

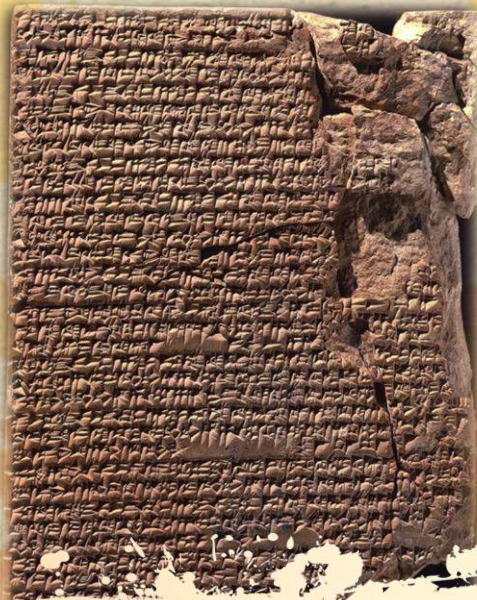
Historia książki kucharskiej

Wybrane fakty, ciekawostki, inspiracje

Wykonała
Olga Dziemian

Wszystko zaczęło się w Mezopotamii...

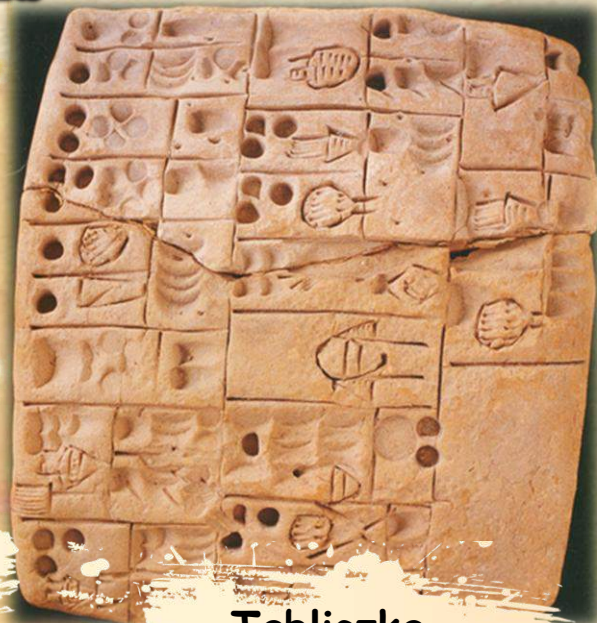
Na trzech tabliczkach, przechowywanych w Yale University Library, sporządzonych ok. 1750 r. p.n.e., zapisano pismem klinowym 35 przepisów potraw przygotowywanych przez Akkadian.



Tabliczka z 25 przepisami
(21 mięsnych i 4 wegetariańskie).
Podane są składniki potraw, bez
kolejności dodawania, miar i czasu
przygotowania, ok. 1750 r. p.n.e.



Tabliczka z 7 przepisami.
Zawiera dokładne instrukcje przyrządzania
potraw, począwszy od oprawienia ptaka
stanowiącego główny produkt,
przyrządzenia mięsa, dodania innych
składników i pieczenia, ok. 1750 r. p.n.e.



Tabliczka
z recepturami produkcji
piwa, ok. 3000 p.n.e.

Wybrane babilońskie specjały

barszcz

z jagnięciny i buraków
z dodatkiem czosnku i piwa



gulasz

z mięs z różnych gatunków
zwierząt: owiec,
kurczaków, gazeli
i frankolin
(bażantopodobnych
ptaków), z dodatkiem
przypraw, m.in.: cebuli lub
pora oraz czosnku

Przepis ten
przeważał wśród
spisanych dań.

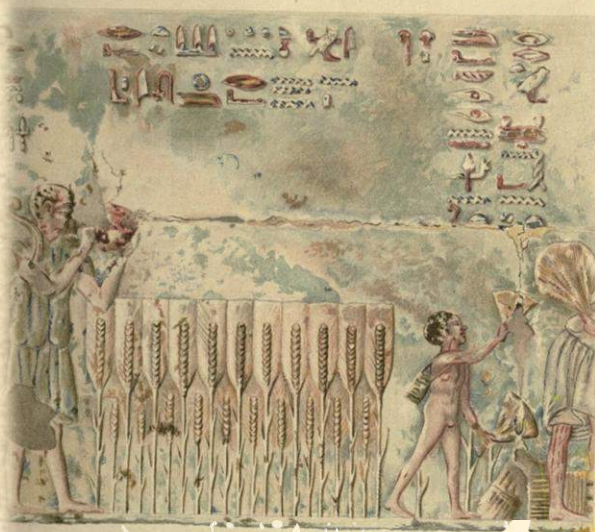
rosół

dodawano też do
niego cebulę, por
i czosnek



Z dziejów książki kucharskiej w Egipcie...

Najciekawsze źródła tzw. *Teksty Piramid*, pochodzą z piramid faraonów. Na papyrusach zachowały się m.in. bogate ilustracje, wyobrażenia pożywienia, które mogły trwać wiecznie czy figurki kobiet, które miały to pożywienie przygotowywać.



Scena z przedstawieniem
zbioru zboża

- fotografia z grobowca kapłana boga Toth Petosirisa z Hermopolis.



Scena z przedstawieniem
młócenia zboża

- fotografia z grobowca kapłana boga Toth Petosirisa z Hermopolis.



Scena z przedstawiającą kobietę
z rybami i mężczyznę ze
słonecznikami i antylopą

- fotografia z grobowca kapłana boga Toth Petosirisa z Hermopolis.

Ciekawostki skrywane przez hieroglify... (wybór)

Książki kucharskie zalecały przyrządzanie potraw w nowych glinianych garnkach, a jeżeli były glazurowane, to mogły służyć nawet pięciokrotnie.



Obrazkowa instrukcja pieczenia chleba na dworze faraona Ramzesa III ukazana jest na jego nagrobku.

W książkach kucharskich podkreślano konieczność utrzymania czystości zarówno miejsca pracy, jak i osób zajmujących się przygotowywaniem żywności.



Niestety, żadnej z egipskich książek kucharskich nie udało się zidentyfikować.

W starożytnej Grecji i Rzymie

Z powstałych w IV w. p.n.e. licznych książek kucharskich, w poetyckiej i prozatorskiej formie, przetrwały tylko fragmenty, w tym, ujęte w formę wiersza

Prace i dnie Hezjoda, gdzie opisuje on wszelkie możliwe jadalne rzeczy i podaje astrologiczne reguły.

Najstarszą europejską książką kucharską była prawdopodobnie

Sztuka gotowania

Mithekosa (Mithajkosa) z Syrakuz (V w. p.n.e.)



