

6A klasė

Vasario 26d., 2022m.

Mokinio vardas:

Tėvelių parašas:

Ačiū mokiniams už dvidešimt pirmąjį šeštadienį mokykloje!

Namų darbai:

GRAMATIKA:

Atlikite pratimą Gramatikos knygos 68p. viršuje. Eilėraštyje pabraukite būsimąjį laiko veiksmažodžius, tada juos pakeiskite į esamojo laiko veiksmažodžius ir įrašykite šalia tiesiai į knygą.

SKAITYMAS:

1. Perskaitykite kitoje lapo pusėje esantį tekstą „Apie maistą Lietuvos Didžiojoje Kunigaikštystėje“.
2. Pirmoje pastraipoje raskite ir pabraukite: 5 būtojo kartinio laiko veiksmažodžius.
3. Atsakykite į klausimą, esantį teksto gale.

Jei jūsų vaiko nebus mokykloje, prašau pranešti el.paštu: lankomumas@maironis.org arba brūkštelėkite man. Ačiū!

Iškilius klausimams prašau skambinkite tel: 708-926-1618 arba rašykite el. paštu: lsmilgyte@maironis.org.

Mokytoja Laima Smilgytė

Apie maistą Lietuvos Didžiojoje Kunigaikštystėje

Maisto kultūra Lietuvos Didžiojoje Kunigaikštystėje (LDK) vystėsi pamažu. Mindaugo laikais tiek didikai, tiek eiliniai gyventojai valgė itin paprastą maistą: apie 60 proc. raciono sudarė javai ir grūdai, 20 proc. – mėsa, likę – pieno produktai. Vėliau atsirado takoskyra. Vytauto ir Jogailos laikais didikai jau valgė atsivežtines daržoves bei prieskonius.

Daug įtakos lietuvių virtuvei padarė Hanzos pirkliai, kunigaikščio Gedimino pakviesti amatininkai bei pranciškonai vienuoliai, žydų bendruomenė, iš kurios iki dabar turime bulvinius patiekalus, tokius kaip kugelis ar cepelinai. Taip pat įtakos darė ir didikų ryšiai su vokiečių kultūra. Juk Vytautas Didysis net keletą metų gyveno Vokiečių ordino pilyse, iš ten vežėsi žinias. Radvilos net samdė vokiečių virėjus. Seniausia LDK žinoma receptų knyga – XVII a. pab. Radvilų virėjų užrašai. Tai buvo austriškos receptų knygos vertimas.

LDK virtuvėje netrūko įvairiausių prieskonių, net šafrano. Kuo daugiau prieskonių maiste, tuo puotos organizatoriui daugiau garbės, nes atvežtiniai prieskoniai buvo itin brangūs. Gotikos vakarienės buvo riebios ir itin gausios, jos užtrukdavo ilgai. Kuo aukštesnė padėtis, tuo meniu – mažiau subproduktų. Nemėgo valgyti to laikmečio žmonės ir kiaulienos. Vytauto ir Jogailos gyvavimo metai buvo pirmieji dokumentuoti metai kulinarijos istorijoje. Iš dvaro sąskaitų galima sužinoti, ką didikai valgydavo per pietus.

1415 metų rugpjūtį, keliaudamas po Lietuvą, karalius pietavo su karaliene ir dvariškiais. Karaliaus Jogailos pietums paruošti sunaudotas jautis, du avinai, paltis lašinių, 60 vištų, 4 žąsys, 4 riebus gaidžiai, 200 kiaušinių, gorčius sviesto, grietinės, pieno, 30 sūrių ir 5 oktualijos (viena oktualija – apie 1,44 litro) alaus. Ir čia tik karaliaus pietums.

Karalienės pietums paruoštas dar vienas jautis, 2 avinai, pusė palties lašinių, 40 vištų, 3 riebus gaidžiai, 100 kiaušinių, gorčius sviesto, grietinė, pienas, kriaušės ir 3 oktualijos alaus.

Kunigaikščio Aleksandro pietums – dar 8 vištos, ketvirtis gabalo mėsos ir 5 oktualijos alaus. Įsivaizduojate, kiek jie valgė? Tokį itin sotų ir riebų maistą didikai nuplaudavo alumi, kuris tuomet nebuvo laikomas alkoholiu – prilygo kompotui.

Viskas buvo saldinama medumi. Net ir kai 15 a. pab. atsirado Lietuvoje cukrus.

LDK laikais buvo valgoma – rankomis. Joms nusivalyti pasitarndavo dubuo su vandeniu bei staltiesės kraštėlis. Servetėlės ant stalų Lietuvoje atsirado tik daug vėliau.

Didžiausi desertai LDK laikais buvo agurkai su medumi, kurie tuo metu buvo laikomi vaisiais. Kaip ir ankštiniai žirniai. Skanaudavo didikai ir atvežtinius obuolius, kriaušes, vyšnias, slyvas.

.....
Koks LDK laikais buvo didžiausias desertas?