

Spotkanie z historią wczesnego średniowiecza: Kuchnia Słowian

Data publikacji: 9.08.2021 12:00

Ostatnie z tegorocznych spotkań z historią wczesnego średniowiecza organizowanych na Wzgórzu Zamkowym przez Zamek Cieszyn i Grupę rekonstrukcji historycznej „Cieszyński Ród z Gołyszyc” poświęcone było kuchni Słowian.

□

Ci, którzy zawitali w sobotę 7 lub w niedzielę 8 sierpnia na Wzgórzu Zamkowe mieli okazję obserwować życie we wczesnośredniowiecznym obozowisku. I choć ognisko, na którym odtwarzający życie Słowian we wczesnym średniowieczu rekonstruktorzy gotowali dla siebie strawę było nieodłącznym elementem każdego z wakacyjnych „spotkań z historią wczesnego średniowiecza”, to w tym wypadku było tematem głównym wydarzenia. W dodatku tym razem można było nie tylko popatrzeć, jak rekonstruktorzy przyrządzają strawę na wzór tego, jak mogli to robić nasi przodkowie dziesięć wieków temu, ale także skosztować.

Głównym kucharzem obozowiska był Lajos Norbert Kania z „Gotuj z Lajosem”. Na oczach obserwujących go turystów gotował m.in. zupę szczawiową z pokrzyw czy kaszę ze skwarkami. Były też potrawy ze składników, które były dostępne zarówno dziesięć wieków temu, jak i obecnie, jednak ich połączenia dzisiaj wydają się nam całkowicie nieoczywiste. Jak ogórki gruntowe z miodem czy twaróg z cebulką, ziołami oraz miodem.

(indi)

