

ZYCIE Kolorado

MIESIĘCZNIK POLONII AMERYKAŃSKIEJ W KOLORADO | 303.396.8880 | www.zycie-kolorado.com



wydanie 12 | sierpień 2010 | BEZPŁATNE | FREE | POLISH NEWSPAPER IN COLORADO

Letnie przyjemności

- o grillowaniu dookoła świata

Kiedy ludzie wymyślili pieczenie na otwartym ogniu?

Trudno to ustalić, można jedynie snuć domysły. Całkiem możliwe, jak zresztą w większości tego typu historii, przypadek grał tu główną rolę. Może jakieś zwierzę wpadło do ogniska, a człowiek wyciągnął je z ognia i mając w rękach gorące upieczone mięso, spróbował jak smakuje. I prawdopodobnie posmakowało mu bardziej niż surowe mięso, które jadł dotychczas... Tak więc, to nie befsztyk był pierwszym upieczonym mięsem, ale zapewne kawałek żylastego i zapewne niesmacznego mamuta. To tylko jedna z wielu teorii. Z pewnością jednak od najdawniejszych czasów człowiek piekł mięso do jedzenia, gdy tylko miał ku temu sposobność. Podczas wykopaliśk archeologicznych w różnych częściach świata znajdowano miejsca przeznaczone do pieczenia mięsa. Odkryto je w Chinach, a ostatnio także w Hiszpanii, gdzie wiek znaleziska ustalono na

Wiadomo, że początkowo do pieczenia służyły rozgrzane ogniem kamienie, albo kły mamuta wbite po obu stronach paleniska - takie sposoby pieczenia miały miejsce na terenach obecnej Ukrainy w odległym paleolicie (czyli w X tysiącleciu p.n.e.). Na terenie Polinezji jako różna używano gałęzi świeżego drzewa, zaś na terenie dziesięcioletniej Francji świeże mięso opiekano między dwoma rozżarzonymi kamieniami.

Indianie amerykańscy piekli, a później i gotowali, na rozgrzanych do czerwoności kamieniach. Natomiast Mongołowie mieli dwa sposoby pieczenia mięsa: na kamieniach i w skórze. Ten ostatni polegał na obcinaniu koziej łby, zręcznym wyjmowaniu kości i mięsa przez szyję, krojeniu ich na kawałki i wkładaniu z powrotem do środka wraz z rozgrzaniem do białości kamieniami. Po dwóch godzinach mięso było upieczone. Ludność krajów tropikalnych do pieczenia używała kory lub wydrążonych bam-



około 150 000 lat. Z pewnością specjalne rożna do pieczenia mięsa konstruowano już 2500 lat p.n.e. Według Homera, starożytni Grecy piekli woły, barany i świnie na otwartym ogniu już całe wieki przed nastaniem naszej ery. Homer opisuje między innymi jak Achilles, przygotowując ucztę dla Ajaksa, Odyseusza i Feniksa, najpierw zamarynował mięso owcy, kozy i prosięcia a następnie upiekł je na otwartym ogniu.

busów, wypełnionych mięsem, które następnie zakopywała w żarze. Mniej więcej w XIII tysiącleciu p.n.e. zaczęto wyrabiać naczynia gliniane, które posłużyły również do budowy paleniska. By zapobiec wygaszaniu przez wiatr ognia, zaczęto wykopywać dół, który następnie utwardzano gliną, wypełniano gorącymi kamieniami i układano na tym żywność (nie tylko mięso, ale także warzywa i owoce).

>> 14

piszemy o:

Koncerty

Cantores Minores
z Warszawy w Denver
i Littleton
>>str.4

Pocztówka z Kolorado

Jest taki zamek...
Halina Dąbrowska
>>str.4

Relacja z wyborów

Tomasz Skotnicki
>>str.8

Wokół nas

Świekra, dziewierz, szurzy...
Rodzina w dawnej Polsce
Agata Machota-Gawron
>>str.8

Sylwetki

Jęgomość Józek
Ks. Józef Tischner
>> str.11

Ze świata sportu

Piłka nożna i kajakarstwo
Waidek Tadla
>> str.16-17

W zdrowym ciele...

Soda oczyszczona
w plecaku na kemping?
Uta Bunting
>>str.19

Rocznice sierpniowe

>> str.20

Spacerem po Krakowie

Baby i Kraków w twórczości
Iwony Siwek-Front
>> str.26

Ocalić od zapomnienia

Wspomnienia F. Procha
>> str.28