на него шло молоко кобылиц) и даже молочную водку. У этого кочевого народа молоко пользовалось особым почетом – пиала с молоком считалась у бурят символом гостеприимства.

В Англии молоко – одна из составляющих традиционного чаепития – five o'clock tea. Для приготовления «белого чая» британцы выбирают лучшие сорта – English Afternoon, Darjeeling, English Breakfast... Четверть фарфоровой чашки наполняют молоком, а затем наливают свежезаваренный крепкий чай. К чаю с молоком подают сладкие булочки-сконсы, крошечные треугольные бутерброды на один укус – с огурцами, ветчиной, яйцами или копченым лососем, а также мед и джем (который намазывают на сконсы).

Литва – лидер среди стран Балтии по объему производства молочных продуктов. Из свежего молока здесь делают оригинальные сладкие сыры (с добавлением творога, яиц и даже фруктов), сметану, творог, разнообразные творожные сырки. Молоко и молочные продукты занимают в рационе прибалтов почетное место: если вам доведется побывать в Литве, обязательно попробуйте традиционный молочный суп с картофельными клецками и вкуснейшие пирожки с творогом и корицей.

В США большой популярностью пользуется обезжиренное молоко. Логика американских

граждан проста: чем меньше в молоке жира – тем меньше холестерина оседает в их сосудах. Стремящиеся к здоровому образу жизни американцы пьют молоко не только дома – количество автоматов, в которых можно купить не традиционную колу в банке, а упаковку молока с каждым годом растет.

Среди европейских стран лидерство по потреблению молока занимает **Скандинавия**. Возможно, именно в этом секрет высокой продолжительности жизни и отменного здоровья скандинавов. **Финны** очень уважают кефир, а по утрам частенько пьют кофе с молоком. **В Швеции** популярностью пользуется творожная масса с ароматными пряностями, соленые сливки с тмином, молочные каши, брынза. **Норвежцы** пьют молоко несколько раз в день; не отстают от них и **датчане**.

Как и в каком количестве пить молоком – решать вам. А мы уверены: что бы вы ни предпочли – кисловатый айран, рассыпчатый зернистый творог, густой кефир или чай с молоком, заваренный «по-английски», – молоко будет вам во благо.

