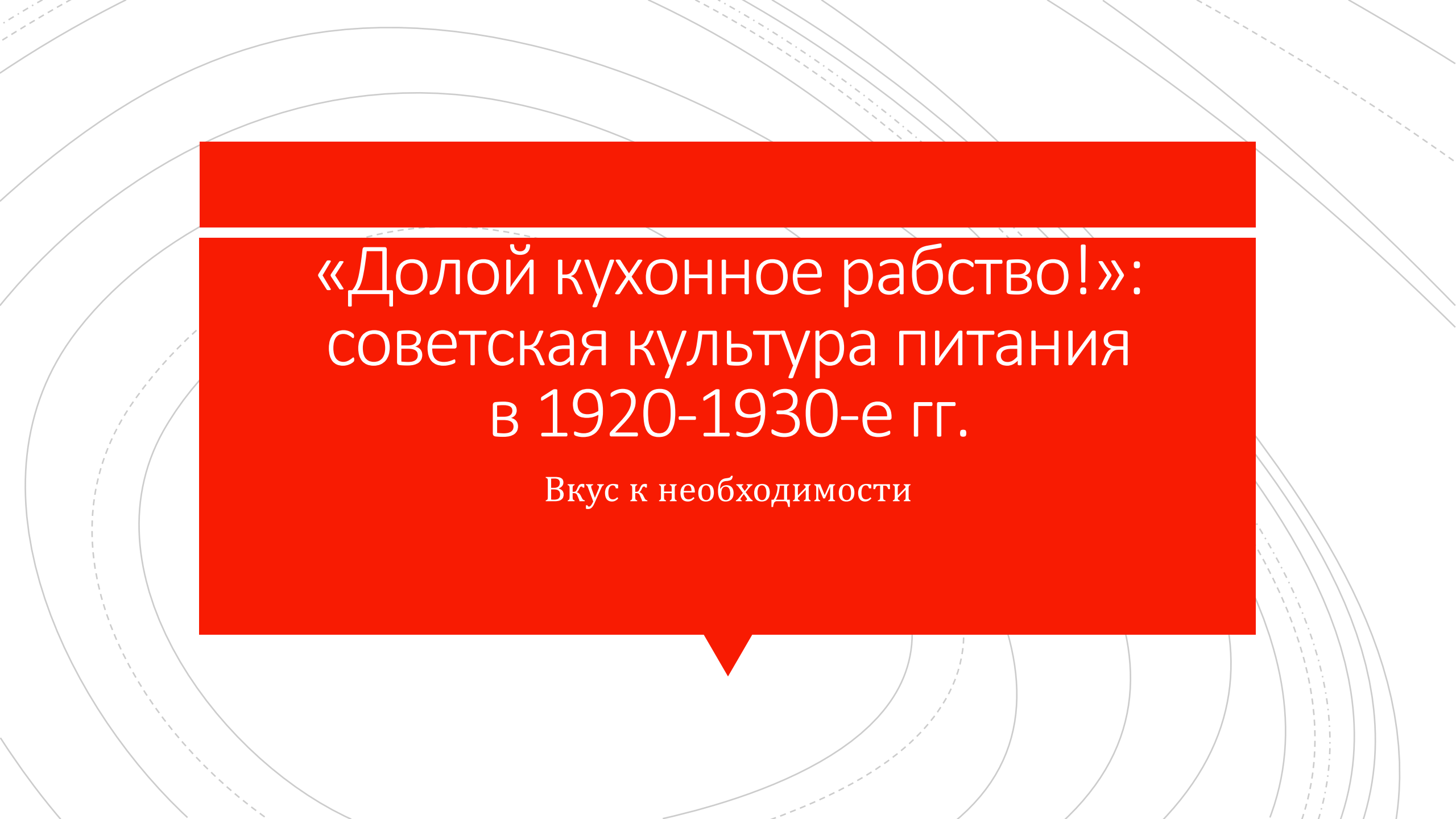


The background features a series of concentric circles in light gray, some solid and some dashed, creating a ripple effect. A large red speech bubble is centered on the page, containing the main title and subtitle in white text.

«Долой кухонное рабство!»: советская культура питания в 1920-1930-е гг.

