

Christian Mazet

Je découvre, tu découvres...
la cuisine

Tome 2

Collection « Tout savoir »



Depuis quelques années j'écris des livres sur les produits régionaux et des livres pour les enfants.

Un jour ma fille Clémence m'a fait remarquer qu'il y avait peu de livres de cuisine destinés aux enfants.

J'ai donc décidé avec son aide de combler cette lacune. Clémence, ma fille, propose des recettes qui lui ont plu. Toutes ces recettes sont faciles à réaliser mais pour la sécurité de votre enfant, l'aide d'un adulte reste indispensable.

En avant pour l'aventure !

Petite histoire de la cuisine

1 – Les premiers temps :

D'après la plupart des livres, la cuisine naît lorsque s'alimenter cesse d'être une simple nécessité pour devenir un art de vivre. Il y a eu une révolution lors de l'apparition du feu. Tout cela s'est passé à la préhistoire : tu vois la cuisine ne date pas d'aujourd'hui !

Pour les Romains le régime ordinaire était à base de céréales (orge, blé) et de légumes (fèves, pois chiches, chou).

2 – Le Moyen Âge :

Les premiers écrits culinaires en France datent en 1300 et ceux-ci sont à l'usage des grands.

Le premier grand cuisinier s'appelait « Taillevent »

Des techniques culinaires apparaissent : rôtissage, braisage, pochage, friture, mais aussi de nombreuses sauces.

3 – La Renaissance :

La découverte de l'Amérique apporte sur les tables de nouveaux ingrédients (petit-pois, tomate, maïs, piment, café, chocolat, dinde et pommes de terre).

Il existe un nouvel ordre de service : les fruits sont servis en entrée, puis viennent les bouillis, les rôtis et viandes, et enfin les desserts.

L'imprimerie permet de faire connaître cet art grâce à une plus grande diffusion du savoir par les livres.

4 – Le XVII^e siècle :

La cuisine va devenir plus technique. Le sucre sera réservé aux gâteaux.

Une technique nouvelle de liaison apparaît, celle du roux, à base de beurre et de farine.

L'autre innovation est le déglçage des viandes rôties dans des récipients couverts.

Les ouvrages culinaires sont notamment la publication du *Cuisinier français* de La Varennes (1651) et *Le Cuisinier royal et bourgeois* de Massaliot (1691) cuisinier de l'époque.

5 – Le XVIII^e siècle :

Cette époque est celle de l'innovation et de l'ingéniosité. Les ingrédients sont de plus en plus luxueux, les mélanges compliqués et les combinaisons