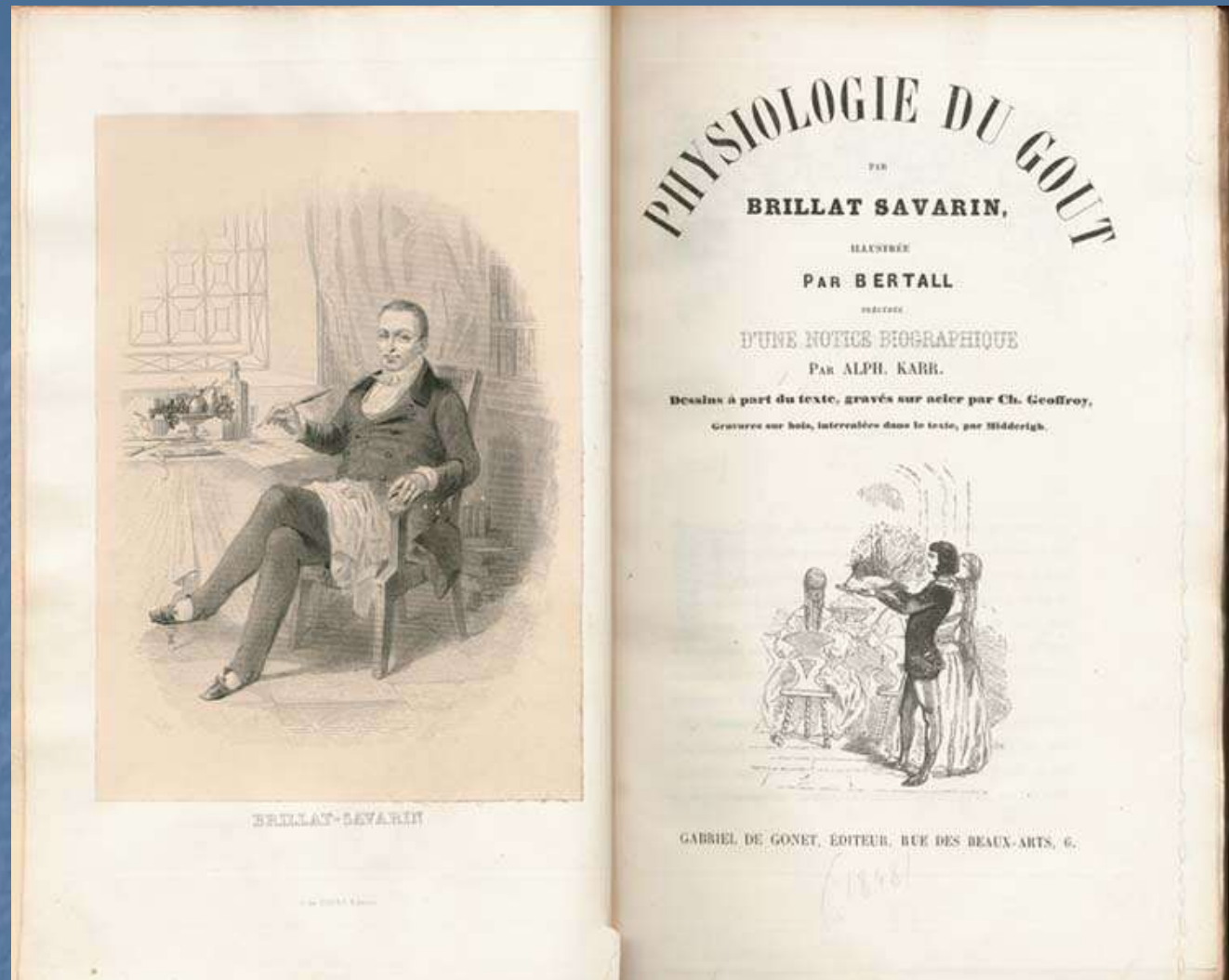


Gasztronómia a kalocsai érseki udvarban

Bepillantás a 18. századi érseki konyhába



A modern gasztronómia atyja: Brillat-Savarin



- „A nemzetek sorsa attól függ, hogyan étkeznek.”
- „Mond meg mit eszel, s megmondom, ki vagy.”
- „A gasztronómia mindannak intelligens ismerete, ami összefügg a táplálkozással”.

"Amíg nem kereszteltek el rólad ételt, addig nem vagy halhatatlan"



Ez a krémes süteménycsaládot 1845-ben Brillat-Savarin tiszteletére savarinnak (vagy savarine) nevezte el.

A savarint nevezik részeges francia kalácsnak is, mivel ez egy alkoholos-cukros sziruppal átítatott kelt tésztaféle, amit aztán tejszínes krémmel megtöltenek.

„egy új fogás felfedezése több örömet okoz az emberiségnek, mint egy csillag felfedezése” (Brillat-Savarin)

Arthur és Auguste Julien, párizsi cukrászok készítették először. A receptúrát sokáig igyekeztek titokban tartani.



„a sajt nélkül végződő vacsora olyan, mint egy félszemű szépasszony” (Brillat-Savarin)



A képen látható sajt fajtát az ő tiszteletére Brillat-Savarin sajtnek nevezték el 1930-ban.



- *"azoknak, akik gyomorrontásban szenvednek, vagy akik lerészegednek, sejtelmük sincs az evés és ivás alapelveiről."* /Brillat-Savarin/
- A szó a görög **gaszter**, vagy **gasztrosz** szóból származik, mely gyomrot jelent.
- A gasztronómia kifejezés csak a 19. században terjedt el az európai szóhasználatban. Az viszont sokkal korábbi gondolat volt, hogy a lakmározás filozófiájával foglalkozni kell, elsősorban a hummanista szerzők munkáinak köszönhetően. Ők pedig sok ókori írókat fedeztek fel újra és használtak fel írásaikhoz, pl. Apiciust, Pliniust és Galenust. Brillat-Savarin fenti idézetének szellemisége, a megfelelő élvezetek és a jó egészség közti egyensúly vezérelv lett
- A **gasztronómia** a kultúra és az ételek találkozásának tudománya és művészete. Ide tartozik a terítés, felszolgálás, ételkészítés és az étkezés. Tehát az étkezés kultúráját, a magas szintű szakácsmesterséget, ínycsmesterséget egyaránt magában foglalja.
- Az étkezés története egyidős az emberiséggel. Az alapanyagok ismerete, felhasználási köre, a konyhatechnikai műveletek komoly változásokon mentek keresztül. Némelyik forradalmi változást hozott.
- Nemzeti hagyományok és szokások beépülése az étkezési kultúrába. Ezt szoktuk „konyhának” nevezni.

Inventarium Rerum

*Per recentior donatum Archiepiscopum
Colocensem Adamum e Liberis Baronibus
Pattachies de Tajesda. ad usum in Archi-
Episcopatu Successoris sui relictarum
die 25^o 1673 Anno 1184 emanatum*

INVENTARIUM RERUM

Per recenter denatum Archi-Episcopum
Colocensem Adamum e Libervis Baronibus
Pattachies de Zajesda, ad usum in Archi-
Episcopatu Successoris sui relictarum
die 25^a Ibris Anno 1784 emanatum

„Azon dolgok leltára, melyeket a nemrég elhunyt Zajezdai báró Patachich Ádám kalocsai érsek az érseki székből őt követő utódai használatára hagyott, kelt 1784. szeptember 25-én.”

Inventarium.

11
Ich bin auf Befehl Sr. Excellenz des Hoch- und Hebräer-
Raths Herrn Adam Patachich Colasser Guldschreiber zurück geblieben,
und ihm Fundo instruits persönlicher Mobilien, und Papiere übergeben,
wie folgt:

Érseki vagyon

Conventio Collonichiana
(1715/. évi 6 tc.)
határozta meg
az öröklés rendjét

Törzsvagyon

Személyes vagyon:

Az elhunyt rokonsága
örökölte

**Könyvgyűjtemény,
Templomi
felszerelés:**
az egyházmegye örökölte

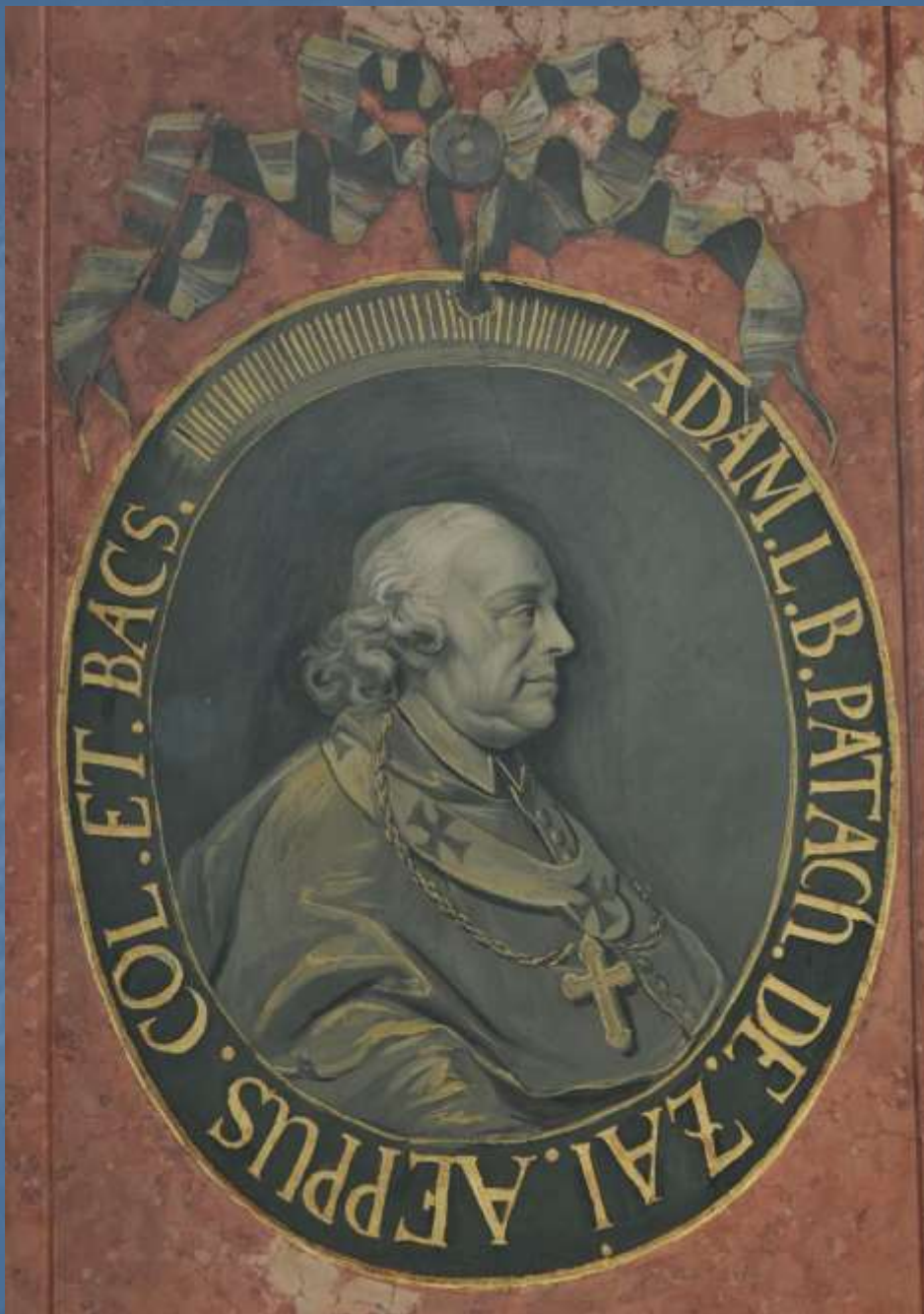
**Fundus/
birtokállomány,
ingatlan**

**Fundus
Instructus/ Házi
és gazdasági
felszerelések**



**Patachich
Ádám**

**Joseph Hickel,
1777.**



**Patachich Ádám érsek
(1776-1784)**



**Patachich Ádám időskori
portréja**

Ismeretlen festő, 1780-as évek.

Zajezdai Patachich Ádám főbb életrajzi adatai

- **1716:** a Károlyváros melletti Kastel nevű családi kastélyban született
- **Tanulmányok:** Zágráb, Graz, Bécs, majd a római Collegium Germanicum et Hungaricum
- **1738:** pappá szentelték a római Lateráni Bazilikában
- **Verboveci plébános,** kisebb egyházi címek, majd **1741:** zágrábi kanonok, **1751:** novi püspök
- **1751-1759:** Bécsben a királyi kancellária tanácsosa
- **1759-1776:** nagyváradi püspök
- **1776-1784:** kalocsai érsek
- **1784:** meghalt Kalocsán.

Patachich Ádám személyiség jegyei

- Sokrétű, művészeteket és tudományokat támogató gyakorlat
- Szerteágazó építészeti tevékenység
- Könyvtár alapítása
- Esztétikus, minőségi műalkotásokkal és műtárgyakkal díszített lakókörnyezet
- Zenekar szervezése
- Művészek támogatása
- Művészekből és tudósokból álló környezet
- Tehetséggondozás: tehetséges ifjak tanulmányainak pártolása, később is útjuk egyengetése.

Mecénási tevékenysége nagyváradi püspöksége idején

- Folytatta a székesegyház megkezdett építését
- Az új székesegyház körül egyházi központ kiépítése: püspöki rezidencia és kanonoki lakóházak
- Papképzés feltételeinek javítása: új szemináriumi épület emelése
- A római egyházzal unióra lépett, bizánci rítusú hívek (görögkatolikusok) lelki gondozása, egyházi központjuk kialakítása
- Zenekar szervezése
- Könyvgyűjtés



A nagyváradai Szent László székesegyház



Nagyvárad püspöki palota











Nagyváradai zenekara

- Karmesterek: 1758-1762 Michael Haydn, 1764-1770 Karl Ditters von Dittersdorf
- Zenekar létszáma: 34 fő. Fele része hivatásos művészekből állt, másik felét műkedvelők tették ki.
- Művek nyelve: latin.
- Koncertek és színházi előadások hetente kétszer, ill. a jelentősebb ünnepek alkalmával a püspöki palotában.
- 10 teljes opera, kantáta és oratórium szövege maradt fenn szereposztással együtt.
- A Pressburger Zeitung is hírt adott róluk.
- 1770-ben Patachich püspöknek fel kellett oszlatnia zenekarát

LELUS
Pastorum Bethlemiticorum
In
Cognoscendo, et Amando
Verbo Divino
In Terris Hospite
Recens Natio.



EXCELLENTISSIMO
Illustrissimo, ac Reverendissimo
Domino Domino

AD DEAM O,
E L. B. EP. A. C. H. I. C. H.
DE Z. A. I. E. D. A.,
Ecclesiae Magno-Varadiensis
E. P. I. S. C. O. P. O

Incliti Comitatus Bihariensis Supremo, ac Perpetuo
Comiti, S. C. et Apostolicae Majestatis Actuali Intimo Senatus
Consiliario.

ANNUM

Dici Onomastica

Recursum Celebranti

In devotissimi animi Testimonium

Drammaticae, ac Melicae expressus per
Venceslaum Biehl Episcopum Excellentiae
Clientem humillimum, nec non a Reliquis
Cathedralis Ecclesiae Magno-Varadiensis
Et dictae Excellentiae Episcopalis Cammarae
Musicorum Choro productus.



A nagyváradai bibliothéka



- 1760-as években már volt könyvgyűjteménye.
- Könyvtárosa: Giacomo Mariosa.
- Könyvbeszerzések: bécsi Joseph Krüchten, pesti Johann Michael Weingand és más ágensek útján.
- Az új püspöki palota könyvtármének idealizált rajza ismeretes a Giacomo Mariosa által 1774-ben összeállított katalógus címlapjáról. Ekkor már 7825 kötetet számlált a gyűjtemény.
- Feltehetően a földszinten, a díszterem alatti nagyteremben kapott volna helyet.

