



Лопатка для рыбы



ДРАКОНЬИЙ
ФРУКТ,
или ПИТАЙЯ



РИСОВЫЙ
КОЛОС

Рисовый



РОТИНИ



БУКАТИ КОРТИ



ФУЗИЛЛИ



ПЕННЕ РИГАТЕ

Брокколи
романеско



ТАДЖИН



КУД-КУДАХ
и ХРЮК-ХРЮК

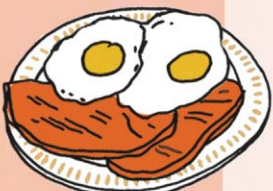
АНАТОМИЯ ЕДЫ



ЗАНИМАТЕЛЬНОЕ ЕДОВЕДЕНИЕ



СИАМСКИЕ БЛИЗНЕЦЫ

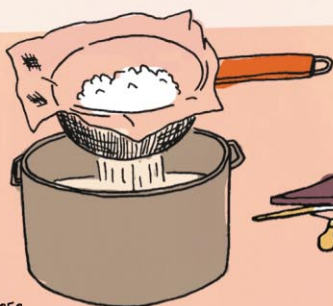


ДЖУЛИЯ РОТМАН

СОВМЕСТНО С РЭЙЧЕЛ УОРТОН



ДУРШЛАГ



ФРУКТОВАЯ САЛАТНАЯ ДЛЯ ТОРТА ДЕСЕРТНАЯ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО



УНИ
(МОРСКОЙ ЕЖ)

Горгонзола



Рокфор



Издание для досуга Демалысқа арналған баспа

Серия «Non-fiction. Дети (7–10 лет)»

Джулия Ротман

Julia Rothman

АНАТОМИЯ ЕДЫ

FOOD ANATOMY:

Занимательное
едоведение

The Curious Parts & Pieces
of Our Edible World

(Орыс тілінде)

Перевод с английского Светланы Панич

Литературный редактор Е. Ю. Жукова

Ответственный редактор М. Б. Шулман

Редактор Ю. А. Лазарева

Дизайн обложки Н. К. Кривошты

Верстка И. В. Зайцевой

Корректоры М. А. Колесникова

Т. В. Дегтярева

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы,

123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис 2013 ж.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Таяуар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3 «а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

www.eksmo.ru/certification

Өндирген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления/Подписано в печать 15.09.2022.

Формат 70×100/16. Гарнитура PanForte Pro.

Печать офсетная. Бумага офсетная. Усл. печ. л. 17,5.

Тираж 3000 экз. Заказ №

ББК 92

УДК 087.5

ISBN 978-5-04-119747-6

Отпечатано в ПАО «Можайский полиграфический комбинат»

143200, Россия, Московская область, г. Можайск, ул. Мира, д. 93

Copyright Text and Illustrations © 2016 by Julia Rothman
Originally published in the United States by Storey Publishing, LLC

© Светлана Панич, перевод, 2022

© ООО «Издательство «Эксмо», издание на русском языке, 2022



12+

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	6
---------------	---

ЧАСТЬ 1

<i>Плита для мысли</i>	11
------------------------------	----

Краткая история еды • Карманный словарь языка ароматов и вкусов • Сервировка стола • Виды вилок • Виды ложек • Кругосветное путешествие по кухонному шкафу • Сервировка стола • Печи разных времен и народов • Столетие плиты • Ледниковый период холодильника • Брожение

ЧАСТЬ 2

<i>Во саду ли в огороде</i>	37
-----------------------------------	----

В гостях у растительного семейства • Съедобные части цветковых растений • Факты о фруктах • Как цветок превращается в плод • Из истории фруктов и овощей • Как нарезать манго • Как нарезать авокадо • Большая капустная семья • Такие разные сельдереи • Таинственные красавцы • Тропические фрукты • Основы ягодоведения • Малоизвестные названия всем известных деревьев • Балдею от банана... • Цитрус • Странная, но вкусная салатная зелень • Знаменитые грибы • Охотники за трюфелями • «Ямс» • Бобовые зернышки • Крепкий орешек • Ореховые диковины • Вездесущий арахис • Щипцы для орехов и их соседи • Как делают тофу

ЧАСТЬ 3

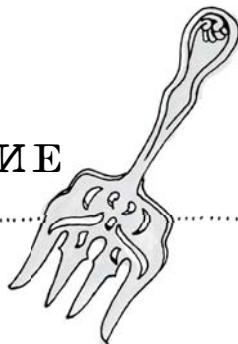
<i>Зерно истины</i>	69
---------------------------	----