W starożytnej Grecji i Rzymie

Pierwsze przepisy kulinarne
znane są z dzieła Katona
Starszego

De agri cultura
(O gospodarstwie wiejskim)

Przepisy ograniczają się głównie
do rozmaitych placków, które
tłumacze podzielili na duże
placki, małe placki, ciastka,
papki i zacierki.

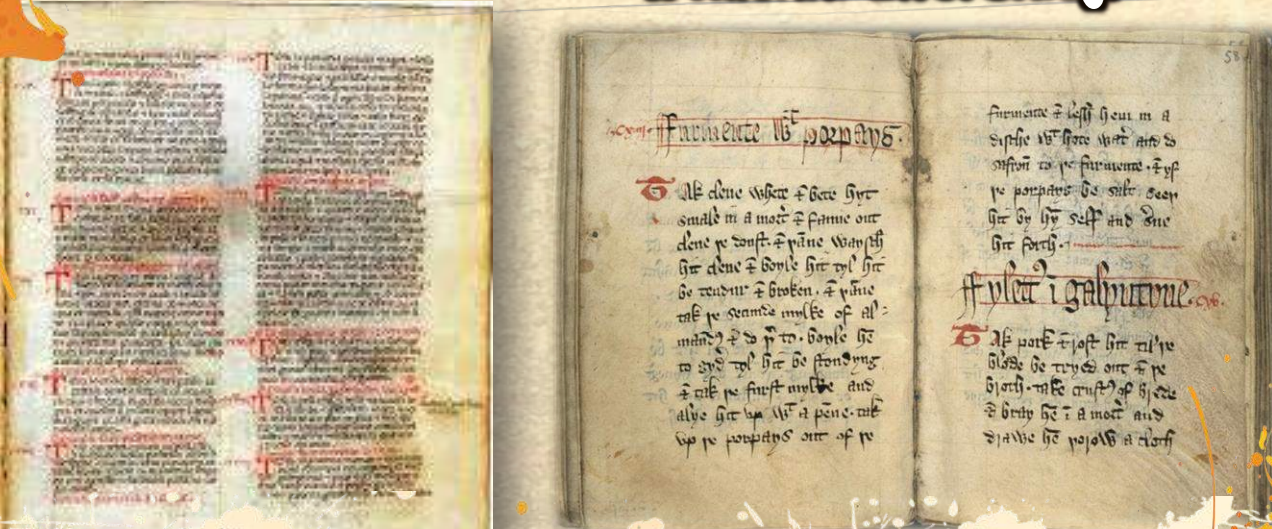
Za najstarszą zachowaną książkę
kucharską uznawane jest dzieło Marcusa
Gaviusa (Apicjusza) z ok. I w.

De re coquinaria libri X
(O sztuce kucharskiej ksiąg 10)
zawiera ok. 450 przepisów



A co z książką kucharską w wiekach średnich...

W średniowieczu manuskrypty "kucharskie" zawierały przepisy głównie z kuchni dworskiej.

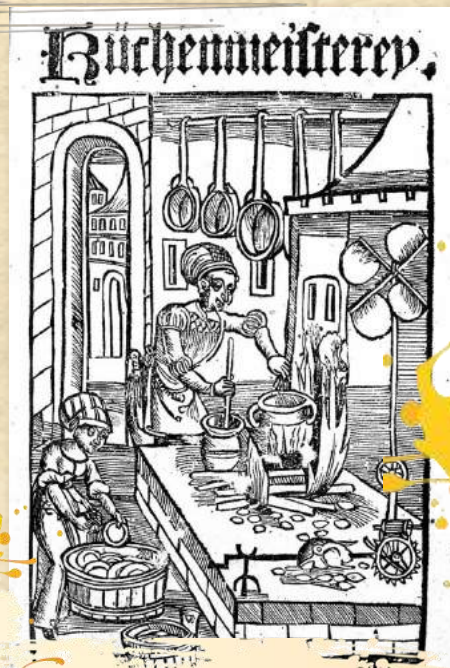


Liber de Coquina

- jedna z najstarszych średniowiecznych książek kucharskich, napisana po łacinie (początek XIV w.)

The Forme of Cury

- obszerny zbiór przepisów opracowany przez głównego kuchmistrza króla Ryszarda II (Anglia, XIV w.)



Okładka pierwszej drukowanej niemieckiej książki kucharskiej, *Küchenmeisterrey* (1507 r.)

Gospodarz paryski (Le Ménagier de Paris)

Pochodzący z końca XIV wieku rękopis zawiera porady dotyczące prowadzenia domu oraz bogaty zbiór przepisów kulinarnych.



Le
Ménagier
de
Paris

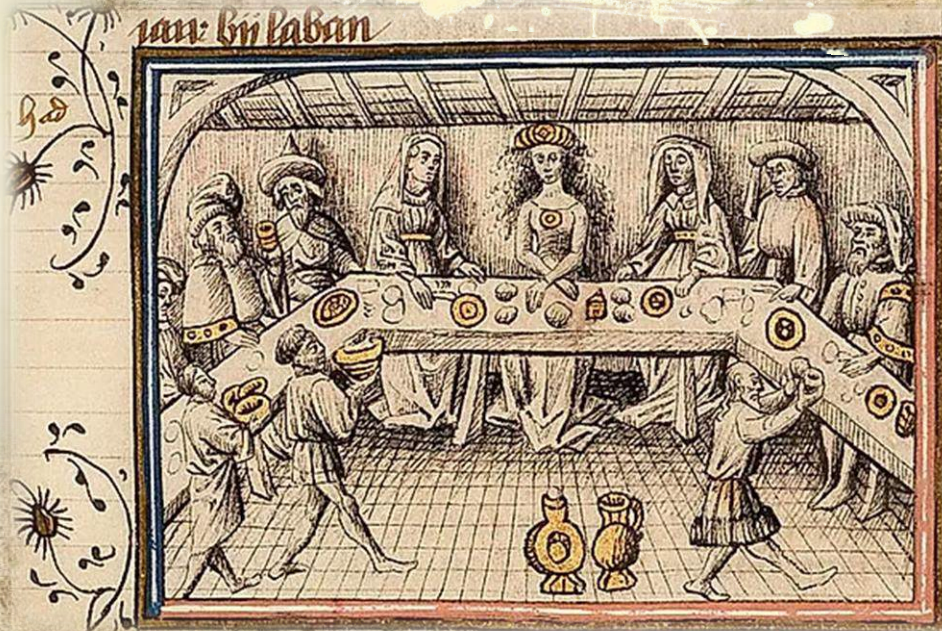
par
Guillaume de
Siquet
de Paris

Guillaume de Siquet
grand vicaire et
sire de Paris
le premier et le second
• 1350 •



A Paris,
au 7 du Palais de Justice
des Paris de Paris
sous le sceau de la ville
à Paris le 10e jour

- pierwsza książka
kucharska dotycząca kuchni
mieszczańskiej (XIV w.)



