

## Pradziejowa kuchnia w Pruszkowie

**Podpłomyki z mąki grochowej, jagły, ryba w pokrzywach, warzenie piwa, barszcz z barszczu... to tylko niektóre z potraw, które będzie można przyrządzić w czasie specjalnych warsztatów przygotowanych przez Muzeum Starożytnego Hutnictwa Mazowieckiego im. Stefana Woydy w Pruszkowie. Pierwsze spotkania - 11 kwietnia.**

"Podstawowym założeniem spotkań jest poznawanie przeszłości od kuchni, poprzez degustację. W trakcie warsztatów będziemy wykonywać zdjęcia przyrządzanych potraw oraz zamieszczać je wraz z przepisami na muzealnym fanpage'u" - wyjaśnia Kamila Brodowska z działu PR pruszkowskiego muzeum.

Nową odsłonę warsztatów, skierowanych do osób dorosłych, pt. „Muzeum sztuk wszelakich - Archeologiczne warsztaty kulinarne”, zaplanowano od kwietnia do maja.

Wspólnie z muzealnikami będzie można rozpocząć przygodę z pradziejową kuchnią, zapoznać się z odkryciami archeologicznymi i hipotezami naukowców oraz zweryfikować je w praktyce - gotując, piekąc i wędząc. Wyzwaniem dla uczestników będzie nie tylko przyrządzenie nietypowych potraw, ale również instrumentarium, z którego będą musieli korzystać. Krojenie mięsa krzemiennym nożem, zbudowanie paleniska, wędzarni, prażnicy, mielenie w żarnach mąki, gotowanie w glinianych garach na żywym ogniu, poszukiwanie w terenie pożywienia - to zadania, z którymi trzeba będzie się zmierzyć.

Zajęcia poprowadzi Małgorzata Krasna-Korycińska - historyk kulinariów, archeolog i muzealnik. To absolwentka i doktorantka na Uniwersytecie Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie, która przez 8 lat pracowała w Państwowym Muzeum Archeologicznym w Warszawie. Od ponad 15 lat zajmuje się archeologią eksperymentalną, początkowo związaną wyłącznie z tematyką zielarstwa i chemii roślinnej w pradziejach i średniowieczu, z czasem dodatkową specjalizacją stało się także tkactwo i rekonstrukcje odzieży. Jest autorką książek „Przy słowiańskim stole” oraz „Viking and Slavic cousine” wydanej także w języku polskim.

Pierwsze spotkania odbędzie się 11 kwietnia, ale zapisy już trwają. Szczegółowe informacje na temat zajęć dostępne są na [stronie muzeum](#).

[PAP - Nauka w Polsce](#)