Благородное зерно • Ее величество кукуруза • Виды риса • Как выращивают рис • Хлеба и булки мира • «Жених и невеста замесили тесто...» • Печем традиционный финский ржаной хлеб по рецепту моей подруги Пирйо Мустонен • Его величество сэндвич • Какая бывает паста • Делаем пасту • Как готовят лапшу • Азиатские блюда из лапши • Лапшевник, он же кугель моей мамы Джейн • Разнообразные лакомства из вареного теста • Блины, оладушки, лепешки, пончики и пышки

ЧАСТЬ 4

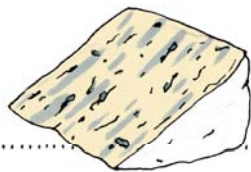
<i>Суть мяса</i>	101
------------------------	-----

Лучшие куски • Что происходит с мясом, когда его готовят • На мясной тарелке • Парад колбас • Орудия мясника • Мясная география • Пять почтенных полезных рыб • Как разделить рыбу на филе • Королевская икра • Съедобные морские гады • Словарик рыбного рынка • Орудия рыбного ряда • Свежая рыба • Съедобные ракушки • Какие бывают суши и роллы • Читаем суши-меню • Курица с головы до ног • Всесильное яйцо • Адам и Ева на плоту, или Краткий словарь американского поварского жаргона



ЧАСТЬ 5

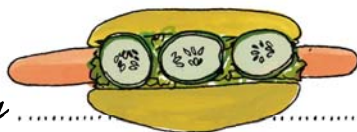
Молочные реки, сырные берега.....133



Молочная математика, или процент жирности • Краткий словарь молочной лавки • Молочные лакомства • Как приготовить сливочное масло • Классические оладьи на пахте • Кусочек сыра... • Анатомия сыра • Десять шагов к настоящему сыру • Виды сыров • Что такое «американский сыр»? • Сырные тонкости

ЧАСТЬ 6

Пицца для мысли.....149



Плотная еда с легкомысленными именами • Что к картошке желаете? • Собаки горячие! • Шашлык и его пятеро мясных братьев • Еду везут! • На улицах... • Пицца, о пицца! • Краткий словарь такерии

ЧАСТЬ 7

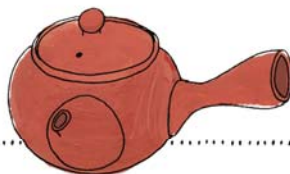
Приправить по вкусу.....163



Шесть великолепных смесей • Осторожно, жжется! • Чем подсластить? • Дом кленового сиропа • Крем-пудинг мокко с кленовым сиропом • Оливковое арго • Горчица • Как приготовить домашний уксус • Соль • Перец

ЧАСТЬ 8

Так выпей.....179



Кофе • Путеводитель по эспрессо • Чайный уголок • Чайники-заварники • Всемирное чаепитие • Коль жизнь подsunула лимоны... • Шиканджви на двоих • «Шипучки» и «газировки»