Вкус к необходимости

«Кормить и
править»



Вкусы и ВОЗМОЖНОСТИ



Русская кухня и новые веяния

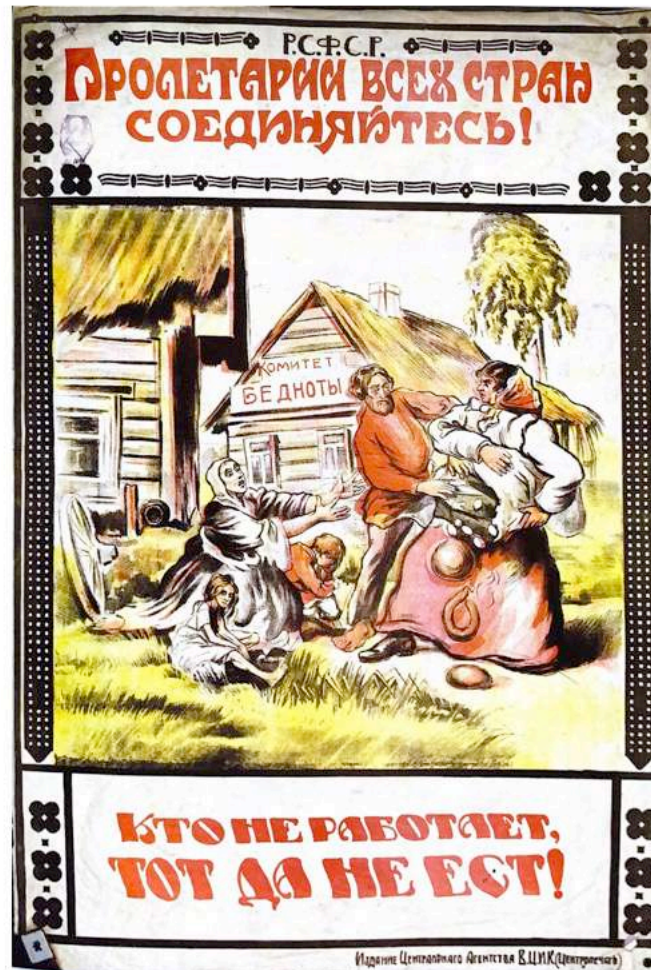


Марш пустых кастрюль



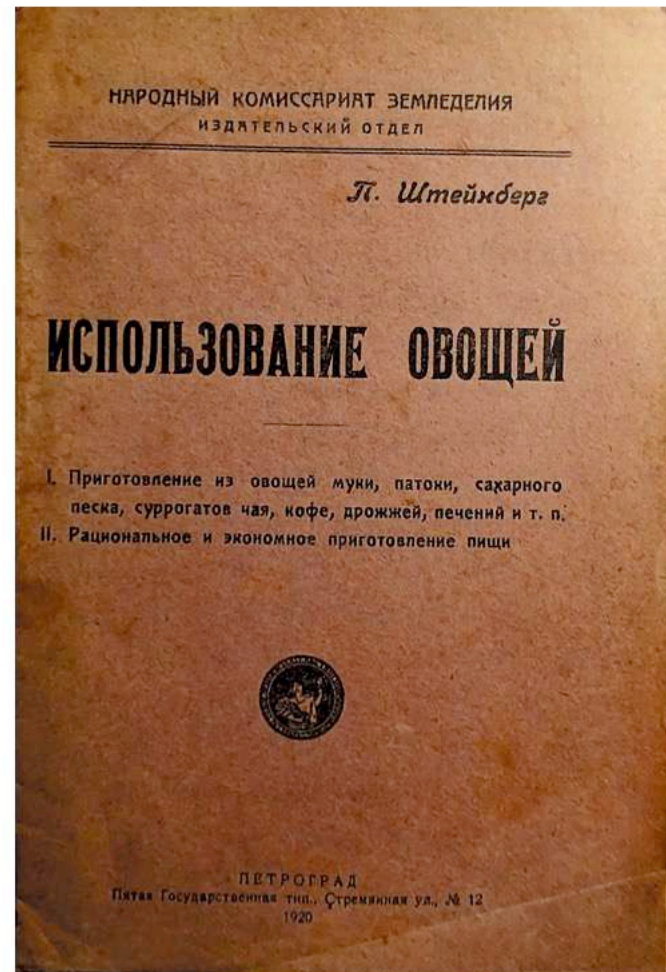
ВКУС ИЛИ ПОЛЬЗА?

Истоки советской кухни



«Три с половиной тысячи калорий — свои, кровью, великими смертями и смертью великих добытые «куски социализма», и это лишь минимум, первый начальный минимум, добытый для пролетариата его промышленностью, его властью. Первая ступень, на которую трудно взобраться было, но от которой шагать дальше легко и радостно».

М.Е. Кольцов. «Достигли» // «Правда», 1924 год



КОНСТРУКТИВНАЯ
ЖИЗНЬ есть
искусство
будущего!



