

64% dwudziestolatków woli wieczór z przyjaciółmi w kuchni od wyjścia na imprezę. 2/3 kobiet i prawie połowa mężczyzn przyznaje, że gotowanie sprawia im przyjemność, a prawie 40% z nas uznaje, że gotowanie to ciekawa forma spędzania czasu. 15% panów uznaje nawet, że wspólne gotowanie sprzyja budowaniu więzi.

Gotowanie jako smutny obowiązek „Matek Polek” odchodzi w zapomnienie, a Polacy, szczególnie ci młodzi, z przyjemnością „stają przy garach”, taki wniosek nasuwa się po analizie wyników badania jakie Grupa IQS* przeprowadziła na zlecenie wydawnictwa Carta Blanca, wydawcy albumu „Kuchnia. Produkty spożywcze z czterech stron świata.”

„Według słów przebadanych Polaków przygotowywanie posiłków daje przyjemność połowie mężczyzn (47%) i prawie dwóm trzecim kobiet (65%) – to cecha charakterystyczna dla większości społeczeństw rozwiniętych. Co ciekawe jednak coraz częściej, z coraz większym zadowoleniem i coraz bardziej świadomie gotują ludzie młodzi. Co więcej, im młodszy badani, tym częściej gotują po to, żeby sprawić przyjemność innym, a im jesteśmy starsi, tym wyraźniej zarysowuje się tendencja do gotowania jako formy relaksu dla nas samych.” - komentuje dr Tomasz Sobierajski, socjolog i dodaje: „Gotowanie jest modne bez dwóch zdań, a ta moda doskonale wpisuje się w ogólne trendy takie jak slow life czy slow food. Nasze życie codzienne to często prawdziwy wyścig, dlatego zaczynamy doceniać i pielęgnować obszary życia które dają nam chwile wytchnienia. Fascynujące jest także to, jak w szczególności ludzie młodzi, w sposób naprawdę doskonały, potrafią łączyć te dwa światy. Gotowanie z przyjaciółmi w zaciszu domowym - jak najbardziej, ale i informacja wraz z fotorelacją z tego spotkania na popularnym serwisie społecznościowym - niemalże na bieżąco.”

Polacy pytani o to skąd czerpią kuchenne inspiracje, wciąż najczęściej opowiadają o książkach kucharskich, do korzystania z których przyznaje się 40% kobiet i 24% mężczyzn. Drugim źródłem inspiracji pozostają przepisy od przyjaciół i rodziny (32% kobiety i 17 % mężczyzn), a na trzecim miejscu ex aequo plasują się kulinarne blogi, z których korzysta 20% respondentów. W kuchni jesteśmy także coraz bardziej kreatywni i odważniejsi (do kuchennych improwizacji przyznaje się 20% kobiet i 12% mężczyzn) a na sklepowych półkach poszukujemy nowości. Badania wskazują także na rosnącą świadomość i zainteresowanie doбором odpowiednich produktów spożywczych, choć pokazują także, że w tej kwestii jeszcze wiele możemy się nauczyć. W podejściu do żywności bardziej praktyczne okazują się kobiety - to one przede wszystkim zwracają uwagę na świeżość i pochodzenie produktów, mężczyźni zaś stawiają na smak (21% respondentów wskazało ten czynnik jako decydujący o wysokiej jakości produktu). Pochodzenie ma znaczenie jednak głównie dla mieszkańców największych miast. 14% „mieszczuchów” jest skłonnych wydać więcej na bardziej różnorodne pożywienie, pochodzące z kraju gwarantującego produktom najwyższą jakość. Podobnie uważają osoby z wyższym wykształceniem.

Nasza wiedza na temat różnorodnych gatunków produktów spożywczych, czy też zastosowania wielu, nawet obecnych na sklepowych półkach, „nowości” wciąż pozostawia jednak wiele do życzenia. Gotowanie jest modne, warto zatem wiedzieć co i jak gotować. Takim przewodnikiem po skomplikowanym świecie produktów, różnorodnych smaków i pomysłów pochodzących z różnych stron świata, może być wydana właśnie nakładem wydawnictwa Carta Blanca, nazywana przez wielu „kulinarna biblia” książka-album „Kuchnia. Produkty spożywcze z czterech stron świata” autorstwa Christiana Teubnera.

Tomek Woźniak, przedstawiciel „młodego gotującego pokolenia” i autor jednego z popularniejszych kulinarnych blogów tak mówi o tej książce: „Ta książka jest dla mnie swoistym przewodnikiem po świecie, który zwiedzam przez pryzmat jedzenia, produktów oraz zapachów charakterystycznych dla różnych krajów. Do niczego nie zobowiązuje, nie namawia, jest po prostu uniwersalna. Jednym pomoże odnaleźć się w kuchni, na targu czy w supermarkecie, a innych zainspiruje nowym pomysłem na wyjazd. Z każdą stroną przenosimy się na inny kontynent, poznajemy nową kulturę, co pobudza naszą wyobraźnię i wyostreza zmysły. Biorę książkę i zwiedzam z nią świat, od makaronu we Włoszech aż po nudle w Azji. Z kolei do Nowej Zelandii pojadę za jagnięciną, a do Bretonii przyciągną mnie ostrygi. Dzięki tej wędrówce zagadkowe warzywa, owoce, zioła lub przyprawy przestają być dla nas jedynie dziwnymi kształtami, kolorami czy nazwami w restauracyjnym menu, a stają się nową inspiracją. Zaryzykowałbym stwierdzenie, że ta książka jest wbrew pozorom pełna przepisów, które powstają w naszej wyobraźni dzięki kompozycji wybranych

produktów”.

** Badanie typu Omnibus składające się z 500 wywiadów, przeprowadzone metodą CATI 24/7 na podstawie trzech pytań otwartych i kafeterii, realizowane przez Grupę IQS 17 września 2010 r. na zlecenie wydawnictwa Carta Blanca.*

Tomek Woźniak

Ma 21 lat, studiuje w Warszawie zarządzanie w języku angielskim, uprawiał kolarstwo górskie, a na co dzień przede wszystkim gotuje, pisze i opowiada godzinami o gotowaniu. Znajomi uwielbiają w nim to, że przeciętne spotkania czy imprezy są zawsze urozmaicone nowymi odkryciami kulinarnymi. Jak sam mówi o sobie: „gotowanie mnie po prostu kręci”. Jest żywym dowodem na to, że „młodzi lubią siedzieć w Kuchni”.

Tomasz Sobierajski

Socjolog, badacz społeczny, pracownik Uniwersytetu Warszawskiego; współpracuje z uniwersytetami w całej Europie, gdzie prowadzi zajęcia na temat zmian społecznych, koordynator polskich i międzynarodowych badań społecznych; z zamiłowania surfer i cyklista; autor „Męskich czytanek” na portalu Repka.pl.

Go Culture