

Βυζαντινή μαγειρική

→ Διαβάζουμε το κείμενο και τη μετάφρασή του. Βρίσκουμε τα υποκοριστικά στα νέα ελληνικά (π.χ. -άκι, -ούλα). Ποια είναι η αντίστοιχη κατάληξη στα ελληνικά του 12ου αιώνα;

→ Γράφουμε μια συνταγή (υλικά, οδηγίες εκτέλεσης) χρησιμοποιώντας είδη φαγητών από αυτά που διαβάσαμε στο κείμενο.

Τετράδα και Παρασκευή ξηροφαγοῦντες ὄλως, ἰχθὺν γὰρ οὐκ ἐσθίομεν ποσῶς ἐν τούτοις, ἀμῆ ψωμίτσια ἀστακούς, ἀληθινὰ παγούρια, ὀκταποδίτσια καὶ σηπιάς καὶ τὰ καλαμαρίτσια

καὶ καριδίτσας ἐκζεστὰς ἢ καὶ τηγάνου ἐκ τούτων καὶ λαχανίτσιν ὡς φουκὶν μὲ τὰ ὄστρειδομουδίτσια, καὶ φαβατίτσιν ἀλεστόν, ὀρύζιν μὲ τὸ μέλι, φασούλιν ἐξοφθαλιστόν, ἐλαίτσας καὶ χαβιάριν καὶ πωρινὰ ἀβγοτάριχα διὰ τὴν ἀνορεξίαν, μηλίτσια τε καὶ φοίνικας, ἰσχάδας καὶ καρύδια καὶ σταπιδίτσας χιώτικας καὶ καρυδάτον ὀλιγόν.

Οὕτως, φασί, τοὺς μοναχοὺς ἐνδέχεται ἐσθίειν, τὸ τυπικόν φυλλάτοντες καὶ νόμους τῶν πατέρων.

(Πτωχοπροδρομικά ποιήματα, ποίημα Δ) (Διασκευή)



Μεσαιωνική κουζίνα (16ος αι.).

Πηγή: Wikimedia Commons.



Μαγείρισσα στην εστία με την κουτάλα της. Ξυλογραφία από το πρώτο έντυπο βιβλίο μαγειρικής στα γερμανικά.

Πηγή: Wikimedia Commons.

Μετάφραση

Τετάρτη και Παρασκευή τρώμε μόνο ξηρά τροφή, επειδή δεν τρώμε ψάρι, βασιλιά μου, με κανέναν τρόπο σ' αυτές τις μέρες, αλλά τρώμε ψωμάκια με αστακούς, πραγματικά αγγουράκια, χταποδάκια και σουπιές και μικρά καλαμαράκια και γαριδούλες ζεστές ή και τηγανητές και λαχανικά όπως φύκια με στρείδια και μύδια, και φάβα μαγειρεμένη, ρύζι με μέλι, φασόλια μεγάλα, ελιές και χαβιάρι και πωρινά αβγοτάραχα για την όρεξη, μικρά μήλα και φοίνικες, σύκα και καρύδια και σταφιδούλες χιώτικες και λίγα καρυδάτα γλυκά. Έτσι, λένε, οι μοναχοί μπορούν να τρώνε, τηρώντας το τυπικό και τους νόμους των πατέρων τους.

Βυζαντινή μαγειρική

Βυζαντινή μαγειρική

Συντονισμός ομάδας σχεδιασμού και ανάπτυξης: Σταυρούλα Αντωνοπούλου

Σύλληψη & Δημιουργία: Θανάσης Γιάνναρης & Ράλια Θωμά

Ανάπτυξη - Τεχνική υλοποίηση: Ράλια Θωμά & Θανάσης Γιάνναρης

Παιδαγωγική επικύρωση αντικειμένου: Μαριάνθη Οικονομάκου

Μεταφορτωτής: Μάριος Στυλιανού

Περιεχόμενο: Wikimedia / Wikimedia Commons

Έκδοση 1.0

Μάιος 2025

Το παρόν αναπτύχθηκε στο πλαίσιο της Πράξης «Συγγραφή, Αξιολόγηση και Ένταξη διδακτικών βιβλίων στο Μητρώο Διδακτικών Βιβλίων και στην Ψηφιακή Βιβλιοθήκη Διδακτικών Βιβλίων» με κωδικό ΟΠΣ (ΜΙΣ) 6010165, του Προγράμματος «Ανθρώπινο Δυναμικό και Κοινωνική Συνοχή 2021-2027» που υλοποιείται από το Ινστιτούτο Εκπαιδευτικής Πολιτικής και συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο.