



TEPLOM I CHLADOM

Tepelné spracovanie potravín je známe odkedy ľudia začali využívať oheň. Zmenilo chuť, uľahčilo žutie a zničilo choroboplodné zárodky. Nestačilo však pre dlhodobé uskladnenie jedla. Už v staroveku dokázali predĺžiť trvanlivosť mäsa nakladaním do soli a sušením či údením. Aj ovocie a zelenina sa sušili na slnku i v sušiarňach, zelenina sa nakladala do oleja. Prvé konzervy, založené na zamedzení prístupu vzduchu, pridaní soli a likvidácii mikroorganizmov teplom, vznikli v čase napoleonských vojen vo Francúzsku. Rozšírili sa až v Anglicku, keď v roku 1811 vznikol prvý závod na konzervovanie potravín. Problematické bolo plechové konzervy otvárať, kým v roku 1870 nevznikol otvárač na plechovky. Na hornej Nitre bolo najmä v oblasti vestenickej doliny od 19. storočia rozšírené pestovanie ovocia, ktoré sa predávalo nielen čerstvé, ale sa tiež spracovávalo sušením, uvarením lekvárov alebo vypálením na alkohol. V domácnostiach bolo zaváranie obľúbenou metódou celé 20. storočie.

Už v 11. storočí v severských štátoch používali zlisovaný sneh a ľad z riek v chladiarenských pivniciach a domcoch. V roku 1859 Francúz Ferdinand Carré zostrojil pomocou čpavku prvý chladiaci stroj na potraviny. Pri ďalšom vývoji amoniak uzavrel, kompresor ho tlakom skvapalnil, a taký prúdil potrubím. V izolovanom prostredí sa vyparil, odobral okoliu teplo, čím ho ochladil, vyparená látka sa späť odsala a skvapalnila. Zdokonalenie systému Nemcom Carlom Lindem umožnilo v roku 1876 uviesť na trh chladničku. Spočiatku sa využívala len v potravinárskej výrobe, do domácností sa dostala až v roku 1913 v Chicagu. Ešte do konca dvadsiatych rokov 20. storočia sa v Spojených štátoch amerických využívali služby ľadára, ktorý veľkými kliešťami ukladal na seba ťažké ľadové bloky. V štyridsiatych rokoch 20. storočia sa chladiaca náplň v chladničkách vymenila za freónovú, ktorú v roku 1995 zakázali ako ekologicky škodlivú a nahradili ju formy uhľovodíka.

Okrem uchovávanía potravín ku každodennému životu patrí ich príprava na konzumáciu. Dlhé roky k najbežnejšiemu materiálu na tepelnú úpravu stravy patrila keramika, odolná voči pomerne vysokým teplotám, no málo imúnna voči nárazom. Preto ju začali dopĺňať kovové nádoby, ktoré však pre svoju cenu neboli dostupné pre všetky vrstvy. Už v 17. storočí vznikol známy papiňák či kuchta, tlakový hrniec, označovaný podľa svojho vynálezcu Denisa Papina.

Kuchynské nádoby so smaltovanou povrchovou úpravou sa na území Slovenska udomácnili od začiatku 20. storočia, keď u nás vznikli prvé smaltovne. Hoci smaltovanie bola stará technika, dlho sa využívala len na dekoračné účely. Rozšíreniu smaltu napomohol nástup lisovaných kovov, objavený v roku 1863, na ktoré sa aplikoval.

Potreba zisťovania miery a váhy materiálov spočiatku viac súvisela s obchodom a poľnohospodárstvom, ako s domácnosťou. Vynález váh, známych už v starovekých štátoch, pravdepodobne súvisel s obchodom so zlatom. Nálezy závaží sú zo siedmeho tisícročia pred naším letopočtom a najstaršia zachovaná váha je z piateho tisícročia pred n. l. Prvé váhy tvorili dve misky na ramene, zavesenom na zvislom stojane. Do jednej z misiek sa vkladal vážený tovar a na druhú stranu závažia. Už v druhom tisícročí pred n. l. sa používali váhy s nerovnomerne umiestneným ramenom, na ktorého dlhšej časti boli posuvné závažia a na kratšej miska s produktmi. Následne sa vyvíjali mechanické váhy kombinujúce vyvažovacie a posuvné závažia. Už v roku 1709 sa objavujú pružinové váhy, zvané minciere. V roku 1765 sa vyvinuli váhy sklonové, ktorých jedinú závažie sa posúvalo po ramene so stupnicou a váha sa určovala zmenou sklonu.

Na území Slovenska bol dlho systém jednotiek merania nejednotný. Objem sa meral dutými meradlami, do ktorých bolo možné naberať tekutiny a sypké materiály. Miery objemu boli neraz prepojené s plošnými mierami, napríklad mericou a korcom sa meral objem, ale aj rozloha ornej pôdy, na ktorú sa náplň obilia v meradlách vsyala. Základnými jednotkami objemu bol okov a merica, hmotnosti funt. Metrický systém sa v Uhorsku zaviedol v roku 1876, no v praxi ešte dlho pretrvávali staré spôsoby merania.

Pribúdaním nových druhov potravín sa rozširovali aj spôsoby ich spracovania, a tak už ani v bežných domácnostiach nestačilo pri varení používané ingrediencie pridávať do jedla len odhadom či meraním objemovými meradlami. Začali sa využívať kuchynské váhy, spočiatku s aplikovaným mechanickým systémom váh rovnovážnych alebo jednomiskových s posuvnými závažiami. Postupne sú nahrádzané váhami elektronickými na základe zmeny náboja v kremenných kryštáloch.

Otázka:

Z ktorého roku je chladnička FREDONA na výstave Pomocníci v domácnosti?

Spracovala: Mgr. Jaroslava Kupčoková
Grafika: Mgr. Eva Schniererová
2022 © Hornonitrianske múzeum v Prievidzi