BAP. PLA

TINAE CREMONENSIS, DE
HONESTA VOLVPTATE
ET VALETVDINE LI
BRI DECEM.

Cum indice gemino, rerum pariter
ac uerborum ita locuplete, ut mo
mento, quod uelis, inuenias.



Coloniae ex officina Eucharj Cernicorni,
M, D, XXXVII,

Pierwszy drukowany
zbiór przepisów znalazł
się w traktacie
*De honesta voluptate
et valetudine*
z końca XV w.

(O zaszczytnych
przyjemnościach
i zdrowiu)

Wydaje się, że w szlacheckiej Polsce codzienną sztukę kulinarną opierano na przepisach zamieszczonych w tzw.

silva rerum



- domowej księdze wypełnianej przez pana domu najrozmaitszymi treściami: osobistymi notatkami, zapiskami i poradami gospodarskimi, dokumentami, wzorami mów okolicznościowych i przepisami kulinarnymi.

W klimacie Dalekiego Wschodu...

akcent chiński

Pierwsze chińskie książki z przepisami pochodzą z czasów dynastii Tang (VII-X w. n.e.).

Niestety, żadna nie zachowała się do czasów współczesnych.

Jedną z najwcześniejszych zachowanych książek kucharskich w języku chińskim jest *Yinshan zhengyao* autorstwa Hu Sihui (Ważne zasady jedzenia i picia) z ok. 1330 r.



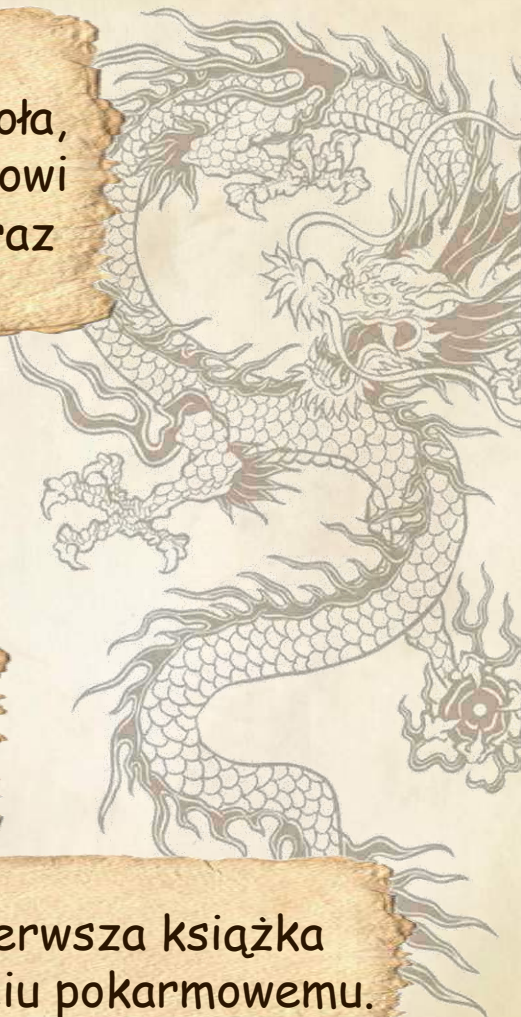
Hu Sihui
-dietetyk i terapeuta
Buyantu Khana, opisał chińską
kuchnię środkowoazjatycką,

W *Yinshan zhengyao* (Zasady diety) opisano sposób przygotowania potraw (zupy, zioła, leki), które Hu Sihui zalecił cesarzowi Renzongowi 仁宗 (1311-1320) w ramach specjalnej diety oraz sposób podawania jedzenia.

Książka stała się klasykiem medycyny chińskiej i kuchni chińskiej.

Była pierwszą pozycją, w której Hu Sihui empirycznie odkrył i jasno opisał choroby związane z niedoborem niektórych składników w diecie.

Była to prawdopodobnie pierwsza książka w Chinach poświęcona zatruciu pokarmowemu.



Składniki:

mięso wilka (noga: kość i pokrojona)
kardamon tsaoko (trzy),
czarny pieprz (pięć maczug),
kasini (jedna maczuga),
kurkuma (dwie maczugi),
za'faran (jedna maczuga)

Wykonanie:

Zagotuj razem w zupie.
Dostosuj smaki wszystkie,
używając cebuli, sosu, soli
i octu.

zupa z wilka



Sui Jing

napisane przez Xie Fan, ludu Sui,
to najbardziej znana księga z przepisami
w starożytnych Chinach.



Obejmuje ona przepisy na
pieczenie, zupy, ciasta, ciasta,
bułki, makaron z grilla, makaron
i zimne potrawy, wykonane
głównie ze składników
pochodzenia zwierzęcego.

Kartki z dziejów książki kucharskiej w XV-XVIII w.

XV-wieczny wynalazek Johanna Gutenberga spowodował rozpowszechnienie się książek, również książek kucharskich.

Pierwszy drukowany zbiór
przepisów kulinarnych,
autorstwa Martina da
Como, kuchmistrza
kardynała Ludovica
Trevisana, zawierał
traktat

*De honesta voluptate et
valetudine Bartolomea
Platiny*
(Rzym, ok. 1470 r.).



W 1490 r., wydano w Norymberdze
niemiecką książkę kucharską pt.

Küchenmeisterey.

W 1581 r. w Niemczech
ukazała się
Ein new Kochbuch
autorstwa Marcusa Rumpolta,
prawdopodobnie Węgra.

Ein new Kochbuch/ Das ist Ein gründliche Beschreibung

wie man recht vnd wol / nicht allein von vierfüßigen / heymischen
vnd wilden Thieren / sondern auch von mancherley Vögel vnd Fieberwildpret / dar-
zu von allem grünen vnd durren Fischwerck / allerley Specials gefort / gebraten / gebacken / Pres-
solen / Carbenaden / mancherley Pasteten vnd Füllwerck / Saltsatz etc. auff Tauler / Dingenischer / Polpauischer / Sta-
lunischer vnd Heusslicher Art / kochen vnd zubereiten solt. Vnd wie man allerley Gemüß
Kaff / Salsen / Essig / Confect vnd Latwergen zubereiten solt.

Auch ist darinnen zu vernemen / wie man herrliche grosse Pandeten / sampe
gemeinen Gasteregen / ordentlich anrichten vnd bestellen soll.

Allen Menschen / hohes vnd nidriges Standes / Weibs vnd Manns Personen / zu nut
segunde zum ersten in Druck gegeben / verglichen vor nie ist außgegangen

Durch

M. Marren Rumpolt / Churf. Meinzischen Mundtkech,

Mit Röm. Keyserlicher Maiestat special Priuilegio.