Mecénási tevékenysége kalocsai érseksége idején

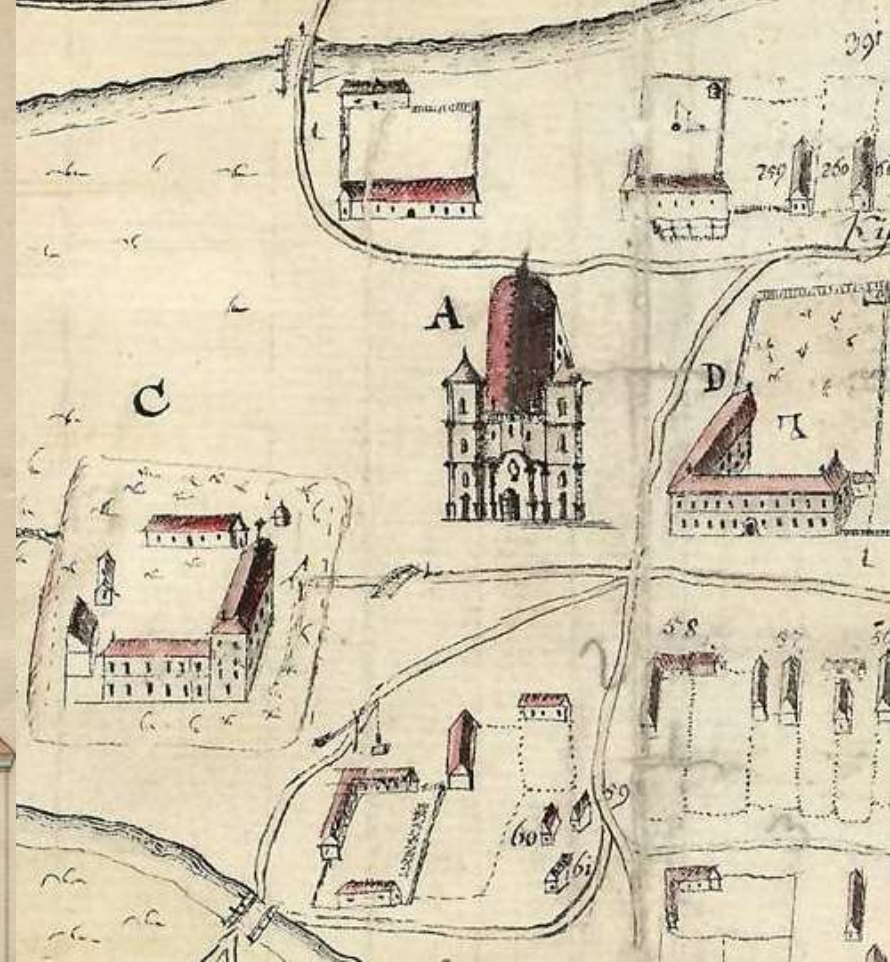
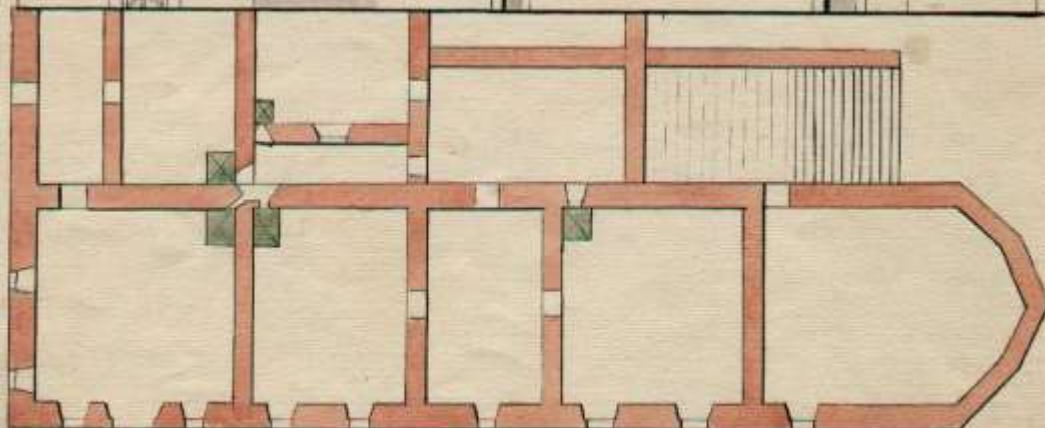
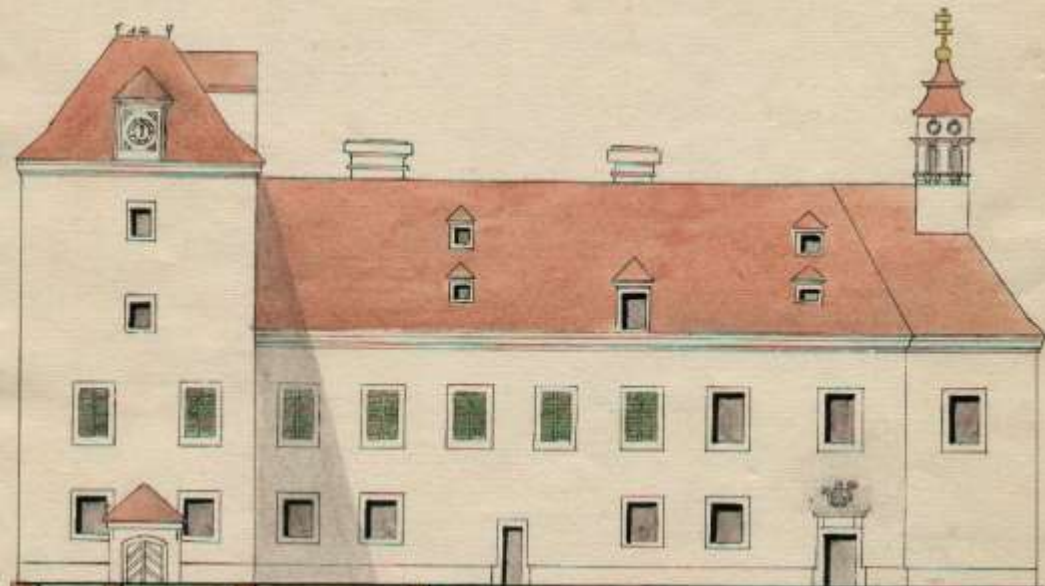
- Érseki rezidencia kérdésének megoldása
- Az érseki palota elkészült részeiben a belső dekoráció igényes kialakítása
- Könyvgyűjteményének elhelyezése, könyvtár alapítása
- Fiók-Árkádia: tudós kör létrehozása

RESIDENTIA
ARCHIEPISCOPALIS
COLOCENSIS:

Delineata per Ignatium Bésány in
Coovictu Archi Episcopali Bathya
riano Colocet

Anno M DCC LXXIV.

Ignatius Bésány

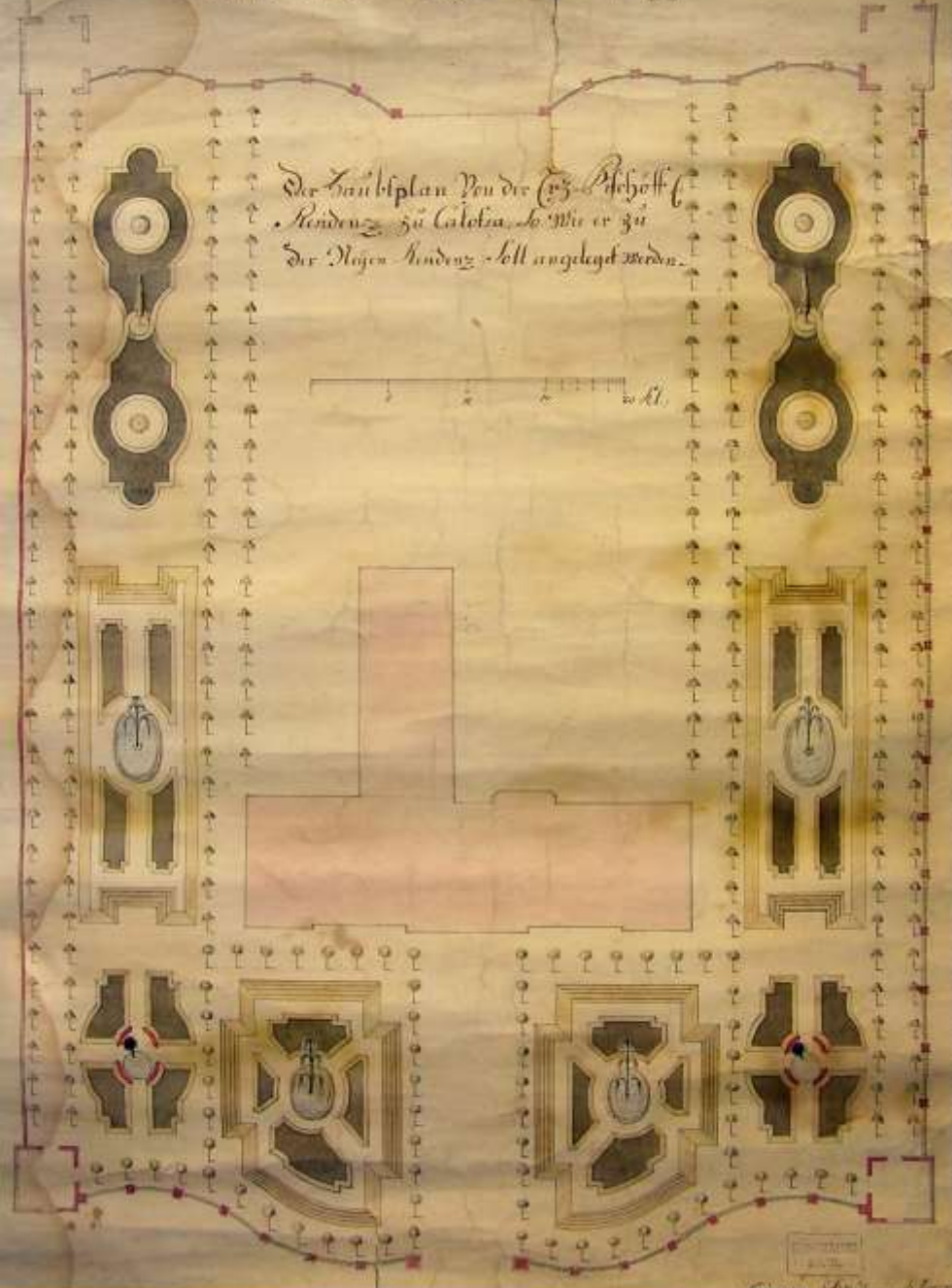


**A kalocsai érseki lak
Batthyány József érsek
(1760-1774) idején**

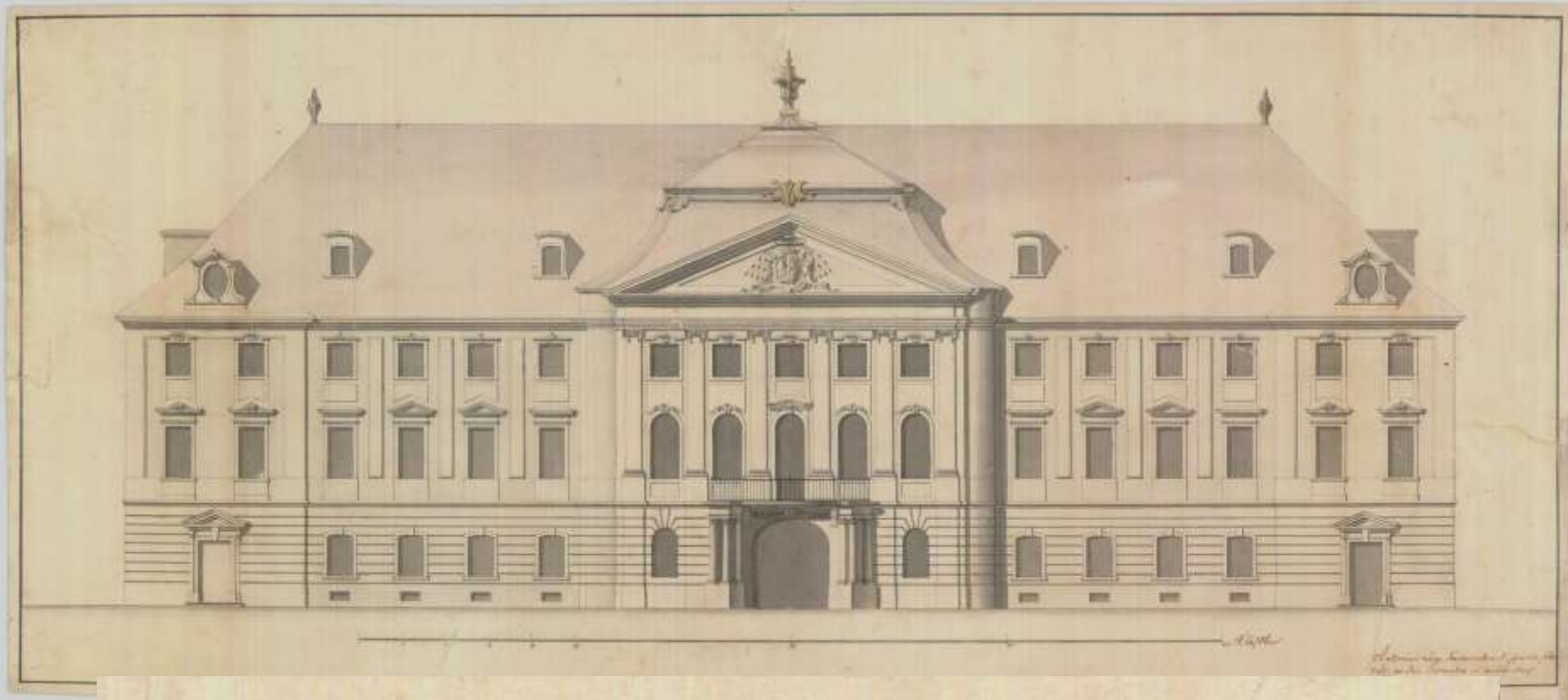
Hinder der Residenz ist der Grosse Garten
so aber 100 Kl. Lang sich erstreckt.

Der Hauptplan Von der Erz-Bischöflichen
Residenz zu Calocia, so wie er zu
der Neuen Residenz soll angelegt werden.

10 Kl.



Oszwald Gáspár piarista
építész 1774-ben
készült francia
kerttervrajza



Antonius Leon. Kronovetter, A. S. p. n. a. i. s. p. l. a. c. e.
ord. ac Jur. Geometra et Architectus.











Newton-ábrázolás Patachich Ádám kalocsai könyvtártermében



Junner Stuhl 1
 Tischst. über dem Sofa 1
 Ein Cabinet über dem Sofa, Dessert, Kellert.

Die Quellen, Lanchambre,

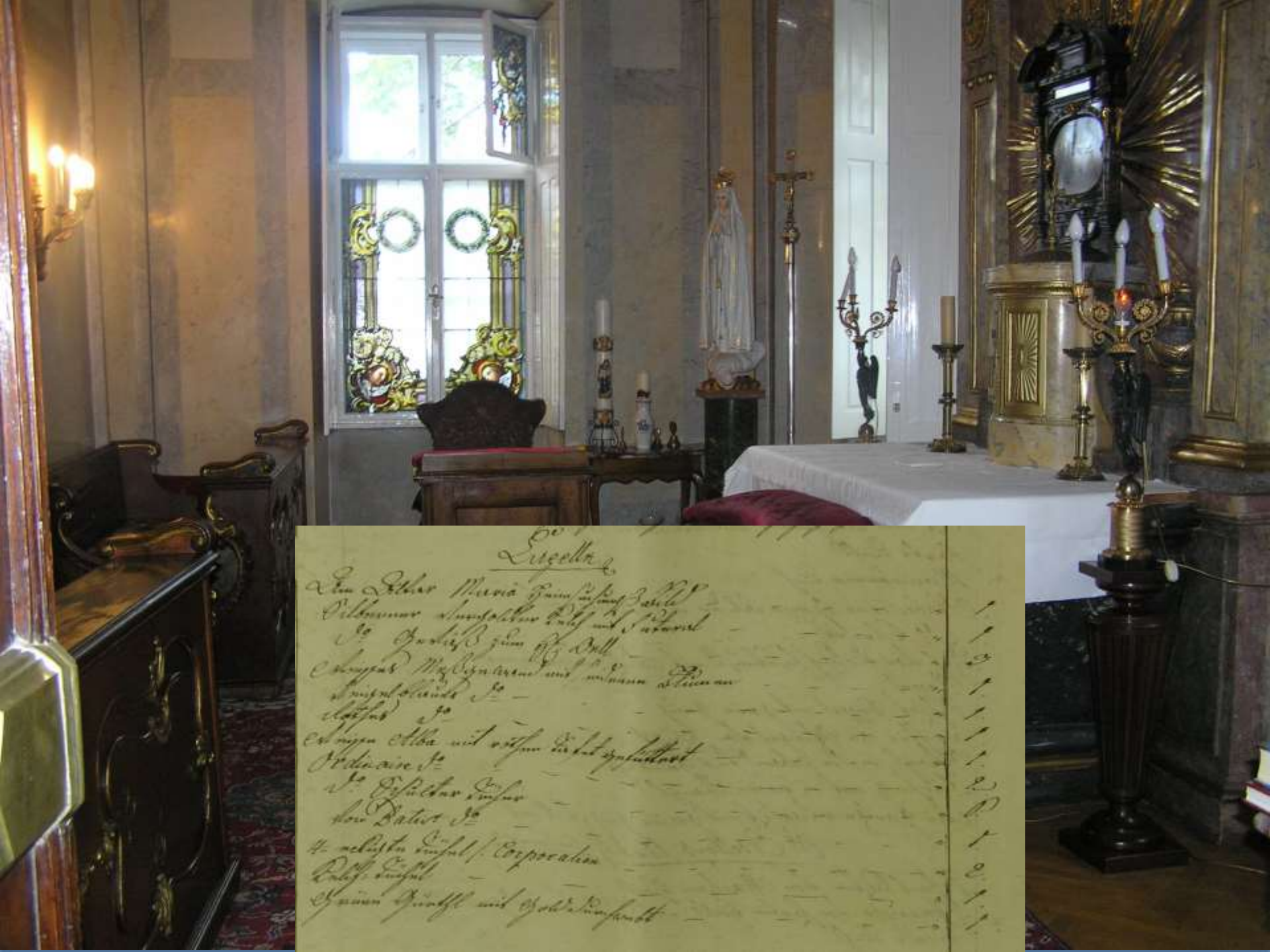
Messingene Tisch und Stuhl, rund 2. Louffes 1
 Porcellane Tisch und Stuhl 2
 Tisch über dem Sofa, selbständ. Tisch und zwei andernum liegen 4
 Doppel und vierter Dessert und Kellert. 12
 Kuffen und Stuhl 1
 Fude Tisch 1
 Schreibtisch 1
 Ein Cabinet über dem Sofa, Dessert, Kellert. 1

Paar

Schöne Tisch Stühle 1
 Spinn Tisch 1
 Ein Doppel gesch. und 1. Tisch 1
 Tisch Kuffen 1
 Kuffen und Kellert. 1

Credenz

Porcellane Tisch 24
 Porcellane Tisch 13
 Schöne lackirte. Holzene Tisch 10
 Tisch Stuhl 20
 Spinn Tisch 8
 Ein Tisch 1
 Schreibtisch und 2 Stuhl 28
 Tisch Stuhl 28
 Tisch Stuhl 2
 Tisch und Stuhl 2
 Porcellane Tisch Kuffen 4
 Schöne Tisch Kuffen 1
 Tisch Stuhl 2
 Tisch Stuhl 8
 Tisch Stuhl 1



