



Kuchnia dworska

2021-09-13

Jaka stołowali się krakowscy dworzanie? Informacje na temat stołu królów polskich w średniowieczu i renesansie czerpiemy głównie z rachunków dworskich. Rezultaty procesu rekonstrukcji kuchni dworskiej przynoszą wciągającą lekturę! Zapraszamy do zapoznania się z opracowaniem na temat kuchni dworskiej Krakowa!

„Czasy Jagiełłów były nader świetnymi dla tego miasta” – pisze w wydanym w 1905 r. przewodniku po Krakowie Ambroży Grabowski. I trudno się z nim nie zgodzić. Miasto kwitnie, głównie dzięki przebiegającym przez nie szlakom handlowym. Mnogość towarów przechodząca przez ręce krakowskich kupców oszałamia. Jednym ze znaczących odbiorców sprzedawanych produktów jest dwór królewski.

Na dworze jadano dwa razy dziennie, podstawowymi posiłkami były: wczesny obiad prandium i wieczorna cena. Do wyboru było co najmniej kilkanaście potraw. Co ciekawe, literaturze nie ma mowy o śniadaniach. Rachunki królowej Jadwigi wspominają zaś o lekkim wieczornym posiłku collatio, na który składał się zwykle biały chleb i piwo.

Uważne studiowanie wielu źródeł, z pozoru często niezwiązanych z kuchnią, pozwala nam dowiedzieć się czegoś więcej. Na szczęście, im bliżej czasów nam współczesnych, tym obraz staje się pełniejszy a opowieść o kuchni nabiera prawdziwego smaku!

Całe opracowanie dostępne jest [TUTAJ](#).

Opracowania dotyczące dziedzictwa kulinarnego Krakowa na przestrzeni wieków, autorstwa Magdy Wójcik, zostały wykonane w ramach realizacji [projektu „Slow Food - CE”](#) współfinansowanego ze środków programu INTERREG Europa Środkowa.