História gastronómie (v rokoch) :)

Pred 10 miliónmi rokov - sa človek živil pravdepodobne rastlinami, ovocím, bylinkami a semienkami. Konzumoval tuhú, na vlákninu bohatú potravu[1].
Pred 3 miliónmi rokov - došlo k prechodu od prevažne rastlinnej stravy na živočíšnu. Tento spôsob výživy bol bežný až do staršej doby kamennej[2]. Ľudia tej doby, australopitekus a homo habilis začali vyrábať prvé nástroje. Išlo o kamene jednoducho opracované do tvaru hrotu. Tieto „nože" používali na rezanie rastlín a krájanie mäsa ulovených zvierat.
Pred 2 miliónmi rokov - sa potrava pravekých príbuzných moderného človeka odlišovala podľa ročných období[3].
Asi pred 400 000 rokmi - sa človek naučil „skrotiť" oheň, čoho následkom bolo zlepšenie prípravy jedál a znamenalo začiatok vývoja kultúry stolovania. Prvotnopospolné kmene kuchyňu ešte nepoznali. Mäsovú stravu si pripravovali na primitívnom ohnisku, pretože spoznali, že na ohni upečené mäso je chutnejšie ako surové. Neskôr si náhodne zhotovovali ražeň, rošt.
Už pred 50 000 rokmi - si jaskynní ľudia ochucovali surové mäso ulovených zvierat rôznym lesnými plodmi, hľuzami, korienkami niektorých rastlín a korením.
Pred 40 000-8 000 rokmi - ľudia dokázali založiť oheň s pomocou lukového vrtáka, dlabaním vyrobiť primitívne člny, zdokonalili zbrane, začali používať luk, dokázali zhotoviť nástroje z viacerých súčastí, zhotoviť odevy z koží, ktoré zošívali šľachami, začali pliesť košíky. Dokázali vyrobiť aj hlinené nádoby, čo im umožnilo dokonalejšiu úpravu jedla. Pripravovali ho pečením a varením.
Asi pred 10 000 rokmi - došlo k ďalšej zmene stravovacích pomerov. Prechod z prevažne živočíšnej potravy na prevažne rastlinnú umožnilo plánovité pestovanie obilnín (pšenicu a jačmeň), ktoré sa v tej dobe objavilo. Človek sa usadil a postupne začal okrem obilnín pestovať aj strukoviny. Naučil sa skladovať potraviny, čo znamenalo, že sa už nemusel výlučne a bezprostredne zaoberať zabezpečovaním stravy.
Pred viac ako 5000 rokmi - začali rozširovať z pravlasti ďatľových paliem, Mezopotámie, ďatle do iných oblastí Stredomoria arabskí kupci[4].
Okolo roku 5 000 p.n.l.
- ľudia prvýkrát začali vyrábať sklo,
- z toho obdobia pochádzajú vyobrazenia primitívnych pluhov používaných v Mezopotámii. Pluhy boli drevené a ťahal ich sám roľník. Ťažné voly sa používali asi o päťsto rokov neskôr,
- o ľuďoch tejto juhoázijskej civilizácie hovoríme ako o prvých majstroch v príprave jedál. Vedeli pripraviť jedlá z domácich zvierat, z diviny, z rýb, z obilnín a poznali najrozličnejšie druhy korenín a korenia,
- vďaka rozvoju obchodných stykov prenikalo postupne vtedajšie kuchárske umenie z Ázie do Egypta, Grécka a Ríma. Okrem Egypťanov, Grékov a Rimanov poznali korenie aj Číňania.

Z roku 4000 p.n.l.
- pochádzajú egyptské jednoramenné váhy a sada závaží z vápenca. Egypťania v staroveku používali na jedenie drevené lyžice a držadlá boli ozdobené reliéfnymi kresbami pripomínajúcimi ľudí a zvieratá,
- okolo toho roku nechýbali v kuchyniach vtedajších ľudí mak, angelika a rasca.

Z rokov 1800-1600 p.n.l. - z obdobia Babylonskej ríše, pochádzajú prvé písomné správy o korení. V textoch pochádzajúcich údajne z jednej z babylonských knižníc sa spomína tymián, šafrán, sezam a kardamóm, fenikel, rasca, kôpor, cesnak, cibuľa a koriander.
Babylončania boli nielen gurmáni, ale aj dobrí obchodníci a zaslúžili sa o šírenie korenín ďalej, a to prostredníctvom karaván po súši, ako aj loďami po riekach Eufrat a Tigris.
Z roku 1600 p.n.l. - pochádza skutočne doložená prvá písomná zmienka o šafráne. Zmieňuje sa o ňom Homér vo svojej *Iliade*.
Z roku 1500 p.n.l.
- pochádza zachovaný staroegyptský papyrus v ktorom sa okrem opisov chorôb, liečivých rastlín a ópia nachádza aj vyše 800 receptúr s použitím rasce, koriandru, puškvorca, sezamu, škorice, mäty piepornej, anízu, šafranu, horčice a paliny pravej. Egypt vôbec zohral významnú úlohu v histórii korenín, ktoré sa tam využívali nielen na lekárske, kozmetické a kultové účely, ale aj v kuchyni.