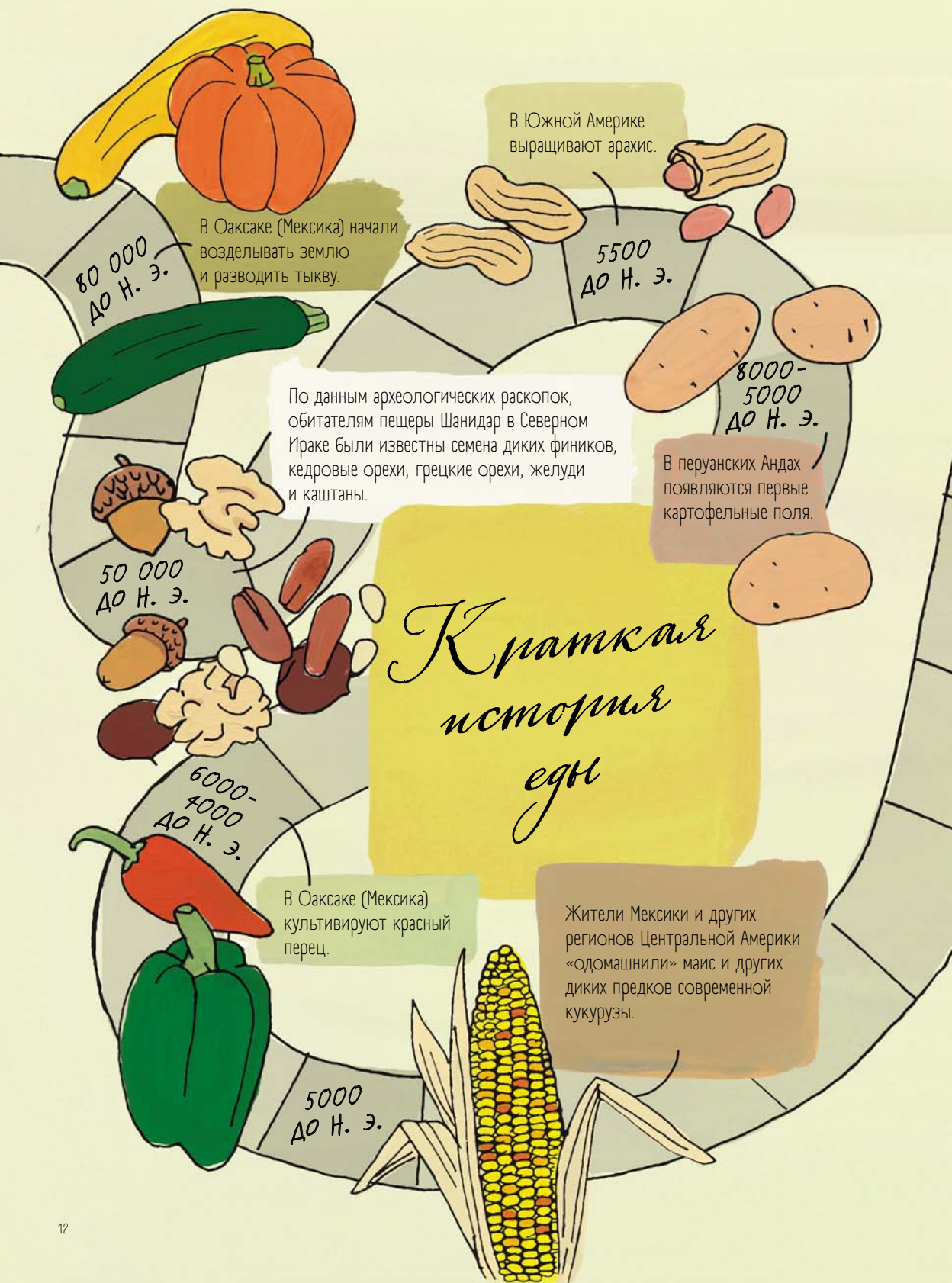
ЧАСТЬ 9

А что на сладкое?.....199



Торты, кексы, пироги • Кондитерский словарь • Хочу мороженого! • Разноцветные десерты • Печенье • Как делают шоколад • Пир на весь мир • Ложка сахара • Домашний карамельный соус • Леденцы, тянучки, карамельки • В старинной лавке сладостей • Булочки, пирожные • Орудия кондитера • География мягких сладостей • Пироги из Америки • Донаты или пончики • Печенье счастья





5000 ЛЕТ
ДО Н. Э.

В Китае возделывают
рисовые поля, в Мексике
выращивают авокадо.

2300
ДО Н. Э.

Луковицы шафранового
крокуса (*Crocus sativas*)
отделяют от других
диких растений семейста
ирисовых. Начинается
«эпоха шафрана».

1500 ДО Н. Э.

В Мексике возделывают
какао-бобы. Начало
истории шоколада.

130
ДО Н. Э.

По Великому
шелковому пути
в разные части мира
приходят неведомые
прежде пряности.

1686

В Австрии появляется первый круассан
(французское слово *croissant* означает
«полумесяц») — булочка в форме
изображенного на турецком флаге
полумесяца, которую венский кондитер испек
в честь победы над Османским войском
в битве за Вену.

1700

Как гласит легенда, заядлый картежник граф
Сэндвичский, сам того не ведая, изобрел
названный его именем сэндвич, когда,
не желая отрываться от многочасовой
игры, приказал подать к ломберному столу
холодный ростбиф между двумя кусочками
поджаренного хлеба.



1773

После «Бостонского чаепития» многие американцы из патриотических чувств отказались от чая в пользу кофе.

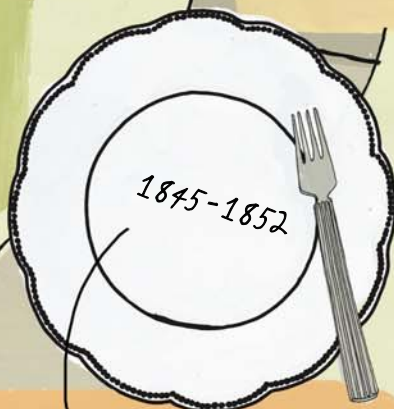
1763

В нью-йоркском подвале на Брод Стрит открывается первый устричный салон.



1845-1852

Во время Великого картофельного голода (его также называют «Великим голодом») в Ирландии умерло около 1 миллиона человек, и более миллиона вынуждены были эмигрировать в другие страны.



