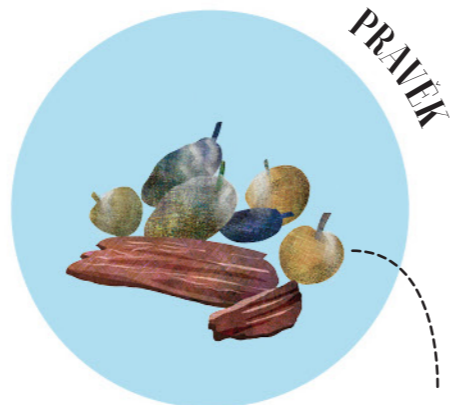


LEDNIČKA

Jogurty, sýry, mléka, džusy, zelenina, vejíčka, zmrzlina a další dobroty, které potřebují ke svému životu trochu chladu, čekají na mlsné jazýčky hezky vyrovnané v lednici. Krabici, která je nedílnou součástí, troufnu si říci každé, ale opravdu úplně každé kuchyně. Protože jak jinak udržet některé potraviny čerstvé, jak jinak je uchránit, aby se nezkazily? Taková obyčejná lednice je zkrátka a dobře parádní a nepostradatelný vynález. No jo, ale jak chladili své potraviny lidé v dávné a ještě dávnější minulosti... Kdo to ví?



vychlazené potraviny byly důležitými zásobami v hladových dnech



masu a ovoci se dařilo ve studených jeskyních

Kam s masem?

Naši pravěcí předci se museli o něco k snědku pořádně zasadit. A tak **lovili, vyhrabávali** kořínky, **sbírali** plané ovoce, chroupali oříšky. Ovšem ouha, každý den nebylo posvícení... Časy hojnosti střídaly doby hladu. Co s tím? Zvířátka si své potraviny ukládají na zimu, chytrý člověk tedy začal své živočišné kamarády **napodobovat**. Takové ořechy vydrží věky, ale jak uchovat maso, aby bylo požitelné třeba i za týden? Otázka, nad kterou si pralidé lámali hlavy a kterou vyřešili nejspíš dílem náhody. Když zůstane mamutí kýta uskladněna v nejzazší, a tedy **nejchladnější části jeskyně**, vydrží déle, než když bude ležet poblíž ohně.



STAROVĚKÁ PERSIE

Starověké chladírny

Lidé starověku už byli samozřejmě pokrokovější a šli na chlazení potravin více od lesa. Starověcí Peršané si například vybudovali první chladírny. Jednalo se o speciální komory, které byly **vyhloubeny v podzemí**. Prostory se naplnily dovezeným **ledem a sněhem** a teď snížku drž, vydrž co nejdéle, ať se potravinám, jež se vevnitř skladovaly, daří – třeba uprostřed pouště rozpálené pěkně žhavým perským létem. Princip chlazení byl víc než jednoduchý. Kanálky vyhloubené uvnitř těchto starověkých lednic zadržovaly vodu z rozpuštěného sněhu a ledu, ta se následně **vypařovala a chladila** všechno, co se chladit mělo.



chladírny se musely pravidelně plnit vzácným ledem

Led a studny

I starověcí Číňané chladili potraviny pomocí ledu. Ten uchovávali ve speciálních **keramických**, později **měděných nádobách**. A odkud ten led ve starověké Číně získávali? Speciální osmdesátičlenná četa se pravidelně každý prosinec vydávala do zasněžených oblastí a tam odsekávala tolik ledu, kolik se jenom dalo pobrat. Ti chudší, kteří si na rozdíl od vládnoucí bohaté třídy nemohli dovolit vychytané „ledničky“ boháčů, chladili své zásoby ve **studnách**. Stačilo jen uložit potraviny do košů a poslat je pomocí lana na dno studny. Žádná velká věda a přitom to fungovalo.



Chlazení potravin si nenechali ujít ani starověcí Řekové a Římané. Dovezený led naskládali do boxů a šup s nimi do vyhloubené jámy vyložené dřevem a slámou, to kvůli lepší izolaci. Takto zabezpečený led tál velmi pomalu, třeba i celý dlouhý rok.



STAROVĚKÁ ČÍNA

Časová osa →

PRAVĚK

STAROVĚKÁ PERSIE

STAROVĚKÁ ČÍNA

STŘEDOVĚK

18. STOLETÍ

19. STOLETÍ

20. STOLETÍ

SOUČASNOST

