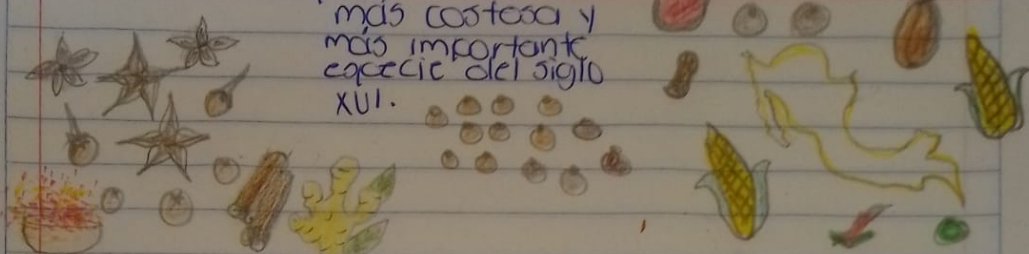


# Alimentación y cultura.

Marbello Vazquez Hernández.

La pimienta era la más costosa y más importante especie del siglo XVI.



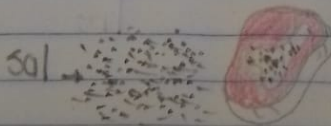
portugal comercializo especias como, clavo, canela, pimienta, nuez moscada, jengibre. azafrán, en el siglo XV.

El continente americano trajo cacao, maíz, chocolate, chile, café, patata, cacahuete y tomate, papas verdes.

En 1500 los europeos introdujeron en America las naranjas, los limones las uvas y la caña de azúcar.



El comercio de las Islas Orientales Utilizaban para disfrazar el olor de la carne la sal.



El tomate se consumia desde el siglo XVI en españa salsa y ensalada.



tomate.

# Alimentación y Cultura.

• Mariabella Vaizquez Hernández

## La Revolución mercantil

La actividad comercial se incrementa a dos razones.

- La necesidad de alimentar al ejército.
- La demanda de nuevos alimentos.

Los romanos pagaban con sal, y de ahí proviene la palabra "salario" debido a su valor comercial, y sazonar.

Empezaron nuevas técnicas culinarias para los gobernantes crearon nuevas bases a la producción de alimentos, crearon nuevas técnicas agrícolas.

Proceso de la economía reactiva los procesos de la alimentación para mejorar el paladar en la producción de nuevos alimentos.

Las calzadas romanas permitieron el cambio o trueque de alimentos.

A los romanos les gustaba la demanda de nuevos alimentos y sabores.

Dieron paso a la creación de alimentos. cocina popular y la cocina culta, popular: sin privilegios de sazón, y culta: con gran valor adquisitivo en cuanto a sabor y preparación para los romanos ya que condimentaban y sazonaban de manera diferente su alimentación.