1880

«Китайское рагу», или «чау-чоп-сю», состоящее из остатков кусочков разной еды — мяса, яиц, лука, бамбуковых побегов, ростков фасоли, становится популярно среди нью-йоркской «золотой молодежи», и вскоре Мотт-стрит превращается в «улицу китайской еды».



1904

На Всемирной выставке в Сент-Луисе впервые было представлено мороженое в рожке.



1908

В Нью-Йорке открылась первая пиццерия. Кусок пиццы стоил 5 центов, но многим это было не по карману.



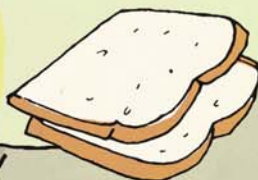
1923

Владелец ресторана в Тихуане (Мексика) итальянец Чезаре (то есть Цезарь) Кардини придумал салат, который впоследствии назовут его именем. Это было настоящее «салатное действо» — салат готовился на глаза у гостей.



1928

Появляется тостовый хлеб — одно из величайших кулинарных изобретений в истории человечества.



Выход книги *Mastering the Art of French Cooking* («Как овладеть искусством французской кухни») и появление кулинарного телешоу Джулии Чайлд радикально меняют представление американцев о кулинарии.



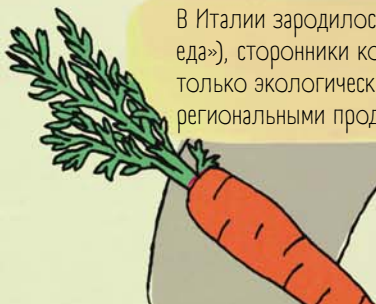
1961

На юге Калифорнии открывается первый в США суши-ресторан, но пройдет еще десяток лет, прежде чем приобретут популярность «американские суши» вроде ролла «Калифорния».

1966

1986

В Италии зародилось движение *Slow Food* («медленная еда»), сторонники которого призывают питаться только экологически чистыми, фермерскими свежими региональными продуктами.



КАРМАННЫЙ СЛОВАРЬ ЯЗЫКА АРОМАТОВ И ВКУСОВ



Благородный — глубокий, богатый и вместе с тем сдержанный, уравновешенный, насыщенный, но не перегруженный пряностями

Вкус и аромат — основные свойства любого блюда, которые мы узнаем, когда пробуем на язык и вдыхаем запах. Вкус, аромат и консистенция (жидкое, твердое, мягкое, густое и т. д.) создают «впечатление» от еды

