



GastroArt

- La curtea lui Constantin Brâncoveanu (1688 - 1714) se gătea cu sparanghel
- Prima rețetă de sarmale (Cartea de bucate de Cluj 1695) conține ghimbir
- Primul bucătar expat din Țara Românească gătea la curtea lui Petru Cercel (1583-1585)
- Mirodenii din Orient erau vămuite la noi încă de pe timpul lui Mircea cel Bătrân

## Adevărat

“În stăpânirea lui Mavrogheni (n.m. Sec. XVII) a fost înființată prima fabrică de fidea a Țării Românești. Era dotată cu cele mai perfecționate malaxoare ale vremii: doi muncitori goi până-n brâu, se așezau spate-n spate; li se lipeau bulgării de de aluat de spinare și, tot frecându-se unul de altul, frământau coca albă și strălucitoare din care se fabrica delicioasa fidea mavroghenească”

(Ionescu Gion, Istoria Bucureștilor)

## Fals

„După ce au luat Bogdan-vodă domnia, au și trimis pre Tăutul logofatul sol la turci, când au închinat țara la turci. Și ase vorbăscu oamenii, că l-au pus viziriul de au sedzut înaintea viziriului pre macat, și n-au fost având mestei la nădragi, că, trăgându-i cibotele, numai cu colțuni au fost încălțat. Și dându-i cahfe, nu știe cum o va be. Și au început a închina: «Să trăiască împăratul și viziriul!» Și închinând, au sorbit felegeanul, ca altă băutură.”

(Ion Neculce – O samă de cuvinte)

- Sushi-ul a fost inventat în Asia de Sud-Est dar este mâncarea națională a Japoniei
- Egiptenii îndopau zburătoarele în urmă cu 4500 de ani. Foie-gras-ul este preparat emblematic pentru bucătăria franțuzească
- Ceaiul englezesc nu vine din Anglia
- Mulți specialiști susțin că pastele uscate au fost inventate cu know-how persan

- Mâncarea tradițională românească este ca un copil adoptat căruia părinții îi repetă, cu orice ocazie, statutul social.
- În timp ce unii deplâng lipsa unei identități culinare ancestrale, eu cred că tocmai această multi-influență (din culturi foarte diferite) ne face speciali.

## GastroArt.ro

- Prima revistă on-line dedicată istoriei gastronomiei și ospitalității românești, cu articole de istorie gastronomică universală, antropologie alimentară și din domenii conexe.
- O bază digitalizată de date ce cuprinde sute de rețete din manuscrise vechi, caietele bunicilor (perioada interbelică și din comunism)

- Gastroart.ro este un demers privat prin care se încearcă acoperirea unei nișe ignorate atât de către instituțiile publice, cât și de o mare parte a celor care activează în domeniile de profil.
- Studiul istoriei gastronomiei românești s-a făcut aproape numai la nivel de inițiative individuale și se datorează pasiunii celor care au pornit cercetările în această zonă. Studiile și cercetările institutelor, muzeelor, ONG-urilor de profil nu au fost niciodată centralizate.



- Bibliografia în acest domeniu este sărăcăcioasă iar majoritatea informațiilor se află din bibliografii conexe, indirecte, și cercetare pe teren.
- Gastroart.ro își propune să adune laolaltă pasionații și specialiștii din acest domeniu.

**Ne găsiți pe [gastroart.ro](http://gastroart.ro)**

