

CZY ZAWSZE JESTEŚMY TYM, CO JEMY? JAK JEDZENIE WPŁYWAŁO NA LOSY ŚWIATA - DO ZOBACZENIA W SERII „KRÓTKA HISTORIA JEDZENIA” NA NAT GEO PEOPLE

KRÓTKA HISTORIA JEDZENIA TO SMAKOWITE DANIE, ŁĄCZĄCE TAKIE SKŁADNIKI, JAK HISTORIA ODŻYWIANIA, NAUKA I KULTURA. PREMIEROWE ODCINKI SERII DO ZOBACZENIA W PIĄTKI, OD 13 LISTOPADA, O 21.00

Ponad 50 lat temu żywieniowa rewolucjonistka, Julia Child, pojawiła się na telewizyjnym ekranie, by promować swoją książkę kucharską. W ten sposób nieświadomie wprowadziła świat kulinariów na szklany ekran. Od tego czasu wykreował on setki telewizyjnych osobowości kulinarnych, pokazał tysiące godzin programów o jedzeniu. Uruchomiono też wiele kanałów poświęconych wyłącznie tej tematyce. Mimo to do tej pory nie pojawił się ani kanał, ani program, w którym przeanalizowano by to, co i kiedy człowiek jadł, dlaczego głodny sięgał po to, a nie po coś innego, a także w jaki sposób jedzenie uczyniło nas tym, kim jesteśmy. Było tak aż do dziś, bo Już 13 listopada, w piątek, o 21.00 na antenie Nat Geo People debiutuje sześciiodcinkowy cykl „**Krótką historią jedzenia**”. Opowiemy w nim smakowitą i niepozbanioną pikantnych szczegółów historię konsumpcji. Autorzy spróbują odpowiedzieć w nim na wszystkie pytania dotyczące rozwoju naszych potrzeb i gustów kulinarnych.

Pokażemy ewolucyjne zmiany w sposobie żywienia, jakie następowały w historii ludzkości. Rozpocznemy podróż od czasów naszych praprzodków, którzy dali początek kulinarnej ewolucji, rzucając po raz pierwszy kawałki mięsa na rozżarzone ognisko, a skończymy na epoce hiper nowoczesnych działów R&D, w których całe zespoły laborantów doskonałą ... chrupkość chipsów. Co więcej, seria pokaże, w jaki sposób zawartość „talerza” i sposób konsumpcji zdefiniowały zarówno cywilizację jak i kultury w poszczególnych zakątkach świata.

W serwowaniu bogatego kulinarnego menu, jakie przygotować mógł jedynie kanał Nat Geo People, pomogą rozmowy z ponad 70 szefami kuchni, ekspertami żywieniowymi i naukowcami zajmującymi się kulinariami. Wśród nich wymienić można takie nazwiska, jak: Dan Barber, Nigella Lawson, Nobuyuki Matsuhisa, Padma Lakshmi czy Garret Oliver.

“Krótka historia jedzenia” nie pozwoli nam upuścić ani kęsa z informacyjnego talerza. Pokaże, jak mielonka pomogła w pokonaniu Hitlera, dlaczego kiełbasa upowszechniła się w Imperium Rzymskim, a przyprawy zmieniły oblicze światowej gospodarki. Każdy z sześciu godzinnych odcinków skoncentruje się na innym temacie: żywieniowych rewolucjonistach, mięsie, cukrze, owocach morza, śmieciowym jedzeniu i na zbożach. W każdym grupa kulinarnych ekspertów opowie swoje osobiste historie i podzieli się przemyśleniami na temat jedzenia. Spojrzą zarówno wstecz - na historię, jak i ku przyszłości - na trendy, zastanawiając się nad wpływem jedzenia na naszą kulturę.

Opisy odcinków:

Mięsożercy, premiera w piątek, 13 listopada, o godz. 21.00

Historia mięsa to historia ludzkości. Część specjalistów w dziedzinie ssaków pierwotnych uważa, że wszystko zaczęło się od „pradziejowego grilla”. Gdy ludzie pierwotni zaczęli podgrzewać pożywienie, dostarczali organizmowi więcej energii, zwiększając swój potencjał reprodukcyjny i wydłużając życie. Niezaspokojony ludzki apetyt pomógł wygrać naszemu gatunkowi ścieżkę wśród prehistorycznych bestii, skutecznie zmieniając układ łańcucha pokarmowego. Na kolejnym etapie rozwoju mięso zaczęło podróżować. Stało się tak, gdy człowiek odkrył właściwości konserwujące soli. Rzymianie korzystali z tego zabiegu, dokonując ekspansji swojego imperium. Od tego momentu mięsna historia zaczyna rozciągać się na cały świat. W Chinach zaraza niemal do zera redukuje stada uwielbianej przez mieszkańców trzody chlewnej. Amerykanie odkrywają, jak prowadzić masowy chów kurcząt. Mielonka konserwowa to podstawowe pożywienie żołnierzy walczących na frontach II Wojny światowej, zaś hamburger staje się najbardziej wszechobecnym z wszystkich mięsnych dań. Choć jesteśmy mistrzami hodowli zwierząt coraz częściej w przemyśle mięsnym podaż i popyt się nie równoważą. Dlatego, by pokryć zapotrzebowanie naukowcy starają się znaleźć nowe rozwiązania na ludzki głód: mięso produkowane in vitro, owady czy wegetariańskie burgery.

