

IL MEDIOEVO IN CUCINA

Durante il Medioevo, nelle case dei nobili e nei castelli, si cucinavano sotto i camini spiedi giganteschi carne di selvaggina: cervi, cinghiali, conigli, uccelli, daini e grandi pesci.

Però non tutte le carni e i pesci si consumavano subito. Buona parte veniva salata e conservata sotto sale (a ngandarat) perché potesse durare tutto l'inverno, quando la caccia e la pesca erano scarse.

SPEZIE E SALSE

La carne che era stata conservata sotto sale veniva cotta bollita, ma per renderla più gustosa veniva aromatizzata con le spezie che si conservavano in barattolini di terracotta.

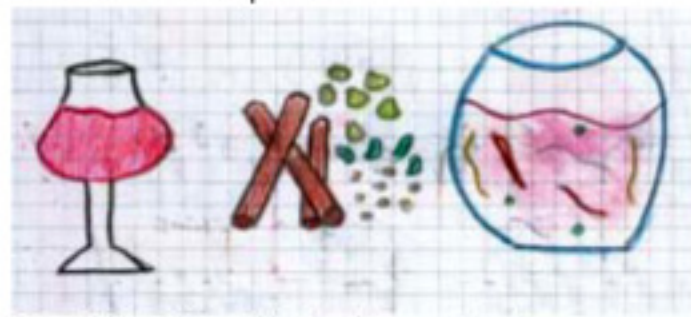
Curiosità

Lo zafferano era chiamato "oro giallo"

Era la spezia più preziosa, perché oltre a dare colore al pesce e alla carne che conservavano, rendeva lucidi i capelli.

Ecco una salsa medioevale!

Si mescolano: cannella, pepe, zenzero, garofano con vino aspro. Questo miscuglio si usava per aromatizzare gli arrosti di carne e di pesce.



Sulla tavola dei poveri la carne della selvaggina era rara. Si mangiava con parsimonia la carne di animali che venivano allevati: polli, oche, anitre.

Si consumavano molti legumi, uova e verdure.