Вкусный — приятный на вкус, вызывающий аппетит, свежий, полезный

Дичинный — тяжелый мясной, со вкусом и запахом дичи

Жгучий — обжигающе-острый, с острыми пряностями

Зловонный — дурно пахнущий, отталкивающий

Изысканный — утонченный, с тонкими вкусовыми оттенками и полутонами, ароматный

Лесной — густой земляной, сырой, грибной вкус

Маслянистый — жирный, с выраженным привкусом масла, липкий



Нежный — легкий, мягкий, немного сладковатый

Острый — горько-пряный

Припорный — чрезмерно сладкий, паточный

Пикантный — пряный, острый, со множеством специй

Терпкий — резкий, кисловато-горьковатый, вяжущий

Зрелый — выдержанный, вызревший, с наиболее выразительным вкусом



Солоноватый — с легким, но отчетливым соленым привкусом

Удобоваримый — не изысканно, но есть можно

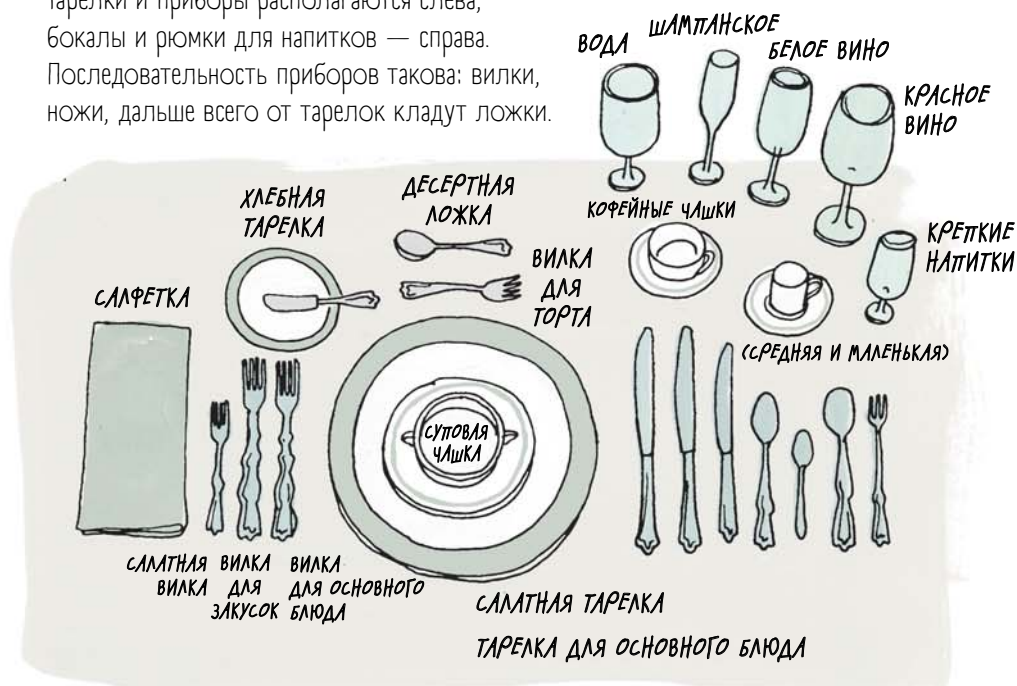
Умами — мягкий, обволакивающий, немного пряный, «белковый» вкус с долгим послевкусием. Его принято считать одним из основных вкусов наряду со сладким, кислым, горьким и соленым

Ядреный — тяжелый, грубый, слишком жирный

СЕРВИРОВКА СТОЛА

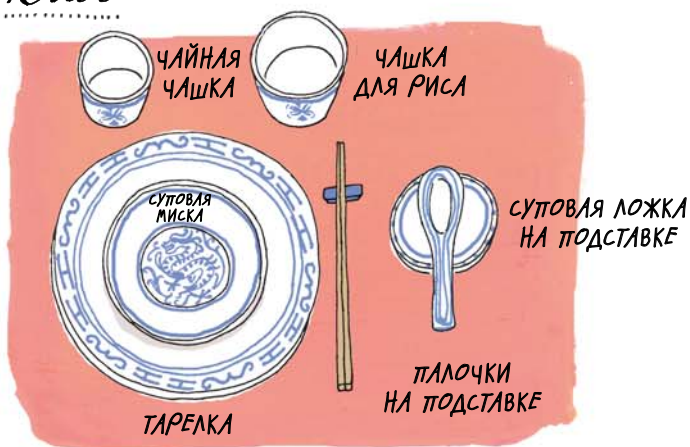
Классическая европейская и американская

Тарелки и приборы располагаются слева,
бокалы и рюмки для напитков — справа.
Последовательность приборов такова: вилки,
ножи, дальше всего от тарелок кладут ложки.



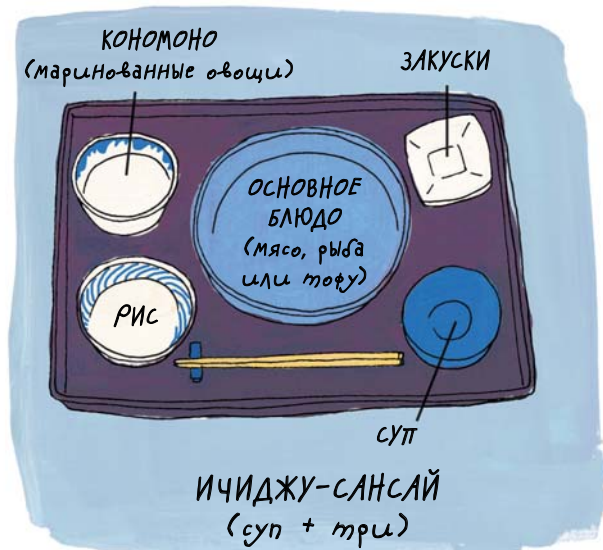
Китайская

По китайским обычаям
вежливость обязывает
не доедать до конца,
чтобы показать хозяевам,
каким обильным было
угощение.



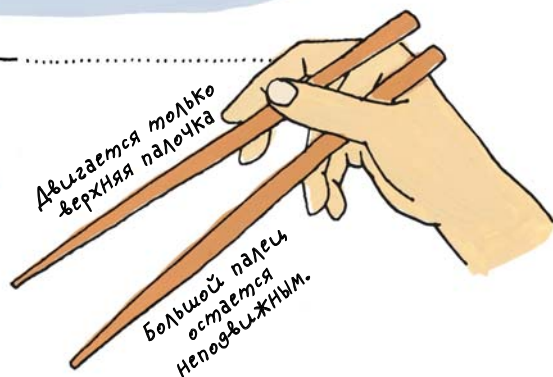
Японская

Чаши и тарелки не принято наполнять доверху, чтобы гости могли любоваться красотой посуды. Палочки кладут перед каждым участником застолья. В японской кухне особенно ценится умение искусно сочетать цвета блюд, их вкус (сладкое, соленое, кислое) и способы приготовления.

