

HISTORIE PŘÍBORŮ A STOLOVÁNÍ

1. Prvním nástrojem, který sloužil k porcování potravy, byl pazourkový nůž. S příchodem vařené stravy se objevila lžíce. Napište, co pravěkým lidem lžíci nahrazovalo a z jakého materiálu ji později v pravěku vyráběli.

A.....

B.....

2. Velmi dlouho příbory při konzumaci potravin nahrazovali ruce. I konzumace jídel rukama však měla svá pravidla. Zakroužkujte správnou odpověď.

- Jedlo se:
- A. Dvěma prsty pravé ruky
 - B. Třemi prsty pravé nebo levé ruky, jedna ruka zůstávala čistá
 - C. Jedlo se oběma rukama, na počtu prstů nezáleželo

3. Součástí stolování bylo také mytí rukou.

Hosté drželi ruce nad

a sluha jim ruce přelával vodou z

Ruce se myly:

- A. Před jídlem
- B. Po jídle
- C. Před i po jídle

4. V pravidlech o stolování ze začátku 11. Století najdeme mnoho poučení, která platí do dnes. Doplň následující poučení:

A. Nejez dřív, než je servírován první chod.

B. Není rozdíl ve způsobu jak,
nebo v přítomnosti krále.

5. Vidlička se dvěma hroty se již ve starém Římě používala k přidržování masa při porcování, ale nikoliv ke vkládání soust do úst. Jídelní vidlička musela na své místo u stolu dlouho čekat. Který král zakázal svým vnučatům vidličku používat a který naopak řekl, že se sluší při jídle vidličku používat.

A.....

B.....

6. Stolní etiketu dvora francouzského krále Ludvíka XV. doplnilo v roce 1732 rozhodnutí, že ke konzumaci pokrmů se nadále bude používat nůž držený v pravé ruce a vidlička v ruce levé. Jak se tomuto, od začátku 20. stol., v Evropě běžně používanému způsobu stolování říkalo?

A.....

7. Umění porcování masa - dranžírování má dlouhou historii. Gastronom Grimod de La Reynière přirovnal neznalost hostitele porcovat s majitelem:

- A. S majitelem houslí, který neumí hrát
- B. S majitelem knihovny, který neumí číst
- C. S majitelem rybníka, který neví ryby

8. Jean Anthelme Brillat-Savarin, filozof gastronomie, autor nejčtenější a nejcitovanější gastronomické knihy Physiologie du Goût – Fyziologie chuti, je autorem mnoha dosud platných gastronomických aforismů. Doplň jeho nejznámější aforismy:

A. Zvířata žerou, člověk jí, vzdělaný člověk

B. Řekni mi, co jíš, a já ti řeknu,

**Muzeum gastronomie Praha1, Jakubská 12, www.muzeumgastronomie.cz,
info@muzeumgastronomie.cz,
tel. 775291381, 273130533.**

**Děkujeme za vaši návštěvu a těšíme se na další setkání.
V historii stolování se dá objevovat stále něco nového!**

