



*Otisci stopala -
Jedemo li globalno?*



Otisci stopala - Jedemo li globalno?



Cilj ove vježbe je istražiti našu povezanost s hranom, kako nacionalnom tako i onom izvan naše domovine. Vježba će nam pokazati kako su se kroz povijest mijenjali tradicionalni obroci, te put koji smo prošli kako bismo na koncu postali internacionalni konzumenti hrane. Iz analize naših prehrambenih navika jasno je da je za većinu ljudi integriranje stranih namirnica u našu svakodnevnu prehranu već postignuto. U ovoj prezentaciji pratit ćemo određene prehrambene namirnice koje su danas uobičajene u prehrani većine ljudi, ali samo zahvaljujući ispreplitanju kultura što je posljedica brojnih putovanja i migracija u prošlosti. Potrebno je naglasiti da namirnice koje ne ulaze u opis autohtonih poprimaju jedinstveni karakter kada se povežu s nacionalnom kulinarskim tradicijama. Može li se iz ovoga izvući lekcija za socijalnu integraciju ljudi?

Svi imamo svoju omiljenu talijansku...



Pizza je u 16. stoljeću bila ulična hrana koju su jeli siromasi u Napulju. Pizza Margherita nastala je kada su kraljica Margherita i njezin muž – kralj Umberto posjetili Napulj 1889.



Svi smo odmah povezali pizzu s Italijom, ali odakle je točno potekla cijela priča s pizzom? Pizza Margherita, nazvana po kraljici Italije, nastala je u rukama napuljskog pizza majstora Raffaella Esposito. Ukrasio je s rajčicama, mozzarellom i bosiljkom uličnu hranu koja je bila dio prehrane sirotinje Napulja od 16. stoljeća. Ujedno, rajčice, mozzarella i bosiljak predstavljaju nacionalne boje Italije.

Grčka pizza?



Pizza, međutim, ima svoje podrijetlo u drevnijim vremenima. Grčke civilizacije u davnim tisućljećima imale su recept za tanko tijesto na koje bi dodali luk, bilje, češnjak i druge nadjeve kako bi poboljšali njegov okus. S obzirom da su Grci osnovali Napulj u 600. g.pr. Kr. može se razviti teorija da su upravo oni bili začetnici nastanka pizze.

Integrirana pizza



Indija - ukiseljeni đumbir, mljeveno meso i paneer (oblik svježeg sira)

Rusija - mockba (kombinacija sardina, tuna, skuše, losos i luk), crvena haringa

Brazil –grašak

Japan –jegulje, lignje i Mayo Jaga (majoneza, krumpir, slanina)

Francuska –flambée (slanina, luk, svježi krem)

Pakistan – curry

Australia –škampi, ananas, umak za roštilj

Costa Rica – kokos

Nizozemska -- "Double Dutch ("Duplo Nizozemski,) - dvostruko meso, dvostruki sir, dvostruki luk

SAD –ljute papričice, gljive, kobasice, zeleni papar, luk i dodatni sir



Talijanski iseljenici širom svijeta uveli su pizzu u lokalnu prehranu i sada je čvrsto utemeljena kao omiljeni okus Italije širom svijeta. Domino, Papa John's i Pizza Hut samo su tri od mnogih globalnih brendova koji nastoje iskoristiti uspješnu integraciju ovog talijanskog kulinarskeog specijaliteta na globalno tržište hrane.

Sushi



U svijetu postoji više od 61, 000 sushi restorana.
Izvorno, sushi je podrazumijevao metodu
konzerviranja ribe



Smatra se da je sushi nastao u Kini između 500-300 g.pr. K. i to kao sredstvo očuvanja ribe u soli. Izvorni oblik sushia napravljen je od riže i ribe koje su uskiseljene zajedno i pomiješane s rižinim octem. Riža bi obično bila odbačena, a riba se jela.

Japanska delikatesa?



Japanci su od sushia stvorili jelo koje se danas jede diljem svijeta.



Do 7. stoljeća ideja je preuzeta i u Japanu. Riža se počela uključivati kao jedna od glavnih namirnica u obroku, a početkom 1600-ih obrok bi se obično začinio octom od rižinog vina kako bi se izbjegao dugotrajni proces fermentacije.

Japanska brza hrana



Sushi, kakvog danas poznajemo, nastaje početkom 19. st. Kada je vodeći japanski kuhar stavio svježu ribu na rižu. Upravo tada nastaje „finger food“, odnosno hrana koja se jede prstima i u pokretu. Sushi kao „brza hrana“ postaje sve popularnija i uskoro se širi diljem svijeta. Danas postoji više od 61.000 sushi restorana širom svijeta. Na zapadu, većina ljudi sushi drži delikatesom. Međutim, u Japanu je to najosnovnija obična svakodnevna hrana.

