

Põhikastmed: põhikastmete ajalugu

Uuri ja avasta!

Nimed:

Ülesanne: Uuri internetiallikaid ja koosta paaristööna esitlus teemal Prantsuse kulinaaria põhikastmed ja nende ajalugu. *Sauce béchamel*, *sauce velouté* ja teised.

Esitluses peavad olema järgmised slaidid:

1. Prantsuse klassikalise kulinaaria 5 emakastet. Nimetused ja foto. Kes lõi emakastmete süsteemi?

2. *Sauce béchamel*

- Kes oli esimene valmistaja? Nimi, amet, valmistaja pilt.
- Millal loodi? Millest valmistati?
- Kuidas seda kastet alguses nimetati?
- Miks on kastme nimetus béchamel? Pilt nime andjast, kes ta oli?
- Millises kokaraamatus oli selle kastme retsept esimest korda kirjas?
- Millised on *sauce béchamel* kuulsamad tuletised? Nimetused ja mida põhikastmele lisati?

3. *Sauce velouté*

- Kastme looja/autor – tema pilt.
- Millal loodi? Millest valmistati?
- Miks on kastmel selline nimi?
- Sauce velouté* kuulsamad tuletised.

4. *Sauce espagnole*

- Kastme looja/autor – tema pilt kui leiad.
- Millal loodi? Millest valmistati?
- Kastme kuulsamad arendajad ajaloos.
- Miks on kastmel selline nimi?
- Kastme kuulsamad tuletised, millega täiendatakse?

5. *Sauce hollandaise*

- Kastme looja/autor – tema pilt kui leiad.
- Millal loodi? Millest valmistati?
- Kastme kuulsamad arendajad ajaloos.
- Miks on kastmel selline nimi?
- Kastme kuulsamad tuletised, millega täiendatakse?

6. Tomatikaste

- Kastme looja/autor
- Millest valmistatakse?
- Kuulsamad tuletised?

7. Marie-Antoine Carême

- a. Kes ta oli? Tema pilt.
- b. Millal elas?
- c. Millega sai kuulsaks?
- d. Kuidas on seotud põhikastmetega?

8. Auguste Escoffier

- a. Kes ta oli? Tema pilt.
- b. Millal elas?
- c. Millega sai kuulsaks?
- d. Kuidas on seotud põhikastmetega?

9. Kasutatud allikad.