Нигде кроме
как в
МОССЕЛЬПРОМЕ

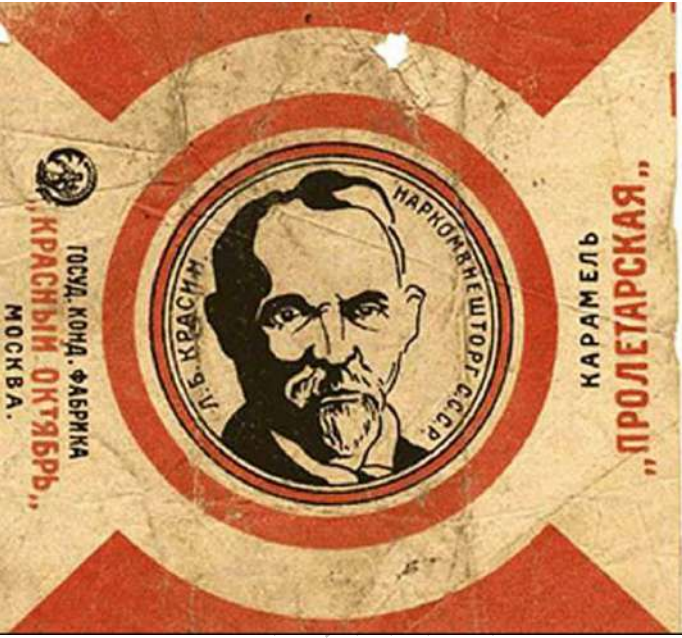




Реклама



Новая сладкая ЖИЗНЬ





Агитационный
фарфор



Чехонинский стиль



К. Малевич,
Н. Суетин,
И. Чашник



Правильная
геометрия
жизни



«настоящее освобождение женщины, настоящий коммунизм начнется только там и тогда, где и когда начнется массовая борьба против мелкого домашнего хозяйства. Массовая перестройка его в крупное социалистическое хозяйство!»

В.И. Ленин



Новая жизнь—
новые
ценности



Нет ничего
революционного
в грязи!

ЧИСТОЙ КУХНЕЙ И ЧИСТОЙ СТОЛОВОЙ



СДЕЛАЕМ ПИЩУ ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ



Старое наименование.

1. Консоне протаньер.
2. Похлебка боярская.
3. Щи николаевские.
4. Суп мавританский.
5. Суп Гарбюр.
6. Суп Итальянский.
7. Крем ля-рен.
8. Суп Озель.
9. Консоне Жульен.
10. Консоне рояль.
11. Консоне профетроль.
12. Крем Дюбари.

Новое наименование.

- Бульон с кореньями и зеленью.
Суп картофельн. со свеж. грибами.
Щи из шинкованной капусты.
Суп со свежими овощами и помидорами.
Суп с запечен. рисом и кореньями.
Суп с макаронами и томатом.
Куриный суп протертый.
Суп из щавеля с молоком.
Бульон с кореньями.
Бульон с молочной яичницей.
Бульон с сухими печен. булочками.
Суп из протертой цветной капусты.

РАЗНЫЕ БЛЮДА.

1. Матлот из рыбы.
2. Тельное из судака.
3. Судак Жуанвиль.
4. Осетрина флорентин.
5. Кокиль из рыбы.
6. Осетрина а-ля-брошет.
7. Судак разварной.

- Котлеты из судака фарширован. грибами и яйцами, соус с томатом.
Судак разварной под раковым соусом.
Осетрина разварная со шпинатом.
Рыба запечен. под молочным соусом.
Осетрина жареная куском.

Нарпит 1923 и домашние обедаы



Общественное
питание путь к
новому быту





Агитационный
фарфор на
каждый день



Обеды для избранных

Кафе-Ресторан „АМПИР“.

НА 11/У-22 г.

Обеды

от 2-х до 7-ми ч.

из 2 блюд 1 мил. руб.

1. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОЛОВИЗНОЙ

2. ГУЛЯШ ПО ВЕНГЕРСКИ

из 4 блюд 3 мил. руб.

1. СУП ГОРБЫЙ МИРОМНИ

2. МАТЛОТ ИЗ СТЕРЛЯДИ И БЕЛУГИ

3. НАРКОЕ РЯБЧИК САЛАТ

4. ВРЕТОН ГЛАССЕ

ТОРТ 1 КУСОК	ФРУКТЫ
ПИРОЖНОЕ АСОРТИ	ПИВО
ШОКОЛАД	ЭССЕНТУКИ № 17
КАКАО	„ „ № 20
КОФЕ С МОЛОКОМ	НАРЗАН
„ ВАРШАВСКИЙ	СЕЛЬТЕРСКАЯ
„ ВЕНСКИЙ	СОДОВАЯ
ЧАЙ	ПИВО
ВОДЫ Д-РА РЕДЛИХА	ПАПИРОСЫ

Ежедневно оркестр музыки под управлением **Ф. КРИШ.**

1-я Тип. МСНХ. Архедатор С. Я. Пузырь. Архивский пер. 6.

