**Comida Caseira**

É sempre uma delícia sentir o amor e o cuidado que vai na preparação de um prato feito em casa. No preparo de refeições, utilizando ingrediente diversos.

A comida caseira tem suas raízes na história da humanidade, quando as pessoas começaram a cozinhar e compartilhar alimentos em seus lares. É difícil determinar um local específico onde surgiu a comida caseira, pois é uma prática universal que evoluiu ao longo do tempo.

No entanto, podemos destacar algumas civilizações antigas que contribuíram significativamente para o desenvolvimento da comida caseira:

1. Civilização Egípcia (3000 a.C.): Desenvolveu técnicas de cozimento e conservação de alimentos.
2. Civilização Grega (500 a.C.): Introduziu pratos como o” kykeon” (um tipo de sopa) e “plakous” (um tipo de torta).
3. Civilização Romana (100 a.C.): Desenvolveu técnicas de cozimento e apresentou pratos como o “coena” (jantar) e “ prandium” (almoço).
4. Médio Oriente (1000 d.C.): Influenciou a culinária europeia com pratos como “kebab” e “dolma”.
5. América Latina (1500 d.C.): Desenvolveu pratos como o “taco” e “Feijoada”

A comida caseira também foi influenciada por fatores como: Migração e trocas culturais, disponibilidade de ingredientes locai, religião e tradições, economia e acessibilidade.

Em resumo, a comida caseira é um resultado da evolução da culinária ao longo da história, influenciada por diversas culturas e fatores. Mostrando, a importância no preparo da comida, tendo assim momentos de comunhão em família.

“Uma expressão pouco mencionada no Brasil e que se enquadra no movimento Slow food é também o termo inglês Comfort food definido por “comida confortável” que vem com intuito de invocar novas sensações durante o consumo de uma refeição ou bebida. (GIMENES-MINASSE, 2016).