O dostatočné zásobovanie Egypta cudzokrajnými koreninami sa starali Arabi a tí postupne rozvinuli obchod nielen na krytie potrieb Egypta, ale aj ďalších krajín a po stáročia bol pre nich tento obchod zdrojom veľkého bohatstva.
V čase antiky[5]
- sa zintenzívnila roľnícka produkcia potravín. Dôraz sa kládol na konzumáciu jedál z obilia,
- v tom čase si ľudia potraviny uschovávali v ľadových jamách,
- Gréci a Rimania veľmi dôsledne dbali na kultúru stolovania. Dôkazom o tom sú archeologické vykopávky, ktoré

potvrdili, že mali už osobitné miestnosti na jedenie, používali nádoby z pálenej hliny, neskôr bronzu a zo skla a mramorové poháre. Strieborné misy boli nezvyčajne veľké, do jedálne ich muselo niesť viac otrokov[6],
- v celom antickom svete sa za korenie platilo zlatom. Jeho použitím sa jedlá stali chutnejšími, dali sa obmieňať aj konzervovať. Bežne sa v antických rodinách používali okrem čierneho korenia aj škorica a zázvor.

Staroveké Grécko

- z historických záznamov sa dozvedáme, že grécka kuchyňa bola na vysokej úrovni a kuchári boli za svoje majstrovstvo odmeňovaní zlatom,
- starovekým Grékom sa pripisuje aj vynález kysnutého chleba. Bochníky chleba sa našli aj v zrúcaninách Pompejí. Na niektorých sa zachovali dokonca vyryté mená pekárov,
- bohatí Gréci jedli zlatými lyžicami, ale chudobným ako lyžica slúžilo do tvaru lyžice sformované cesto na pečenie chleba,
- Gréci už poznali väčšinu nášho dnešného sortimentu korenín. Čierne korenie, škorica a ďumbier boli v tom čase symbolom bohatstva a prepychu a v obľube bol aj aníz, rasca, fenikel, koriander, mäta pieporná, petržlen, majorán, bobkový list, tymian, šafran a cesnak,
- veľkú úlohu zohralo korenie aj v starogréckom lekárstve[7].

Staroveký Rím

- s prenikaním gréckej kultúry sa šírilo kuchárske umenie aj do Ríma a už v 3. storočí p.n.l. dosiahlo svoj vrchol. Kuchyňa bola nákladná a prepychová a jej rozvoj všestranne podporovala predovšetkým šľachta[8],
- Rimania ako prví jedli lyžicou, vidličku používali len v kuchyni,
- od Grékov prevzali používanie korenín a ich spotrebu radikálne zvýšili,
- už roku 25 p.n.l. vypravili vojsko na získanie lacnejších zdrojov korenín, lebo ceny Arabov považovali za prehnané, no táto ich výprava pre zlé cesty, choroby, hlad, vyčerpanosť a potopenie hneď niekoľkých lodí skončila veľmi nešťastne,
- rascou si Rimania ochucovali chlieb, feniklom a cesnakom omáčky a petržlenom šaláty, šafrán používali na prípravu čaju[9] a rozprašovali ho do vzduchu na miestach, kde bol hostiny[10],
- rímsky cisár Nero dal raz šafranom pokryť ulice Ríma, aby si získal priazeň ľudí tým, že nakrátko im doprial vzácnosť, ktorú si mohli dovoliť iba najmocnejší a najbohatší,
- Rimania dokonca ako prví korenie aj pestovali. V záhrade legendárneho panovníka Lukula, preslávaného usporadúvaním niekoľkodňových hostín, pestovalo sa niekoľko druhov korenín. Lukulov hlavný kuchár jedlá bohato korenil. Používané korenie a koreniny držal vo veľkej tajnosti, a preto pri dochucovaní jedál nesmel byť nikto v jeho blízkosti,
- najobľúbenejším korením však ostalo čierne korenie.

Z 9. p.n.l. storočia - pochádzajú písomné pramene, ktoré sa zmieňujú až o 600 rastlinách, koreninách a drogách. V Indii už vtedy poznali škoricu, kardamóm, klinčeky, rozličné druhy čierneho korenia, ďumbier, galgán, kurkumu a muškátový orech.

Okolo roku 700 p.n.l. - mal asýrsky kráľ Merodach-Baladan vo svojich záhradách vyše šesťdesiat druhov korenín a zanechal aj prvú praktickú knihu o ich pestovaní.

Okolo roku 100 p.n.l. - začali Rimania používať pri stolovaní nôž. Ale iba na rozkrájanie potravín na mise alebo na tácke.

Okolo roku 100 n.l. - Rimania prestierali na stôl aj obrus, ale tento zvyk čoskoro zanikol. V čase Rimanov mal obrus nielen praktický význam, ale aj symbolický. Bol symbolom mieru. Rimania zakladali aj prvé kuchárske školy a akési „výskumné ústavy" pre chov zvierat na prípravu labužníckych jedál[11].

Celý starovek a stredovek - bolo korenie a vzácne koreniny vyvažované a platené zlatom, a preto boli dostupné len pre vyššie vrstvy.

V 4. storočí - vojaci gréckeho kráľa Alexandra priniesli zo svojich výprav do Ázie malé zrnká, páliace na jazyku ako oheň. Nazvali ich „Peperi". Peržania ich volali „pippari" a Indovia „pippali". Vo všetkých prípadoch išlo o dnešné čierne korenie. Rýchlo sa rozšírilo po celej Európe.

Začiatkom 5. storočia

- keď bol vizigótsky kráľ Alarich so svojou družinou pred bránami Ríma, pokúšali sa Rimania vykúpiť zlatom, hodvábom a 3000 funtami korenia. No keďže dobyvateľ požadoval viac korenia a nedostal ho, dal mesto vydrancovať[12]. Po páde antického Ríma sa načas stráca aj orientálne korenie, pretože ho nemal kto dovážať,
- sa uskutočnili prvé výpravy na Ďaleký východ. Písomnú správu o nich nám zanechal z roku 530 obchodník a neskôr mních Kosmas Indiopleustes v knihe *Topographia Christiana*. Jeho opisy ciest pôsobili až neuveriteľne a senzačne. Šokovali aj jeho poznatky z ďalekej Číny, Indie, Cejlónu, Perzie a Etiópie. Opis exotických krajov, ako aj obchodných ciest, ktorými putoval hodváb a korenie, poodhrnul vtedy závoj mnohých tajomstiev.

Na začiatku stredoveku - ľudia jedli väčšinou zeleninové jedlá vo forme placiek[13]. Dostatok jedla mala iba šľachta[14].

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania

Približne v 9. storočí - Arabi zdokonalili destiláciu a začali vyrábať alkohol, ktorý sa dlho používal len v lekárstve.

V stredoveku

- mali veľkú zásluhu na rozvoji kuchárskeho umenia kláštory. Mnísi prišli na mnoho úprav jedál z rýb a vajec, vedeli variť zeleninové polievky a pivo a prešovať hrozno na víno. Mníšky zasa vynašli mnoho múčnikov[15],
- z tohto obdobia sa zachoval aj recept najslávnejšieho kuchára stredoveku Guillauama Tirella-Taillleventa na tzv. zlatú polievku[16],
- na veľkých stredovekých hostinách sa jedlo zásadne rukami. Jedlá stolujúci vyberali zo spoločnej misy nožom a potom dávali do úst prstami. Nože bývali na stole voľne položené a stolujúci ich používali podľa potreby aj na rozkrájanie mäsa[17].

Roku 973 - arabský cestujúci menom Ibrahim Ibn Jakub cestoval cez dnešnú strednú Európu a odhalil tu v kuchyniach zásoby čierneho korenia, klinčekov, zázvoru, pochádzajúcich z jeho domoviny.

V 10. storočí

- priniesli šafrán Arabi na Pyrenejský polostrov,
- sa začal pri stolovaní znova používať obrus. Obrúsky sa takisto používali iba výsadne v „lepších rodinách“. Šili sa z textilu. Na hostinách rímskych zbohatlíkov sa používali na utretie úst po jedle a na stieranie potu z čela. Niektorí hostia si v obrúskoch odnášali zvyšky jedál.

V celom prvom tisícročí n.l. - obchod s korením držali pevne v rukách arabskí obchodníci. Svoje pozície si bránili i mocensky, vybudovali si oporné body na Ďalekom východe[18]. Hlavným centrom obchodu s koreninami v tom čase bola Alexandria a neskôr Konstantinopol, dnešný Istanbul. Do týchto miest sa tovar z východu prepravoval na ťavách, ktoré bez veľkých nárokov na potravu, vodu a odpočinok uniesli až päťstokilový náklad.

11.storočie - na miniatúrach z tejto doby sú prvý raz zobrazené vidličky na napichnutie mäsa pri jedle. Vidlička sa však ešte dlho nerozšírila.

V 13. storočí - po cestách Marca Pola, benátskeho kupca, ktorý strávil 17 rokov na dvore Kublaj-chána v Číne, kde poznali rôzne korenie a používali ho aj ako liek, sa po stáročiach otvoril obchod medzi Východom a Západom.

V 14. a 15. storočí - navzdory cenám spotreba korenia nadobudla obrovské rozmery. Bol až stokrát väčšia ako v súčasnosti. Takmer žiadne jedlá sa nepodávali bez pridania korenia, plytvalo sa ním a používalo sa nadmerne.



Stolovanie v stredoveku

V tom čase

- európsky obchod ovládli hlavne benátski kupci, ktorí korenie do Benátok privážali po mori[19] a predávali okolo Stredozemného mora, udávali jeho ceny a bohatli. Založili tak slávu Benátok,
- bolo korenie, predovšetkým čierne, meradlom bohatstva. Majetní feudáli ho v svojich príbytkoch pohadzovali i po zemi, aby tak dokázali svoju zámožnosť. Úmerne s dopytom rástli aj ceny korenia. Funt šafránu mal hodnotu jazdeckého koňa, funt muškátu bolo možné získať za sedem volov,
- bežná stredoveká európska kuchyňa používala veľa korenia, predovšetkým domáce bylinky ako mätu, bazalku, fenikel, neskoršie cesnak, cibuľu, petržlen,
- najviac uplatňovali korenie majstri kuchári na francúzskom kráľovskom dvore Ľudovíta XIV., známeho v histórii ako milovníka dobrého jedla a povestného svojím apetítom a množstvom skonzumovaného jedla.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania

