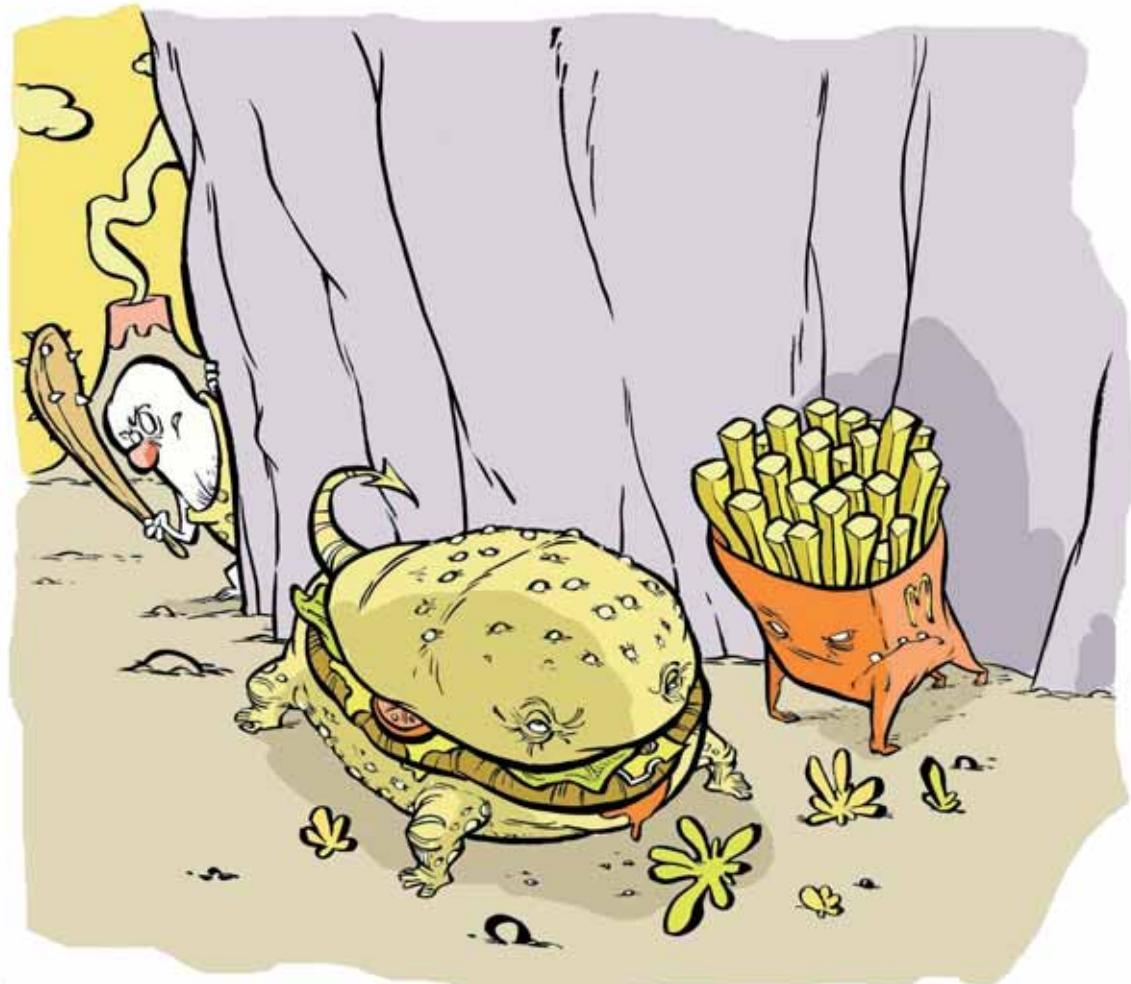


NAMESTO UVODA	6
SUROVO, KUHANO, PEČENO	10
PISANI SREDNJI VEK	20
NOVI KONTINENTI – NOVE JEDI IN PIJAČE	34
OD KAŠE DO PICE	50
TA DOBRA MEŠČANSKA KUHA	70
O KUHARSKEM ZNANJU	84
NAVADE PRI JEDI	94
KULINARIČNO BOGASTVO SLOVENIJE	102
ZA KONEC – ALI O HRANI, KI NI SAMO HRANA	114
uporabljena literatura	124
stvarno kazalo	125
viri fotografij	127

SUROVO, KUHANO, PEČENO



Le redko razmišljamo, kako so ljudje živelji v daljni preteklosti, npr. pred 10.000 leti, in naše znanje o vsakdanjem življenju naših prednikov je skromno. V šoli smo se o tem naučili le malo, knjig o tej temi v slovenskem jeziku skoraj ni, zgodovinopisje je usmerjeno bolj v raziskovanje političnih gibanj, vojn in evropskih aristokratskih dinastij. Ali so za zgodovino pomembne res samo politične elite velikih evropskih narodov? In ali ni zanimivo tudi, kako so ljudje nekoč stanovali, jedli, se oblačili in zabavali? Vstopimo v preteklost in skušajmo iz arheoloških spoznanj izvedeti, kako so se naši predniki prehranjevali!

O hrani v najzgodnejših obdobjih človeške civilizacije beremo, da je bila zelo skromna, sestavljena predvsem iz nabranih rastlin in ulovljenih živali. Pred 100.000 leti je bil človek lovec in nabiralec in ker je bilo živali in rastlin med ledeno dobo malo, je bila količina hrane, ki je bila na voljo, zelo različna. Obdobja preobilja so se menjavala z obdobji, ko je bilo hrane manj, odvisno od sreče pri lovru ter nabiranju koreninic in rastlinskih plodov.

Šele s poljedelstvom in začetki reje domačih živali v 6. tisočletju pred našim štetjem je ponudba hrane postala enakomernejša skoraj skozi vse leto. To seveda ne pomeni, da ni po dolgi zimi ponekod zavladala lako-



Upodobitev krav in konja v jami v Lascauxu (starejša kamena doba)