Excellenz

| | |
|--|---|
| Dem Oberen Maria Theresia Kaiserin | 1 |
| Verhonor. kaiserlicher Rath und Oberster | 1 |
| der Justiz zum Hof Rath | 1 |
| Erh. Rath Maximilian von Saurheim | 1 |
| Landesrathe | 1 |
| Erh. Rath von Albe mit vort. Rath | 1 |
| Verhonor. Rath | 1 |
| der Justiz Rath | 1 |
| von Dietrich | 1 |
| 4. verordneten Rath / Corporation | 1 |
| Rath Rath | 1 |
| Erh. Rath Rath und Hof Rath | 1 |





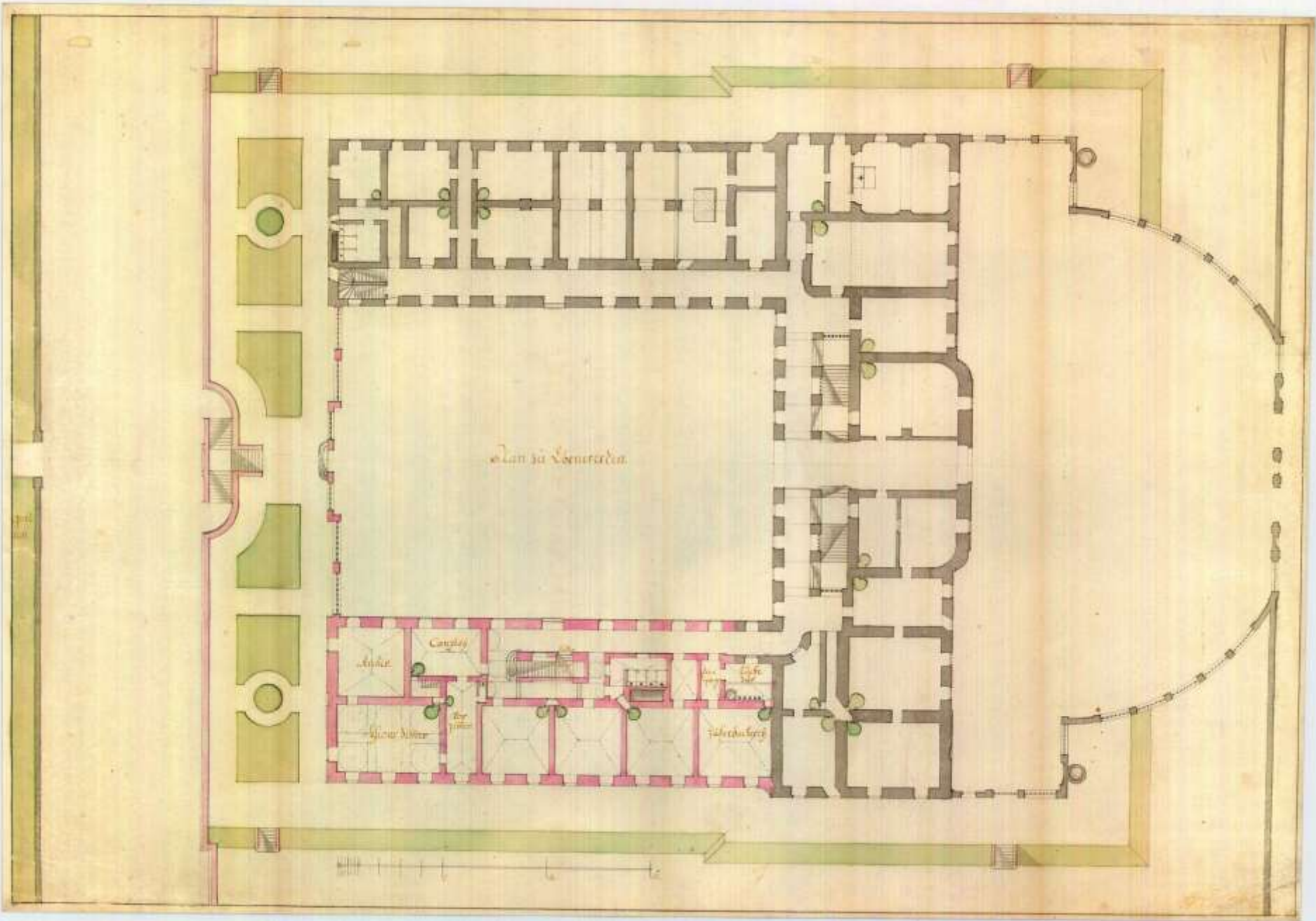






Az érseki konyha

- A konyha és a hozzátartozó helységek perifériális elhelyezkedése
- Az érseki konyha feladata a rezidencián élők és a személyzet ellátása
- A konyhai személyzet hierarchiája
- A reneszánsz konyha továbbélése
- Francia tálalási rendszer
- Hármass tagolású étkezési rend a középkori kettes tagolási renchez képest
- Az „Újvilág” jövevényei, a kávé, a tea és a csokoládé is megjelent Kalocsán



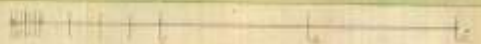
Salon zu Comestible

Küche

Cantina

Brotkammer

Speisekammer



A konyhai személyzet hierarchiája

- Az érseki udvartartás élén az udvarmester állt. Több szobából lakrésze a földszinten helyezkedett el. Mellette volt az ún. conservatorium (raktár).
- A keleti szárny végében, a földszinten található konyha és kamra közelében helyezkedett el a konyhamester (főszakács), a szakács, a pék, az ezüst készletek tisztántartásáért felelős „ezüst mosónő”, a konyhai írnok (konyhai sáfár) és a konyhai személyzet szállása
- József cukrász és az étkezési ceremóniákért felelős asztalnok szobája az első emeleten, a díszterem és a kisebbedlő közelében volt

in Colona Cathedral zu dieser Zeit

Chor-Meister Zimmer

| | | | | | | |
|----------------------|---|---|---|---|---|---|
| Prof. Sutter | - | - | - | - | - | 2 |
| Prof. Püch | - | - | - | - | - | 0 |
| Mietwagen mit Soffen | - | - | - | - | - | 2 |
| a. Sitten Einreden | - | - | - | - | - | 2 |
| Je Sutter Einf | - | - | - | - | - | 1 |
| Je Pappal | - | - | - | - | - | 1 |
| Je Waff | - | - | - | - | - | 1 |