Približne v polovici 15. storočia - keď Turci obsadili arabské obchodné cesty, ceny korenia stúpli tak, že tento tovar bol aj pre majetných nedosiahnuteľný. Bolo treba hľadať iné pramene. Tejto skutočnosti sa dajú pripisovať aj zámorské objavy. Kolumbus hľadal „krajinu, kde rastie korenie“, a objavil Ameriku. Vasco de Gama oboplával Afriku a vrátil sa domov s nákladom korenia. Do dejín gastronómie sa zapísal, keď na indonézskych ostrovoch objavil muškátovník. Jeho kvet aj oriešok - jeho zrelé semeno sa stal nepostrádateľným v jedlách gurmánov.
V neskorom stredoveku - došlo k poklesu vysokej spotreby mäsa. Do popredia sa dostali múčne jedlá.
Po príchode do Mexika - sa španieli[20] stali prvými Európanmi, ktorí jedli a pili čokoládu (kakao).
Roku 1477 - vyšla prvá tlačená kniha venovaná chémii. Zaoberala sa prevažne destiláciou.
Na začiatku 16. storočia
- moreplavci priniesli z Južnej Ameriky do Európy zemiaky a uhorky,
- sa vo väčšej miere začali používať korenie, cukrová trstina, zemiaky, fazuľa, paradajky, kakao, káva a čaj, čo umožnilo pozdvihnúť úroveň kuchárskeho umenia.
V 16. storočí
- dosiahla talianska kuchyňa najväčší rozmach. Talianski kuchári sa všeobecne pokladajú za tvorcov modernej gastronómie[21],
- k hygienickému stolovaniu významne prispelo používanie vidličiek. V tej dobe sa začali sa používať na kráľovských dvoroch. Prvé sa podobali akýmsi kliešťam[22]. Rýchle rozširovanie vidličky podnietila najmä móda naberaných golierov - boli v móde až tak veľmi veľké, že dať jedlo do úst bez vidličky s dlhou rukoväťou bolo takmer nemožné. Podobné platilo aj pre obrúsky. Stolujúci si ich dávali za golier, aby si pri jedení nezašpinili odev,
- na Balkáne sa začal vyrábať v súčasnosti jeden z najpredávanejších syrov na svete - čedar,
- Portugalcov, ktorí sa snažili získať monopol na obchod s korením, nasledovali po novoobjavených vodných cestách Holanďania a Angličania, neskôr aj Francúzi. S rozvojom zámorských ciest sa do Európy dostávalo čoraz viacej korenia a pomaly sa jeho cena stávala prístupnejšia aj pre širšie vrstvy obyvateľstva.
Roku 1521 - našiel poručík Sebastin del Cano ostrov plný klinčekov. Toto vzácne korenie o váhe 26 ton naložil na lode a vrátil sa do Európy. Predal ho za desaťnásobne vyššiu cenu, za akú ho kúpil od domorodcov.
Roku 1559 - začala panovať vo Francúzsku Katarína Medicejská, ktorej sa pripisujú zásluhy o rozvoj francúzskej kuchyne, a ktorá pozvala slávnych talianskych kuchárov šíriť po Francúzsku *„jemné kuchárske umenie“.* Preto francúzsku kuchyňu dlho ovplyvňovala talianska kuchyňa, ale napriek tomu sa vyvíjala osobitne, až sa po čase spod vplyvu talianskej kuchyne celkom vymanila. Tak vznikla klasická francúzska kuchyňa. Kuchári dbali najmä na jemnosť, chuť a rozmanitosť jedál, vymýšľali ustavične nové a nové kuchárske recepty a nové spôsoby úpravy jedál. Na ich prípravu používali najčastejšie nové suroviny, okrem domácich aj dovážané zo zámoria. Vyznamenal sa predovšetkým osobný kuchár Františka I., ktorý vynašiel za 10 rokov 7 vývarov, 9 druhov ragú, 31 omáčok a 21 polievok[23].
Koncom 16. storočia - sa začali fľaše s vínom uzatvárať korkovou zátkou. Je zrejmé, že v tej dobe musel niekto vynájsť aj vývrtku.
Roku 1602 - Holanďania založili vlastnú námornú spoločnosť, Východoindickú holandskú spoločnosť. Tá sa postupne rozrastala, o čom svedčí aj jej desaťtisíc lodí v roku 1614. Holanďania postupne ovládli trh s klinčekmi a muškátovým korením. Centrum tohto monopolu, vytvorili v Batávii, dnešnej Džakarte.
Roku 1670 - Francúz G. P. de Roberval zostrojil prvé stolové váhy.
Roku 1679 - si dal vo Veľkej Británii patentovať francúzsky inžinier Denis Papen parný zahusťovač. Z neho bol neskôr vyvinutý parný/tlakový hrniec.
Roku 1683 - bola vo Viedni otvorená prvá kaviareň na svete. Kaviarnikom v nej bol Franz Georg Kolschitzky. Recept na kávu doviezol z Turecka a časom ho prispôsobil európskej chuti - začal ho sladiť a pridávať mlieko[24].
V 17. storočí
- vyrobili vo Francúzsku prvú zmrzlinu v Európe. Podľa Marca Pola, poznali čínski cukrári tajomstvo výroby jedlého ľadu[25] už veľa storočí predtým.
- Angličania sa pôvodne uspokojili sa zo značnými dodávkami korenia od svojho najslávnejšieho korzára Francisa Drakea. Aby v pretekoch o korenie dobehli zameškané, sústredili pozornosť priamo na Indiu, kde v Bombaji, Madrase a Kalkate založili svoje obchodné spoločnosti,
- ich príklad nasledovalo Francúzsko a obsadilo ostrovy Mauritius a Réunion. Najväčší záujem bol o muškátový oriešok, ktorého domovom bol ostrov Run,
- sopečná skala nachádzajúca sa asi tisíc km na sever od Austrálie a pozostávajúca zo šiestich ostrovčekov súostrovia Banda Islands. Oriešok aj muškátový kvet z Runu predávali kupci v Konstantinopole a prísne strážili tajomstvo jeho pôvodu. V Londýne sa predával za 600krát vyššiu cenu, za akú ju kupci na Rune kúpili. Preto vraj

vtedajší britskí obchodníci dali prísne strážiť robotníkov pri vykladaní muškátového korenia a od ich zamestnávateľa si vymohli pre nich špeciálne pracovné kombinézy bez vreciek. Nakoniec sa kvôli oriešku rozpútal **roku 1616** medzi Angličanmi a Holanďanmi boj o ostrov Run. Trval štyri roky a skončil sa tak, že sa ostrov dostal pod holandskú správu.
Roku 1700 - panovník Leopold I. udelil štyrom kaviarnikom koncesiu na varenie kávy.
V rokoch 1715-1774 - počas rokov panovania Ľudovíta XV., ktorý bol sám veľkým labužníkom a znalcom kuchárskeho umenia, francúzska kuchyňa dosiahla vrchol.
Postupne - sa do histórie gastronómie zapisovali mnohí slávni majstri-kuchári, ako boli Antoin Carême, Prosper Montagne, Pierre de Lune a kráľ kuchárov August Escoffier, ktorému za kuchárske umenie udelili grófsky titul. Moderné vedecké smery v gastronómii uplatňoval francúzsky právnik a filozof Brillant-Savarin. Vynikajúcim kuchárskym majstrom na kráľovských dvoroch bol Luis Béchamel, ktorý napísal mnoho kuchárskych receptov. Podľa neho, sa aj dnes nazýva bešamelová omáčka.
V 18. storočí - začal vidličku používať aj prostý ľud.
Z roku 1740 - pochádza cisársky ceremoniál, ktorý informuje o požiadavkách, ktoré sa vyžadovali od hostí počas stolovania. Žiada sa v ňom, aby hostia nehádzali ohryzené kosti naspäť do misy ani za chrbát, na dlážku, aby si neoblizovali prsty a neopili sa tak, že by až spadli pod stôl.
Až roku 1755 - vyšli v Európe prvé knihy, ktoré poúčali, ako sa majú koreniny pestovať a používať, napríklad rozmarín, cesnak, cibuľa, materina dúška a podobne.
Roku 1756
- v zastúpení portugalského kráľa markíz de Pombal založil Asociáciu pestovateľov hrozna v Alto Douro, ktorá mala kontrolovať kvalitu, ceny a vývoz vína. O rok neskôr, **v roku 1757** v strednej časti povodia rieky Duoro, nechal označiť veľkými kamennými (žulovými) pätníkmi oblasť s vinicami klasifikovanými podľa kvality vína. Vytýčil tak v Portugalsku najstaršiu vinársku oblasť sveta, v ktorej sa vyrába svetoznáme portské,
- začala v Berlíne fungovať prvá továreň na čokoládu.
Koncom 18. storočia
- sa v Taliansku objavili prvé mechanické vývrtky,
- boli vyrobené prvé šľahače. Išlo o jednoduché drôtené sľučky pripojené k držadlu. Hovorilo sa im bublinové metly.
Koncom 18. a začiatkom 19. storočia - nové potravinové produkty, ako aj jedlá z nich, zasiahli takmer celú populáciu a prenikli aj do nižších vrstiev (najmä zemiaky a repný cukor).
Roku 1800 - Angličan Thomas Gryll, obchodník so železiarskym tovarom skonštruoval kohútik so skrutkovým závitom s postupnou reguláciou toku vody.
Začiatkom 19. storočia - boli vyvinuté spôsoby uschovania potravín v uzavretých nádobách. Najskôr sa používali sklenené nádoby, neskôr plechové konzervy.
V 19. storočí - vzrástol dopyt po umelom chladení potravín[26].
Roku 1836 - sa na jedálnych lístkoch v USA objavil hamburger[27].
V prvej polovici 19. storočia - vďaka objavom nemeckého chemika J. Liebiga zaznamenávame prvé vedecké poznatky z oblasti gastronómie. Liebig v strave definoval základné živiny - bielkoviny, tuky a nerastné látky. Po tomto objave nasledovali ďalšie[28].
Roku 1843 - bola cena korenia najnižšia v dejinách. Funt čierneho korenia stál vtedy na newyorskej burze 2,88. Vzdor tomu však čierne korenie i pri dočasnej módnosti iných druhov vždy dominovalo nad ostatnými.
V 50. rokoch 19. storočia
- sa ako prvé domáce chladničky používali drevené skrinky s blokmi ľadu,
- Angličania získali semená muškátovníka vonného a úspešne ich zasiali na Cejlóne a v Singapúre[29].
Roku 1851 - v meste Bendig (štát Viktória) austrálsky tlačiar James Harrison, emigrant zo Škótska, zostrojil chladiaci okruh, ktorým ochladil budovu miestneho pivovaru. Ako chladniacu náplň použil éter. Využil princíp, ktorý objavil pri čistení kovových písmen éterom. Táto kvapalina s nízkym bodom varu sa odparuje a ochladzuje kov.
Roku 1853 - prvýkrát na svete pripravil zemiakové lupienky George Crum. Podľa tradovanej historky to bola reakcia na neustále sťažnosti istého zákazníka, že vysmážané zemiakové hranolčeky sú príliš hrubé. Takže zemiaky nastrúhal na tenké kolieska a tie opražil na oleji. Jeho lupienky mali obrovský úspech a vydali sa na cestu do celého sveta.
Roku 1866
- boli Doverskej mraziarni patentované šľahače s prevodmi,
- sa narodil zakladateľ oddelenej stravy, americký lekár Dr. Howard Hay. Keď ochorel na ťažkú a nevyliečiteľnú chorobu obličiek, presedlal na celkom inú stravu akú jedol dovtedy. Nekombinoval sacharidové a bielkovinové potraviny a úspech sa dostavil. Dr. Hay sa dožil úctyhodných 74 rokov (zomrel v roku 1940). Princípy jeho diéty

