

Příběh jídla je jako obrovská pestrobarevná skládačka. Jídlo nepředstavuje jen stůl prostřený vybranými lahůdkami, ale má i spoustu jiných podob.

Potraviny můžou fungovat jako **lék i jed**. Játra ledního medvěda rozhodně nejez!

To, co jíme, **vyjadřuje náš přístup ke světu**. Ať už je to ohleduplnost k životnímu prostředí, nebo ortodoxní masožroutství.



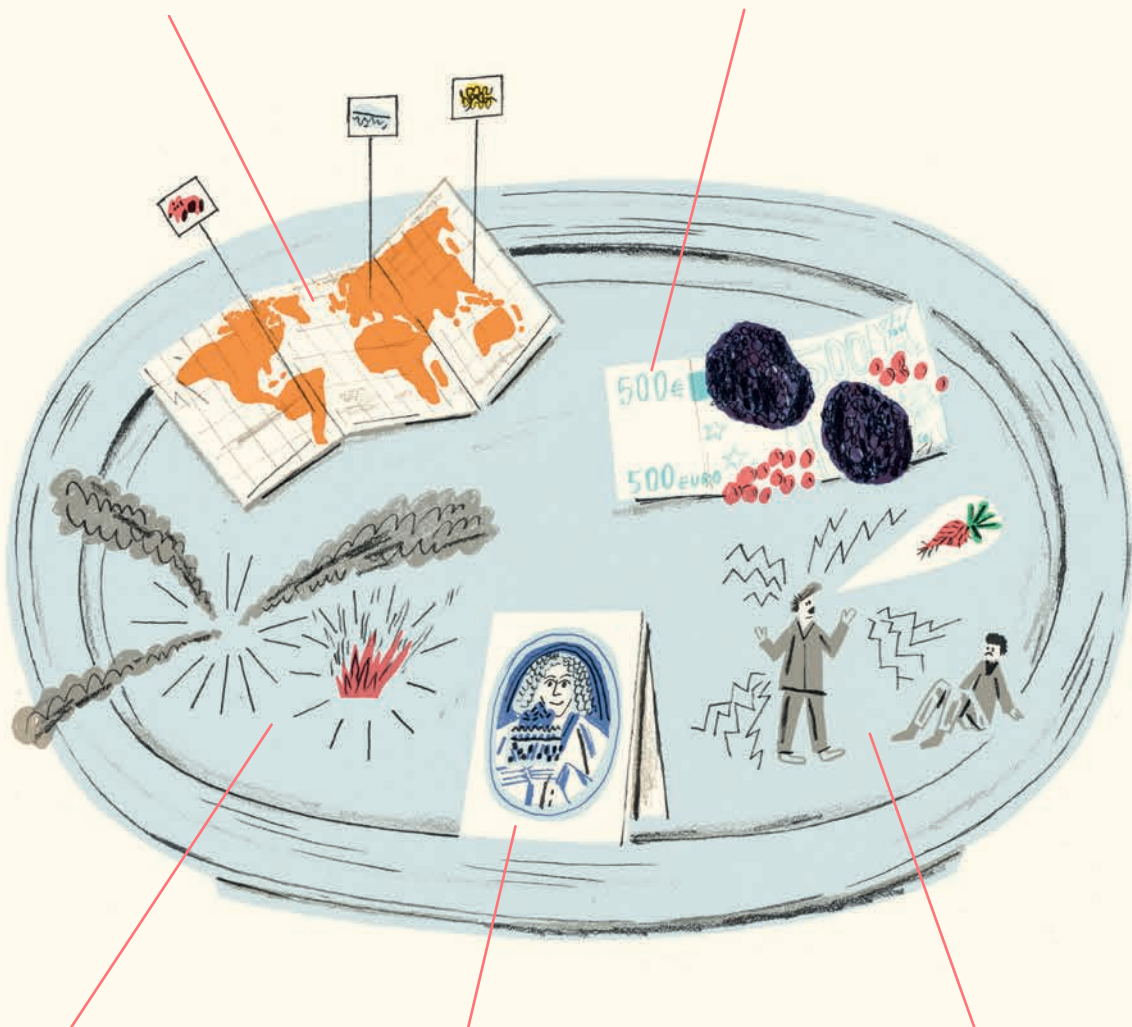
Jídlo je stavebním materiálem pro naše svaly, mozek a další orgány. V těle provádí úplná chemická kouzla.

