Dawna kuchnia krakowska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3418 razy.

W Krakowie jadano dość obficie. Istniały różnice pomiędzy stołem dworu królewskiego a stołami rzemieślników, bogatego kupiectwa czy biedoty miejskiej. Różnice te nie były jednak tak ogromne jak np. w strojach. Najczęściej jadano dwa razy dziennie. Oba posiłki /południowe i wieczorne/ były złożone z kilku dań i niewiele się ze sobą różniły. Najważniejszą pozycją w jadłospisie był chleb. Już w średniowieczu krakowianie mieli do wyboru dziewięć rodzajów chlebów i ciast, nie licząc wielu odmian. Piekarnie oferowały pieczywo żytnie - chleb czarny, biały, suchary oraz pszenne - bułki, obwarzanki, precle, rogaliki, placki na oleju z makiem i serem. Na święta przygotowywano ciasto zawijanie z serem i ciastka z dodatkiem miodu. Jadano również kasze, przede wszystkim jaglaną i jęczmienną. Na przyjęciach podawano mannę delikatną kaszę z owoców traw zbieranych na łąkach. Jedzono bardzo dużo warzyw - w średniowiecznych jadłospisach widnieje ok. 25 gatunków. Najczęściej jedzono groch, kapustę, cebulę, pietruszkę. Potrawy przyprawiano koprem i czosnkiem. Dodawano pory i gorczycę. Mniej jedzono owoców. Do najbardziej powszechnych owoców należały: jabłka, śliwki, gruszki, orzechy włoskie i laskowe, wiśnie, poziomki, czereśnie. Mięso to głównie wieprzowina i drób. Najczęściej je pieczono, czasem duszono lub gotowano. Jadano także wędliny: kiełbasy, kiszki nadziewane kaszą, szynki. Jedzono również sporo ryb; wędzone, suszone. W Krakowie można też było kupić takie specjały jak: cukier, szafran gałkę i kwiat muszkatołowy, pieprz, imbir, goź dziki, figi, migdały, rodzynki. Jedzono też dużo nabiału, jaj, serów. Ser wykorzystywano do ciast, pierogów i paschy. Najbardziej powszechnym napojem było piwo, podawano je obowiązkowo do obiadu i do wieczerzy.