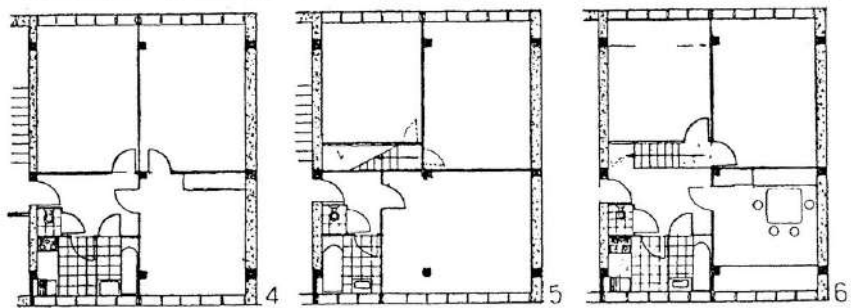
Фабрика-кухня



Техника
решает все

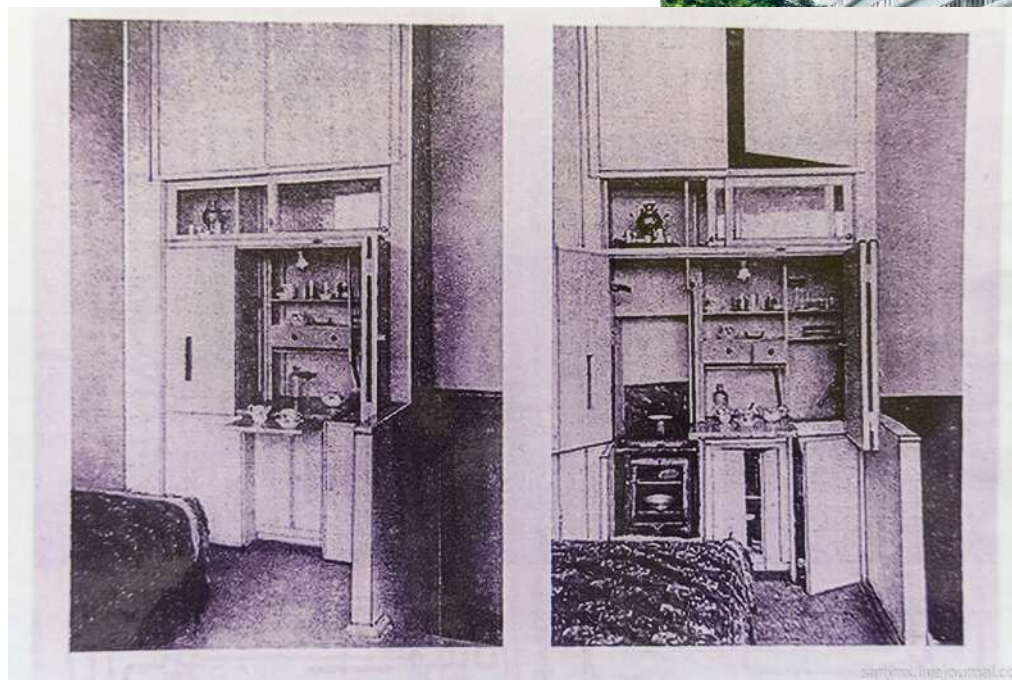






128. 2-й дом СНК. Планы квартиры — тип 2-й, 4-й, 5-й и 6-й этажи. М. Я. Гинзбург и И. Ф. Милинис

Дом-коммуна



Годы великого перелома





"Тщательно
пережевывая
пищу, ты
помогаешь
обществу"



«ЖИТЬ СТАЛО
ЛУЧШЕ.
ТОВАРИЩИ,
ЖИТЬ СТАЛО
ВЕСЕЛЕЕ!»



Выступление товарища СТАЛИНА на Первом всесоюзном совещании стахановцев
промышленности и транспорта

(Композиция художника А. Аксельрода)

ИЗОБИЛИЕ



К ИЗОБИЛИЮ!

Питание является одним из основных условий существования человека, а проблема питания — одной из основных проблем человеческой культуры.

Количество, качество, ассортимент потребляемых пищевых продуктов, своевременность и регулярность приема пищи решающим образом влияют на человеческую жизнь во всех ее проявлениях.