Sampt einem gründlichen Bericht / wie man alle Wein vor allen zusallen
bewart / die besthafften widerbringen / Kräuter vnd andere Wein / Bier /
zu Trinken vnd alle andere Gerichte / machen vnd bereiten solt. Dafi sie nach
hoy vnd allen Menschen vnschädlich / zu trin-
cken seindt.

Gedruckt zu Franckfort am Mayn / In verlegung M.
Marx Rumpolts / Churf. Meinz. Mundtkechs /
vnd Sigmundi Peyerabendts.

W 1598 r. została wydana
Ein köstlich new Kochbuch
 autorstwa Anny Wecker,
 prawdopodobnie pierwsza książka
 kucharska wydana przez kobietę.

dieses Kochbuchs.

nim darnach ein wein vnd die Mandeln das es ein Mus wird / ge
 wüß vnd zuckers.

Der ander Theil.

Von allerley düren vnd grünen Obs.

Ein gut gebachens von Aepffeln.

NIm gute süße Aepffel/ odere andere/ so truckener
 art seynd/ die besten so man haben mag/ schäle sie/ schneide
 dünn/ wirffs in ein heisses schmalz/ decks gehet zu / laß zu
 einem Mus kochen/ zurüßre/ vnd laß so trucken kochen/ als es ohn
 angebrant seyn fä: Darnach rühre Ingerw darein/ dz es gar rösch
 dar von wird/ Safran/ Weinbeer vnd Eyer die zuvor wol geklopft
 vnd gesehen/ dreß oder vier/ nach dem es ist/ auch Zucker/ wenn es
 dir geltebt/ wiltu/ so rühre gut gerieben Eyerbrot vnd ander Sem
 mel darein: aber dar nach mustu desto mehr Eyer nemen/ bereits
 im Wörfel oder Rachel/ bachs wie ein ander Wörfelbrot/ wiltu/ so
 schneid Mandel gar klein vnnd dünn / als weren sie gehoblet / oder
 grüne Nüßlern: aber die nicht für frantz/ Wie es dir geltebt/ so
 mach eine brüh darüber/ wiltu dann / so machs zu Krapffen in Of
 flaten oder ein gewürzten teig.

Ein ander form.

Bereits wie oben stehet/ auff welche weise du wilt/ allein wenn
 du die Eyer darein ihuß / so laß ein wenig auff einer kohlen
 trucken/ darnach schlage auff ein teller/ als wolst ein Keiß ob
 Htzen bachen: wenn es wol erkalter/ so schneids wie du es am be
 sten kanst/ halbs im Meel wie ein Schüsselmuß / oder zetschs durch
 ein Ey wie Hündenschnitten/ bachs im Schmalz/ mach dann ein
 Zimetbrüh darüber/ oder gibs trucken mit Trisanet wol bestreuet.

Ein anders.

Bereits wie oben anfangs welche weg du wilt/ mach ein Dör
 renhasen/ vnd ihu es darein/ kochs in zimlich schmalz/ mehr

N^o 1406. THE ENGLISH Hus-wife,

Contayning,

The inward and outward vertues which
 ought to be in a compleat woman.

As, her skill in Physicke, Cookery, Banqueting-
 stufte, Distillation, Perfumes, VVool, Hemp, Flax,
 Dayries, Brewing, Baking, and all other things
 belonging to an Household.

A Worke very profitable and necessarie, gathered for
 the generall good of this kingdome.



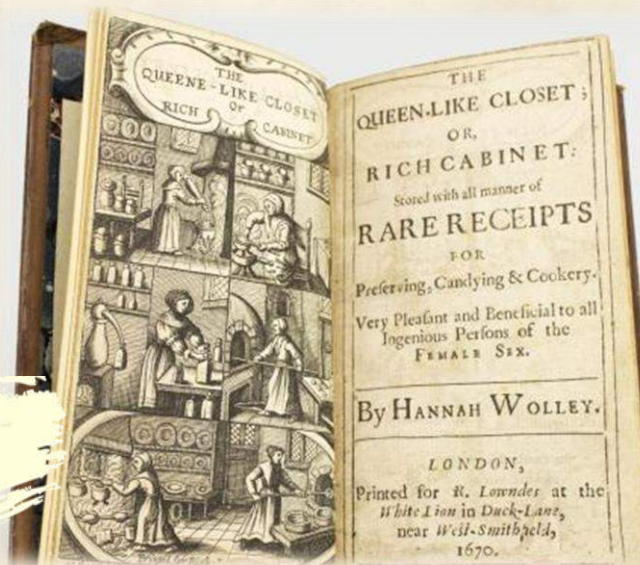
Printed at London by Iohn Beale, for Roger Iackson,
 and are to bee sold at his shop neere the great
 Conduit in Fleet-streete. 1615.

W 1615 r. w Anglii Gervase'a
 Markhama w swojej książce
 kucharskiej

The English Housewife

wykorzystał przepisy pochodzące
 z domowych kobiecych kolekcji.

Pierwszą angielską książką
 kucharską napisaną przez
 kobietę była
*The Queen-like Closet or
 Rich Cabinet*
 autorstwa Hannah Wooley
 (1670).



W 1651 r. ukazuje się dzieło
François Pierre'a de La
Varenne'a
Le Cuisinier François,
gdzie po raz pierwszy pojawia
się przepis na tradycyjne
francuskie danie ragoût.

L E
CUISINIER
FRANÇOIS,
O V

EST ENSEIGNE' LA MANIERE
d'appreter toute sorte de viandes,
de faire toute sorte de Pâtisseries,
& de Confitures.

Recue , & augmenté d'un Traité de Confitures
seiches & liquides, & pour appreter des festins
aux quatre Saisons de l'Année.

Par le Sieur DE LA VARENNE
*Ecuyer de Cuisine de Monsieur
le Marquis d'Vexelles.*

UNZIE'ME EDITION,



A LYON,
Chez JACQUES CANIER, rue
Confort, au Chef S. Jean.

M. DC. LXXX.
AVEC PERMISSION.

W klimacie Dalekiego Wschodu...

akcent koreański

Eumsik dimibang lub *Gyugon siuibang*

- koreańska książka kucharska napisana ok. 1670 r.
przez Lady Jang (張氏, 1598 ~ 1680) z klanu
Andong w prowincji Gyeongsang w czasach dynastii
Joseon.



Książka to rękopis napisany
w hangul
(alfabet koreański).

