

ĒDIENU GATAVOŠANAS TEHNOLOĢIJA



Kulinārijas attīstības vēsture

- Ēdienu gatavošanas vēsture ir sena un pārpilna ar dažādiem profesionāliem noslēpumiem.
- Īsta revolūcija kulinārijas mākslā bija pirmo trauku pārādīšanās un tas bija māla pods. Pēc tam arī katram apvidam un reģionam sāka izveidoties savi ēdieni. Tie ir pirmsākumi dažādu tautu nacionālajam virtuvēm.
- Par zupas dzimteni var uzskatīt Seno Ēģipti un Ķīnu. Tur zupas un buljonus gatavoja jau no 3.gs.p.m.e.
- Senās Romas kulināri izcēlās ar prasmi gatavot cūkgaļas ēdienus. Savukārt Grieķijā mielastos gatavoja dažādu ēdienus no jūras veltēm.

Kulinārijas attīstības vēsture

Latviešu, tāpat kā daudzu citu tautu kulinārijas vēsturi ietekmējis: ģeogrāfiskais stāvoklis-vietējais klimats, daba.

Atrašanās vieta	Raksturīgie produkti
<ul style="list-style-type: none">• Pie jūras, upēm, ezeriem• Meža tuvumā	jūras produkti, zivis Meža ogas, medus, sēnes, garšaugi, medījuma gaļa
<ul style="list-style-type: none">• Zeme	Kultūras produkti, augļi, dārzeņi, garšaugi, garšvielas

Kulinārijas attīstības vēsture

Vēsturiskie, apstākļi, fakti:

- “Pipari uz Eiropu”- Maķedonijas Aleksandrs 356.gs.p.m.ē. iekarojot Indju atveda uz Eiropu piparus.
- Makaronus 1295.g. Marko Polo atveda receptūru no Ķīnas.
- Kristofors Kolumbs 1492.g. Atklājot Ameriku atveda uz Eiropu –kartupeļus, tomātus, papriku.u.c.

Kulinārijas attīstības vēsture

Reliģiskie paradumi:

Islams: - cūkgaļu, alkoholu

+gaļa, ja to ieguvīs musulmanis

+putni, zivis, kazas, aitas, kamieļa, bifeļa gaļa

Hinduisms = Veģetārieši (Ēd ar rokām)

+ Olas, saknes, sēnes,

Budisms = veģetārieši

Jūdaisms: -vēžveidīgos, bezzvīņu zivis, cūkgaļu

+ zivis, gaļa(pārnadži-govis, aitas, kazas)

Kulinārijas attīstības vēsture

- Par Eiropas virtuves pamatlicēju tiek uzskatīta franču virtuve.
- Pirmā sabiedriskās ēdināšanas vieta 1533.gadā atvērta Parīzē, kā arī pirmais restorāns, kurš atvērās 1765.gadā.
- Visslavenākie franču pavāri bija Karems un Eskofers.
- Eskofers sāka ēdienu recepšu un ēdienkaršu standartizācijas procesu, kā arī pirmais ieviesa virtuves darbiniekiem vienotas formas-baltas žaketes un rūtainas bikses.
- Franču revolūcijas ēra atnesa lielus pārveodojumus visā kultūras vēsturē. Sākās tehnikas un industrijas laikmets. Modernā virtuve attīstījās uz vecās virtuves pamatiem atklājot jaunas uztura zināšanas un fizioloģijas viedokļus.

Kulinārijas attīstības vēsture

- Profesionālā kulinārija radās tikai pēc ēdināšanas uzņēmuma izveidošanās. Pakāpeniski radās jauna tehniska disciplīna- ēdienu gatavošanas tehnoloģija. Tā balstās uz tautas kulinārijas tradīcijām, profesionālo pavāru pieredzi un jaunajiem uzturzinātnes sasniegumiem.



Latviešu kulinārijas vēsture