

30 marca 2022



Potrzeby ogrodne w staropolskiej kuchni. Muzeum zaprasza

**W niedzielę 3 kwietnia Muzeum Narodowe w Kielcach - dawny Pałac Biskupów Krakowskich zaprasza na kolejne spotkanie z cyklu "Niedziela w Muzeum".
Początek - godz. 12.00.**

Stanisław Czerniecki, autor wydanej w 1682 roku książki kucharskiej Compendium Ferculorum, wśród licznych produktów niezbędnych w spiżarni i kuchni staropolskiej wymienia „potrzeby ogrodne”. Wlicza się w nie oczywiście warzywa, ale nie tylko:

„Kaulefiory, karczochy, kardy, szparagi, bulwy, kaulerepa, kapusta włoska, brochul, wino w gronach, agrest, selery, sałaty różne, śpinak, szczaw, popie jajka, chmiel, ogórki świeże i słoje, kapusta biała, kapusta kwaśna, pasternak, rzepa, ćwikła, botwina, melony, kwiecie różne, rozmaryn, majeron, kolender, jałowiec, liście winne, figowe, etc. etc.”

O ogrodach warzywnych oraz wykorzystywaniu jarzyn w staropolskiej kuchni będzie można usłyszeć na kolejnym wykładzie z cyklu Niedziela w Muzeum, który poprowadzi Artur Rakowski.