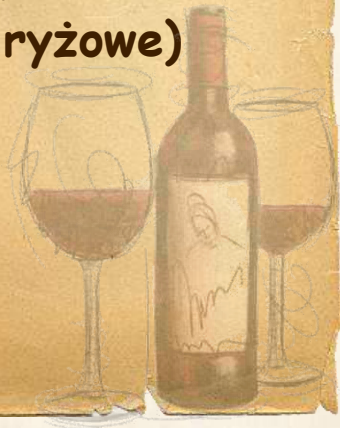
Eumsik dimibang

- obejmuje ogólnie kuchnię koreańską i zajmuje się różnymi sposobami przechowywania żywności

zawiera również 51
różnych pozycji
związanych z
tradycyjnymi
napojami alkoholowymi



zawiera
najwcześniejszy
wydrukowany
przepis na
gwaha-ju
(wzmocnione wino
ryżowe)



jest najstarszą
i pierwszą książką
kucharską
napisaną przez
kobietę
w historii Korei,
dlatego uważana
jest za cenny
dokument do
badania kuchni
koreańskiej



Wiek XVIII to epoka, kiedy w kwestii autorstwa książek kucharskich do głosu dochodzą **kobiety**.

Taka literatura pojawia się w Anglii,
Niemczech, Holandii, Hiszpanii
i w krajach skandynawskich.

We Francji natomiast pisanstwo
książek kulinarnych nadal
pozostawało w gestii kuchmistrzów
i gastronomów.

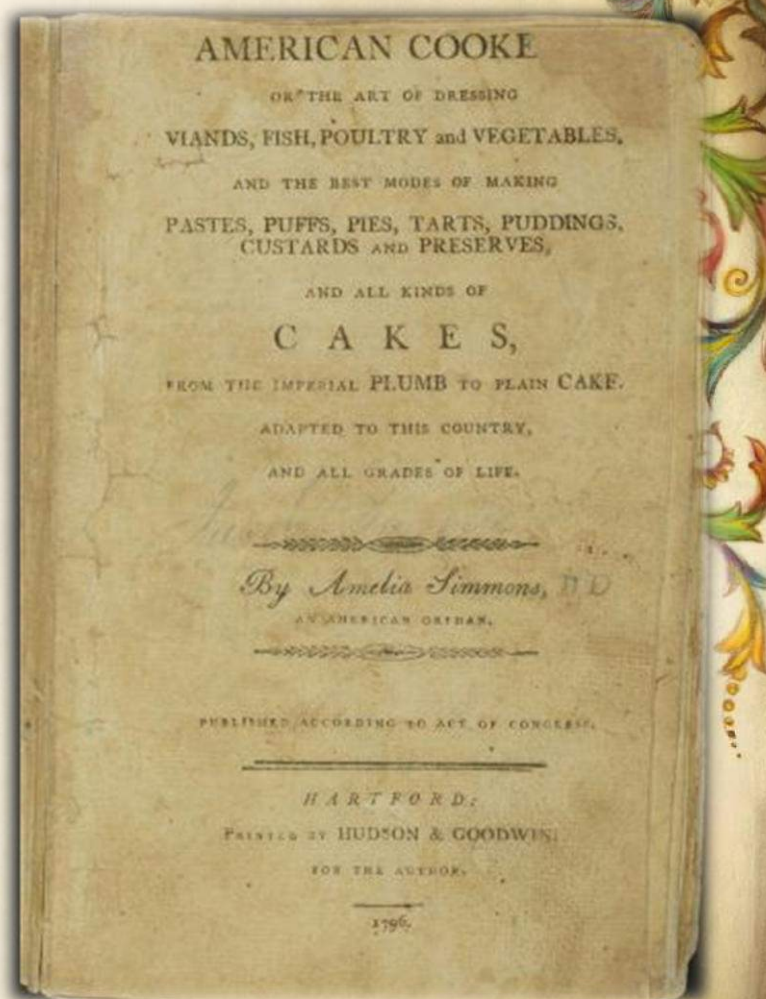
W 1755 r. na wydawniczym rynku
szwedzkim pojawiła się książka
*Hjelpreda i hushållningen för unga
fruentimber*
autorstwa Cajsy Warg.

Zawierała ona również porady
dotyczące prowadzenia domu.



W 1796 r. ukazała się
pierwsza książka
kucharska na Nowym
Kontynencie.

Autorka, Amelia
Simmons, zawarła tam
przepisy na potrawy
zawierające typowe
produkty amerykańskie.



Nieco o losach polskiej książki kucharskiej...

Za pierwszą polską książkę
kucharską powszechnie uważa się
wydane w 1682 r.
Compendium Ferculorum albo
Zebranie potraw.

Jej autorem był Stanisław
Czerniecki
- kuchmistrz wojewody
krakowskiego Aleksandra
Michała Lubomirskiego.

COMPENDIUM FERCVLORVM,

ALBO
ZEBRANIE POTRAW,

Przez Wrodzonego,
STANISŁAWA CZERNIECKIEGO
I. K. M. SEKRETARZA.

A laisne Wielmożnego Jego Mości Pana
ALEXANDRA MICHAŁA

Hrabie na Wiśniczu y Jarosławiu
LUBOMIRSKIEGO,
Wojewody Krakowskiego, Sandomirskiego, Zator,
skiego, Niepołomskiego, Lubaczewskiego,
Ryckiego &c. &c. Starosty:
KUCHMISTRZA.

Ad usum Publicum.
NAPISANE.

W KRAKOWIE
W Drukarni IERZEGO y MIKOŁAJA SCHEDLOW I. K. M. Typ.
Roku Pańskiego, 1682,

Compendium Ferculorum albo Zebranie potraw

We wstępie do dzieła Czarniecki podkreślił przewagę kuchni polskiej nad kuchnią francuską i potępiał zapożyczenia kulinarne, takie jak dodawanie wina do potraw lub przygotowywanie mięs w panierce.

W księdze królowały potrawy
mięsne z:



drobiu



cielęciny



wołowiny

baraniny



ślimaków

Potrawy przyprawiane były
egzotycznymi i drogimi wówczas
przyprawami takimi jak:

cynamon



imbir



szafran



Menu uczty z czasów Unii Lubelskiej ...od kuchni

Chleb królewski (1568 r.)

Weźmi migdałów słodkich funt 1 dobrze uchędożonych, wlej wódki cynamonowej palonej, a mocz je tak przez noc, dnia trzeciego stłucz je społem miątko, przyłóż czystego cukru miątko tłuczonego jeden funt albo pół, a zaczyń ciasto, czyńże z niego chleby, jakim kształtem chcesz mieć. Niektórzy miasto cukru przykładają cynamonu miątko tłuczonego z imbirem. Takowy chleb posila wnątrze i siły wzbudza zamilkłe.



Duszone gęsie pipki

Składniki: 1 kg żółdków gęsich lub indycznych, 1 kg cebuli, czosnek, gęsi lub kaszy tłuszcz (ewentualnie oliwa), sól, pieprz.