Правильное питание — важнейший фактор здоровья, оно положительно сказывается на работоспособности человека и его жизнедеятельности и в значительной мере определяет длительность жизни, задерживая наступление старости.

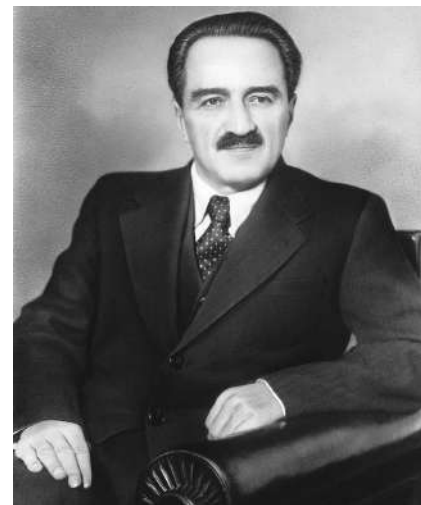
Именно в этой связи Коммунистическая партия и Советское правительство уделяют так много внимания непрерывному улучшению народного питания.

В нашей стране впервые в истории человечества поставлена задача достигнуть для всего народа такого

Новые каноны



Микояновский проект



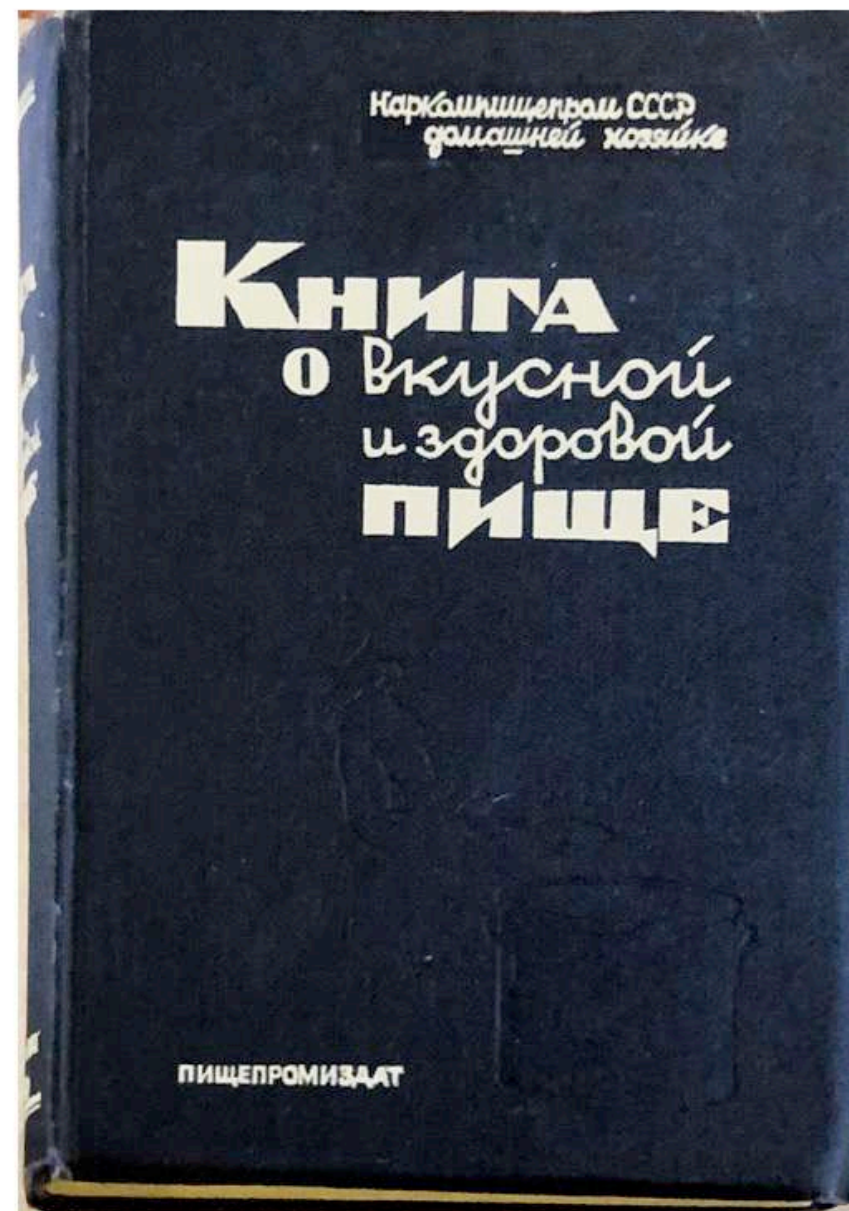
- «Нет мяса, нет масла, нет молока, нет муки, нет мыла, но зато есть Микоян»

