

MAJOWA NOC MUZEÓW - prezentujemy najciekawsze muzea jedzenia Ciekawostki gastronomiczne Fotoreportaż z warsztatów technologicznych

Uwielbiamy owoce za ich smak... a czy zdajesz sobie sprawę, że dla niektórych osób to magiczne symbole?

Truskawka - w niektórych częściach Bawarii miejscowa ludność praktykuje doroczny rytuał; każdej wiosny przywiązuje małe koszyczki dzikich truskawek do rogów swojego bydła jako dar dla elfów, wierząc, że elfy, które uwielbiają truskawki, sprawią aby bydło urodziło zdrowe



potomstwo oraz było obfite w mleko.

Granat - owoc ze względu na dużą ilość nasion, uznawany był w starożytności za symbol płodności, a kwiat za symbol miłości. Do dzisiaj w Grecji życzy się nowożeńcom szczęścia, dobrobytu i płodności rzucając na podłogę granat i rozgniatając go.

Brzoskwinia - w Chinach owoce brzoskwini otaczano czcią i traktowano jak relikwię.

O selerze słów kilka

Bazując na przekonaniu, że seler przynosi szczęście, wieszano go przy wejściu do domów i miejsc spotkań. Najpopularniejszą ciekawostką na temat selera jest to, że ma

on tzw "ujemną ilość kalorii", czyli trawienie selera pochłania więcej kalorii niż on dostarcza! To brzmi jak bajka - wystarczy leżeć przed telewizorem i pochłaniać seler za

selerem i dzięki temu schudniemy. Normalnie lepsze od biegania! Ech, gdyby tylko seler miał smak czekolady albo lodów.
"A to feler, westchnął seler"

Paszteciki, nadziewane rogalce, smażone w głębokim tłuszczu calzone, pizzeriny i pizze nie są dla nich czarną magią...

9 maja redaktorki "Dwójki od Kuchni" - uczennice naszej szkoły - Edyta, Magda, Natalia i Patrycja z klasy 3CT pod opieką pani E.Antończyk, wzięły udział w warsztatach technologicznych zorganizowanych przez Małą Akademię Mistrzostwa Zawodowego i firmę Eco Trade w Gliwicach. Na ostatniej stronie prezentujemy sprawozdanie w formie fotoreportażu.



Ekstremalne przepisy przeszły do lamusa

Od 2009 roku unijne przepisy nie regulują już kąta zakrzywienia ogórka. Wcześniej unijne rozporządzenie stanowiło, że ogórki kategorii "ekstra" muszą być o maksymalnej wysokości łuku: 10 mm



na każde 10 cm długości ogórka. Równie restrykcyjne przepisy dotyczyły innych warzyw, a także owoców, np bananów. Urzędnicy zrozumieli, że nieregularne warzywa też są smaczne.

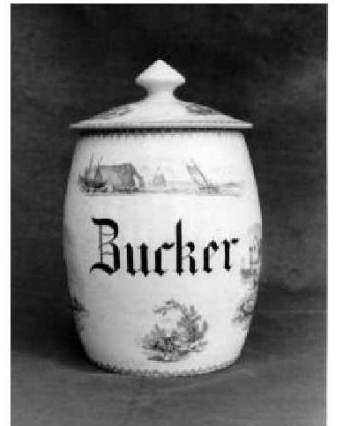
Temat numeru: Najciekawsze Muzea Jedzenia

W maju odbywa się w Polsce słynna Noc Muzeów, podczas której można bezpłatnie lub za symboliczną złotówkę zwiedzić wszystkie muzea. Prezentujemy najciekawsze muzea dotyczące jedzenia w kraju i za granicą.

Muzeum Cukru w Berlinie (Niemcy)

Kto chciałby poznać historię tego słodkiego środka spożywczego, powinien odwiedzić berlińskie muzeum, które udostępnia w 7 stałych ekspozycji oraz różnorodnych wystaw czasowych

Trzcina cukrowa już 10 000 lat temu należała do prowiantu plemion wędrownych. Berlińskie Muzeum Cukru stara się ukazać całą historię tego słodkiego składnika. Nie pomija niewygodnych faktów dotyczących jego produkcji oraz prezentuje oryginalne przedmioty z zamierzchłych czasów. W Berlinie



odkryto po raz pierwszy cukier buraczany, dlatego tradycja spożywania cukru ma w tym mieście ogromną tradycję.

Muzeum Przypalonego Jedzenia w Massachusetts (USA)

Muzeum prezentuje przypalone lub całkowicie spalone jedzenie oraz uszkodzone wysoką temperaturą przedmioty związane z żywnością. W jego kolekcji znajduje się ponad 49.000 przedmiotów, np

przypalony termos. Sam dział przypalonego pieczywa zawiera prawie 2.000 eksponatów. Wśród licznych działów znajduje się nawet specjalna część wydzielona dla przypalonych roślin strączkowych.

Muzeum Chleba Szkoły i Ciekawostek w Radzionkowie

Założeniem twórcy Muzeum było udostępnienie piekarzom i cukiernikom miejsca na gromadzenie starych, zabytkowych narzędzi pracy. Stało się jednak inaczej. Muzeum Chleba gromadzące kolekcjonerskie zbiory Piotra Mankiewicza stało się placówką oświatową ogólnie dostępną, a przede

wszystkim dla dzieci i młodzieży. Tu można się zapoznać z historią chleba, z szacunkiem dla niego, jak i z maszynami i urządzeniami do jego produkcji wykorzystywanymi. Zbiory obejmują już kilka tysięcy eksponatów w postaci maszyn i urządzeń, zdjęć, obrazów, grafik, publikacji czy książek.