Wykonanie: żółtki sparzyć 3-4 razy. Podsmażyć cebulę, do podsmażonej cebuli wycisnąć kilka ząbków czosnku. Dodać żółtki, całość dokładnie wymieszać i dodać trochę wody. Doprawić solą, pieprzem. Ponownie wymieszać i przykryć naczynie pokrywką. Dusić 1,5 godziny kontrolując czy woda nie wyparowała. Zdjąć z gazu i włożyć do piekarnika na 20 min.



W 1783 r. ukazała się jedna
z najpopularniejszych
polskich książek kucharskich

Kucharz doskonały,
pożyteczny dla
zatrudniających się
gospodarstwem.

KUCHARZ DOSKONAŁY.

POŻYTECZNY

DLA ZATRUDNIAJĄCYCH SIĘ
GOSPODARSTWEM.

Okazując sposób poznawania, rozbierania i sporządzenia różnego rodzaju mięs, ryb &c. przytym naukę dającą przezorność o mocy, czyli wyśmienitości warzywa i ziół, oraz wyborze onychże używania.

Tudzież robienia Wódek, Likworów, Syropów,
Ciast i Cukrów.

z Francuskiego przetłomaczony i wielą
przydatkami pomnożony

przez

WOYCIECHA WIELĄDKA.

Za Przywileciem.

W WARSZAWIE 1783.

Nakładem i Drukiem MICHAŁA GRÖLLA
Księgarza Nádwornego J. K. Mei.

Q 900.

Gołąbki z żółtami

Odkroy głowę i nogi żółtiom, ugotuy z winem białym, bullionem, wiązka pietruszki, goździkami, bazylią, potym wyimiy ie ze skorup, włoż w ugotowane z zaprawą gołąbki, obgotuy iak się należy.



Pasztet z skowronków

Oskubane i wyprawione skowronki, tyle ile ich mieć możesz lub potrzebujesz upiecz obłożone słoniną na rożnie i w papier obwinięte, posolone, przekroy ie na dwoje, włożysz w pasztet z zaprawą iaką chcesz i dasz do ciasta [...].



W wieku XIX...

Szczególnym zainteresowaniem cieszyły się książki kucharskie dotyczące edukacji w zakresie przygotowywania posiłków.

365 OBIADÓW ZA 5 ZŁOTYCH.

PRZEZ

AUTORKĘ JEDYNYCH PRAKTYCZNYCH
PRZEPISÓW.

Lucynę C.



WARSZAWA.
NAKLADY AUTORKI

W Drukarni Jana Pawła II

365 obiadów za 5 złotych

Lucyny Ćwierczakiewiczowej (1860 r.)

- jedna z najpopularniejszych książek
kucharskich w XIX-wiecznej Polsce

Karolina z Potockich Nakwaska

*Dwór wiejski: dzieło poświęcone
gospodyniom polskim, przydatne
i osobom w mieście
mieszkającym (1843 r.)
- poradnik*

Tom I *Dom wiejski* - ogólne
zagadnienia życia na wsi

Tom II *Kuchnia wiejska* -
ok. 200 przepisów kulinarnych

Tom III *Rady i przepisy* -
praktyczne porady dotyczące
m.in.: bólu zębów, małżeństwa,
mikstur)

DWÓR WIEJSKI.

DZIEŁO POŚWIĘCONE GOSPODYNOM POLSKIM, PRZYDATNE
I OSOBOM W MIEŚCIE MIESZKAJĄCYM

przerobione z francuskiego

PANI AGLAE ADANSON

z wielu dodatkami i zupełnie zastosowaniem do naszych
obyczajów i potrzeb.

przez Panią

z POTOCKICH

KAROLINĘ NAKWASKĄ.

TOM DRUGI.

Poznań 1843.

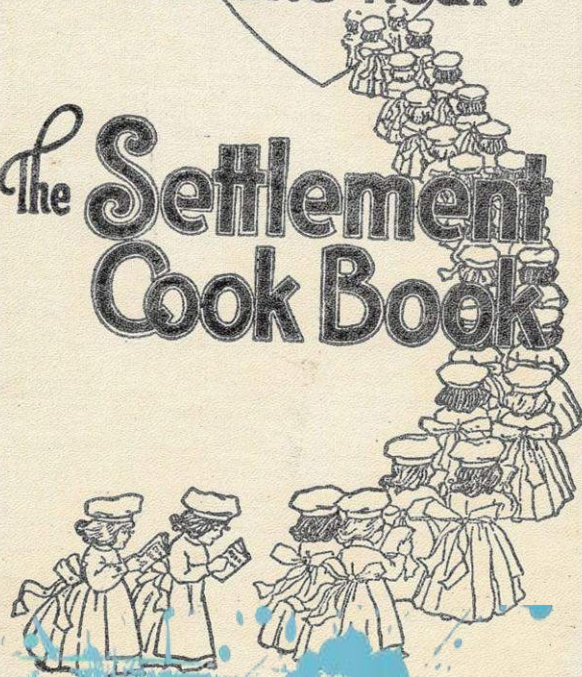
w Księgarni Nowej.

W II poł. XIX w., w okresie wojny secesyjnej w Stanach Zjednoczonych pojawiły się książki kucharskie pisane wspólnie przez kobiety należące do organizacji religijnych, charytatywnych bądź do klubów kobiecych.

Dochód ze sprzedaży przeznaczano na pomoc ofiarom wojny oraz ich rodzinom.

The way to
a man's heart

The Settlement Cook Book



Książka napisana i wydana przez kobiety z Milwaukee Jewish Mission w celu wsparcia nowych żydowskich imigrantów.

Allgemeines
deutsches Kochbuch
für
bürgerliche Haushaltungen.

Herausgegeben
von
Sophie Wilhelmine Scheibler.



Berlin.
Verlag der Buchhandlung von

Sophie Wilhelmine Scheibler
(1749 - 1829)

- niemiecka autorka książek
kucharskich, która cieszyła się
dużą popularnością
w Brandenburgii

Praktisches Kochbuch

für

die gewöhnliche und feinere Küche

Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte

zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen, kalter und
warmer Getränke, Gelees, von Gefrorenem, Backwerken, so
wie zum Einmachen und Trocknen von Früchten.

Mit einem Anhange,

enthaltend Arrangements zu kleinen und größeren Gesellschaften, zu
Frühstücks-, Mittags- und Abendessen, Kaffees und Thees, und einem
Küchenzettel nach den Jahreszeiten geordnet.

Mit besonderer Berücksichtigung
der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen

bearbeitet

von

Henriette Davidis.

Dritte verbesserte und vermehrte Auflage.

Düsseldorf, 1847.

In der Schaub'schen Buchhandlung.



Książka Henriette Davidis,
należąca do ważnych książek
kucharskich przeł. XIX i XX w.
była częścią podstawowego
wyposażenia wielu niemieckich
gospodarstw domowych.
Przekazywano ją z pokolenia na
pokolenie.

