Książki kucharskie:

Krótka historia książki kucharskiej:

Dzielenie się doświadczeniem przygotowywania pożywienia towarzyszyło społeczeństwu najprawdopodobniej od wynalezienia ognia. Z czasów starożytnych zachowały się gliniane tabliczki zawierające przepisy na różne potrawy, głównie mięsne, przeznaczone dla wyższych sfer, przygotowywane z dużą ilością przypraw, ale bez soli. Najwcześniejsze informacje o potrawach sporządzanych na terenie Polski pochodzą z zapisków kronikarskich opisujących znane uczty. Natomiast pierwsza znana receptura pochodzi z archiwów królewskich: jest to przepis przesłany przez królewnę Jadwigę Jagiellonkę siostrze Zofii w latach 60. XVI wieku. Był to przepis na kapłona w winie muszkatołowym. Najstarszą znaną polską książką kucharską jest „Compendium Ferculorum albo zebranie potraw” Stanisława Czernieckiego opublikowana w 1682 roku. Inną znaną książką kucharską jest pochodząca z lat 1686-1688 i odkryta w Archiwum Radziwiłłów „Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie”. Dzieło to nigdy nie zostało wydane, a opisuje szczegółowo przepisy głównie na wyroby cukiernicze i wypieki ciast. W XIX wieku powstawały i były wydawane olbrzymie liczby książek kucharskich. Pierwszym autorem piszącym systematyczne książki kucharskie był Jan Szyttler, uczeń Paula Tremo, który był odpowiedzialny za oprawę obiadów czwartkowych króla Stanisława Augusta Poniatowskiego. Większość książek była przeznaczona do użytku klas wyższych, zamożnych ludzi albo do oprawy świątecznych uroczystości. Dopiero w 1860 roku Lucyna Ćwierczakiewiczowa wydała „365 obiadów za 5 złotych. Przez autorkę jedynych praktycznych przepisów, Lucynę C.” przeznaczoną do codziennego użytku klas średnich. Kolejne lata przyniosły prawdziwy rozkwit rozmaitych książek kucharskich, wydawanych w wielu egzemplarzach, spisujących najrozmaitsze potrawy. Często były ilustrowane zdjęciami bądź rycinami. Współcześnie wiele osób korzysta głównie z internetowych blogów kulinarnych choć książki kucharskie wracają do łask.