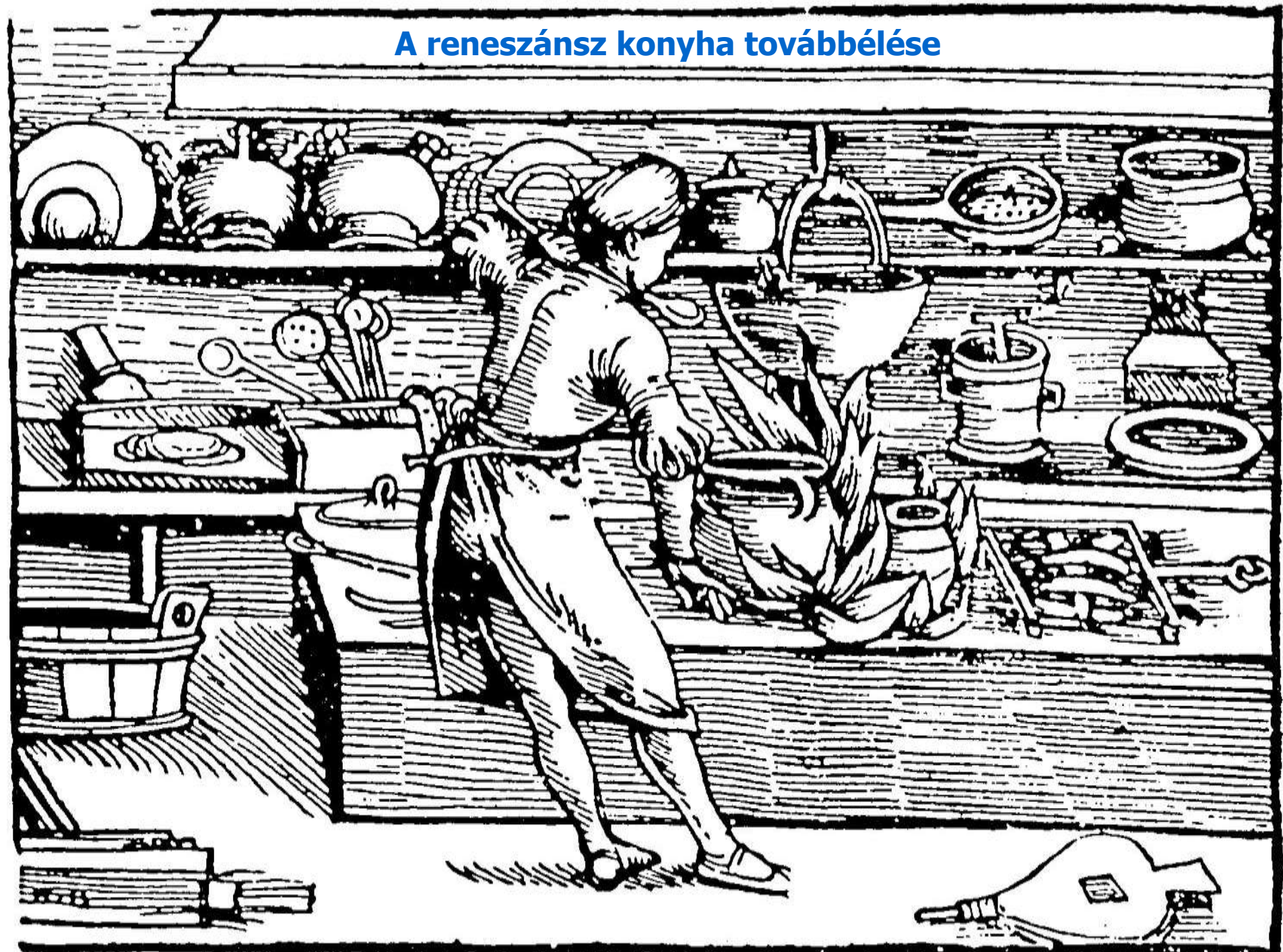
Velter-Chäferm St

| | | | | | | |
|------------------------|---|---|---|---|---|---|
| Chäfer Sutterheit | - | - | - | - | - | 1 |
| Prof. Püch | - | - | - | - | - | 1 |
| Mietwagen, samt Soffen | - | - | - | - | - | 1 |
| a. Sutter Soffen | - | - | - | - | - | 1 |
| Chäfer Einf | - | - | - | - | - | 2 |
| Pappal | - | - | - | - | - | 2 |
| Waff | - | - | - | - | - | 2 |
| Chäferung mit Einf | - | - | - | - | - | 1 |

2. Chor St

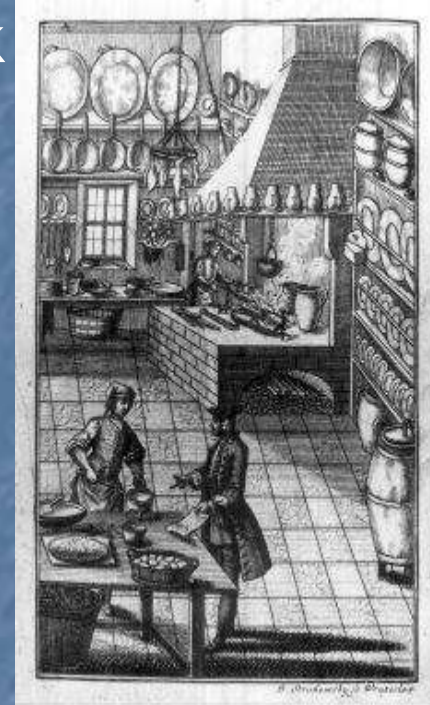
| | | | | | | |
|---------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| Chäfer Sutterheit | - | - | - | - | - | 2 |
| Prof. Püch | - | - | - | - | - | 2 |
| Mietwagen, samt Soffen | - | - | - | - | - | 2 |
| a. Einreden | - | - | - | - | - | 2 |
| Sutter Soffen | - | - | - | - | - | 2 |
| Sutter Einf | - | - | - | - | - | 1 |
| Chäfer St mit Chäfer-Sutterheit | - | - | - | - | - | 1 |
| Pappal | - | - | - | - | - | 2 |

A reneszánsz konyha továbbélése



A reneszánsz konyha továbbélése

- A sütés-főzés helyszíne: tűzpadka, kandalló kemence
- A kandallóban láncra függesztett, kampóra akasztott üstöket, nyársszerkezeteket használtak
- A tűzpadkán nyeles fémedényekben ill. háromlábú, vasból készült állványra helyezett lábosokban főztek. Nagyszámú nyeles fémedény (Kastrol) és serpenyő használata, pl. a kalocsai konyhán 45 darab. Üstök és fazekak jelenléte a konyhában.
- Elkészített ételek: nyárson sülték, különféle raguk. A mártásokat külön szószos edényekben tálalták.
- Markáns és pikáns fűszerezés: gyömbér, szerecsendió, sáfrány, szegfűszeg és virága, bors. A hagyatéki leltárban több, bádoggból készült fűszertartó dobozka szerepel.

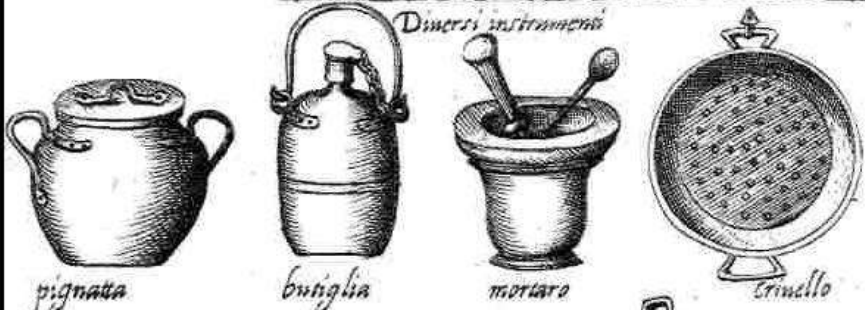




A photograph of a wooden table with a marbled top and four legs. The table is made of dark wood and has a rectangular top with a marbled pattern. The legs are straight and have small metal caps at the bottom. The table is set on a light-colored wooden floor against a plain white wall.