A pomorska gęś nic sobie nie robiła z podziałów narodowych...

KATOLICKI
UNIWERSYTET
LUBELSKI
JANA PAWŁA II

KUL
1918

Cała seria przepisów dań z gęsiny pojawia się w najstarszej wydanej w regionie kujawsko-pomorskim książce kucharskiej z 1866 r.

Martha: eine zuverlässige Rathgeberin in der Kochkunst und in den meisten anderen Zweigen der Hauswirthschaft

Martha: godna zaufania doradczyni w sztuce kucharskiej i w wielu innych dziedzinach gospodarstwa domowego



Autorka książki opisała m.in.:

czerninę i rosół z gęsi

pieczoną gęś nadziewaną ziemniakami lub jabłkami

piersi gęsie w śmietanie kwaśną zupę z gęsiny z owsianką

kielbaski z gęsiny z dodatkiem cielęciny i wieprzowiny

pasztet z gęsich wątróbek

pasztet z wątróbek otuszczonych z grasicą cielęcą

szereg pasujących sosów i dodatków do gęsiny



Potrawy z gęsiny zajmują ważne miejsce w najstarszej toruńskiej książce kucharskiej Ernsta Lambecka z 1885 r., do której przepisy zebrać miał podobno kaszubski poeta i toruński dziennikarz Hieronim Derdowski.

Znajdziemy w niej m.in.:

przepis na „czarninę” z gęsi
(tak mówiono na Pomorzu)

przepis na nadziewaną gęś
w galarecie

Ukoronowaniem tego gęsiego zbioru
był słynny

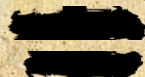
PÓŁGĘSEK



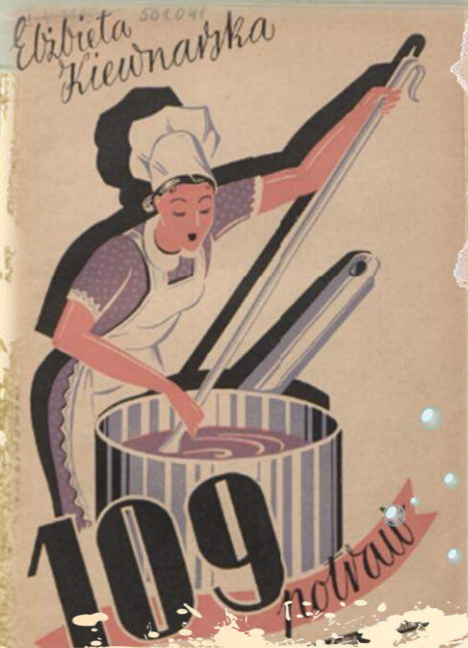
- marynowana
i wędzona
piers z gęsi

intrygujący

„sposób zamienienia mięsa gęsiego na
sarnie”



Nastąpiła profesjonalizacja książek kucharskich i rozpoczął etap naukowego podejścia do sztuki kulinarnej.



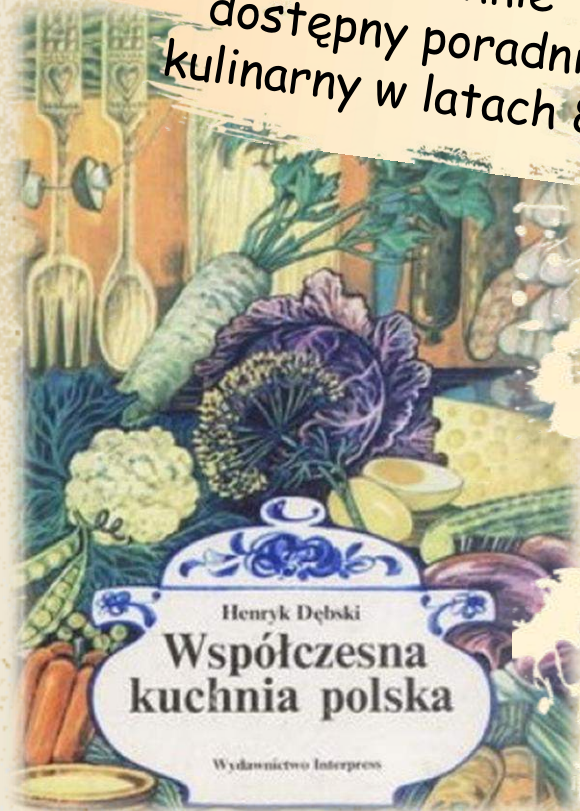
Wiele z nich wydawanych było przez szkoły gotowania powstałe pod koniec XIX w.



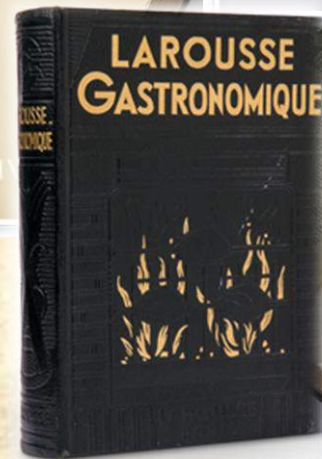
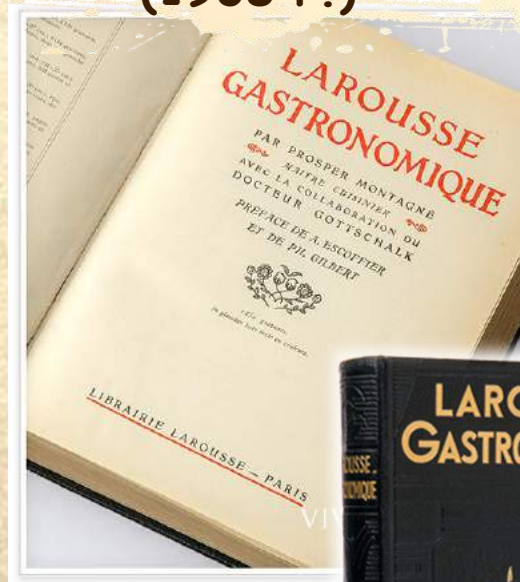
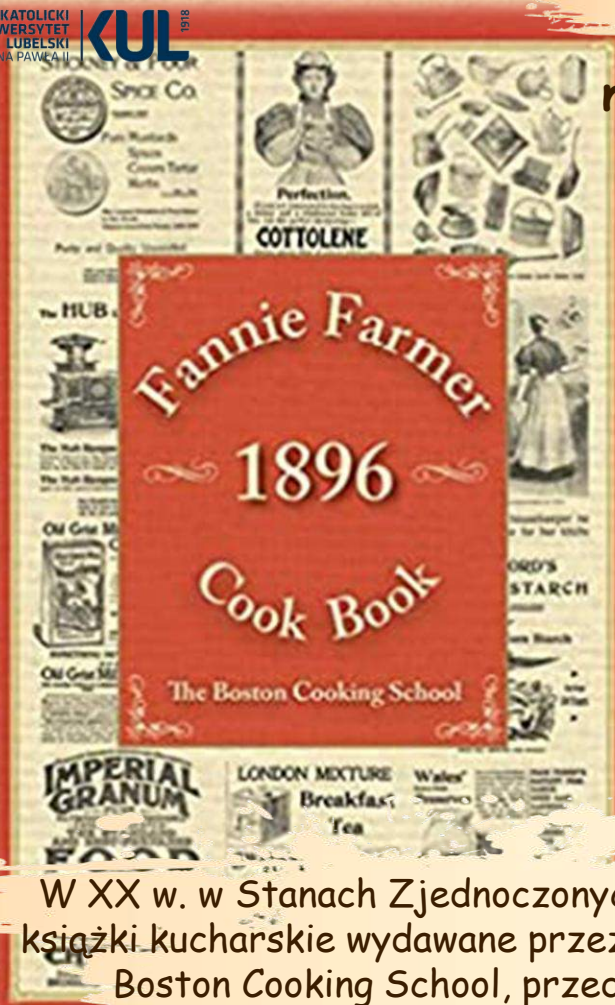
książka Elżbiety Kiewnarskiej zawierająca m.in. przepis na zupę rybną...bez ryby

