ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

ХУДОЖНИК, ИЗОБРЕТАТЕЛЬ, КУЛИНАР

(1452 – 1519 гг)

Проф. Т. В. Стрикаленко,

Институт культуры ОНАПТ,

04.03.2021

НТБ ОНАТ

1974 г , Пушкинский музей, Москва

НТБ ОНТУ

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

- Родился **15 апреля 1452г** в г. Винчи (Флоренция), учился самостоятельно, нелюдим, любил животных больше, чем людей, вегетарианец *(«Наступит время, когда люди, подобно мне, начнут воспринимать убийство животных так же, как они воспринимают убийство человека»)*.
- С 15 лет-ученик известного художника Андреа дель Верроккио
- Переезд в Милан (1481-1500гг) в Милан и служба *военным консультантом* при дворе герцога Лодовико Сфорца
- Рим (до 1506г), затем опять Милан (до 1516г) – художник, *военный инженер*
- Франция, официальный титул "первого королевского художника, *инженера и архитектора*» при короле
- Умер ***2 мая 1519 г***
- *24 тома чертежей и записок Леонардо да Винчи*

(в оригинале!), переведено и издано – 6 томов, ¼ часть (

ПБ ОНАТ

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ и РОБОТОТЕХНИКА

1495 г – год рождения андроидной робототехники

РОБОТ-РЫЦАРЬ

чертежи, датированные 1495г, обнародованы в 1957г (изделия-начало 21 века)

РОБОТ – ЛЕВ

Мог двигаться, подходил к герцогу, в модели открывалась дверца и все могли увидеть изображение лилий: символ королевской власти.

НТБ ОНАХТ

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ и РОБОТОТЕХНИКА

РОБОТ – Da Vinci

ассистированная хирургическая система - *аппарат для проведения хирургических операций*.

Производится серийно компанией Intuitive Surgical. Установлен в сотнях клиник по всему миру.

Состоит из двух блоков:

*один – для специалиста,

*второй (многорукий автомат) выполняет роль операциониста

НТБ ОНТУ

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ и РОБОТОТЕХНИКА

МЕХАНИЧЕСКАЯ ЛОШАДЬ
(во славу герцога Ф. Скорца)
Воссоздана в 2010 г Эндрю Чейзом

КЕФОНАХТ

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

Водолазный костюм (воссоздан в 21 ст)

НТБ ОНАХТ

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

Одно из наименее известных увлечений Леонардо да Винчи – <u>кулинария</u>

- ***Кулина́рия́*** **(ново лат. *[ars] culinaria* — кухонное искусство, также поваренное искусство) — человеческая деятельность по приготовлению пищи.**
- ***Кулинария*** **— это *совокупность способов и технологий приготовления* из минералов и продуктов растительного и животного происхождения *самой различной пищи, необходимой для жизни и здоровья человека.***

ИТБ ОПАХТ

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

Кухня в его времена, увы, не отличалась изысканностью и разнообразием. В Италии употребляли жирную пищу — в основном мясо и высушенную на солнце кукурузную муку с водой. *Еще не было ни томатов, ни картофеля, но зато дешевого вина и приправ — хоть отбавляй.*

НТБ ОНАХТ

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

- Подобная кухня коробит тонкую душу творца, и он начинает свою *карьеру шеф-повара* — сначала в местной таверне, а затем становится *управляющим дворцовыми пиршествами.*

- *Леонардо стремился к кулинарным шедеврам и, несмотря на постоянные неудачи, он продолжал внедрять в народ культуру еды.*

- Леонардо изобретает несколько приспособлений, облегчающих труд поваров. Забавно, но большинство чертежей из его записных книжек исследователи считали *орудиями пыток и военными механизмами* — на самом же деле это были вполне мирные приспособления для кулинарии……

НТБ ОНАХТ

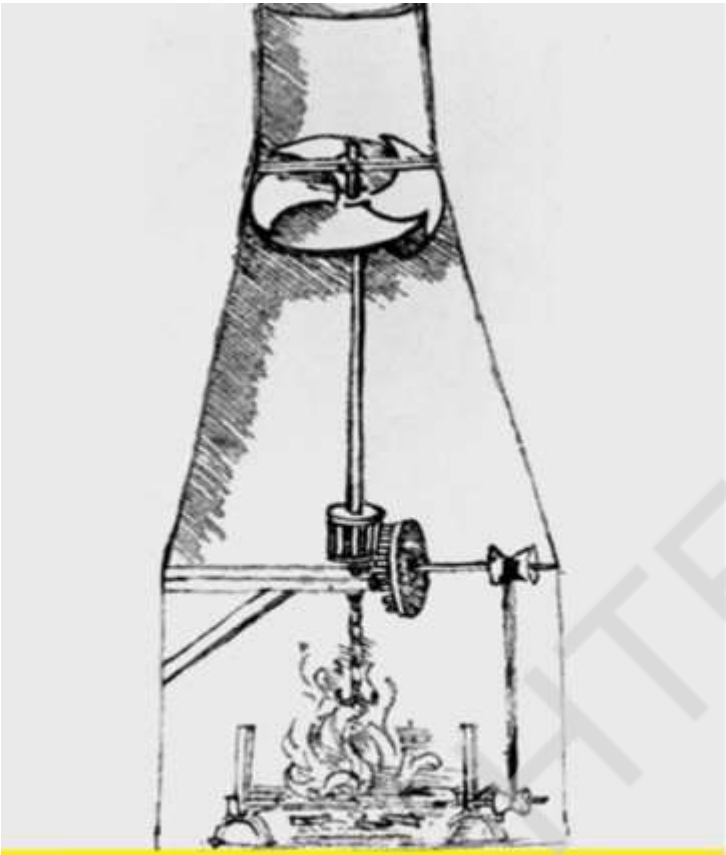
ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

13 лет был распорядителем придворных пиров у миланского герцога и изобрёл много механизмов, полезных и удобных для гастрономии 15-16в

НТБ ОНАХТ

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

Из кулинарных технологий



ВЕРТЕЛ ДЛЯ МЯСА

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

НЕКОТОРЫЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ:

- машина для нарезки яиц,
- машина для ощипывания уток,
- машина для нарезания свиньи на кубики,
- «антипригарный» вертел для жарки мяса (с пропеллером),
- механизм, отпугивающий лягушек от ёмкостей с питьевой водой,

штопор для левшей ……

НИБОНАУТ

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

Стремление Леонардо да Винчи облегчить кухонную работу при помощи хитроумных механизмов, не могло обойти стороной и такой процесс, как мытье посуды. Один из чертежей да Винчи представляет собой *посудомоечную машину – ящик для посуды со сложной системой разбрызгивания воды.*

Кстати, *некоторые производители посудомоечных машин признали, что при разработке новых моделей черпали конструкторские идеи в разработках гения Возрождения.*

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

«Обычай привязывать <u>шкурки кроликов</u> к стульям, чтобы вытирать жирные руки о шерсть животных, кажется мне не соответствующим времени, в котором мы живем.

Мне также не нравится обычай <u>вытирать свою ложку об одежду сидящих рядом.</u>

Каждому нужно выдавать свой собственный кусок ткани».

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

- «Вчера за обедом я положил на стол перед каждым гостем индивидуальные полотна — ведь их предпочтительнее марать, чем общую скатерть. Но никто не знал, что с ними делать!
- Кто-то в них сморкался. Кто-то заворачивал в них кушанья и прятал в карман. А после окончания трапезы скатерть оказалась такой же грязной, как всегда!»

