



1380-1385  
Włochy/Italija,  
Queste del Saint  
Graal/Tristan de  
Léonois,  
Bibliothèque Nationale  
Français

Rodzaj spożywanych potraw zależał od statusu społecznego. W wiejskich domach spożywano najczęściej jeden ciepły posiłek dziennie, zwykle były to różnego rodzaju polewki i kasze, mięso niezbyt często pojawiało się na chłopskich stołach. W domach bogatszych mieszczan i w kuchniach zamkowych przygotowywano bardziej wykwintne potrawy. Zachowane do naszych czasów średniowieczne przepisy kucharskie mogą zadziwić skomplikowanym niekiedy sposobem przygotowania i łączeniem różnych smaków. Z przepisów z *Königsberger Kochbuch* (Królewiecka książka kucharska) z końca XV wieku dowiadujemy się, że w krzyżackich kuchniach zamkowych stosowano egzotyczne przyprawy jak pieprz, goździki, imbir, szafran, migdały, cynamon, gałkę muszkatołową. Na stołach krzyżackich spotkać można było różnorodne warzywa i owoce między innymi kapustę, cebulę, pietruszkę, jabłka, winogrona i figi.

Valgomų patiekalų rūšį lėmė socialinė padėtis. Kaimie dažniausia buvo valgomas vienas karštas patiekalas per dieną – paprastai tai būdavo įvairiausių putros ir kruopų košės, mėsos ant valstiečių stalo pasitaikydavo ne itin dažnai. Turtingesnių miestiečių namuose ir pilių

virtuvėse buvo gaminami prabangesni patiekalai. Iki mūsų laikų išlikę viduramžių patiekalų receptai gali stebinti kai kada sudėtingu gaminimo būdu ir įvairių skonių derinimu. Iš XV amžiaus pabaigoje pasirodžiusios „*Königsberger Kochbuch*“ (Karaliaučiaus patiekalų knygos) sužinome, kad kryžiuočių pilių virtuvėse buvo vartojami egzotiški prieskoniai, pvz., pipirai, gvazdikėliai, imbierai, šafranas, migdolai, cinamonas, muskatai. Ant kryžiuočių stalų būdavo įvairiausių daržovių ir vaisių, pvz., kopūstų, svogūnų, petražolių, obuolių, vynuogių ir figų.



Projekt „W średniowiecznej kuchni – nowy produkt transgranicznej turystyki kulturowej“ jest wdrażany w ramach Celu 3: Europejska Współpraca Terytorialna Program Współpracy Transgranicznej „Litwa-Polska”, który ma na celu wspieranie zrównoważonego rozwoju obszaru przygranicznego Litwy i Polski, poprzez podniesienie ekonomicznej, społecznej i terytorialnej spójności. Program jest współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.

Projektas „Viduramžių virtuvėje – naujas kultūrinio turizmo per sieną produktas“ vykdomas pagal Europos teritorinio bendradarbiavimo 3 tikslu Lietuvos ir Lenkijos bendradarbiavimo per sieną programą, skirtą skatinti tvarų Lietuvos ir Lenkijos pasienio regiono vystymąsi didinant ekonominę, socialinę ir teritorinę sanglaudą. Programą iš dalies finansuoja Europos Sąjungos Europos regioninės plėtros fondas



VEIKLŲ KAIMYNAI

VERTIMAS: Proflexco, Warszawa



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO  
SĄSIEDZI W DZIAŁANIU



## KĘTRZYN 23.07.2014 W ŚREDNIOWIECZNEJ KUCHNI VIDURAMŽIŲ VIRTUVĖJE



## TRAKAI 7-8.06.2014 VIDURAMŽIŲ RITERIŲ STOVYKLOS VIRTUVĖ Paroda po atviru dangumi KUCHNIA W ŚREDNIOWIECZNYM OBOZIE RYCERSKIM Wystawa plenerowa

M. Wyczółkowski i M. Wojciechowska  
Muzeum im. Wojciecha Kętrzyńskiego w Kętrzynie





Tacuinum Sanitatis,  
Lombardia/Lombardija,  
Biblioteca Casanatensis,  
Rzym/Roma

W średniowieczu dużą część dnia poświęcano na prace związane z gromadzeniem i przygotowaniem żywności. Oprócz zajęć typowo rolniczych takich jak uprawa pól, hodowla zwierząt wiele czasu poświęcano na przygotowanie posiłków. Jak wyglądała praca w kuchni, jak wyglądały kuchenne sprzęty, czym różniły się kuchnie zamkowe i kuchnie bogatych mieszczan od kuchni w karczmie czy w wiejskiej chacie? Jak wyglądał posiłek prostych ludzi, jakie potrawy przygotowywano na stoły rycerzy i mieszczan? Na te pytania znajdziecie odpowiedź na wystawie „W średniowiecznej kuchni”.

Viduramžiais didžioji dienos dalis buvo skiriama su maisto kaupimu ir gaminimu susijusiems darbams. Be įprastinių žemės ūkio darbų, pvz., darbo laukuose, gyvulių priežiūros, daug laiko buvo užimdavo valgio ruošimas. Kaip atrodė darbas virtuvėje, kaip atrodė virtuvės įranga, kuo skyrėsi pilių ir turtingųjų miestiečių virtuvės nuo užėigos ar kaimiškos trobos virtuvės? Kaip atrodė paprastų žmonių valgis, kokius patiekalus gamindavo riterių ir miestiečių stalui?

Atsakymus į šiuos klausimus rasite parodoje „Viduramžių virtuvėje“.

### Naczynia kuchenne

Najczęściej do gotowania używano glinianych garnków, jedynie w bogatszych domach znajdowały się metalowe kociołki zawieszane nad paleniskiem. Do przygotowywania posiłków wykorzystywano różnej wielkości gliniane misy oraz drewniane naczynia wykonywane przez bednarza lub toczone.

### Virtuvės indai

Dažniausia buvo verdama moliniuose puoduose. Tik turtingesniuose namuose būdavo virš pakuros



zbiory / kolekcijos Muzeum Historyczne i Archeologiczne, Elbląg

kabinamų metalinių katilėlių. Valgiui ruošti buvo naudojami įvairių dydžių moliniai dubenys ir kubiliaus gaminami arba tekinami mediniai indai.

### Naczynia stołowe

Na średniowiecznych stołach potrawy podawano w glinianych misach i na glinianych lub drewnianych talerzach a napoje w glinianych dzbanach. Do picia używano glinianych lub drewnianych kubków. Bogatsi mogli używać zastawę wykonaną z cyny lub mosiądzu, rzadziej



zbiory / kolekcijos Muzeum Historyczne i Archeologiczne, Elbląg

korzystano z naczyń szklanych i wykonanych z metali szlachetnych. W czasie jedzenia posługiwano się łyżkami i nożami.

### Valgomieji indai

Viduramžiais patiekalus ant stalo tiekdamo moliniuose dubenyse ir molinèse arba medinèse lèkštèse, o gèrimai buvo pilstomi į molinius ąsočius. Geriama buvo iš molinių arba medinių puodelių. Turtingesnieji turėjo galimybę naudoti iš alavo ar žalvario pagamintus servizus, rečiau buvo naudojami stikliniai ir iš tauriųjų metalų pagaminti indai. Valgoma buvo šaukštais ir peiliais.



XIV w., Livre du roi Modus et de la reine Ratio,  
Bibliothèque Nationale Français