Některá jídla **voní**, až se člověku sbíhají sliny, a jiné pokrmy **srdí** tak, že se s nimi nesmí do autobusu.

Kulinární svět odjakživa inspiroval umělce: Giuseppe Arcimboldo složil portrét Rudolfa II. z ovoce, Roald Dahl napsal knihu *Karlík a továrna na čokoládu* a brněnský streetartista Timo proměnil obyčejný margarín v „Drama“.

Cestovatelům někdy řekne jídlo o navštívené zemi víc než turistický průvodce: třeba Peru chutná po pečených morčatech a Švýcarsko voní rozpuštěným sýrem.

Prostřednictvím jídla můžeme ukázat, jak jsme bohatí: lanýž nebo kaviár stojí tolik co auto.



Nedostatek potravin mnohokrát v dějinách způsobil **revoluci**.

Díky vaření se z tebe může stát superstar s miliony followerů, třeba jako Gordon Ramsay nebo Yolanda Gampp.

Jídlo se dokáže stát i nadávkou: řepákem nebo tuřínem chce být málokdo.

Kdo vymyslel první čokoládu a co umí léčit žvýkačka? Kdo snědl první sendvič v historii a kde ve světě se mlsají jaké sladkosti? Jaké chemické zázraky i neplechy potraviny způsobují a jak se svět proměnil potravinářským průmyslem? Proč někdo na veřejnosti jí syrovou veverku a proč je třeba řešit původ jídla?

To všechno se dozvíš v téhle knížce. Tak pojď jídlo ochutnat ze všech stran.

Jídlo křížem krážem

Rýže je základní potravinou pro polovinu lidí na světě. Pěstuje se na rýžových polích o rozloze přes 150 milionů hektarů. To je plocha jako dvacet Českých republik.

Nejvíce se vypěstuje **cukrové třtiny**: 2 miliardy tun ročně. Kdyby se naložila na nákladní vlak, jeho vagony by obtočily zeměkouli čtyřicetkrát.

Následuje **kukuřice** (1 miliarda tun za rok), **rýže** a **pšenice** (750 milionů tun) a **brambory** (375 milionů tun).

Než řekneš „jedna“, sní se na světě **86 tun jídla**. To je šest plně naložených kamionů.

Hmyz patří k nejlíp využitelným potravinám, víc než tři čtvrtiny hmyzího těla se dají sníst. Z prasete se sní obvykle jenom něco přes polovinu, zbytek, jako kůže, štětiny nebo kosti, se využívá jinak než k jídlu.

Každý rok skončí v koši třetina všech vyrobených potravin.
Průměrný Evropan vyhodí ročně 155 kilogramů jídla.
Zhruba tolik váží panda nebo motorka.

Na světě existuje
víc než **7 500**
odrůd jablek.



Rebarbora naroste za den až o 3 centimetry. Její rychlý růst je dokonce slyšet – zní jako praskání.

V jednom fastfoodovém burgeru může být maso až ze 100 býků.

Každý den se na světě vypijí **3 miliardy šálků čaje.** To by naplnilo Lipno nebo Želivku.

Dějiny jídla

Dnes jíme hlavně to, na co máme chuť. Dřív jídelníček určovala příroda. Naši prapředci jedli, co nasbírali: všelijaké bobule, semínka, ořechy, houby, ovoce nebo ptačí vejce. Jenom sběr ale nestačil, bylo potřeba taky lovit. Pralidé se přitom leccos naučili. Vynalezli různé zbraně (oštěp, luk a šípy, harpunu), používali pasti. Lov velkých zvířat zase vyžadoval spolupráci celé tlupy.



Pralidé krom bobulí, kořínků, semen a hlíz jedli už i maso.