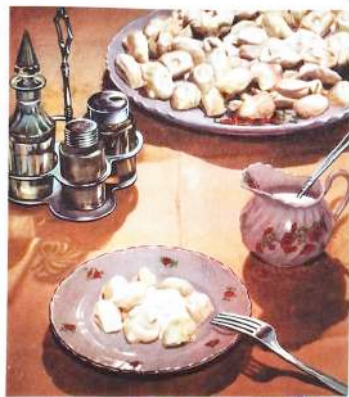
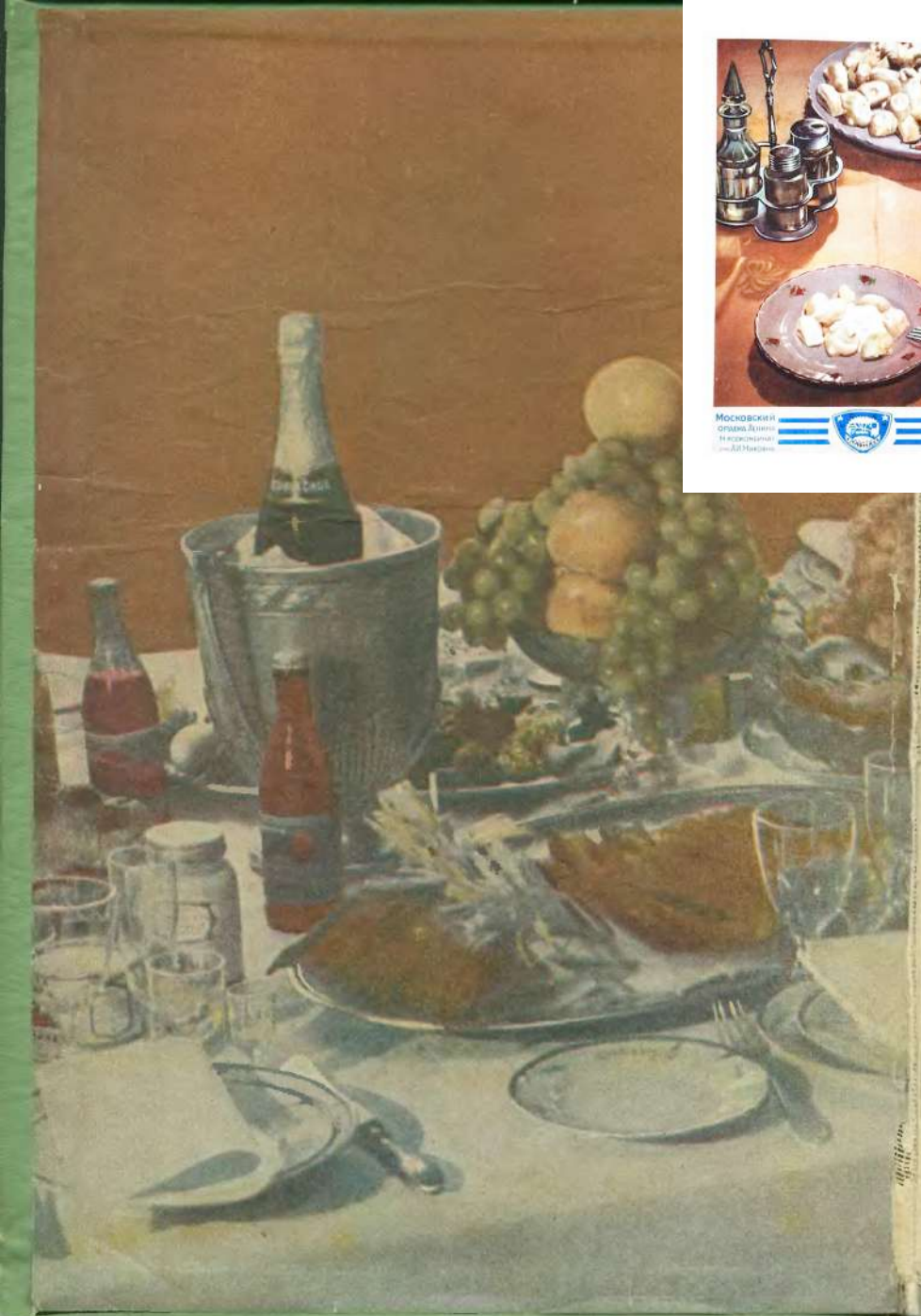
Поездка в США
1936 г.