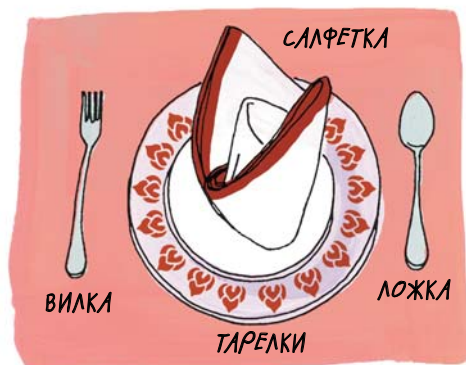


КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПАЛОЧКАМИ

Нельзя: облизывать, скрещивать палочки, накалывать на них еду. Не принято ставить, втыкать вертикально в чашу с рисом — в буддистской традиции такой жест совершается только во время жертвоприношения на поминальной трапезе.



Майская



Главный столовый прибор — ложка, вилка нужна только для того, чтобы положить в ложку еду. Начинают трапезу самые старшие участники, затем присоединяются остальные, еду подают в общих блюдах. Каким бы вкусным ни было угощение, принято оставлять в тарелке немного еды, чтобы отдать дань щедрости хозяев.

Корейская

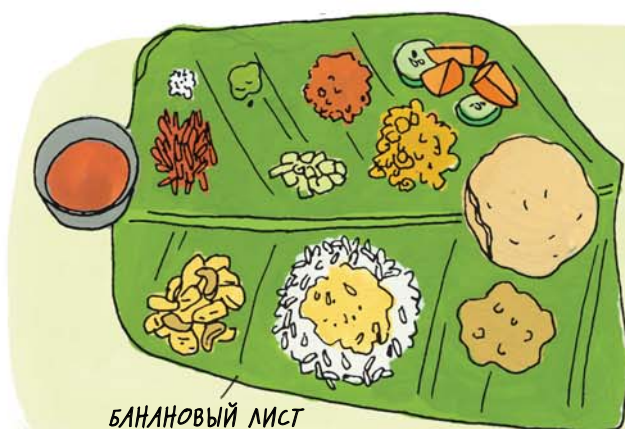
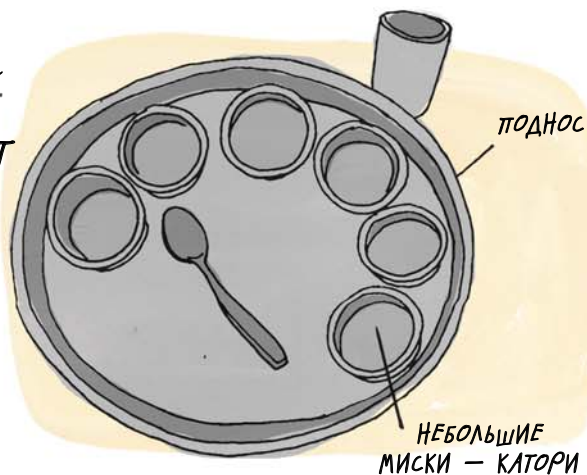
Традиционное корейское застолье обязательно включает в себя панчхан — разнообразные закуски, например кимчи и маринованные овощи. У каждого из гостей — своя чашка риса, а также собственные ложки и палочки, которыми он берет закуски из общих тарелочек или салатников, расставленных в центре и вдоль стола так, чтобы всем было удобно к ним дотянуться.



Индийская и непальская

ТХАЛИ, ЧТО ОЗНАЧАЕТ «ПОДНОС»

В Индии, некоторых ближневосточных и африканских странах застольные традиции обязывают брать пищу только правой рукой — левая считается нечистой.



В некоторых индийских и непальских семьях принято есть сидя на полу, а вместо тарелки использовать большой банановый лист, на который кладут немного еды, которую подают на общем подносе.

КАК ЕСТЬ ПАЛЬЦАМИ



- к еде прикасаются только правой рукой;
- еду берут только пальцами, а не зачерпывают ладонью;
- большим пальцем «направляют» еду в рот;
- после еды смывают с пальцев крошки.

