

3. Łatwiej i szybciej

Konserwacja żywności jest procesem, który ma na celu wydłużenie przydatności jedzenia do spożycia. Przyczyną psucia się jedzenia są przede wszystkim mikroorganizmy. Konserwacja ma służyć maksymalnemu ograniczeniu ich rozwoju. Od najdawniejszych czasów stosowano różne jej metody, które można podzielić na fizyczne – takie jak zastosowanie niskich lub wysokich temperatur, cukrzenie, solenie, czy suszenie oraz biologiczne – wykorzystujące naturalne procesy fermentacji. W czasach nam bliższych odkryto jeszcze metody chemiczne polegające na dodaniu do produktów spożywczych pewnych konserwujących związków chemicznych, które niszczą drobnoustroje.

Suszono na świeżym powietrzu mięso, grzyby, owoce, ziarno, a nawet sery. Wędzenie odbywało się nad paleniskiem lub w specjalnie przygotowanych jamach wędzarniczych. Za pomocą marynowania w płynnym roztworze solanki konserwowano warzywa. Sporządzano też tak zwane konfity, czyli solone mięso gotowane przez długi czas we własnym tłuszczu, w którym następnie stygło i zapieczętowane mogło przetrwać kilka miesięcy. Do dwudziestego wieku funkcjonowały lodownie w postaci zagłębionych w ziemi skrzyń o podwójnych ścianach, pomiędzy które umieszczano lód wydobyty zimą ze zbiorników wodnych. Tego rodzaju urządzenie odkryto podczas badań archeologicznych przy warszawskiej Trasie W-Z. Na wystawie zobaczyć można rysunek architektoniczny pałacu Zamoyskich na Krakowskim Przedmieściu z zaznaczoną lodownią. W podobny sposób działały również pierwsze małe lodówki domowe. Jedną z nich zobaczyć można w drugiej sali wystawy.

Pierwszy raz jedzenie w hermetycznie zamkniętych i poddanych czasowemu utrwaleniu cieplnemu puszkach, zastosowane zostało przez wojska napoleońskie. Od drugiej połowy dziewiętnastego wieku puszkowane jedzenie zyskiwało na popularności, z początku stanowiąc produkt luksusowy. Ważnym osiągnięciem cywilizacyjnym była pasteryzacja odkryta w 1864 roku, polegająca na podgrzewaniu do temperatury poniżej stu stopni Celsjusza, w celu zahamowania rozwoju szkodliwych drobnoustrojów, przy jednoczesnym zachowaniu smaku i wartości odżywczych produktów. Stosunkowo nowym wynalazkiem jest również liofilizacja, zastosowana pierwszy raz podczas drugiej wojny światowej podczas produkcji

żywności dla armii amerykańskiej. W warunkach laboratoryjnych uzyskuje się z pierwotnie zamrożonych produktów proszek, który po rozpuszczeniu w wodzie nadaje się do spożycia.

Nowoczesną, uważaną za naturalną, metodą konserwacji żywności jest paskalizacja. Produkt szczelnie zamknięty na przykład w butelce szklanej poddaje się działaniu wysokiego ciśnienia, które niszczy mikroorganizmy.

Łatwiejszemu i szybszemu przygotowaniu posiłków służyły liczne opracowywane w dziewiętnastym wieku urządzenia kuchenne. Podobnie jak proces gotowania, także one przyspieszyły wraz z postępem industrializacji. W tym czasie w zamożniejszych domach mieszczańskich pojawiły się maszynki do kawy, lodów, a następnie urządzenia takie jak krajalnice czy miksery. Tego typu urządzenia możemy zobaczyć w tej części wystawy i pochodzą one ze zbiorów Muzeum Domu Śląskiego w Ziębicach.

Ułatwienia dotyczyły także metod przechowywania, szczególnie zaś jeśli chodzi o chłodzenie produktów. W dziewiętnastym wieku oraz przez pierwszą połowę dwudziestego wieku radzono sobie jeszcze wykorzystując specjalne meble kuchenne, czyli tak zwane zimne szafki z dostępem powietrza z zewnątrz. W niektórych domach wyposażone były także w lodownię, czyli dodatkowo w pojemnik na lód. Wygląd zimnych szafek możemy zobaczyć na fotografiach z warszawskich kuchni z drugiej połowy dziewiętnastego wieku i z okresu dwudziestolecia międzywojennego. Zdjęcia zostały udostępnione przez Biuro Stołecznego Konserwatora Zabytków. Z powodów ekonomicznych rozwiązane to było popularne jeszcze w pierwszych latach po drugiej wojnie światowej. Projektowane wówczas kuchnie nadal wyposażano w takie zimne szafki. Zniknęły na dobre w latach sześćdziesiątych wraz z coraz bardziej dostępnymi lodówkami. Początek dwudziestego wieku przynosi lodówki takie jakie znamy teraz – najpierw gazowe, jak prezentowana na wystawie pochodząca ze zbiorów Muzeum Gazowni Warszawskiej, a potem także elektryczne. Jednak lodówki stały się masowo dostępne dopiero po drugiej wojnie światowej.

Szybsze przyrządzanie posiłków umożliwiało dostępność półproduktów czy dań gotowych, które najpierw można było nabyć w lokalach gastronomicznych, a następnie wraz z pojawieniem się przemysłowego przetwórstwa spożywczego także w sklepach.

Jedną z pierwszych firm warszawskich, która produkowała gotowe przetwory był firma Braci Pakulskich. Na wystawie jej działalności poświęcony jest rysunek Marty Tomiak.

We wcześniejszych epokach łatwiejsze przygotowanie posiłków umożliwiało także korzystanie z przetworów wykonanych w domu. Popularne w dziewiętnastym i dwudziestym wieku przyrządzanie przetworów i kiszonek, pod koniec wieku dwudziestego i na początku dwudziestego pierwszego ustąpiło wyrobom gotowym. Obecnie wraca moda na przygotowywanie przetworów w domu. W ostatnich latach szczególnym zainteresowaniem cieszą się kiszonki, nie tylko tradycyjne z kapusty czy ogórków, ale także z innych warzyw, a także owoców: kalafiorów, rzodkiewek, arbuźów czy jabłek.

Dziewiętnasty wiek przyniósł także duże zmiany w sposobie żywienia dzieci, zarówno z uwagi na nowe naczynia w postaci szklanych butelek ze smoczkami, a także wzrost wiedzy na temat bezpieczeństwa i higieny. Opatentowanie sposobu pasteryzacji znacznie wpłynęło na eliminację zatruc pokarmowych. Krokiem milowym w żywieniu niemowląt było opracowanie pod koniec dziewiętnastego wieku formuł mleka modyfikowanego, w następstwie zbadania składu mleka kobiecego. Od tamtego czasu skład i właściwości sztucznych mieszanek dla niemowląt są ulepszane. Na wystawie prezentujemy jedne z pierwszych gotowych mieszanek mlecznych Milko i preparat Malton oraz butelkę do karmienia.