podrobnejšie rozpracoval nemecký lekár Dr. Walb.
Roku 1873 - boli zostrojené prvé priemyselné chladiarenske zariadenia.
Roku 1875 - zostrojil majiteľ chicagskej mäsovej konzervárne J. A. Wilson mechanický otvárač na konzervy.
Roku 1879 - nemecký inžinier Karl von Linde, zostrojil modifikovaním priemyselných chladiacich zariadení, prvú domácu chladničku.
Roku 1880
- zostrojil Benjamín How umývačku riadu. Bola na ručný pohon a jej obsluha bola veľmi namáhavá,
- Harrisonov nápad inšpiroval prvú plavbu chladiarenskej lode SS Strathleven s nákladom mäsa z Austrálie do Londýna. Cesta trvala dva mesiace.



***Jedáci zemiakov* na maľbe Vincenta van Gogha (1853-1890) z roku 1885**

Okolo roku 1891 - boli predané prvé elektrické varné kanvice vyrobené americkou spoločnosťou Carpenter Manufacturing Company (topnú špirálu mali uloženú na vonkajšej strane kanvice). Až Arthur Leslie Large z Birminghamu v Anglicku umiestnil topnú špirálu do vnútra kanvice (**roku 1922**).
Roku 1893
- bola na svetovej výstave v Chicagu predvedená umývačka riadu W. Cockranovej. Išlo o vylepšený model z roku 1889. Na rozdiel od Howeho umývačky bol vystavený model vybavený elektrickým motorom,
- zaregistrovali na patentovom úrade značku Coca-Cola. Jej vynálezcom bol americký lekárnik John Pemberton.
Koncom 19. storočia - popri všetkých kladoch francúzskej kuchyne niektorí kuchári v úsilí po nadmernej ctižiadosti zachádzali až do extrémov. Zdobili napríklad misy nepoužívateľnými ozdobami, predovšetkým soškami z vosku, umelými kvetmi a pod. Proti extravagantnosti namietali August Escoffier a Prosper Montagne. Propagovali zdobiť jedlá len používateľnými ozdobami, pričom odporúčali všetky zložky jedla *„harmonicky ladiť, vkusne zdobiť a podávať“*. Vo Francúzsku teda vynikla nielen príprava jedál, ale dbalo sa aj na stolovanie, ktoré malo v tom čase vysokú úroveň. Používali sa znovu obrusy i plátenné obrúsky; často s bohatou dekoráciou.
Roku 1902 - vyvinul americký inžinier Willis Carrier prvú skutočnú klimatizáciu. Inštalovaná bola v Newyorskej tlačiarni Sackett-Williams.
Roku 1904 - na Svetovej výstave v Saint Louis prvýkrát podávali zmrzlinu v kornútkoch.
Roku 1913
- britský metalurg Harry Brearley objavil nerezovú oceľ. Išlo o náhodu. Keď robil pokusy s oceľovými zliatinami[30] na výrobu hlavní všimol si, že kým väčšina vzoriek, ktoré zavrhol zhrdzavela, vzorka obsahujúca 14 % chrómu zostala neporušená[31],
- sa v Chicagu začali pod názvom Domelre (Domestic Electric Refrigerator) predávať prvé elektrické chladničky.
Až roku 1914 - boli objavené vitamíny. Anglickým profesorom Hopkinsonom a poľským vedcom K. Funkom, ktorý ako prvý použil názov vitamíny (z latinského *vita* = život).
Roku 1919, 29. mája - v USA zaregistrovali prvý vyskakovací hriankovač na svete.
Roku 1922 - prvýkrát sa zmrzlina predávala vo forme eskima.
Roku 1923 - švédski inžinieri Balzer von Platen a Carl Munters uviedli na trh prvú domácu elektrickú chladničku. Na pohon kompresora použili elektromotor a svoj model nazvali Elektrolux.
Začiatkom 30. rokov - kuchynský experimentRuth Wakefieldovej z Massachusetts obohatil nielen americkú, ale aj svetovú gastronómiu.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania

Roku 1941 - W. Jaeger a E. Meili zo Švajčiarska vyrobili prvý detektor dymu.
Roku 1946 - si nechal Percy Spencer patentovať princíp mikrovlnej rúry/zariadenia na mikrovlnný ohrev potravín. V roku 1949 jeho spoločnosť už na trh dodávala mikrovlnné rúry. Spencer princíp objavil, keď si všimol upražené kukuričné zrná umiestnené blízko magnetrónu (zariadenie vyrábajúce mikrovlny).



Reklama z roku 1947

Po druhej svetovej vojne - zásobovanie potravinami viedlo v niektorých krajinách až k ich nadbytku.
Na začiatku 50. rokov - si komerčné možnosti využitia magnetrónu[32] a jeho mikrovĺn v domácnostiach uvedomila americká firma Raytheon.
Roku 1955 - otvoril svoju prvú reštauráciu McDonald's v Des Plaines v Illinois Ray Kroc. V tom čase mal už 52 rokov.
Roku 1963 - sa prvým človekom, ktorým varil v priamom televíznom prenose stala Američanka Júlia Childová.
Roku 1972 - francúzsky vynálezca A. Fouineteau zostrojil odstredivku na šalát.

[1] Dokazuje to chrup pravekého človeka.
[2] Dokazujú to lovné nástroje a jaskynné maľby človeka v jaskyniach v južnom francúzsku a severnom Španielsku.
[3] Tvrdia vedci z University of Utah v americkom Salt Lake City, ktorí vyvinuli novú metódu testovania skamenených zubov. Keď to bolo možné, dávni hominidi sa živili aj listami alebo ovocím, čím si spestrovali všedný jedálny lístok pozostávajúci zo semien, korienkov, hľúz možno aj mäsa bylinožravých zvierat. ,,Analýzou zubnej skloviny sme zistili, že jedli mnoho rozličných vecí, a to, čo jedli, sa v priebehu roka menilo.“ hovorí geológ Ben Passey, spoluautor štúdie publikovanej v najnovšom čísle odborného časopisu Science. ,,Nová metóda ukázala, že ich strava bola mimoriadne premenlivá. Jednou z možností je, že sezónne migrovali medzi lesnatejšími lokalitami a otvorenejšími priestranstvami savanového charakteru.“ spresnil americký bádateľ.
[4] Samotní kupci si ich si ich veľmi vážili, pretože boli neodmysliteľnou súčasťou proviantu na ich ďalekých cestách. Neskoršie španielski misionári rozšírili pestovanie ďatlí až do Kalifornie, kde sa dodnes pestujú vo veľkom na plantážach.
[5] Myslí sa grécky a rímsky starovek.
[6] V jedálňach bohatých Rimanov nikdy nechýbali kvety. Na utretie rúk medzi jedlami hostia používali chlieb. Pred hostinou sa okúpali a na hostinu chodievali v slávnostnom odeve. Na honosné hostiny však chodievali v starovekom Ríme len muži, ženy a deti sa na nich zúčastňovať nemohli. Táto kultúra stolovania sa vždy týkala iba najvyšších spoločenských vrstiev, medzi stredné vrstvy prenikala zriedka, nehovoriac už o otrokoch.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania

[7] Hippokrates, jeden z najslávnejších lekárov všetkých čias, po sebe zanechal okrem iného aj spis s receptami proti mnohým chorobám, kde nechýbali koreniny, a iný grécky lekár a prírodovedec Theofrastos sa zmieňuje o liečebnom účinku škorice, koriandra, tymiánu, mäty piepornej a majoránky.

[8] Potvrdzujú to záznamy receptúr legendárneho bohatého panovníka Lukula(108-56 p.n.l.) a autora kuchárskeho slovníka Gaia Apicia.Tomuto výstrednému labužníkovi sa mylne pripisuje aj autorstvo jedinej kompletnej starovekej kuchárskej knihy *De re coguinaria.*

V starých záznamoch sú z tohto obdobia popísané veľkolepé hostiny rímskych panovníkov, ktorí sa v nich priam vyžívali. Výstižne ich opísal dôverník cisára Neróna Petronius v diele *Satirae - Hostina u Trimalchiona.* Hodovalo sa poležiačky viac hodín. Podávali sa jedlá na prekvapenie, ako drozdy plnené špargľou, kačice plnené figami, vtáčie mozočky a jazýčky a na rozličné spôsoby upravené exotické vtáky. Čím ťažšie hostia uhádli, čo jedia, tým viac bol uznávaný kuchár a on zasa hrdý na svoje kuchárske umenie. Všetky jedlá sa výdatne korenili. Koreninám pripisovali liečivé a magické vlastnosti, rovnako ako vínu. Hlavným chodom na hostine bol zakaždým kráľovský vták, labuť alebo páv. Servírovali ich v celej vtáčej nádhere - aj s perím, pozlátenými pazúrmi a zobákom. Hostiteľ sa chcel zabávať na ohromovaní hostí labužníckymi prekvapeniami, chcel, aby obdivovali jeho bohatstvo a nápaditosť.