3,5 milionu let př.n.l.



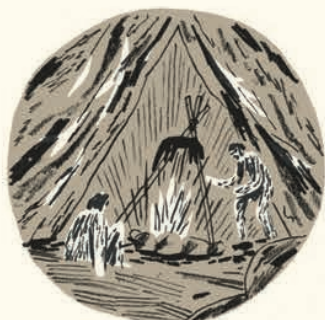
Naši předkové si uměli umlít mouku.

30 000 př.n.l.



Lidé obdělávali půdu a pěstovali plodiny, hlavně obilí a luštěniny.

10 000 př.n.l.



Pralidé uměli používat oheň, takže si mohli potravu upéct nebo uvařit.

1,6 milionu let př.n.l.



Nálezy z ohniště v jordánské poušti dokládají, že lidé už tehdy pekli chleba.

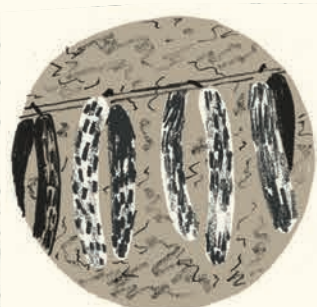
14 500 př.n.l.

Dalším zásadním milníkem byl počátek zemědělství. Naši předkové se sice dál živili lovem a sběrem, ale kromě toho začali pěstovat rostliny a chovat zvířata. Díky tomu už nemuseli za jídlem pořád někam běhat.

Na jihu u Středozevního moře, v oblasti dnešní Itálie a Řecka, už kolem roku nula tamní zemědělci pěstovali olivy a obilí a chovali dobytek. U nás ve střední Evropě byl přechod k zemědělství pomalejší.



Lidé uměli vyrábět **sýr**.
V polských Kujawách se zachoval cedník se zbytky mléčného tuku.



Staří Sumerové vymysleli **klobásy**.
Jako první je napadlo maso nasekat, smíchat, okořenit a nacpat do střívek.

5500 př.n.l.

3000 př.n.l.

7000 př.n.l.

Lidé si **uchočili** předky dnešních krav, divoké ovce a další zvířata.

4500–3500 př.n.l.

Na Blízkém východě prokazatelně **lisovali olivový olej**.

1900 př.n.l.

Ve Střední Americe se pil **hořký nápoj z kakaových bobů**. K dnešnímu kakau měl daleko – nebylo v něm mléko ani cukr.



Od ledové díry k ledničce

Lidé poměrně brzy zjistili, že potraviny nebo pití uložené v chladu vydrží déle. Ale než přišli na to, jak chladit jednoduše a levně, trvalo to docela dlouho.



Až do dvacátého století lidé používali k chlazení **kusy ledu**, které během zimy vyřezávali ze zamrzlých jezer a rybníků a uskladňovali v ledárnách nacházejících se někde poblíž.

Ještě před sedmdesáti lety ledaři denně nebo obden dováželi čerstvý led do hospod a domácností.

led



První lednice byly vlastně obyčejné skříně s druhou vrstvou vyplněnou ledem. Ten postupně tál a ochlazoval vnitřek ledničky na nízkou teplotu.



Babičku naší lednice, **čpavkovou kompresorovou chladničku**, vymyslel v roce 1876 německý fyzik Carl von Linde. Čpavek proudil trubičkami a chladil všechno kolem.



První lednice do domácnosti byly velké a hodně hlasité, proto si je lidé raději dávali do sklepa. Taková lednice stála kolem jednoho tisíce dolarů, za to se dala pořídit dvě auta.

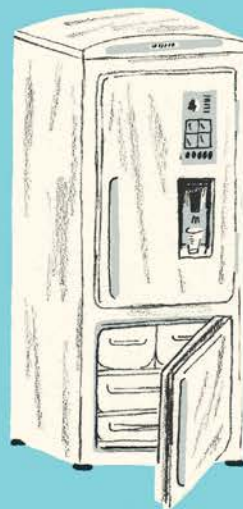


První skladnější lednička, která se vešla do kuchyně, vznikla ve Spojených státech v roce 1923 a rychle se rozšířila. Místo jedovatých plynů ji ochlazovaly bezpečnější freony.

mrazák



V polovině 20. století se začala vyrábět **lednice s odděleným mrazákem**. Díky němu se můžou při teplotách hluboko pod nulou skladovat zmražené potraviny třeba i rok.