«Книга о вкусной и
здоровой пище»
1939

Под ред. О.П. Молчановой, Д.И.
Лобанова, М.О. Лившица





МОСКОВСКИЙ
ОБЪЕДИНЕННЫЙ
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ
ДОМ

СИБИРСКИЕ
ПЕЛМЕНИ



графины с фруктовыми и ягодными соками, коньяк, сливки или молоко, сахар и рюмки для варенья. К такому столу хорошо подать 1—2 бутылки десертного вина.

Если чай заменяет легкий ужин, разместите на столе масленки со сливочным маслом, тарталетки с ветчиной, сыром, холодной телятиной и другими продуктами для бутербродов.

Графины с фруктовыми и ягодными соками, вино или коньяк разместите равномерно по всему столу.

Для каждого члена семьи или гостя поставьте десертную тарелку, а на нее положите чайную салфетку. Слева от тарелки положите десертную вилку, а справа — десертный нож.

Основная цель сервировки — удобство, опрятность и приятный вид обеденного или чайного стола. Каждый может в том или ином случае сервировать стол по своему вкусу.

Примерный набор столовой посуды и приборов на 6 человек:

Тарелки глубокие . . . 6	Суповые ложки . . . 6
Тарелки мелкие . . . 6	Горюшки и уксусы . . 1
Тарелки закусочные . . 6	Графины для вина . . 1
Тарелки перекусочные . 6	Графины для фрукто- вого сока 1
Ложки для салата . . . 1	Графины для воды . . 1
Салатники 2	Рюмки для вина . . . 6
Миска суповая 1	Рюмки для чая 6
Соусники 1	Фужеры 6
Блюдо круглое 1	Бокалы для шампан- ского 6
Блюдо овальное 1	Ножницы столо- вые и десертные по 6
Булочные щипцы 6	



Детей надо научить, как вести себя за столом и правильно пользоваться приборами — ложкой, вилкой и ножом.

Дети должны знать, что за столом надо сидеть прямо, нельзя шалить, облокачиваться на стол: это мешает их соседям.

Нельзя качаться на стуле, играть скатертью и ее бахромой: можно упасть со стула, потянуть за собой скатерть со всеми приборами, а то и опрокинуть на себя или на других суповую миску или тарелки с горячим бульоном.

Не разрешается брать нож в рот: можно порезать язык и губы. На этом разумном соображении основано правило не есть с ножа, так же как и категорическое запрещение извлекать остатки пищи, застрявшие в зубах, вилкой или чем-либо иным, кроме зубочистки (и то не за столом). Вообще же лучше всего после еды прополоскать



ваются пыль и грязь, которые трудно вычистить: они могут служить источником загрязнения продуктов. Лучше всего окрасить стол белой эмалевой краской или покрыть клеенкой.

Очень полезны в кухне часы, так как соблюдение сроков варки, тушения, выпечки, жаренья крайне важно.

Желательно также иметь весы, чтобы брать продукты точно по норме, указанной в рецептуре.

Для каждого из предметов кухонного инвентаря (посуда, хозяйственные приборы), как и для небольших запасов продуктов, специй и пр., на кухне выделяют постоянное удобное место, чтобы при приготовлении кушаний не терять времени на разыскивание нужного предмета.

ЗАПАСЫ ПРОДУКТОВ И ИХ ХРАНЕНИЕ

В домашних условиях сохранять продукты, особенно при отсутствии холодильника, весьма трудно; поэтому делать значительные запасы их не рекомендуется.

Скоропортящиеся продукты, такие, как мясо, свежая рыба, молоко, могут храниться дома не более одного-двух дней. Исходя из этого расчета, их и следует приобретать.

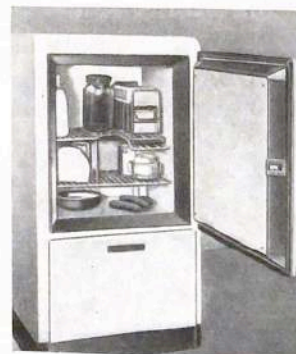
Сухие продукты — муку, крупу, макароны, сахар, соль — можно покупать на несколько дней. Такие продукты лучше всего хранить в стеклянных или фансовых банках с крышками, в сухом помещении (в шкафу или на полке).

В кухонном шкафу всегда нужно иметь соль, уксус, горчицу и другие приправы: перец, лавровый лист, корицу, гвоздику, мускатный орех. Они занимают немного места и хорошо сохраняются.