Ciężki kawałek chleba, premiera w piątek, 20 listopada, o godz. 21.00

Zapoczątkowana ponad 20 tysięcy lat temu uprawa zbóż doprowadziła do powstania rolnictwa. Dzięki temu ludzkość zaczęła porzucać praktyki łowiecko-zbierackie i osiedlać się, tworząc pierwsze „stacjonarne” grupy rodzinne - załężki wczesnych cywilizacji. Zboża bardziej niż jakikolwiek inny rodzaj żywności symbolizują walkę między bogatymi i biednymi, między tym co stare i nowoczesne. Tu jako przykład podać można opracowanie techniki paczkowania krojonego

pieczywa. W ciągu ostatnich 80 lat próby dopracowania tego idealnego do spożycia wyrobu przyniosły nieoczekiwane skutki: dziś można kupić pieczywo kompletnie pozbawione jakichkolwiek wartości odżywczych, zaś gluten – słuszenie lub nie – stał się głównym wrogiem wszystkich obrońców dobrej jakościowo żywności. Obecnie zboża powracają w swojej najczystszej postaci wraz z renesansem naturalnych, rzemieślniczych praktyk kulinarnych. Możemy je spotkać w wielkim bochnie chleba, w mieniącym się kolorem bursztynu kuflu specjalnego piwa, czy w skórcie ręcznie uformowanego ciasta smakowitej pizzy. Nasza współczesna kuchnia stale zbożem stoi.

Bogactwo mórz, premiera w piątek, 27 listopada, o godz. 21.00

Najniebezpieczniejsze odłowione bestie, najsprytniejsze, albo najdroższe tuńczyki, ryba fugu, którą posmakujesz albo przyplącisz życiem ... bogactwa morskich głębi nadal kształtują naszą tożsamość. Bogate w białko i kwasy omega owoce morza ocaliły nasz gatunek przed pierwszą falą wyginięcia, żywiły hordy Wikingów, sfinansowały amerykańską rewolucję, a dziś zasilają nasze mózgi i mięśnie. Ryby, od wieków sprzedawane na rybnym targach całego świata, takie jak dorsz czy tuńczyk, definiowały całe ery w historii ludzkości. Teraz coraz częściej stają przed obliczem zagłady. Niezrównoważone praktyki połowowe zmuszają ludzi do zmiany sposobu gospodarowania naturalnymi zasobami żywności „pływającej” po wodach mórz i oceanów. Popyt wymaga zmiany w podejściu do owoców morza. Coraz częściej schodzimy z utartych kulinarnych ścieżek, sprawdzając, jak można odławiać, spożywać i przyrządzać to, co przynosi nam morze, zamiast kreować niezrównoważony popyt na konkretny gatunek. Nowe technologie oceanicznej, trójwymiarowej hodowli ostryg, małży czy wodorostów są nie tylko bardziej zrównoważone, ale również zbawienne dla oceanów.

Więcej smakowitych opowieści o naszej cywilizacji „od kuchni” w serii „Krótka historia jedzenia” do obejrzenia na Nat Geo People w piątki, od 13 listopada o godz. 21:00.

###

Nat Geo People - nowy kanał TV pełen inspirujących historii, opowiadanych przez autentycznych, a przy tym niezwykłych bohaterów. Pokazuje fascynujące kultury, tradycje i niespotykane zjawiska. Zaspokaja ciekawość świata, dostarczając wiele rozrywki i wzruszeń. Jest adresowany przede wszystkim do kobiet. Można w nim zobaczyć m.in. takie serie jak „Dolce vita według Davida Rocco”, „Czworo niemowląt na sekundę”, „Ladyboys” czy „Kossakowski. Szósty zmysł”.

Od 1 października 2015r. kanał Nat Geo People jest dostępny dla abonentów Cyfrowego Polsatu na pozycji EPG 160 oraz nc+ - na pozycji 141, docierając do ponad 4 milionów gospodarstw domowych.



Po udanym debiucie w takich krajach jak: Dania, Niemcy, Włochy czy Turcja kanał **Nat Geo People** stał się integralną częścią oferty programowej rodziny marek National Geographic. Jego ramówka i oprawa antenowa zaprojektowane zwłaszcza z myślą o kobiecej widowni idealnie dopełniają przygotowaną głównie z myślą o mężczyznach ofertę National Geographic Channel oraz propozycje Nat Geo Wild, na którym to kanale niepodzielnie rządzą programy poświęcone dzikiej przyrodzie i naturze, pokazane w najlepszej jakości.

KONTAKT:

Izabella Siurdyna
PR Manager
FOX International Channels Poland
tel.(+48 22) 378 27 94, tel. kom. +48 697 222 296
email: izabella.siurdyna@fox.com

Natalia Rogaczewska
Charyzma. Doradcy Komunikacji Biznesowej
Tel. +48 531 090 949
email: n.rogaczewska@twojacharyzma.pl