ВИДЫ ВИЛОК



ОБЕДЕННАЯ



РЫБНАЯ



ОМАРОВАЯ



ФРУКТОВАЯ



САЛТНЛАЯ



ДЛЯ ТОРТА



ДЕСЕРТНАЯ



ДЛЯ МОРОЖЕНОГО



ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ



УЛИТЧНАЯ



УСТРИЧНАЯ



ДЛЯ ОЛИВОК



СПАРЖЕВЛА



ДЛЯ РОСТБИФА



ДЛЯ НАРЕЗНИЯ
МЯСА



СЫРНАЯ

ДЛЯ КРАБОВ



ДЛЯ ФОНДЮ



ЛОЖКОВИЛА



ВИДЫ ЛОЖЕК



ФРАНЦУЗСКАЯ
СОУСНАЯ



ДЛЯ ГРЕЙПФРУТА



ДЕСЕРТНАЯ



СТОЛОВАЯ



ЧАЙНАЯ



БУЛЬОННАЯ



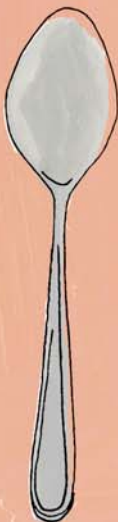
КОКТЕЙЛЬНАЯ



ДЛЯ ХОЛОДНОГО ЧАЯ



ЛОЖКА-СИТЕЧКО



СЕРВИРОВОЧНАЯ



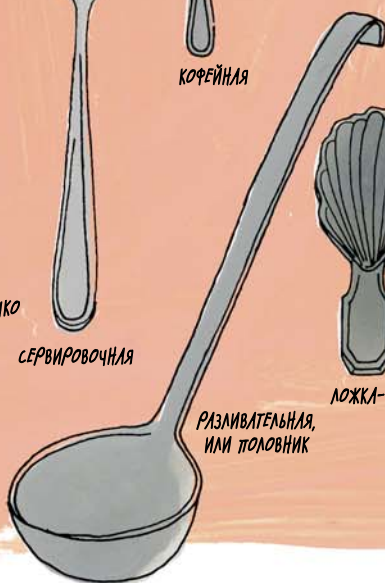
КОФЕЙНАЯ



ЛБСЕННАЯ



ИКОРНАЯ



РАЗЛИВАТЕЛЬНАЯ,
ИЛИ ПОЛОВНИК



ЛОЖКА-ЧАЙНИЦА



СЫРНАЯ
ЛОЖКА-СТИЛОН



КИТАЙСКАЯ
СУПОВАЯ



РИСОВАЯ

КРУГОСВЕТНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО КУХОННОМУ ШКАФУ



БАМБУКОВАЯ
ШУМОВКА

Азия

ею вынимают
готовую еду
из кипящей воды
или горячего масла

ОРОШИГАНЭ
Япония



терка для корня васаби

ОДУКБАЭГИ
Корея

керамический
или каменный
горшок с крышкой,
в котором варят
суп, тушат или
запекают овощи. Обычно в нем
готовят и подают традиционное
блюдо пибимпан.



РАИ
Индия

взбивалка
для приготовления
прохладительного
напитка ласси



ЧАПАТИ ТАВА

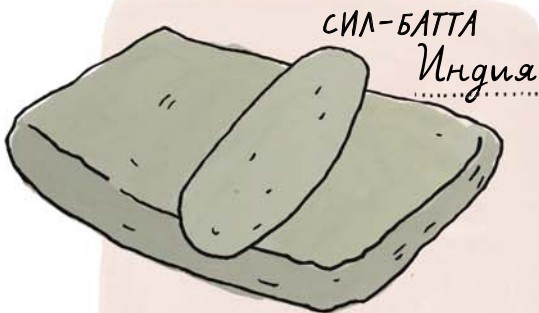
Индия

плоская чугунная
сковородка, на которой
выпекают лепешки-
чапати

ПРЕСС ДЛЯ ТОРТИЛЬИ
Мексика

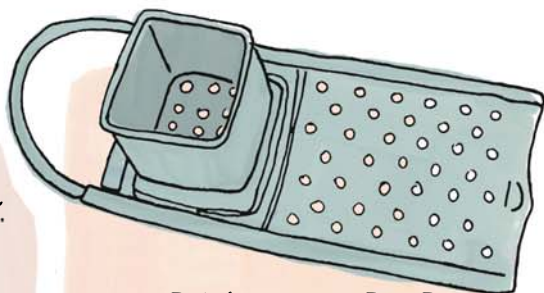


с его помощью
изготавливают идеально
круглые кукурузные лепешки



СИЛ-БАТТА
Индия

плоский и цилиндрический камни, с помощью которых измельчают чечевицу, а также специи для чатни и масала



