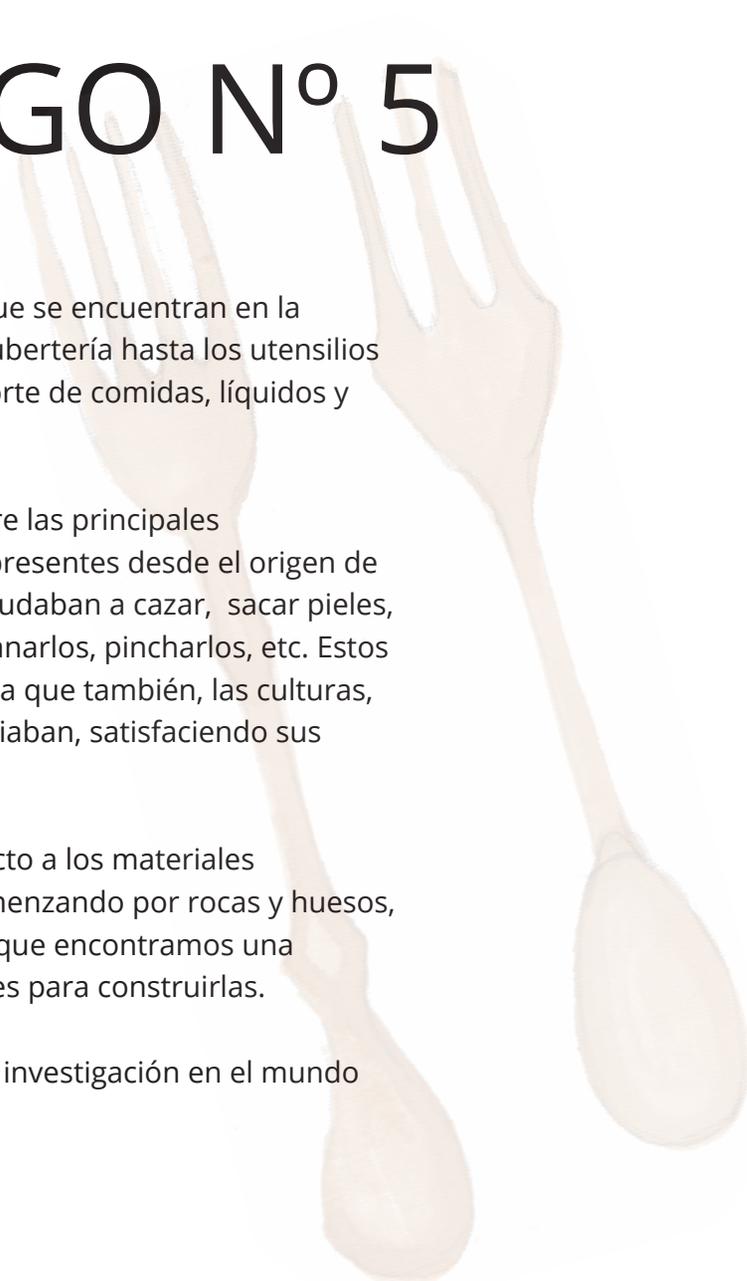


ENCARGO N° 5



Estudio de varios elementos que se encuentran en la cocina, desde el origen de la cubertería hasta los utensilios y diferentes formas de transporte de comidas, líquidos y otros.

Se comienza investigando sobre las principales herramientas que estuvieron presentes desde el origen de la humanidad, aquellos que ayudaban a cazar, sacar pieles, carne, alimentos varios, a cocinarlos, pincharlos, etc. Estos fueron evolucionando a medida que también, las culturas, lo social y gastronómico cambiaban, satisfaciendo sus necesidades.

También evolucionaban respecto a los materiales principales de cada época, comenzando por rocas y huesos, metales, maderas, hasta hoy, que encontramos una infinidad de diferentes opciones para construirlas.

Finalmente, se hace una breve investigación en el mundo del packaging.

1 Cubiertería

EL CONJUNTO DE CUBIERTOS NACE Y SE EXPANDE DADA LAS NECESIDADES DE LOS HUMANOS PARA COMER, CORTAR O TOMAR SUS ALIMENTOS, YA SEA COCINANDO COMO INGIRIÉNDOLOS. POR ESTA RAZÓN SE CREAN DIFERENTES TIPOS DE HERRAMIENTAS SEGÚN EL CONTEXTO SOCIAL Y CULTURAL.

Cuchillo. Herramienta más básica de la cual nacieron todas las demás y la más utilizada mas no fueron pensadas para la mesa desde un principio. Hubo problemas sobre su “multiplicidad” de uso relacionado con violencia, asaltos, y otros.



DIFERENTES ESTILOS DE CUCHILLOS

Cuchara. Nacieron desde las piedras cóncavas y las conchas de mar, después fueron talladas con la intención de contar una historia o evento importante. En la época imperial, eran de bronce o plata mas sólo para las familias ricas hasta la edad media.

En un momento, fueron un símbolo de riqueza y poder, usadas incluso para ceremonias.



Tenedor. No tuvieron mayor éxito en sus comienzos, de hecho surgieron mucho después que los otros cubiertos ya que no se le veía importancia, si es que se necesitaba agarrar el alimento, se utilizaba una especie de pincho.

El primer tenedor tenía sólo dos dientes y servía para cocinar.



PRIMEROS ATISBOS DE TENEDORES



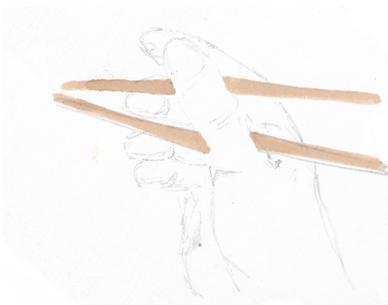
TENEDORES EDAD MEDIA

2 Evolución de utensilios

LAS DIFERENTES ÉPOCAS LLEVARON CONSIGO UNA INCORPORACIÓN DE NUEVOS ELEMENTOS Y MATERIALES POR ENDE, LA FORMA Y TAMBIÉN ABRE CAMINOS A ESTOS MISMOS, PUDIENDO UTILIZARLOS DE VARIAS MANERAS Y EN DIFERENTES SITUACIONES.

Palillos. Aparecen en la dinastía Han (206 a.c) y se utilizaban para llevarse pequeños trozos de comida ya cortadas.

A lo largo del tiempo y dependiendo de la cultura, los palillos pueden ser más largos, con diseños o dibujos, tubulares o cuadrados



Elementos. El desarrollo de la cerámica proporciona una revolución en los elementos de cocina.

En la edad media, todo era cocinado en el fuego directo, por ende se ocupaban metales, calderos de barro, entre otros. Para el renacimiento ya existían balanzas, tenazas, etc.

Revolución industrial aumenta la cultura gastronómica y aparecen más utensilios.

Utensilios. Hoy en día existen todo tipo de objetos que desean facilitar tanto el momento de cocinar como comer, mejorando los ya existentes como también incorporando nuevos, que sustituyen muchas veces, la mano, como peladores de huevos, amasadores eléctricos y más.

