



MAPA CONCEPTUAL

ALIMENTACION Y CULTURA

COCINA MEDIEVAL

XIOMARA CRISTELL AZCONA LOPEZ

11 DE NOVIEMBRE DEL 2021

# COCINA MEDIEVAL

## REVOLUCION DEL AZUCAR

Al iniciarse la época medieval, las técnicas agrarias y la productividad agraria se mantenían en Europa

En esta época

las Islas Orientales se justificaba para abastecerse de especias, un ingrediente que estaba presente en muchas recetas medievales

El comercio con las Islas Occidentales también fue muy intenso llevando y trayendo nuevos alimentos, En el 1500os europeos introdujeron en América

Como

- las naranjas
- los limones
- las uvas
- caña de azucar

Los monasterios tuvieron una gran importancia en la transmisión de esta nueva cultura, así como en la mejora de estos cultivos y la elaboración de los alimentos.

La caña de azúcar fue llevada desde la India hasta América por Hernán Cortes. Su cultivo se inició en México en 1530

Pero no es

un alimento vital, pero el control de su producción generó numerosos conflictos sociales y políticos

En el

Siglo XVII se empleaba para endulzar las bebidas de moda de la aristocracia europea (té, café y chocolate), aunque ninguna de ellas se endulzaba en los países de origen. Eran bebidas de prestigio que tenían rituales de preparación y de consumo porque eran bebidas de sociabilidad