

Menu ♦ Menu ♦ Menu

Rattaus 1

Zanzarelli-liemi

Italialainen juustokeitto. Italia 1450-1475, kokki Martino Maestro.
Lähde: The Medieval Kitchen, resepti 5, University of Chicago press, London 1998.

Kuningas Richardin piiras

Malaches of Pork (Englantilainen sikapiiras). Englanti 1390, kokkeina "Master chefs of King Richard II". Lähde: Pleyndel, University of Toronto Press 1996.

Kardinaalin munat

Keitetyt munat lohien mädillä.

Rattaus 2

Ludovicon vaaleanpunaista kanaa

Pink garlic sauce with chicken (Italialainen valkosipuli-viinirypälekastikkeinen kana). Italian keskiaika, kokkina Ludovico Frati. Lähde: The Medieval Kitchen, resepti 99 & 152, University of Chicago press, London 1998.

Luostarileipä

Barley Bread (tummahko olutleipä). Englanti 1200-luku.
Lähde: The Medieval cookbook, s.55, Maggie Black, British museum press 1992.

Rattaus 3

Abbedissan "syntisen hyvää" kukkakaalia

How to butter a Colle-flowre (kukkakaalia voissa ja kermassa).
Englanti 1558-1603. Lähde: Sallets, Humbles & shrewsbury Cakes, sivu 41,
Ruth Anne Beebe, D.R.Godine 1976.

Riistapataa

To bake red deer or venison (Hirvimuhennos taikinakuoressa). Englanti 1525.
Lähde: All the King's cooks, Peter Brears, Souvenir Press Ltd 1999.

Keitettyä ohraa

Rattaus 4

Linssimuhennos

Lentil Puree. Italia 1450-1475, kokki Francesco Zambrini. Lähde: The Medieval Kitchen, resepti 24, University of Chicago press, London 1998.

Lohta kamelikastikkeessa

Fresh roasted salmon with Cameline Sauce (Lohta ja kanelikastiketta). Ranska 1420, kokki Master Chiquart Amiczo. Lähde: Early French Cookery, D. Eleanor Scully & Terence Scully, University of Michigan Press 1995.

Rattaus 5

Sokeroidut appelsiinilohkot

Saksa 1345-1354. Lähde: Das Buch von Guter Spise, jota säilytetään
Münchenin yliopistossa

Tuorejuusto

Lähde: On Right Pleasure and Good Health, sivu 39, Mary Ella Milham,
The University of North Carolina at Asheville 1999.

Juomat

Kuningatar Elisabetin olut

Buttered Beere (Lämmin muskotti-neilikka-inkivääriolut). Lähde: Sallets, Humbles & shrewsbury Cakes, sivu 80, Ruth Anne Beebe, D.R.Godine 1976.

Ypocras-viini

Ypocras (Maustettu makea jälkiruoka-punaviini).
Lähde: Pleyndel, resepti 136, University of Toronto Press 1996.