

# HISTORIE VAŘENÍ

1. Lidé v pravěku nejprve jedli jen syrovou stravu, jakmile se naučili rozdělovat oheň, začali potraviny také tepelně upravovat. Zatím však nepoužívali žádné nádoby. Vyjmenujte alespoň dva způsoby vaření, kdy není potřeba žádná nádoba.

A.....

B.....

2. Lidé v neolitu domestikovali - začali pěstovat obilniny, luštěniny a také chovali domácí zvířata pro mléko a maso. Jmenujte alespoň jednu rostlinu a jedno zvíře domestikované v neolitu.

A.....

B.....

3. Vařit v hliněných nádobách nebylo jednoduché, kuchaři museli nejprve nádobu naplnit vodou a pak teprve vložit další potraviny. Nádoby ohřívaly zahrabané v popelu s horkými uhlíky. Později byla vyvinuta speciální nádoba. Čím byla opatřena a jak se jmenovala?

A.....

4. I ve středověku se stále vařilo na otevřeném ohni. Jak se jmenovala místnost určená k vaření, která ještě neměla komín?

- A. Čoudnice
- B. Dýmná jizba

5. Velký krbový komín naopak dominoval černé kuchyni, kterou najdeme často zachovanou na hradech a zámcích. Která z těchto věcí v této kuchyni nebyla:

- A. Pec
- B. Udírna
- C. Chladírna

6. V čem se mylo nádobí v kuchyni z učebnice Orbis pictus od J. A. Komenského, co předcházelo našemu kuchyňskému dřezu?

A.....

7. První sporáky konstruované a vyrobené v 19. století byly vestavovány do krbového komína a topilo se v nich dřevem, ve městech později uhlím. Krbové komíny potom nahradily komíny tahové. I do kuchyně se však brzy dostali nové energie. Která z nových energií se začala využívat k vytápění kuchyňských sporáků dřív a kdy to bylo?

- A. Elektřina
- B. Plyn

8. Do vybavení kuchyně před sto lety patřily věci a nádoby, které již nyní většinou nepoužíváme, nebo je jinak pojmenováváme. Co to je **sporokrb**, **kredenc** a jak vypadal a na co se používal **kuthan**?

A.....

B.....

C.....

9. Koloniály, byly pověstné svoji nabídkou zámořského zboží. Nabízely kávu, čaj, rýži, kakao, cizokrajné koření, ale také drahé látky, či vonné oleje. Znáte nějaká další stará česká pojmenování obchodu s potravinami nebo smíšeným zbožím? Jak nazýval J.A. Komenský prodejce na stáncích, když si posteskl, že také chtějí slouti kupci?

A.....

B.....

*Děkujeme za vaši návštěvu a těšíme se na další setkání.*

*V historii vaření a stolování se dá objevovat stále něco nového!*

*Info@muzeumgastronomie.cz, 273 130 533, 734 112 274*