VIMOUTIERS musée du camembert



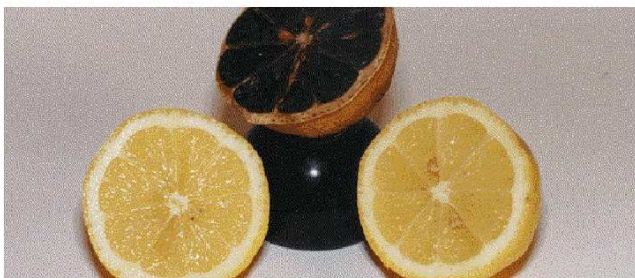
Muzeum Camembert w Vimoutiers (Francja)

Usytuowany kilkanaście metrów od rynku głównego budynek muzeum stanowi wierną

rekonstrukcję tradycyjnego normandzkiego serowaru. Jest wyposażony w oryginalne maszyny i przedmioty, które pozwalają gościom prześledzić proces powstawania sera camembert od

surowego mleka krowiego po trwający dwa miesiące okres dojrzewania. Na turystów czekają przejrzyste tablice informacyjne oraz piękne i bardzo szczegółowe ilustracje. Ponadto

muzeum wystawia dziesiątki zabytkowych dokumentów, które pozwalają prześledzić historię wytwarzania sera camembert w rejonie Normandii od momentu jego powstania.



Które muzeum wybierasz na następną wycieczkę?

Muzeum Makaronu w Rzymie (Włochy)

Historia makaronu, urządzenia do produkcji, dydaktyka w zakresie technologii produkcji, informacje na temat żywienia, makaron w sztuce starożytnej i nowoczesnej oraz wiele innych.

Na dwóch piętrach w 11 salach wystawienniczych można odkryć eksponaty z ośmiu wieków tego włoskiego "wynałazku". Na podstawie autentycznych przedmiotów oraz archiwalnych zdjęć i dokumentów goście mogą poznać tajniki tradycyjnego oraz przemysłowego wyrobu makaronu, od uprawy pszenicy po gotowy produkt. W specjalnej zaprojektowanej sali audiowizualnej kadra muzeum oraz zaproszeni goście specjalnie cyklicznie prowadzą seminaria na temat produkcji oraz diety makaronu.

Muzeum posiada bogatą bibliotekę, w kolekcji której znajduje się wiele archiwalnych dokumentów.

Muzeum Wina w Zielonej Górze

Ekspozycja "Muzeum Wina" daje możliwość pełnego, kompleksowego i wszechstronnego zapoznania się z kolejnymi etapami rozwoju winiarstwa od średniowiecza po czasy współczesne, ze szczególnym uwzględnieniem winiarstwa w Zielonej Górze

Muzeum Browaru w Tychach i Żywcu

W Tychach oraz w Żywcu znajdują się interaktywne muzea dotyczące historii oraz procesu produkcyjnego piwa. Reportaż z wycieczki do Muzeum Browaru w Żywcu można znaleźć w poprzednim numerze 2ki od Kuchni

Muzeum Salami w Parmie (Włochy)

W pochodzącym z XVIII wieku zamku

Felino swój dom znalazło muzeum poświęcone regionalnej odmianie salami. Na początku wizyty goście poznają historię wyrobu



salami oraz hodowli parmeńskiej rasy czarnych świń. W historycznej kuchni zamkowej zwiedzający dowiadują się w jaki sposób salami jest używane w tradycyjnych przepisach. W największej sali zamku prezentowana jest droga do powstania

salami, od uboju świń do pakowania. Na końcu wystawy znajdują się dokumenty związane z marketingiem i handlem salami. Najstarsze pochodzą z XVIII wieku. Na gości czeka również specjalnie przygotowana projekcja wideo oraz degustacja wyrobów.

Muzeum Przypraw w Hamburgu (Niemcy)

W kolekcji Muzeum Przypraw znajduje się ponad 900 eksponatów pochodzących z ostatnich pięciu stuleci. Goście mogą prześledzić cały proces wytwarzania przypraw, od uprawy po gotowy

produkt, a pomóc im w tym mają zabytkowe urządzenia i maszyny. Powierzchnia wystawiennicza muzeum wynosi 350 metrów kwadratowych. Ponad 50 przypraw z różnych krajów jest

udostępnione gościom do wypróbowania, można dotknąć, poznać zapach i posmakować. Dużą popularnością wśród odwiedzających cieszą się liczne imprezy tematyczne.

Muzeum Pomidora w Parmie (Włochy)

Siedziba muzeum znajduje się w przestronnych, zabytkowych pomieszczeniach dawnej fabryki przetwórstwa warzyw. W muzeum można się zapoznać z następującą tematyką: proces konserwacji

pomidora, pomidor w gastronomii: omówienie przepisów kulinarnych i książek kucharskich oraz zmian jakie w nich zachodziły z upływem czasu; pomidor w kulturze: literaturze, rzeźbie, malarstwie, sztuce.



Muzeum Piernika w Toruniu

W muzeum w magiczny sposób przeniesiecie się do szesnastowiecznej piernikarni. U mistrza piernikarskiego nabędziecie historycznych uprawnień piernikarskich, zdobytych przy wyrobie pierników według najlepszych receptur sprzed pięciuset lat. Muzeum jest interaktywną

formą poznawania historii Torunia i piernikarstwa, atrakcyjną zarówno dla dzieci, jak i dla dorosłych. Warto zagnieść ciasto, rozwałkować, zamknąć w ozdobnej formie i słuchając legend o pierniku i Toruniu, delektując się zapachem imbiru i kardamonu, poczekać, aż własny piernik upiecze się w wiekowym piecu.



Fotoreportaż - warsztaty technologiczne

