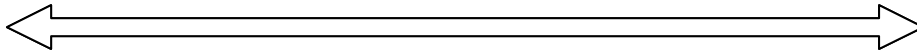


Potraviny stredovekého Slovenska



Stredoveká kuchyňa

Menšia časť slovenských poddaných si v stredoveku zabezpečovala obživu

.....,
..... a Väčšina sa venovala

V čase vrcholného stredoveku sa pôda na Slovensku tiež obrábaná

..... systémom. K základnému náradíu roľníka patrilo

..... a
..... Výnosy obilia boli

..... a roľníci si ho často museli aj

..... v tzv.

..... Obilie sa najprv.....

alebo mlelo na tzv. Z takto vyrobenej piekli prvých predchodcov dnešného Chlieb, ako ho poznáme v súčasnosti, pochádza až z storočia. Jeho predchodcom boli rôzne nekvasené

..... Najtypickejším pokrmom bola s Medzi základné obilniny patrili

..... atď. Aj prvé bezmäsité polievky a riedke kašovité omáčky pripravovali naši predkovia z obilia a

..... Medzi najrozšírenejšie patrili a Príprava jedál sa nezaobišla bez tukov. Najrozšírenejším zdrojom rastlinného oleja sa stal

....., ktorý sa okrem toho používal aj na výrobu Podobnou technickou plodinou bolo aj

..... Obilniny vo výdatnej miere dopĺňala, z ktorej sa najviac pestovala

..... bohatá na

..... Ďalej nasledovali

..... a

..... Jedálny lístok dopĺňalo aj

..... z ktorého sa obľube tešili



Stredoveká hostina

Časová os:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Zaujímavosť:

Kuchárske knihy sa nevydávajú len v súčasnosti, ale boli známe už aj v stredoveku. Na nasledujúcich riadkoch Ti priblížim svet stredovekej kuchyne. Ak budeš mať chuť, suroviny a mamka bude súhlasiť, určite si niečo vyberiete na nedeľný obed.

1. Puding

Ako urobiť výborný puding? Vezmi kozie mlieko a pol funty (250 g) mandlí. Roztlč pol funty (125 g) ryže na múku a vlož to do studeného mlieka. Vezmi slepačie prsia, ktoré by si mal nadrobno rozkúskovať. Vmiešaj ich do toho. Pridaj aj čistý tuk. Var to dostatočný čas a potom do toho vhod rozdrvené fialky. Pridaj štvrt funty cukru.

2. Pečený mozog

Toto je veľmi rozumné jedlo. Potrebujeme mozoček, múku, jablká a vajcia. Všetko sa to zmieša s korením, nabodne na ražeň a pečie. Toto sa nazýva pečený mozog. Takto sa dajú pripraviť aj varené pľúca.

3. Dobré pečivo

Nastrúhaj syr, zmiešaj ho s vajčkami a kúskami varenej slaniny. Urob dobré cesto, ktoré vyformuj do malých koláčikov. Koláčiky peč na masle alebo tuku a podávaj horúce.

Viac receptov nájdeš v kuchárke, ktorej autorom je Michael de Leone, ktorý bol notárom arcibiskupa vo Wurzburgu. Michael ju napísal v rokoch 1345 – 1354.

Zaujímavou je aj kuchárka Marxa Rumpolta, z roku 1581 a má 482 strán.

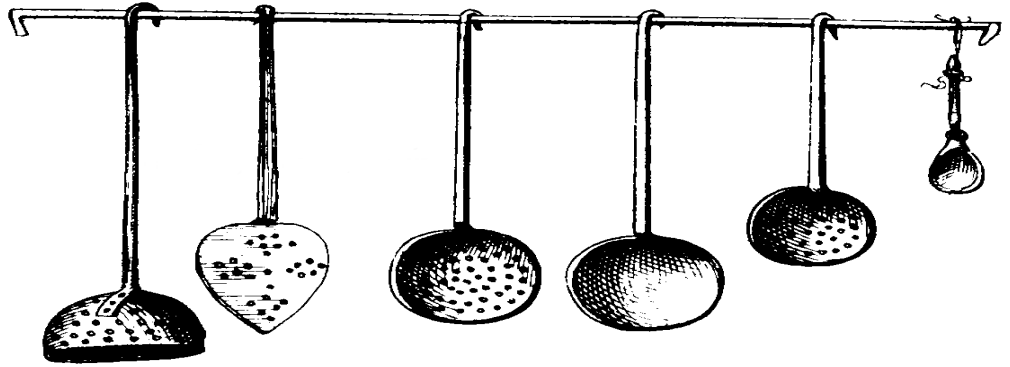
Uvádza v nej, že z vola je možné uvariť až 83 jedál. Tu sú dva recepty:

1. Varenie hlavy

Odrež rohy a kožu. V kotli ohrej vodu a spar ňou hlavu, aby zliezli chlpy. Keď je očistená uvar ju vo veľmi slanej vode. Môžeš ju ozdobiť zlatom a striebrom a keď vychladne je dobrá na jedenie a predstavuje pekné výstavné jedlo.

2. Varená hlava

Vezmi volskú hlavu, nasekaj ju na malé kúsky a uvar. Až bude ako kaša, zlej vývar a mäso rozdaj chudobným. Vývar opäť vráť a pridaj ocot. Do vody pridaj aj drvené čierne korenie a šafrán. Odoberaj tuk a vývar preced' cez vlnenú látku. Vlej ju do misy, nechaj vychladnúť a podávaj.



Stredoveké kuchynské náradie

....., a V horských a lesnatých oblastiach sa stali nedeliteľnou súčasťou stravy a rastlín.

Živočíšne pokrmy si ľudia zaobstarávali dvoma spôsobmi - a Živočíšne bielkoviny získaval ľud prevažne z mäsa a Dva prvé živočíšne druhy sa dostali na naše územie spolu s

Mäso sa nachádzalo hlavne na stoloch ale existovali aj druhy a výrobky, ktoré sú neodmysliteľné pre ľudové vrstvy. Najbežnejšou mäsitou zložkou stravy poddaných bola pripravovaná hlavne alebo Od storočia sú známe tradičné mäsové výrobky - a

Mäsový jedáľniček dopĺňala, ktorá zabezpečovala aj bielkoviny v podobe, z ktorých sa pripravoval jeden z najstarších druhov jedla -

Riečne toky a stojaté vody zabezpečovali dostatok, ktorých veľké množstvo umožnilo, že v mestách mohli vznikajú dokonca aj

Za pestrý môžeme považovať aj nápojový lístok našich stredovekých predkov. Okrem vody sa na ňom vyskytovalo aj bohaté na bielkoviny. Obľúbe sa tešili aj alkoholické nápoje. Najstarším, ktorý pili už pri kmeňových alebo rodinných slávnostiach, je Ďalší nápoj rozšírený hlavne v oblastiach - priniesli na naše územie už Klasická pálenka sa v stredoveku páčila hlavne z a

Obľúbeným nápojom bolo aj, ktorého varenie patrilo k dôležitým mešťanov, pretože jeho výroba prinášala do mestskej pokladnice nemalé príjmy. Častejšie ako mestá, však varili pivo

Pomerne pestrú stravu našich predkov doplnili nové plodiny, ktoré sa dostali na naše územie po v roku K týmto novým a veľmi významným plodinám patria a



Výroba masla v stredoveku