

VSEBINA

Uvod	11
1. Izhodišča raziskave	13
2. Prehrana na Slovenskem od novega do srednjega veka	17
2.1. Metoda	17
2.2. Prehrana v 19. stoletju	18
2.3. Valentin Vodnik, konec 18. stoletja	21
2.4. Prehrana v 17. stoletju	21
2.5. Paolo Santonino - 1485-1487	22
2.6. Briksenski urbar za blejsko gospostvo 1253	28
3. Skupne sestavine kuhinjske kulture slovanskih ozemelj. "Ljudska kuhinja" in etimologije	31
3.1. Metoda	31
3.2. Imena in postopki, ki jih je mogoče povezati	32
3.2.1. Prga	32
3.2.2. Kaša	32
3.2.3. Kolivo	33
3.2.4. *Tlakno	33
3.2.5. Kiselica	33
3.2.6. Močnik	34
3.2.7. Pečeno nekvašeno testo iz moke in vode	35
3.2.8. Hleb	38
3.2.9. Juha	38
3.2.10. Kvas	39
3.2.11. Slad	40
3.2.12. Pogača	40
3.2.13. Sir	40
3.2.14. Meso	41
4. Arheologija poskusov	43
4.1. Metoda	43
4.2. Poskusi	44
4.2.1. Kamnita kupolna peč	44
4.2.2. Odprto ognjišče	47
4.2.3. Brezkupolna peč	65
4.2.4. Zajemalka, kuhalnica	73
4.2.5. Izdelava podnic	73
4.2.6. Pridelava prosa	75
4.3. Razprava	75
4.3.1. Zunanjaja temperatura	75
4.3.2. Vreme	75
4.3.3. Kuhinjsko orodje in pripomočki	76
4.3.4. Posodje	76
4.3.5. Čas in delovni postopki	78
4.3.6. Odnosi	80

5. Živila	81
5.1. Žita	81
5.1.1. Pira, pšenica	81
5.1.2. Ječmen	81
5.1.3. Rž	81
5.1.4. Soržica, mešani posevek pšenice in rži	82
5.1.5. Oves	82
5.1.6. Proso	82
5.2. Sir, mlečnost in velikost črede	83
5.2.1. Krave	83
5.2.2. Ovce	83
5.2.3. Čreda	83
5.2.4. Čreda domaćije na zgodnjesrednjeveški Pristavi	84
5.3. Dnevna in letna poraba živil	84
5.4. Arheološki ostanki semen	85
6. Postopki in povezave	87
6.1. Postopek hleba, kvašenega kruha	87
6.1.1. Kuhinja s kupolno pečjo in kaminskim ognjiščem	88
6.1.2. Kuhinja z odprtim ognjiščem na tleh	89
6.2. Kuhinja in njena oprema	90
6.2.1. Črna kuhinja. Zgornja Gorenjska, Slovenija	90
6.2.2. Ognjiščnica. Podgora v Dolnem Pologu, Tetovsko. Makedonija	91
6.2.3. Kaminska kuhinja. Valašsko, Moravska. R. Češka	91
6.2.4. Idealizirana kuhinja v enoprostorni hiši z neurejenim odvodom dima	91
6.3. Postopkovni moduli	91
6.3.1. Praženje	92
6.3.2. Drobiljenje	94
6.3.3. Kuhanje	94
6.3.4. Fermentiranje	95
6.3.5. Peka	96
6.3.6. Sirjenje	97
6.3.7. Konzerviranje	97
7. Druge sestavine kuhinjske kulture	99
7.1. Dnevni obroki	99
7.2. Red pri jedi	99
7.3. Pogrinjek	99
7.4. Čiščenje posode	100
8. Sklep	101
9. Literatura	103
10. Dodatek: Kuhanje v glinenih loncih na Dolenjskem pred drugo svetovno vojno (Helena GORJUP)	109