

Кратка история на палачинката (първа част)

Новини | Култура | на 13.03.2023 07:21

Защо говорим за това?

Защото в края на февруари много християнски страни честват Деня на палачинката, или *Shrove Tuesday* - традиционен празничен ден преди началото на великденския пост. У нас такава традиция няма, но затова пък палачинките са много любимо лакомство. Затова ни е любопитно как се е появило то!



Започваме с лесна неандерталска рецепта от каменната ера, която е на цели 70 000 години! Пробвайте я вкъщи, като издавате праисторически звуци, докато готвите... и после, докато похапвате.

Продукти за 4 палачинки:

- Две чаени чаши олющено жито;
- Една чаена чаша леща;
- Борови връхчета или пресни билки;

Приготвяне:

- Накиснете във вода житото и лещата за една нощ;
- Отцедете и стрийте семената с чукало;
- Добавете вода, докато се получи гъста каша;
- Добавете щипка ситно нарязани билки или борови връхчета;
- Загрейте тиган на бавен огън (препоръчително е някой възрастен да ви помага);
- Разстелете в тигана малко от гъстата каша;
- Оставете всяка страна да се пече по десетина минути.

Неандерталците са добавяли и парченца козе месо или риба.

Рецептата става известна в края на 2022 г. благодарение на Крис Хънт, професор по палеоекология към Ливърпулския университет. Той ръководи разкопки в пещерата Шанидар в Ирак. Мястото крие много тайни за неандерталците. Ние обаче разкриваме само тази рецепта, защото статията е за историята на палачинките и за нищо друго!

Палачинката е един от най-старите кулинарни продукти. Плоската ѝ форма я прави бърза за опичане. Малкият ѝ размер – лесна за ядене. Преди проф. Хънт да разгадае най-древната рецепта за палачинки, учените определяли човека от неолита като първия готвач в историята. Неолитът е епохата, когато се оформят организирани човешки общества. Хората развиват земеделие и животновъдство, както и готварски умения.

Почти непроменени като рецепта, палачинките се изтъккулват през каменната епоха, после и през медната (4000-3000 г. пр.н.е.). Хората ги похапват през бронзовата (3000-600 г. пр.н.е.) и през желязната епоха. Ето така човек и палачинка преминават през праисторическите времена. И отново заедно те навлизат в Античността. Това е времето, в което се зараждат цивилизациите на Древна Гърция и Рим.

РАННА ИСТОРИЯ НА ПАЛАЧИНКАТА

Атинският поет Кратинус (ок. 500 г. пр.н.е.) е оставил първото писмено свидетелство за палачинка: *п л т к а п л о с к а , т о п л а и о т р о н в а щ а с у т р е ш н а р о с а .*

600 г. по-късно, в края на 2. век сл.н.е., гръцкият лекар Гален включва в книгата си „За свойствата на хранителните продукти“ рецепта за палачинки: *Загрява те олио в тиган върху бездимен огън. Изсипва те в горещото олио предвари телно на кисна то то във вода пшенично брашно. Към така приготвени те плоски п л т к и добавя те мед.*

Връщаме се във времето на Кратинус, за да споменем и китайските палачинки от просо (500 и 300 г. пр.н.е.). Следи от тях са открити при разкопките на гробищния комплекс Субейши през 2010 г.

Припомняме ви, че споделихме с вас рецепта за неандерталски палачинки. Докато ги приготвяте, ние ще забъркаме сместа за втората част от нашата „Кратка история на палачинката“. Ще обърнем два-три пъти текста в тигана и ще ви го сервираме топъл-топъл.

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
</book/2842-kratka-istoriya-na-palachinkata-chast-1>

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени