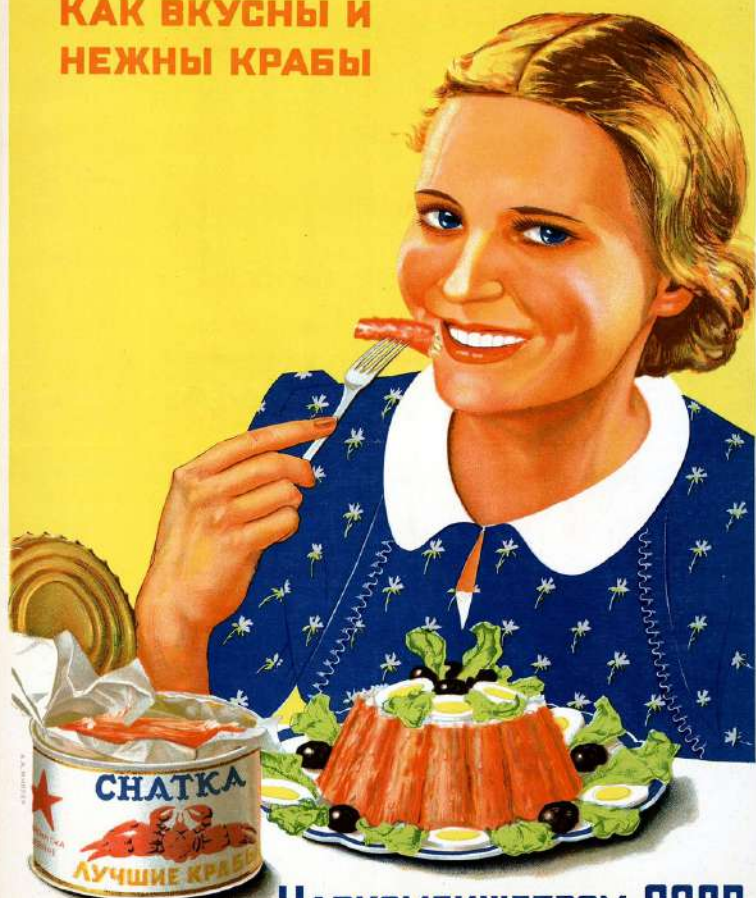
Для хранения продуктов в домашних условиях промышленность выпускает небольшие, весьма удобные холодильники. В них автоматически поддерживается необходимая для хранения продуктов температура.

Кроме того, в холодильнике можно приготовить лед.

В летнее время рекомендуется применение и небольших комнатных холодильников с закладкой в них натурального или искусственного



Всем попробовать пора бы
Как вкусны и
нежны крабы



ГЛАВРЫБА Наркомпищепром СССР

МИНИСТЕРСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР
ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ШАМПАНСКИХ ВИН



С новыми годами,
дорогие товарищи!

НАРКОМПИЩЕПРОМ СССР
ГЛАВКОНДИТЕР



Конд. ф-ка "Красный Октябрь"



ШОКОЛАДНЫЕ
ТРЮФЕЛИ

Госплан СССР
Главмесо

Горячие
Московские Котлеты

50 коп.

с булочкой

Госплан СССР
Главмесо

Куринный
бульон
в кубиках

ТРЕБУЙТЕ
ВСЮДУ

Винницкое Пищевое Промышленность СССР
ГЛАВМАРГАРИН

Майонез

ЛУЧШАЯ ГОТОВАЯ
ПРИПРАВА

К ОВОЩНЫМ, РЫБНЫМ
И МЯСНЫМ БЛЮДАМ

РОСГЛАВМАСЛОПРОМ

Покупайте плавленный сыр!

Вкусно! Питательно!
Гигиенично!
Лучший завтрак
для взрослых
и школьников.

СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ ВЫРАБАТЫВАЕТСЯ 30-40 И 45-ПРОЦЕНТНОЙ ЖИРНОСТИ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ СЫРОВ: СОВЕТСКОГО, ГОЛЛАНДСКОГО, ШВЕЙЦАРСКОГО, БАКШТЕЙНА, КОБИНСКОГО И ДРУГИХ. ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ДЕТСКИЕ СЫРКИ ВЫРАБАТЫВАЮТСЯ ИЗ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ САХАРА, ШОКОЛАДА, НАТУРАЛЬНЫХ ФРУКТОВЫХ СОКОВ И ДРУГИХ НАПОЛНИТЕЛЕЙ.

ТРЕБУЙТЕ ВСЮДУ:
в магазинах, столовых, ресторанах и жел.-дор. буфетах
плавленный сыр Ростовского и Д. завода плавленных сыров.



Сталин как-то заметил: "Ты, Анастас Иванович, такой человек, которому не так коммунизм важен, как решение проблемы изготовления хорошего мороженого"



Обслужи себя
сам

