

„Prieskoniai“

Senaisiais laikais valdovams buvo svarbu turėti daug įvairių prieskonių, nes tai įrodė valdovo turtus.

Dauguma prieskonių atkeliavo iš Indijos, Kinijos ir Indonezijos. Prieskonių prekybą kontroliavo osmanų valdovai.

Prieskoniai Lietuvoje:

Pasak L. Glemžos, egzotiškų prieskonių ir vaisių netrūko jau Vytauto dvare. Šio didžiojo kunigaikščio laikais buvo pipirų, imbiero, šafrano, muskatų, gvazdikėlių, cukraus. Žygimanto Augusto laikais rinkinys dar labiau išsiplėtė, tuos pokyčius rodo 1543-1548 m. dvaro sąskaitos. Vienas istorikas apibendrinamas Žygimanto Augusto virtuvę, pasakė, kad ji nelabai kuo skiriasi nuo šių laikų žmonių. Kadangi Žygimanto Augusto motina Bona Sforca nei Krokuvoje, nei Vilniuje nesiskyrė su italų kilmės virėjais, į mūsų kraštą atėjo daug italų virtuvės madų.

Žygimanto Augusto prieskonių lentynėlėje buvo:

Pipirų



Šafrano



Cinamono



Gvazdikėlių



Imbiero



Muskato riešutų



Cukraus



Agota A.7a