Čokolada



Maye i Azteci su vjerovali da zrna kakaa imaju magična svojstva pa su ih tako koristili u obredima oprostaja, rođenja, vjenčanja i svih drugih svetih rituala. Zrna kakaa koristila su se kao valuta (Latinska Amerika). Latinsko ime kakaovca: Theobroma u prijevodu znači „hrana bogova“



Gdje bi svijet bio bez čokolade? Čokolada je nastala u Južnoj Americi, gdje se prvi put pojavila kao gorko piće koje je nastalo iz zrna kakaa. U Južnoj Americi su se ova zrna smatrala iznimno vrijednima te su ih koristili i kao valutu dok su za vrijeme Maya i Asteka korištena u najsvetijim ritualima. Poznata je priča koja kaže da zrno kakaa pomiješan s krvlju žrtava Asteka pomaže u smirivanju prije smrti.

Čokolada



Isprva je čokolada bila u upotrebi samo kao piće. Čokolada kakvu danas poznajemo (slatkog okusa) donose istraživači Latinske Amerike koji u čokoladu dodaju šećernu trsku ili med kako bi bila još ukusnija.



Istraživači Novoga svijeta donijeli su čokoladni napitak u Europu gdje je dodana šećerna trska (šećer) ili med kako bi napitak bio ukusniji. Napitak je bio popularan za upotrebu u ljekovite svrhe ali i kao afrodizijak bogatih Europljana iz 17. stoljeća.

Nizozemski kemičar 1828. godine razvio je proces stvaranja čvrste čokolade. Josephu Fryu pripisuje se stvaranje prvih čokoladnih barova 1847. godine, a Nestle uvodi mliječnu čokoladu sredinom 1900-ih.

Burgeri



Louis Lassen (Louis' Lunch) iz New Havena biva akreditiran od strane američke knjižnice za prodaju prvih hamburgera (1900)



Teško je pronaći grad na svijetu koji nema McDonalds, Burger King ili neki drugi lanac hamburgera. Većina ljudi povezuje hamburgere s SAD-om, ali čini se da potječe iz Azije (13. stoljeće). Ističe se priča koja opisuje mongolske konjanike koji su putujući kroz određenu regiju jeli meso pohranjeno ispod sedla. Isto tako, nešto slično hamburgeru opisuje se u engleskoj kuharici kao dimljena hamburgerska kobasica od govedine kojoj je dodana sol, začini i alkohol.

Burgeri



Godine 1916. Walter Anderson stvara prvi hamburger. Godine 1919. osniva prvi lanac hamburgerera, White Castle.



Richard i Maurice McDonald otvaraju vjerojatno najpoznatiji lanac burgera: McDonald's Bar-B-Que u San Bernardinu, Kalifornija godine 1940.



Iako su 1840. godine slane mljevene goveđe odreske, poznate kao hamburgere, jeli njemački iseljenici koji su plovili u Ameriku, izum hamburgerskog sendviča potvrdili su braća Frank i Charles Menches 1885. godine. Iste godine Charlie Nagreen iz Wisconsina također je tvrdio da je izmislio hamburger kakvog ga poznajemo danas. Međutim, 2000. Louis Lassen iz New Havena službeno je priznao da je američka Kongresna knjižnica prodala prvi hamburger 1900. godine. Walter Anderson, koji je utemeljio prvi hamburgerski lanac, bio je izumitelj hamburgera 1916.

Hrana svijeta



Migracija je utjecala na način na koji jedemo i što jedemo danas, globalno pridonoseći bogatijoj i raznolikijoj prehrani. Od španjolskih paella do irskog piva, svaka zemlja svijeta ima svoje specifične kulinarske poslastice.

Vježba 1 – Lokalni jelovnik



Možete li pripremiti obrok od četiri slijeda za obitelj koja koristi samo lokalne sastojke? Izradite jelovnik i opravdajte svoje odabire.

Vježba 2 – Internacionalni jelovnik



Izradite jelovnik za obrok od četiri slijeda koja uključuje sve vaše kulinarske favorite iz cijelog svijeta. Kada završite, istražite porijeklo svakog slijeda koji ste odabrali.

Hvala!



This project has been funded with support from the European Commission.

This document reflects the views only of the author and the Commission cannot be held responsible for any use which might be made of the information contained herein.

Project Number: 2017-1-FR01-KA204-037126



Projekt je financiran uz potporu Europske komisije.

Broj projekta: 2017-1-FR01-KA204-037126

Ova publikacija odražava isključivo stajalište autora publikacije i Komisija se ne može smatrati odgovornom prilikom uporabe informacija koje se u njoj nalaze.



CARDET

CENTRE FOR THE ADVANCEMENT OF RESEARCH
& DEVELOPMENT IN EDUCATIONAL TECHNOLOGY



Future In
Perspective

USTANOVA ZA
OBRAZOVANJE
ODRASLIH | ADULT
EDUCATION
INSTITUTION



Speha Fresia
SOCIETÀ COOPERATIVA

SUD CŌNCEPT

Coopérative de consultants | Bureau d'études et de Conseil