Trancsírozó asztal a kalocsai érseki konyhán

Diversi instrumenti



pignata

buiglia

mortaro

crinello

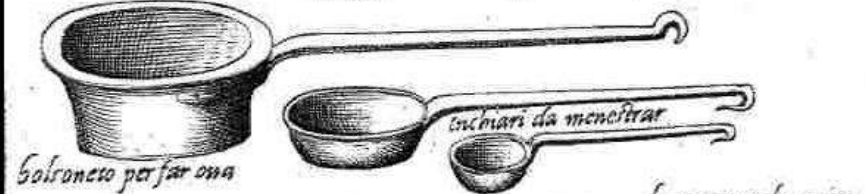


pignana grande

cucumo

schiumarelo da netta

grana casso netta



colronco per far ona

cucchiai da menestrar



cazzolo con il manico svariato

foratore colmanico

cazzolo con il manico svariato



scarda

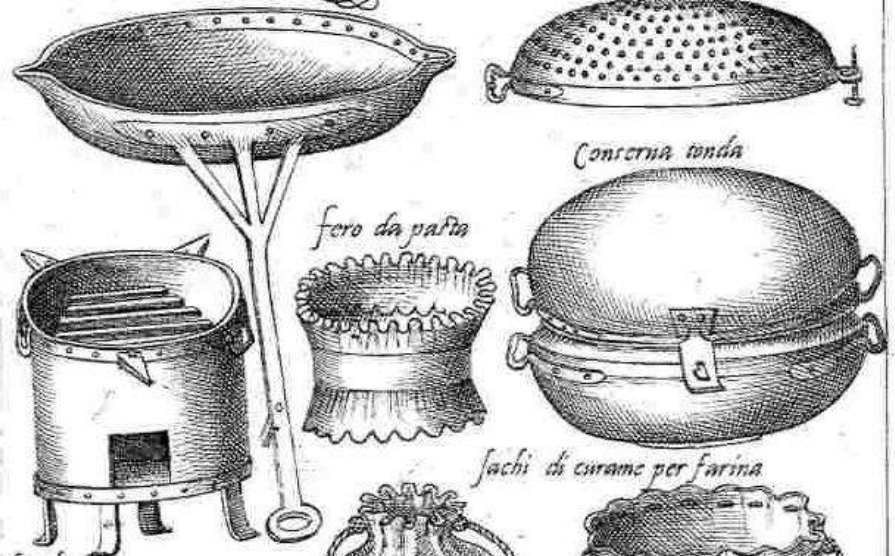
ghiottola

piastrella

Paso per cocer pesce

Instrumenti diversi

Stamegna di rame



Conserva tonda

fero da pasta

fuochone

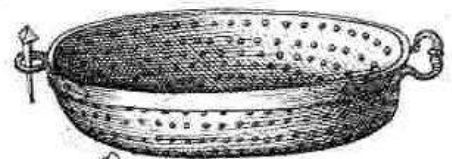
sachi di curame per farina

borse per spene

rafchiator di forno



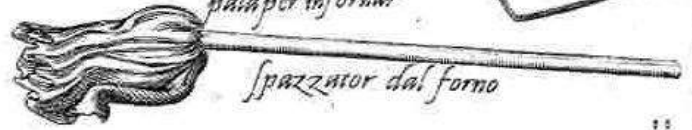
padina per far uovozzi di pasta



stamegna di rame



palaper infornar



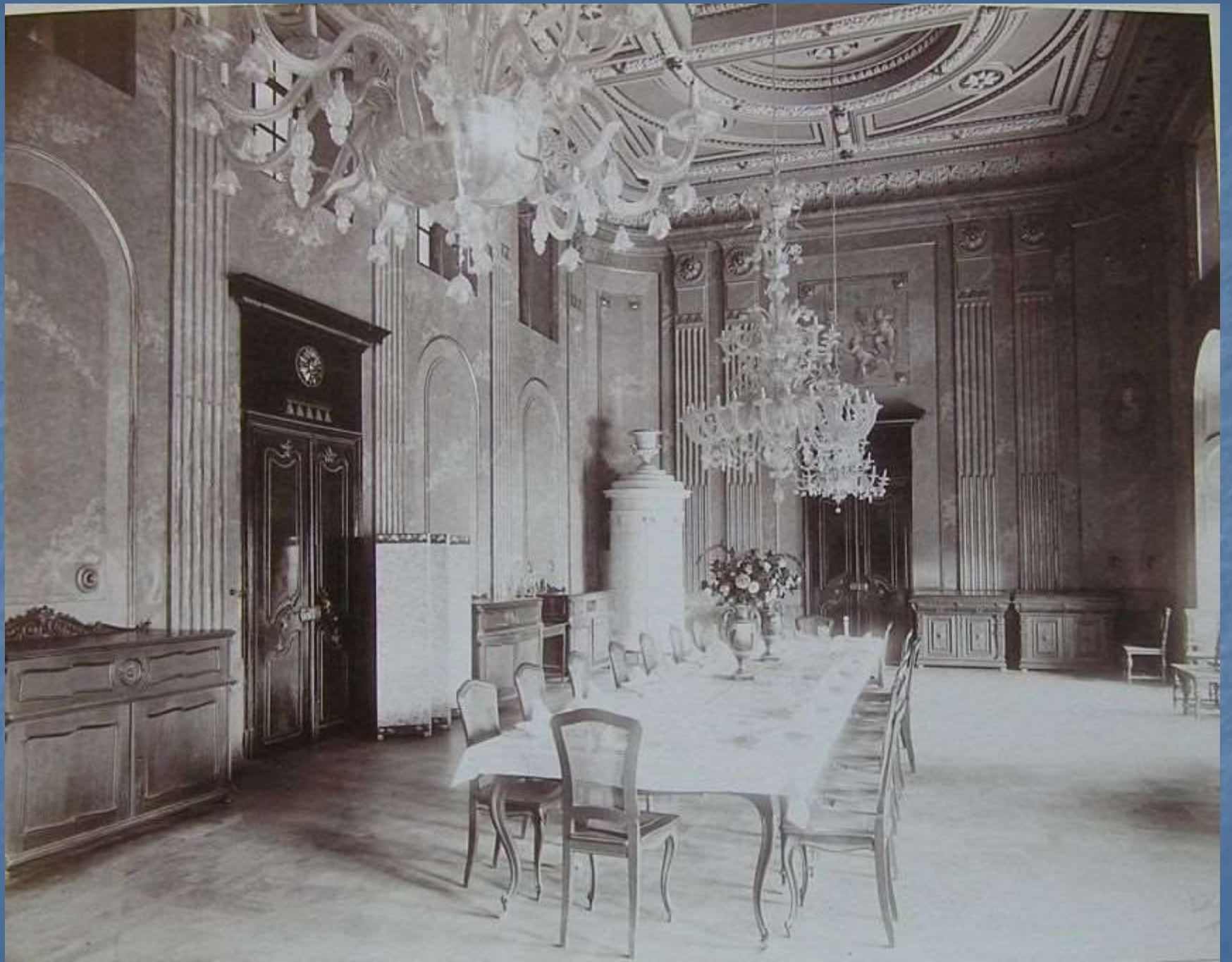
spazzator dal forno

Francia tálalási rend

- Az egyes étkezések mindig több fogásból álltak.
- A reggeli volt a „legegyszerűbb” étkezés.
- Ebéd: 6-10 fogás
- Vacsora: 8-10 fogás
- Fogás: az egyidejűleg felszolgált, hasonló típusú ételek sora.
- Egy-egy fogás során az ételeket nagy, kerek vagy ovális, széles peremű, a középrészén öblösebb, ón, porcelán vagy fajansz tálakon szolgálták fel. A tál az adott ételből a felszolgált mennyiséget jelentette.
- A fogások sorrendje:
 - előétel (leves vagy egyéb)
 - utána főtt ételek: húsok, metélt tészták
 - sülték, meleg pástétomok (tésztakéregben sült, darabolt húsok)
 - majd a végén a desszert: sült édes tészták (kalács, fánk, piskótafélék és torták), konfektumok (kandírozott gyümölcs), szultzok, czeltlek (egységes kinézetű, süteményszeletek), aszalt gyümölcsök



Alva herceg és Asturias
trónörökös lakomája.
Metszet, 1707





Hármas étkezési rend

- **Reggeli-ebéd-vacsora**
- **Reggeli:** a kávé köré szerveződött.
- Az étkezéseknél használatos asztalneműket, evőeszközöket a nagyebédlő közelében található ún. pohárszékben őrizték.
- Az étkezésekhez porcelánból vagy holicsi fajanszból készültek étkészletekkel terítettek. A poharak és csészék között üvegből készületeket is találhatunk. Több mint 300 tányér szerepelt Patachich Ádám hagyatéki leltárában, köztük 100 db mélytányér. A leves fogyasztása tehát rendszeres lehetett.
- **110 pástétomos sütőtál:** a pástétomnak, mint sült, húsos ételnek a népszerűsége jellemezte a korabeli konyhát. Főleg marha- és birkahúst fogyasztottak.
- **Halételek:** halas sütőtálak is megtalálhatóak az inventáriumban.
- **Madaras sütőtálak**
- **Édes és sós sült tészták:** számos, réz, vas ill. bádóg tortaforma szerepel a hagyatéki leltárban. Az édes tésztákat gyümölcsökkel ízesítették, nem krémes, vajás sütemények voltak. Több mandula-tortaformát is összeírtak, ez a tortatípus nagyon kedvelt volt. Találkozhatunk piskótaformákkal. A piskóta azonban nem volt azonos a mai, felvert tojáshabbal készített változattal.
- **Főtt tésztaételek:** jelenlétükre a különféle tésztaeszközök utalnak. Metélt tésztát és gabonagombócot egyaránt fogyasztottak.
- **Desszertek:** a hagyatéki leltárban külön megjelöléssel szerepeltek a konfektumos tányérok.
- **Édesítőszer:** méz és nádcukor használata. Ez utóbbira utalnak az érseki konyha cukormérő edényei, cukortartó dobozai.

A cukor forradalma



Cukor előállítása cukornádból. Philipp Galle metszete, 1570.

A 17. század folyamán az európaiak cukorhasználata jelentősen változott. Az amerikai gyarmatokról nagyobb mennyiségben érkezett cukor és ennek köszönhetően egyre inkább alapélelmiszerré vált. A cukorhasználatnak köszönhetően megjelent az édes és savanyú íz markáns megkülönböztetése. Az ekkor születő, újfajta konyhai hagyomány sokkal nagyobb figyelmet szentelt az alapanyagok saját ízeinek, és vált az haute cuisine alapjává. A cukor terjedésének köszönhetően jelent meg az önálló desszert-fogás az étkezések zárásaként. Ezt eleinte meglehetősen gyanakodva fogadták. Az angolok eleinte úgy tartották, hogy a desszert egy természetellenes francia találmány. Megszületett a gasztronómia új ága, a cukrászat.

















Az ételkészítést meghatározó „trendek”

- **Galenus-féle orvosi rendszer:** alapjaiban befolyásolta az európai táplálkozókultúrát. Elmélete szerint az emberi test működését alapvetően négy nedv határozza meg: vér, nyál, a fekete és a sárga epe. Ezekhez négy alaptulajdonság társul: hideg, meleg, száraz és nedves. Az élelmiszerek ilyen tulajdonságokkal bírnak. Tehát ha valamit megeszünk, vagy megiszunk az befolyásolhatja testnedvrendszerünket. Galenus szerint a táplálkozás célja a testnedvek egyensúlyban tartása. Mivel mindenkinek saját testnedvrendszere van, meg kell találni a maga számára legkedvezőbb táplálkozást. A galenusi rendszer alapján bizonyos ételeket veszélyesnek tartottak, pl. a gombákat, a dinnyét. Ezeket hidegnek és nedvesnek tartották.
- A galenusi medicinán alapuló táplálkozási rendszerbe könnyen be lehetett illeszteni az új világ jövevényeit, mivel ezekre gyógyszerként tekintettek.

Az ételkészítést meghatározó „trendek”: Egyházi előírások

- A katolikus egyház a középkorban 210 húsevő és 150 böjtös napot jelölt ki.
- A böjtös napok csökkenése a reformációval kezdődött. A protestáns felekezetek elutasították a római katolikus egyház étkezési szabályait.
- Eredmény: halfogyasztás visszaszorulása, a főzéshez használt zsiradék változott. A böjtös időszakban használt olívaolajat felváltotta a vaj.

