

# Kuha in peka za vsakega človeka

Kaj boš danes imel(a) za kosilo? Verjetno kaj kuhanega ali pečenega. Pa še z nekaterimi začimbami! Dokaj raznolika je namreč danes naša hrana. In dolga je zgodovina kuhe in peke.

Ko je pračlovek spoznal ogenj, je pekel na vejo nataknjene kose mesa podobno kakor mi danes na ražnju in žaru. Ko je hotel segreti vodo, je najbrž vanjo v mehu iz živalske kože vrgel vroč kamen.

Že v prazgodovini so izdelovali glinasto posodo ter v njej shranjevali živila. Gotovo ste že videli, kako danes oblikujejo posodo iz gline. Nekdaj so jo na soncu sušili in na grmadi žgali.

Velik napredek je bil, ko so Mezopotamci iznašli lončarsko kolo, ga vrteli in z rokami na njem oblikovali lončeno posodo. Najdene starinske sklede, vrče in vaze danes lahko vidimo v muzeju.

Ko so ljudje odkrili in začeli obdelovati železo, so se naučili tudi kovati kotle. Kotel za kuhanje je visel v kuhinji nad odprtim ognjem. V kamniti peči pa so pekli kruh. Še dobro se spominjam „črne kuhinje“ prababi-

ce, kjer so nekdanj kuhali jedi na odprtem ognju.

V gradovih srednjega veka so v velikih kaminih pekli divjačino, kuhali in grelili hrano. V 19. stoletju so končno izumili železni štedilnik. Ogenj je segreval na njem ploščo, v zaprti pečici pa se je pekla pečenka ali kaka testenina. Danes imamo grelne plošče, elektrika ali plin jih segrevata. V mikrovalovni pečici pa si na hitro lahko pogrejemo jed.

Pa še nekaj o navadah ob jedilni mizi. Znano je, da so stari Rimljani pri pojedinah sloneli na ležišču in jedli kar z rokami iz posode. V srednjem veku so si gostje pri praznični mizi brisali roke kar v rob namiznega prta. Kako pa mi? Seveda smo vedno res brezhibno olikani, ko drug drugemu pri pogrjnjeni mizi želimo “dober tek!” ...