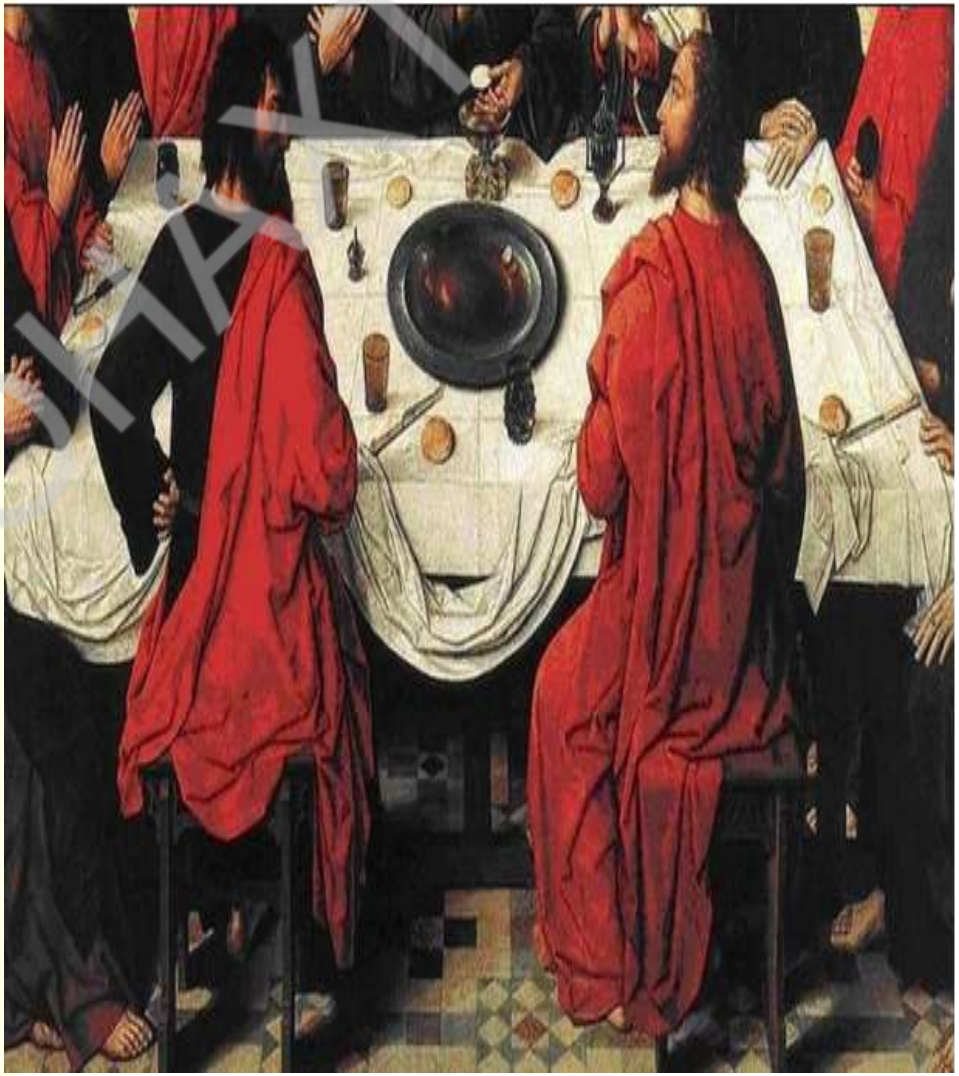
ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

С салатницей дела были еще хуже:

По замыслу Леонардо, большая миска с салатом должна была передаваться от одного едока другому, при этом каждый брал бы себе нужное количество. В миске рядами укладывались перепелиные яйца с осетриной и маленькими луковицами. Стенки же и дно посудины Лео выстлал сочными листьями латука.

«Но один почетный гость сразу погрузил обе руки в самую середину блюда и моментально проглотил все содержимое. Листьями латука он вытер свое перепачканное лицо и положил их обратно в миску….»

Леонардо был вне себя от ужаса, и его ***салатная миска*** больше не появлялась на столе.



ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

считается автором блюда, ставшего впоследствии кулинарной визитной карточкой Италии – спагетти