Reprodukálhatóvá tétel

- A 17. századtól számos szakácskönyv jelent meg, pl.: Max Rumpolt: Ein neue Kochbuch. 1604. évi kiadása alapján fordította le Apafi Mihály erdélyi fejedelem (48 magyar étel leírása is)
- Továbbélt néhány ókori klasszikus: Apicius ókori római szerző (*De re coquinaria*) nyomtatásban megjelent műve
- Kéziratos receptgyűjtemények (Radvánszky Béla: Magyar családélet és háztartás a XVI- és XVII. Században c. művében közöl többet is), de Jókai Mór is közölt egy 1601-ből származó kéziratot. Alapvető jellemzőjük, hogy töredékesen maradtak fenn.

Parais Florajo
pro Anno 1830.
A 1^o Aprilis, usque 31 Decembris.

Felhasznált alapanyagok

- Kenyérhez: mundliszt (mondliszt/ Mundmehl/durvábbra őrölt liszt), lángliszt, semleliszt (zsemleliszt) és „fekete” liszt (rozs).
- Kása: gríz, árpa, köles, zsemle és rizs, főtt húsok mellé fogyasztották.
- Hüvelyesek: lencse, bab, borsó.
- Gyümölcsök: étkezés előtt és után is
- Téltre tartósítható alapanyagok: Hagyma, fokhagyma, káposzta, sárgarépa. Ezeket használták főzelékként és savanyították is.
- Burgonya, paradicsom csak a 19. századra terjed el.
- Húsok és halak sokfélesége: újdonság az indiai tyúk (pulyka)

Pulyka

Lúd

Liba

Kása

Happany

Tyúk

Csirke

Tojás

Boronyó

Barany

Pad sertés

Parvas

Dánvad

Nyúl

Faccán

Jegyzéke

*Mind-azon Fűszerszármokoknak, mel-
lyek az Erseki Udvarban
az Udvari-Mester Úr által
naponként a Csaki-
rosnak hi-advának.*

1830



A burgonya első ismert ábrázolása. Akvarell, 1588 körül.



A kukorica volt az első amerikai eredetű élelmiszer, mely beépült az európai étrendbe.

Felhasznált alapanyagok

- Eltérő konyhatechnológiai műveletekhez eltérő alapanyagokat használtak fel.
- Gyakori volt a tej, tejföl és az ecet használata.
- Elterjedt volt a borral főzés, pl. pisztráng borban magyar módra.
- Nem készítettek rántást, az ételeket máshogy sűrítették, pl. kenyérbéllel, mézeskaláccsal. Pl. harcsa szegfűborslében, sült kappan gyömbéres mártásban, vaddisznóhús borslében.
- A főtt tészták és gombócok lében (levesbetétként) és önálló köretként is szerepeltek.
- Jellemző volt az erős fűszerezés, meghatározó az édeskés íz, ami a kenyérbélen kívül, a méz, mazsola, füge, alma, körte használatával értek el. Ezeket alkalmazzák a húsoknál, halaknál és salátáknál is. A török hatásra elterjedt paprikát azonban a 18. században még csak a paraszti konyhában használták.
- Az ételkészítési eljárások: az abálást, a pácolást, a párolást, a pirítást, a papírban, tésztában burkolást, illetve az így történő sütést, tűzdelést, bundázást, áttörést, átsütést, reszelést. Nem ismerték a gőzölést.
- A ma ismert változatukhoz képest nagyjából hasonló formában készültek, pl. a hurka, kolbász, fánk, palacsinta, rétes, felfújt, borhab stb.
- Bővült a rizses ételek választéka.

Italok



- Az Újvilág jövevényei: kávé, csokoládé és tea. Elterjedésük jól jelzi az európai ízlés új irányát. Ezeket a meglehetősen keserű italokat az eredeti kulturális környezetükben sehol nem itták édesítve. Elterjedésük annak köszönhető, hogy elérhetővé vált az édesítésükhöz használt cukor.
- Alkoholos italok: sör, bor (tokaji bor), ürmös bor, vermuth, pálinka
- Édes likőrök divatja: rozsólis
- Limonádé



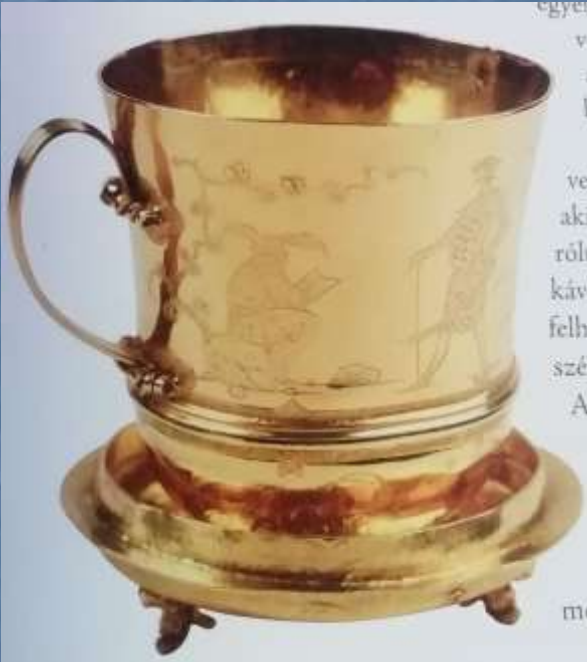
Philippe Sylvestre Dufour:
*Traite nouveau et curieux
de café, du thé et du
chocolat* című, 1761-ben
kiadott könyvének címlapja

A kávé

- A török hódoltság idején terjedt el hazánkban
- A hármás étkezési renddel megjelenő reggeli rendszerint a kávé köré szerveződött
- A kávé mítosza: A józan, civil társadalom megteremtésének eszközét látták benne.
- Az inventáriumban nagyszámban találhatóunk porcelán és üveg kávé csészéket, kávéskannákat.
- A kávé helyben pörkölték Kalocsán. Erre szolgált a Pfanne zum Coffe brennen elnevezésű nyeles edény. Majd megdarálták (Coffe Mühl)

A csokoládé

- Az édes csokoládé receptjét az Oaxaca-ban (Mexikó) lakó apácáknak köszönhetjük. Ők úgy népszerűsítették a csokoládé italt a kolóniák lakosai között, hogy mézet, fahéjat és nádcukrot adtak hozzá.
- A spanyol szerzetesek voltak, akik behozták az első édes finomságot Spanyolországba 1590 körül. Ők mézzel és vaníliával édesítették a csokoládé italt. Az az édes érzet, amit kifejlesztettek, képezi az alapját a mai csokoládé recepteknek.
- Az édes csokoládéital elterjedésének köszönhetően Európában több helyen csokoládé-szalonok nyíltak.



Csokoládés pohár.
Aranyozott ezüst, 1685
körül

A tea

- Európa a 17. században ismerte meg a teát.
- A teakészítés hétpecsétetes titka, melyet Sen no Rikyu fogalmazott meg:
 - Felséges teát kell készítened.
 - Készítsd elő a faszenet és azon melegíts vizet.
 - Rendezd el a virágokat úgy, ahogy a mezőn látod.
 - Idézd fel a hűvösséget nyáron és a melegséget tél idején.
 - Minden dologban haladj idő előtt.
 - Készülj fel az esőre.
 - Légy nagyon figyelmes a vendégeidre.



Vadnyúl hagymás szószban



A 80 dkg konyhakész nyúlhúst zsiradékon (lehet zsíron vagy olívaolajon is) át kell pirítani, hogy kérget kapjon a hús. Közben 3-4 fej vöröshagymát apróra vágunk, majd zsiradékon megpirítunk. Ízlés szerint egy apróra vágott vagy összetört fej fokhagymát is tehetünk a vöröshagyma mellé. A megdinsztelt hagymához hozzáadunk fél liter barna sört, és fedő alatt elkezdjük párolni. Pár perc után hozzáöntjük az apróra vágott nyúlhúst, majd az egészet összefőzzük. A ragut sóval, borssal és safránnal ízesítjük. Körete: kenyér, köles, árpagyöngy vagy hajdina volt.

Mandulás tüdő- és pacal- pástétom

- A mellehúsát, pacalt és a tüdőt vágjuk apróra és lábosban szerecsendió-virággal, gyömbérrel, borssal, citromhéjjal, vízzel, borral és sóval vajon pároljuk meg. Közben a tészták készítsük el lisztből, vajból, tojássárgájából, adjunk hozzá vizet, sót és mandulát.
- A tésztát nyújtsuk ki és tegyük rá a húst. Szúrjuk meg vagdalt piskótával, kenjük meg tojással a tetejét.
- Tálalásnál öntözzük meg a sült hús maradék levével.



Mandulaporta:

A torta olasz eredetű szó, jelentése formában sült édes tészta. Számos fajtája létezik. Rózsavízzel megtört mandulához tojássárgáját kell keverni és nádmézzel elegyített tojásfehérje habját. A masszát vajjal megkent formába kell tölteni és megsütni. Fűszerezni lehet citromhéjjal, fahéjjal, szegfűszeggel, szerencsendió-virággal



Köszönöm a figyelmet!