|  |
| --- |
|  |
| Рецепт средњовековне Србије  Шљиве пуњене козјим сиром у сланини  Суве шљиве се потопе у воду да омекшају, изваде се, оцеде и осуше. Кад им се одстране коштице, на њихово место ставе се ораси у комадима и козји сир. Све се обмота тањим шнитама сланине и пече на жару. Јело се обично служило на комадићима пшеничног или ражаног, запеченог хлеба. |
| Поховано месо са инстант пиреом   * око 500-600г меса (бело месо или искоштени батак - карабатак) * 3-4 јајета * 150г инстант пиреа * 150-200г брашна * 4-5 кашика сусама (не мора) * со * бибер * суви зачин * уље за пржење (зависи од запремине тигања) |
| У рецептима средњовековне Србије све намирнице су домаће, а у данашње време није више тако. Пре се припремало на жару, док се данас пече на уљу. Мислим да храна због тога није више толико здравa. Данас људи користе много више ствари из супермаркета, а у прошлости су сами себи правили храну. |
| У прошлости се много мање користила индустријска храна. Данас људи више купују индустријску храну и брзу храну за скоро све оброке током дана. |
| Људи су се у прошлости хранили пуно здравије, јер су сами смишљали рецепте који се и данас спремају. Већина људи ових дана се храни брзом храном. |

***Дамјан Грковић, 5-1***