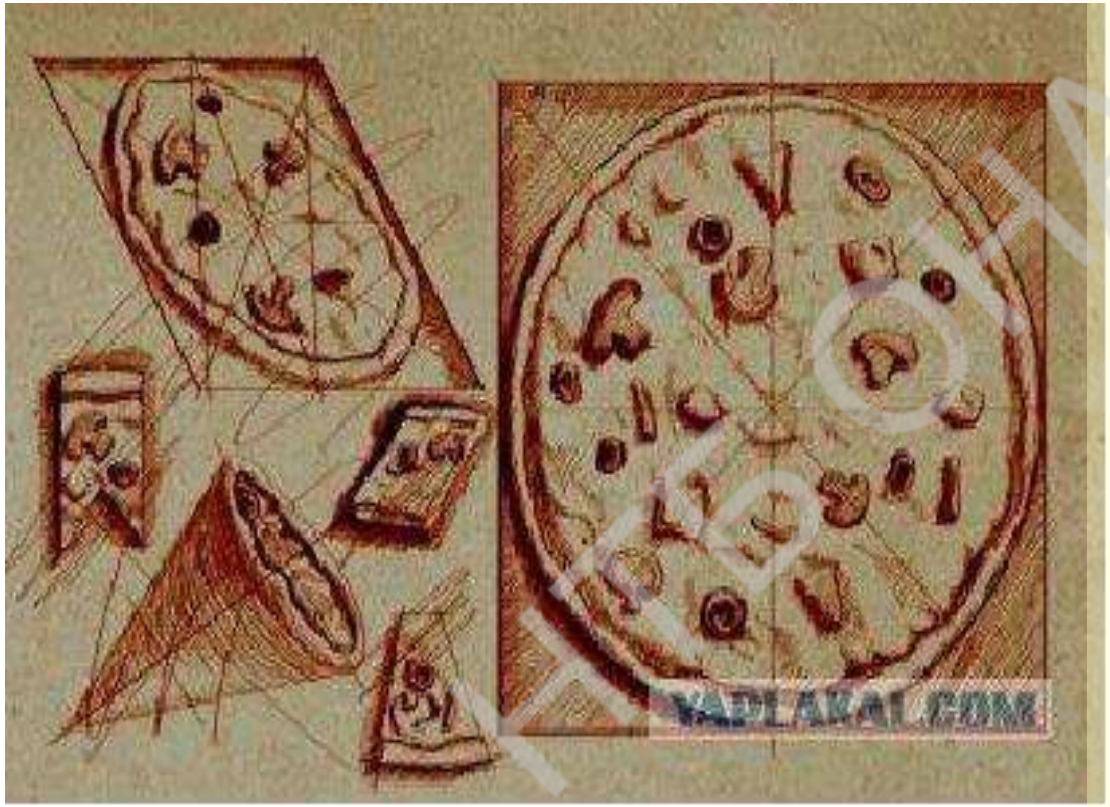
На тот момент *паста в Италии* имела вид довольно грубых (хоть и очень сытных) кусков теста, чем-то напоминающих лазанью.

Леонардо да Винчи изобрел машину, которая разрезала пласты сырого теста на длинные тонкие полосы. Получившееся блюдо он называл «съедобными веревками» (итал. spago – «шпагат»).

Однако, соотечественники оценили спагетти далеко не сразу – им это блюдо казалось бесформенным.

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

Из кулинарных рецептов



Как-то герцог Тонетто Безумный в пылу гнева попросил художника вычислить **пропорции идеальной пиццы**.

Много гениальных, но кривых чертежей сделал *ЛЕОНАРДО* пока не нашел и не подарил миру золотое сечение пиццы - ***идеальный круг из теста, вписанный в идеальный квадрат коробки***

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

Из кулинарных рецептов

- ***Фаршированные яйца*** **также относят к числу кулинарных изобретений да Винчи. В то время итальянская кухня была очень простой и грубой, он же пытался вводить в обиход сложные и изысканные *авторские блюда*.**
- ***Идея вынуть из крутого яйца желток, измельчить и смешать с кедровыми орехами, заправить сливочным соусом и вернуть в яйцо (именно так готовил их Леонардо) была по тем временам очень авангардной.***

ИТБ ОНАУ

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

Из кулинарных рецептов

Мясные шарики

Надо: отварная свинина, вареные яйца и морковь, свежее яблоко. Из этих продуктов сделать фарш

("тщательно истолочь"), затем обвалять в сухарях и поджарить

до румяной корочки.

Подавать с рисом - "на ложе из риса"

К свадьбе миланского герцога ЛЕОНАРДО подошел обстоятельно: он разработал собственное меню. Каждый гость должен был получить блюдо, на котором расположились:

- *рулет из анчоуса, лежащий на ломтике репы, вырезанном в форме лягушки,*
- красиво вырезанная морковка,
- холодное яичко барана в сливках,
- две половинки корнишона на листе салата-латука,
- грудка соловья,
- яйцо чибиса,
- лягушачья лапка на листе одуванчика,
- отварная нога ягненка на кости…..

НТБ ОНТУ

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

Как можно было предположить, герцогу идея *не понравилась*, и в результате *праздничное меню выглядело следующим образом:*

- 600 колбас из свиных мозгов из Болоньи,
- 300 фаршированных свиных ног из Модены,
- 1200 круглых пирогов из Феррары,
- 200 телят, каплунов и гусей,
- 60 павлинов, лебедей и цапель,
- марципан и сыр из Горгонзолы,
- 2000 устриц из Венеции,
- макароны из Генуи,
- пюре из репы.

