

Yemek Pişirmenin Tarihi Çok Eskilere Dayanıyor



Arkeolojik araştırmalar sırasında yapılan kazılarda bulunan çanak çömlek ve benzeri araç gereçler, insanların çok eski çağlarda da yemek pişirdiklerini gösteriyor.



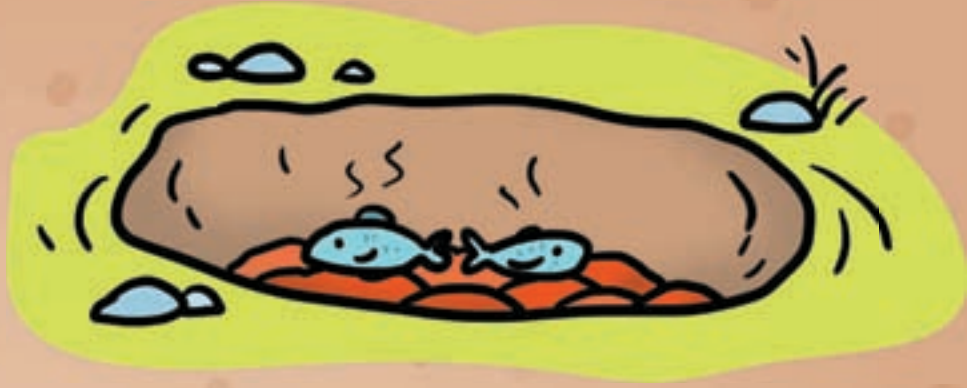
Yemek pişirmeyi henüz keşfetmedikleri dönemlerdeyse insanlar yiyecekleri çiğ olarak yiyorlarmış.

Ayrıca yiyecekleri bozulmayacak şekilde saklayamadıklarından her gün yiyecek bulmak zorunda kalıyorlarmış.



Zaman içinde yiyecekleri bir sopaya geçirip ateşte pişirmeyi keşfetmişler.

Ardından toprağa açtıkları çukurlara koydukları kızgın taşların ve kor ateşinin üzerinde yemek pişirmeye başlamışlar. Bu fırınlar, bugün tandır olarak bildiğimiz fırınlara benzer.



Daha sonra tümsek şeklinde toprak fırınlar yapmaya başlamışlar. Bu fırınlarda, biri dumanın dışarı çıkmasını, öteki de havanın içeri girmesini sağlayan iki delik bulunuyormuş. Yiyecekleri de fırının ön kısmındaki açıklıktan içeri koyuyorlarmış.



Sonra ilk tencereler diyebileceğimiz toprak kapları yapmışlar ve yemeklerini bunların içinde pişirmeye başlamışlar.



İnsanlar yemek pişirmek için ateşte ısıttıkları taşları da kullanmışlar. Sıcak taşları toprak kapların içine koymuşlar. Kapları suyla doldurmuşlar. Bu suya attıkları yiyecekler ısının etkisiyle haşlanıyormuş.



Aslı Uysal
Çizim: Bengi Genç