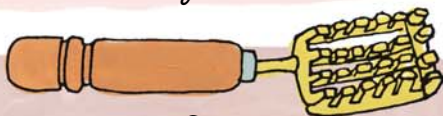
ДОЩЕЧКА ДЛЯ ШПЕЦЛЕ
Германия

похожая на терку дощечка с отверстиями, с помощью которой готовят шпецле — немецкие яичные клецки из мягкого теста

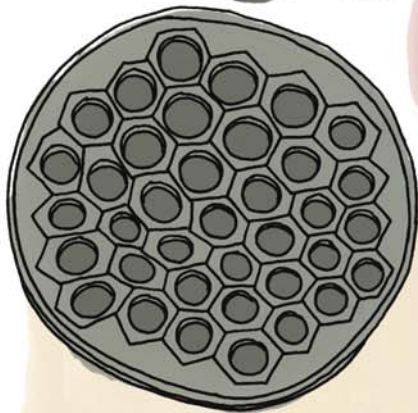


СКОВороДА ДЛЯ ЭБЛЕСКИВЕР
Дания

сковорода с круглыми ячейками, в которой готовят эблескивер — традиционные новогодние пышки

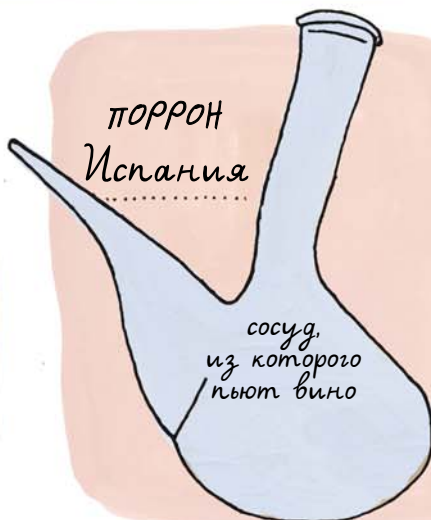


УРОКОТОРИ Япония
рыбобистка



ПЕЛЬМЕННИЦА

Россия
плоская форма с отверстиями для приготовления пельменей



ПОРРОН
Испания

сосуд, из которого пьют вино



КАРАХИ Индия

керамический или железный сосуд, в котором тушат или запекают овощи или курицу.



МОЛИНИЛЛО

Мексика

взбивалка, с помощью которой традиционно готовят горячий шоколад и какао.

ТАДЖИН

Северная Африка

посуда с керамической крышкой, в которой готовят таджины — сочные и пряные блюда из тушеного мяса и овощей.



ГОРШОЧЕК ДЛЯ ФОНДЮ

Швейцария

посуда для приготовления фондю — блюда из расплавленного сыра, в который макают кусочки хлеба.



ХАНОМ ДОК БУА

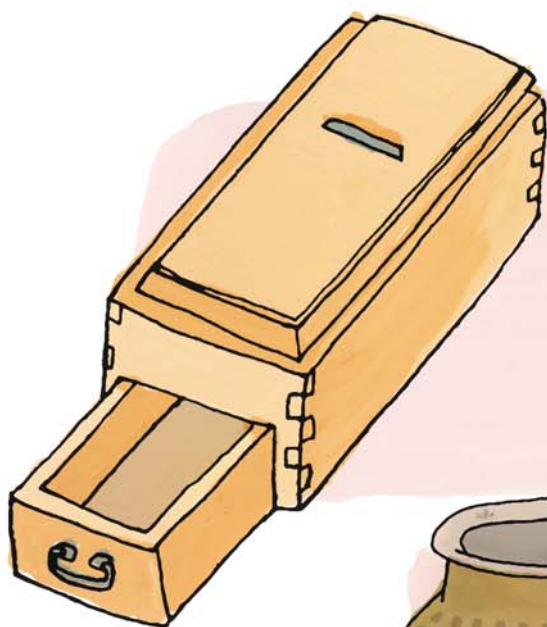
Лаос

Форма для печенья в виде лотосового цветка.



ПАЭЛЬЕРА Испания

Глубокая сковорода, в которой готовят национальное испанское блюдо «паэлья» — рис с мясом или морепродуктами.



КАЦУОБУСИ КЕЗУРУКИ

Япония

с помощью этой доски с выдвижным язычком строгают высушенное филе полосатого тунца катсуобуси. Стружка сыпается в язычок.



ПАККАД

Шипцы, которыми вытаскивают дегчи и другие горячие горшки.

ХУАД Таиланд

Для приготовления риса на пару



ДЕГЧИ Индия

Толстостенный горшок, в котором готовят карри. Его форма позволяет долгое время сохранять пищу горячей.

МАКИЯКИНАБЕ

Япония

Сковорода для приготовления омлетов.