V roce 1995 se přestaly vyrábět ledničky s freony, protože poškozují ozonovou vrstvu. Nahradily je plyny šetrnější k přírodě. Jenže jak se ukázalo, i ty životnímu prostředí škodí.

Jídlo zrcadlí krajinu

Místo, kde žijeme, hodně ovlivňuje, co jíme. Naši předkové vařili hlavně z toho, co uměli sami vypěstovat a vyrobit.

I když si u nás dnes potraviny vyrábí už málokdo a většina lidí je nakupuje v obchodech, krajina jídelníček ovlivňuje dál. Na Vysočině se pěstují brambory, v jihomoravských sadech

meruňky a v nížinách kolem řek Labe a Morava obilí.

Kde se čemu daří, je ovlivněno tím, jestli je v dané oblasti úrodná půda, zda je tam dostatek vody k zavlažování a jak časně do krajiny přichází jaro nebo jak moc je tam větrno.

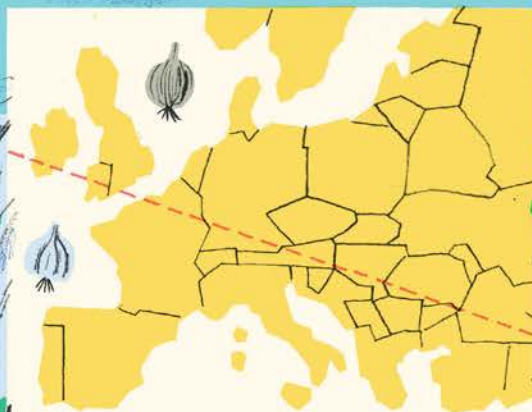
Hory

Na kamenitých horských a podhorských polích dobře rostou brambory, ječmen nebo zelí a odolné ovocné stromy. Uživí se tu nenáročné kozy a ovce. Jídla z hornatých zemí se podobají, protože odolných rostlin není zase tolik. Z brambor, ovčího sýra a divokých bylinek se vaří v českých Krkonoších i na salaších italských Alp nebo v Himálaji.

Nížina

V nížině, kde je hodně vody a úrodná půda, mají lidé i zvířata všeho dostatek. V Polabí, na jižní Moravě nebo na Hané se daří ovoci i zelenině všeho druhu, včetně teplomilných rajčat, paprik nebo kukuřice. A taky krávám, které tu mají dost vody a pastvy.





CIBULE VS. ČESNEK Na mapě Evropy se dá nakreslit dělicí čára podle toho, kde se jí spíše cibule a kde česnek. Kraj od kraje se liší i to, jaké tuky lidé při vaření používají. Olivový olej je nejoblíbenější ve Středozeří, kde rostou olivovníky. Střední a severní Evropa používá v kuchyni hlavně máslo, protože se tu chovají krávy, a na východě se neobejdou bez slunečnicového oleje. Speciální kategorií je Maďarsko, kde převažují milovníci sádla.



CO JEDÍ MIMINA Stát od státu se liší i první jídla, která se dávají miminkům. Většinou je to něco, co je v dané zemi dobře dostupné a zároveň zdravé. V Česku je prvním takovým příkrmem vařená a rozmačkaná mrkev, mexická miminka přecházejí z mámina mléka na avokádo, banány nebo vývar z fazolí. Malí Francouzi baští špenát nebo čekanku a Američani obilnou kašičku.

Moře a jezera

Blízkost moře nebo oceánu poznáš i na talíři. Jídelníček přímořských států z velké části tvoří **mořské plody**: ryby, krevety, mušle, humři, kalamáry. Podobné je to v oblastech, kde mají jezera, rybníky nebo řeky, rozdíl je pouze v tom, že se tu jedí tvoří **sladkovodní**.