НТБ ОНАХТ

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО КУХОННОЙ ЭРГОНОМИКЕ:

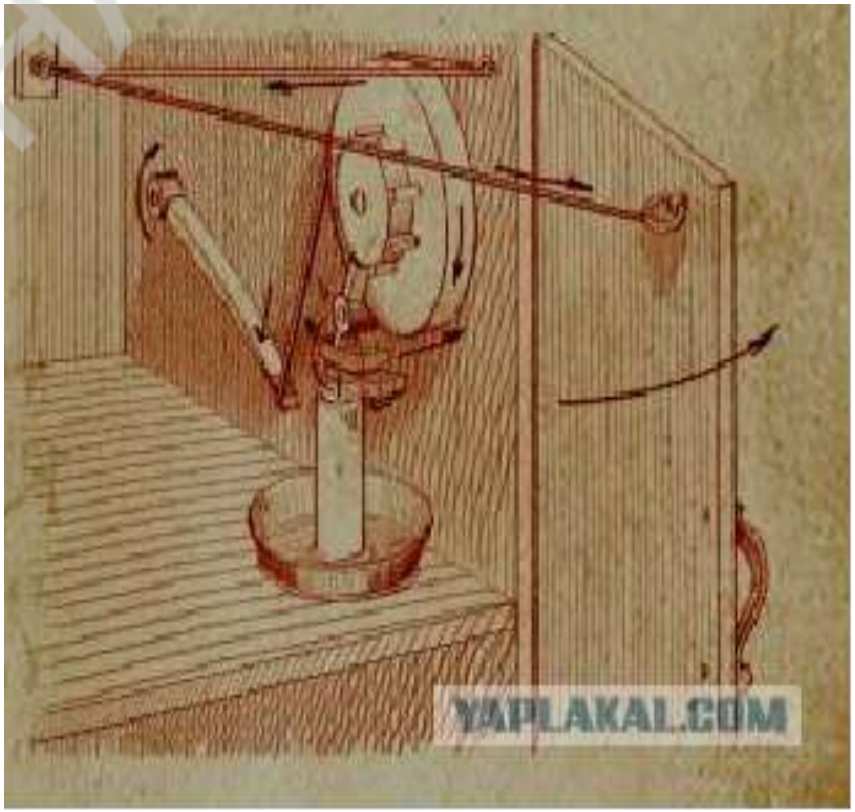
- «Кухня должна быть удобна для мытья посуды, чтобы ее не надо было носить через весь дом.. Окна кухни должны выходить прямо на склад, из которого можно заносить дрова..
- Для удобства кладовая, дровяная печь, кухня, курятник и комната прислуги должны быть смежными…
- Еда из кухни может быть подана через широкие окна или на столиках, которые поворачиваются на шарнирах…»

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

Если хочешь оставаться здоровым, то уделяй внимание следующим правилам:

- Никогда не ешь без аппетита и ешь только то, что легко усваивается
- То, что ты глотаешь, хорошо пережевывай, а пищу готовь хорошо и неприхотливо
- За столом сиди прямо, никогда не вставай из-за стола с пустым желудком, а после еды не ложись спать
- С вином обходись заботливо: пей часто, но мало.

ПРОТОТИП ПРИНЦИПА ОСВЕЩЕНИЯ ХОЛОДИЛЬНИКА



НТБ ОНАХТ

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

«ТАЙНАЯ ВЕЧЕРЯ»

Подбор меню длился 2 года и 9 месяцев:

- **булки,**
- **давленая репа**
- **куски угря**

ПЕТРОНАУТ

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

«Мона Лиза» (Джоконда, 53*76)

«Благовещенье», 1472г

НТБ ОНУХТ

ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

«Мадонна в гроте» (1491-1509)

***«Святая Анна, Мария с младенцем Христом и агнцем»* (1508-1510гг)**

НБ ОНТ

НТБ ОНАХТ

«ВОДЕ ДАНА ТАИНСТВЕННАЯ ВЛАСТЬ БЫТЬ СОКОМ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ»

Леонардо да Винчи

НТБ ОНАХТ

Спасибо за внимание

НТБ ОНАХТ