W wieku XX...

powszechnie dostępny poradnik kulinarny w latach 80.



Prosper Montagné autorem najstynniejszej encyklopedii kulinarnej (1938 r.)



W XX w. w Stanach Zjednoczonych popularne były książki kucharskie wydawane przez szkołę gotowania Boston Cooking School, przede wszystkim **Boston Cooking-School Cook Book**

W latach 60. XX w. pojawił się
wzrost zainteresowania kuchnią
innych narodów.



Pod koniec XX w. przepisy
kulinarne zaczęto
zamieszczać także
w literaturze pięknej.

W latach 70. książki kucharskie
wykorzystywane były w celu manifestacji
poglądów na kwestie społeczne czy
polityczne

The Political Palate : A
Feminist Vegetarian Cookbook

Bloodroot Collective Staff

Book cover image unavailable

Przykładem jest ta książka
wydana w Stanach Zjednoczonych przez grupę
feministek

Dziś różne książki
kucharskie możemy
znaleźć w każdym
domu.

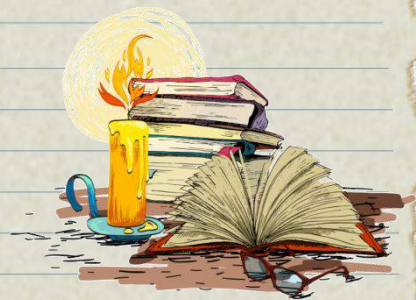


Niezmiernie popularne
są też internetowe blogi
kulinarne.



Wśród tej
różnorodności
form każdy
miłośnik kuchni
znajdzie coś dla
siebie.

Mogą to być stare
zeszyty
z wpisywanymi przez lata
przepisami czy pięknie
ilustrowane książki
o kuchniach świata.



Netografia

Źródło: Yale Babylonian Collection, sygn. 1-YBC 4644, <https://www.library.yale.edu/neareast/exhibitions/cuisine.html>

Źródło: Yale Babylonian Collection, sygn. YBC 8958, <https://www.library.yale.edu/neareast/exhibitions/cuisine.html>

Źródło: M. Nissen, 1990 za Livescience 2012 <http://www.livescience.com/17996-sumerian-beer-alcohol-free.html>

Źródło : Lefebvre Gustave M., Tombeau de Petosiris. Première Partie: Description, Caire : Imprimerie de l 'Institut Français, 1924. [Digitized by Internet Archive : <https://archive.org/stream/letombeaudepetos00lefeuoft#page/64/mode/thumb>

Źródło : Lefebvre Gustave M., Tombeau de Petosiris. Première Partie: Description, Caire : Imprimerie de l 'Institut Français, 1924. [Digitized by Internet Archive : <https://archive.org/stream/letombeaudepetos00lefeuoft#page/64/mode/thumb>

https://pl.wikipedia.org/wiki/Ksi%C4%85%C5%BCka_kucharska

The title page of *American Cookery*(Image courtesy of Library of Congress) :

<https://www.smithsonianmag.com/history/what-americas-first-cookbook-says-about-our-country-its-cuisine-180967809/>

https://www.wilanow-palac.pl/tajemnica_pierwszej_polskiej_ksiazki_kucharskiej.html

https://pl.wikipedia.org/wiki/Compendium_ferculorum,_albo_zebranie_potraw

https://www.wilanow-palac.pl/compendium_ferculorum.html

<https://europejskifestiwalsmaku.pl/wp-content/uploads/2017/08/Folder-festiwalowy.pdf>

<http://www.icimss.edu.pl/wystawy/kucharskie/pl/wieladko>

https://en.wikipedia.org/wiki/Eumsik_dimibang

Netografia

<https://alchetron.com/Liber-de-Coquina>

https://en.wikipedia.org/wiki/The_English_Huswife

<https://natemat.pl/blogi/dumanowski/38591,czas-na-gesine-polacy-niemcy-i-dawne-ksiazki-kucharskie-z-regionu-kujaw-i-pomorza>

<https://www.pbagalleries.com/view-auctions/catalog/id/107/lot/29606/De-Honesta-voluptate-et-valetudine-libri-decem>

<http://enriqueta.man.ac.uk:8180/luna/servlet/view/search?search=Search&os=0&q=forme+of+cury+&pgs=50&res=1>

<https://www.thymemachinecuisine.com/single-post/2017/11/05/Le-Menagier-de-Paris-the-14th-Century-Cookbook-and-Our-Inspired-Recipe>

<http://m.korea.net/english/NewsFocus/Culture/view?articleId=126494>

https://en.wikipedia.org/wiki/Hu_Sihui

<http://vivelacuisine.pl/artykul/478-larousse-gastronomique>

https://de.wikipedia.org/wiki/Sophie_Wilhelmine_Scheibler

https://en.wikipedia.org/wiki/Henriette_Davidis

<https://earlymodernfemalebookownership.wordpress.com/2019/04/01/hannah-woolley-the-queen-like-closet-or-rich-cabinet-stored-with-all-manner-of-rare-receipts-for-preserving-candyng-cookery-1670/>

https://recipes.fandom.com/wiki/Le_Viandier

Źródło: Wikimedia Commons

<http://www.rzeczpospolitaobojganarodow.pl/forum/viewtopic.php?f=388&t=4156>