Gaius Petronius, rímsky arbiter, v známom *Satirikone* opisuje honosné hostiny zbohatlíkov veľmi výstižne: *„A už prinášajú otroci na stôl brava veľkých rozmerov. Kuchár predstiera, že mu v návale práce zabudol vybrať vnútornosti. Pán ho chce potrestať za neodpustiteľnú zábudlivosť, naoko však vyhovie prosbe hostí a káže kuchárovi, aby brava vypitval. V otvorených útrobách zvieraťa sa zjavia teplé jaternice a krvavničky.“*

[9] Niektoré druhy korenia sa používali aj v kozmetike a pripisovala sa im zázračná moc. Napríklad Caesarovi vojaci sa pred bojom natierali esenciami, veriac, že im vône dopomôžu k víťazstvu.

[10] Vznešené patricijky v Ríme a dámy v Grécku si ním farbili odevy aj vlasy.

[11] Tradícia rímskeho kuchárstva ovplyvnila rozvoj západoeurópskeho kuchárstva, spočiatku románskych, potom germánskych a východoeurópskych národov.

[12] Tak na histórii korenia lipne i krv.

[13] Chýbali im živočíšne bielkoviny, esenciálne aminokyseliny a živočíšny tuk.

[14] Tá však konzumovala menej ovocia, zeleniny a mlieka.

[15] Napríklad aj cukrové pusinky, na ktorých si môžeme pochutiť aj dnes.

[16] Pripravoval ju zo smidiek chleba, ktoré namočil do zmesi bieleho vína, medu, žĺtkov, ružovkasto sfarbenej vody, potom osmažil, znova namočil do ružovej vody, znova osladil a posypal šafranom.

[17] Stávalo sa aj to, že hosť pozvaný na hostinu si priniesol so sebou vlastný nôž, prípadne aj brúsku, aby mohol pri jedení podľa potreby nabrúsiť.

[18] V Číne, východnej Indii a Cejlóne.

[19] Z Alexandrie, Konštantinopolu a ďalších miest, kam ho priviezli karavány na ťavách.

[20] Myslí sa španielski dobyvatelia.

[21] Ako skúsení gastronómovia vynikali aj mnohí veľkí renesanční maliari, predovšetkým Tizian.

[22] Je zaujímavé, že španielsky kráľ Karol V., žijúci v 16. storočí, mal vo svojom vlastníctve 47 vzácnych kráľovských korún, ale len 6 vidličiek.

[23] Dejiny slávnej francúzskej kuchyne sa teda začínajú už v období renesancie. Nezvyčajnou delikátnosťou, účelnosťou a dokonalosťou získala atribút najlepšej kuchyne na svete. Francúzske jedlá preberal a jednostaj preberá do jedálneho lístka každý európsky národ. Francúzska kuchyňa má výsostné postavenie v kuchárskom umení a stolovaní dodnes.

[24] Viedenčania sa s kávou zoznámili počas tureckého obliehania. Po porážke turkov a ich odchode zostalo po moslimských oddieloch pred bránami zopár vriec kávy.

[25] Tak sa kedysi hovorilo zmrzline.

[26] Pretože bolo treba dopraviť mäso zvierat z Austrálie, Nového Zélandu, Južnej Ameriky a amerického Západu na trhy v Európe a na východe Spojených štátov.

[27] Hoci sú mnohí presvedčení, že hamburger sa zrodil v USA, v skutočnosti pochádza z nemeckého Hamburgu, kde si už polovici 19. storočia pochutnávali na bochníku mletého mäsa zvaného Hamburg steak. Do USA sa hamburger pravdepodobne dostal spolu s prvými osadníkmi.

[28] Francúzsky chemik K. L. Berthollet podáva poznatky o energetickej hodnote stravy, nemecký profesor K. Vogt vypracoval tabuľky chemického zloženia potravín a nemecký vedec G. Forster opísal nerastné látky v potravinách. Náuka o výžive vychádza aj z poznatkov I. P. Pavlova, ktorý dokázal, že okrem správneho pomeru jednotlivých zložiek má dôležitú úlohu pri trávení aj centrálna nervová sústava. Pokusmi dokázal, že chuť, vôňa, sluchové a zrakové vnemy, ale aj chladové a teplotné vnemy môžu kladne, ale aj záporne meniť priebeh trávenia a pôsobiť na využitie výživných látok v tele.

[29] Dnes sa pestuje okrem Cejlónu na Antilách, v Indii a Indonézii.

[30] Zliatiny sú zmesi kovov.

[31] V súčasnosti sa vyrába veľa druhov nerezovej ocele. Jedna z najbežnejších zliatin obsahuje 18 % chrómu a 8 % percent

niklu, ktorá sa používa na výrobu kuchynských drezov. Kuchynské nože sa vyrábajú z ocele, obsahujúcej 13 % chrómu [32] Ide o elektronickú trubicu generujúcu mikrovlny. Vyvinuli ju britskí vedci v roku 1940 na univerzite v Birminghame a jej prvou aplikáciou bol letecký radar.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania