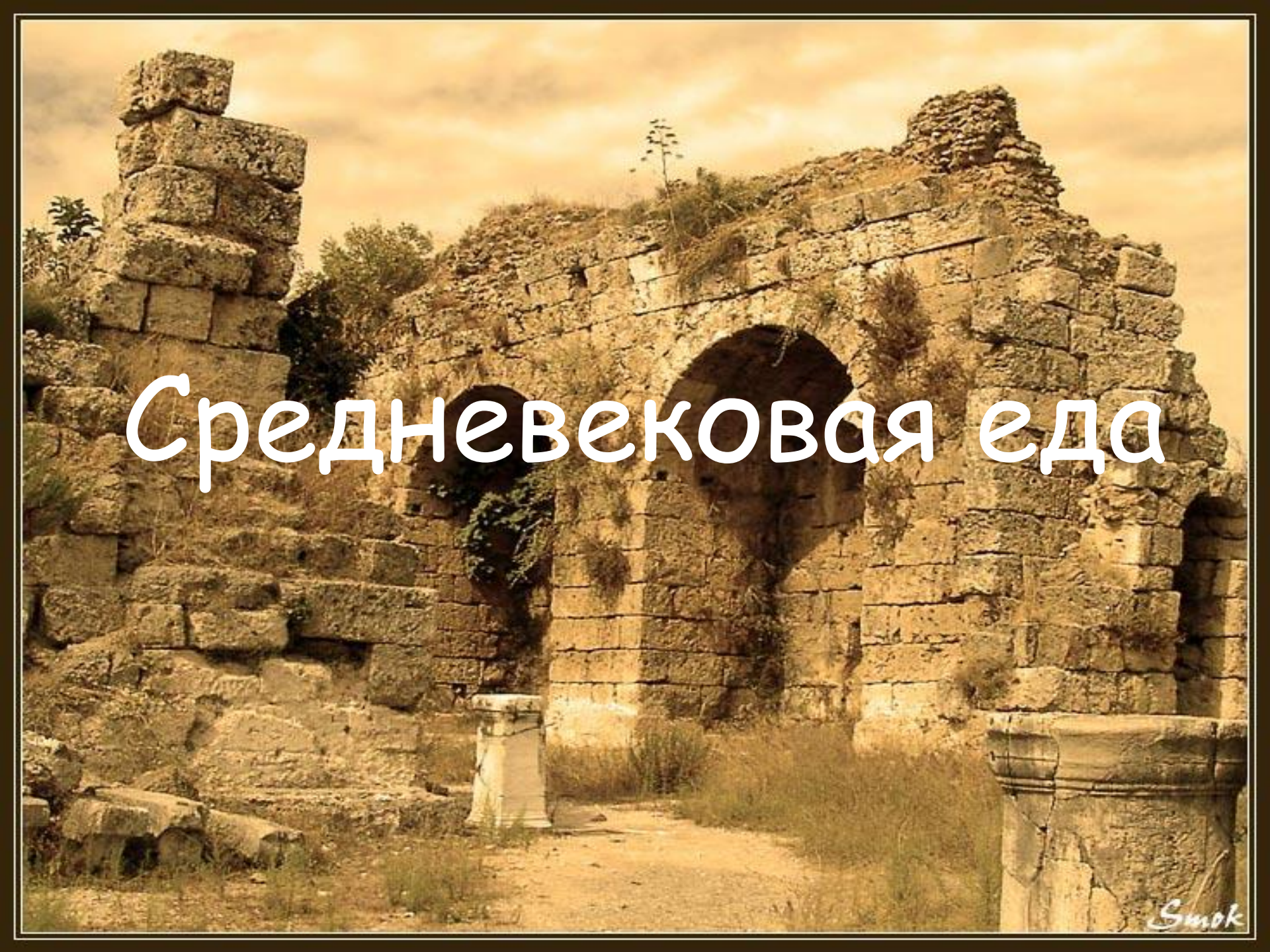

Средневековая еда

Хлеб

В средневековье белый хлеб, который делают из пшеничной муки высшего помола, предназначался исключительно для господских и княжеских столов.
Крестьяне ели черный, прежде всего ржаной, хлеб. Тем, кто хотел делать на хлебе легкие деньги, приходилось часто переступать закон. И практически везде это каралось значительными денежными штрафами.

Пекарни

В Швейцарии пекарей-мошенников вешали в клети над навозной ямой. Соответственно, тем, кто хотел выбраться из нее, приходилось прыгать прямо в зловонное месиво.

Чтобы пресечь издевательства, не дать распространиться дурной славе о своей профессии, а также для того, чтобы самим себя контролировать, пекари объединились в первое промышленное объединение - гильдию.
Благодаря ей, то есть благодаря тому, что представители данной профессии заботились о своем членстве в гильдии, появились настоящие мастера пекарного дела.

Макаронные изделия

в XV веке еще существовали запреты на приготовление макаронных изделий, так как в случае особенно неудачного урожая, мука была необходима для выпечки хлеба.

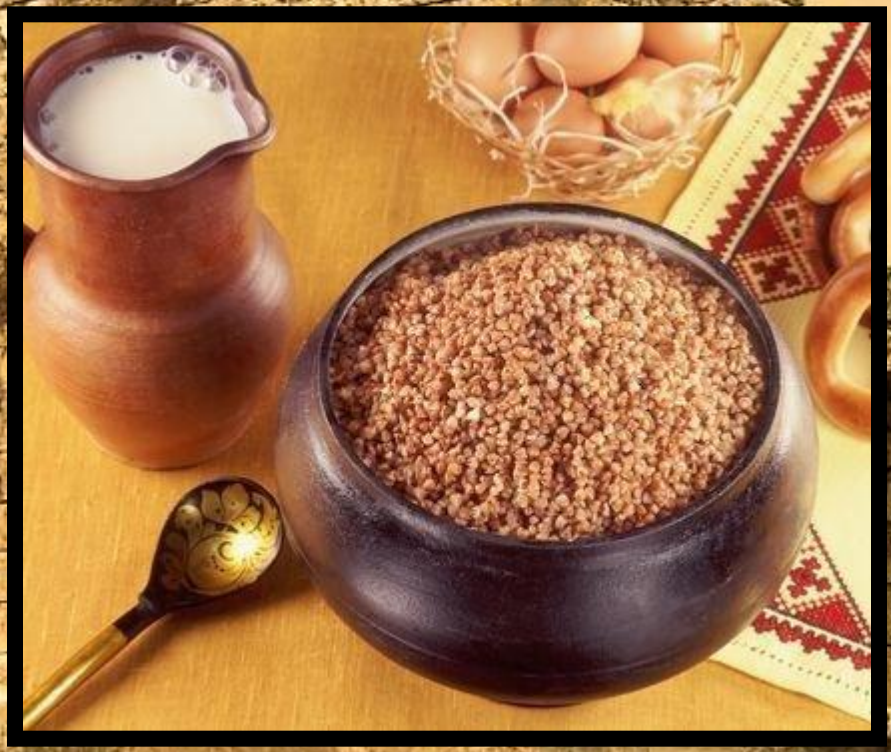
Каша и густой суп.

Вплоть до эпохи Римской империи каша присутствовала в рационе всех слоев общества, и только затем превратилась в еду для бедняков. Однако у них она была весьма популярна, ее ели три и даже четыре раза в день, а в некоторых домах питались вообще исключительно ею одною. Такое положение вещей сохранялось вплоть до XVIII столетия, когда на смену каше пришел картофель.

- Следует заметить, что каша того времени существенно отличается от наших нынешних представлений об этом продукте: средневековую кашу нельзя назвать "кашеобразной", в том значении какое мы сегодня придаем этому слову, она была твердой, твердой настолько, что ее можно было резать.
  Еще одна особенность той каши заключалась в том, что несущественно было, из чего она состоит.

Каша и густой суп.

- В одном ирландском законе VIII века четко прописано, какие слои населения, какую кашу должны были есть: "Для низшего класса вполне достаточно овсянки, приготовленной на пахте, и старого масла к ней; представителям среднего класса полагается есть кашу из перловой крупы и свежего молока, а в неё класть свежее масло; а королевским отпрыскам следует подавать подслащенную мёдом кашу из пшеничной муки и свежего молока".



Каша и густой суп.

Наряду с кашей с древнейших времен человечеству известен "обед из одного блюда" - густой суп, заменяющий первое и второе.
Он есть в кухнях самых различных культур (арабы и китайцы используют для его приготовления двойной котелок - мясо и различные овощи варятся в нижнем отделении, а на поднимающемся от него пару "доходит" рис) и также как каша он был пищей для бедняков, пока для его приготовления не стали использовать дорогие ингредиенты.

Каша и густой суп.

Особой любви к этому блюду есть и практическое объяснение: в средневековой кухне (как в княжеской, так и в крестьянской) еду готовили в котле, подвешенном на вращающихся механизмах над открытым огнем (позднее в камине). А что может быть проще, чем закинуть в такой котел все ингредиенты, которые можно достать, и приготовить из них наваристый бульон. При этом вкус супа очень легко изменить, просто поменяв ингредиенты.

Хотя археологические находки и показывают, что значительно чаще крестьяне питались перловой кашей и овощами, но мясо они также употребляли в пищу.

Мясо, сало, масло

это блюдо составляло в их рационе всего лишь 5% (а позднее, с перемещением аристократии в города - 3).К столу обычно подавали кур, гусей, овец и коз. Особое место в средневековой кухне занимало жаркое. Странным сейчас кажется нам, что жареное мясо в Средние Века зачастую еще и доваривали в бульоне, а приготовленную куру, обваляв в муке, добавляли в суп.

Мясо, сало, масло

При такой двойной обработке мясо теряло не только свою хрустящую корочку, но и вкус. Что касается жирности пищи и способов сделать ее таковой, то аристократы для этих целей использовали подсолнечное, а позднее и сливочное масла, а крестьяне довольствовались свиным салом.

Консервирование.

Высушивание, копчение и засолка как методы консервирования продуктов в средневековье были уже известны.

Консервация
Сушили фрукты
Коптили мясо, рыбу и колбасу.
Засаливали морскую рыбу

Сушили фрукты : груши, яблоки, вишню и овощи. Засушенные или высушенные в печке они сохранялись в течение долгого времени и часто использовались в кулинарии: особенно их любили добавлять в вино. Фрукты также использовали для приготовления компота. Однако полученную жидкость не употребляли сразу, а загущали и затем резали: получалось нечто вроде конфет - пра-конфеты.

Коптили мясо, рыбу и колбасу.

Это было связано в первую очередь с сезонностью забоя скота, который проходил в октябре-ноябре, так как, во-первых, в начале ноября необходимо было выплачивать натуральный налог, а во-вторых, это позволяло не тратиться зимой на корм для животных.

Морскую же рыбу, импортировавшуюся для употребления во время поста, предпочитали засаливать. Засаливали также многие сорта овощей, например, фасоль и горох. Что касается капусты, то её квасили, то есть помещали в рассол.

Приправы.

Неотъемлемым атрибутом средневековой кухни были приправы.

Причем разграничивать приправы для бедняков и приправы для богатых нет смысла, ибо позволить себе иметь специи могли только богачи. Специи использовались не только для демонстрации богатства, они также перекрывали запах, источаемый мясом и другими продуктами.
Мясные и рыбные запасы в средневековье зачастую засаливали, чтобы они как можно дольше не испортились и не стали бы причиной болезни. А, следовательно, специи были призваны заглушать не только запахи но и вкус - вкус соли. или кислятины. Специями, медом и розовой водой подслащали кислое вино, чтобы его можно было подавать на стол господам.

Зелень.

- "Радость врача и гордость повара" - так сказал о травах Карл Великий.
  Травы ценили за их лечебную силу, лечение без трав было немыслимо. Но и в кулинарии они занимали особое место.
- Южных травок, а именно: майорана, базилика и тимьяна - привычных для современного человека, в средневековье в северных странах не было.
- Зато использовались такие травы, к примеру, цветы лилии или свекольной ботве.

Миндальное молоко и марципан.

- На каждой средневековой кухне сильных мира сего помимо специй обязательно присутствовал миндаль. Особенно любили из него делать миндальное молоко (измельченный миндаль, вино, вода), которое затем использовали как основу для приготовления различных блюд и соусов, а на время поста им заменяли настоящее молоко.
- Марципан, также изготавливающийся из миндаля (тертый миндаль с сахарным сиропом), в средние века был роскошью.
  Собственно говоря, это блюдо считается греко-римским изобретением. Исследователи приходят к выводу, что маленькие миндальные пирожные, которые римляне приносили в жертву своим богам были предшественниками сладкого миндального теста (pane Martius (весенний хлеб)->Marzipan).

Мед и сахар.

Еду в средние века подслащали исключительно медом.

Хотя тростниковый сахар был известен в Южной Италии уже в VIII веке, остальная Европа узнала секрет его получения лишь в ходе Крестовых походов.
Но и тогда сахар продолжал оставаться роскошью: в начале XV столетия шесть килограммов сахара стоили столько же сколько лошадь.

Лишь в 1747 году Андреас Сигизмунд Маркграф открыл секрет производства сахара из сахарной свёклы, но и это особо не повлияло на положение вещей. Промышленное и, соответственно, массовое производство сахара началось лишь XIX столетии, и лишь тогда сахар стал продуктом "для всех".

Данные факты позволяют новыми глазами взглянуть на средневековые пиршества: только тот, кто обладал чрезмерным богатством, мог позволить себе устраивать их, так как большинство блюд состояло из сахара, и многие блюда при этом предназначались лишь для того, чтобы ими любовались и восхищались, но никак не употребляли в пищу.

Работу выполнила:

Пеклич Анна