

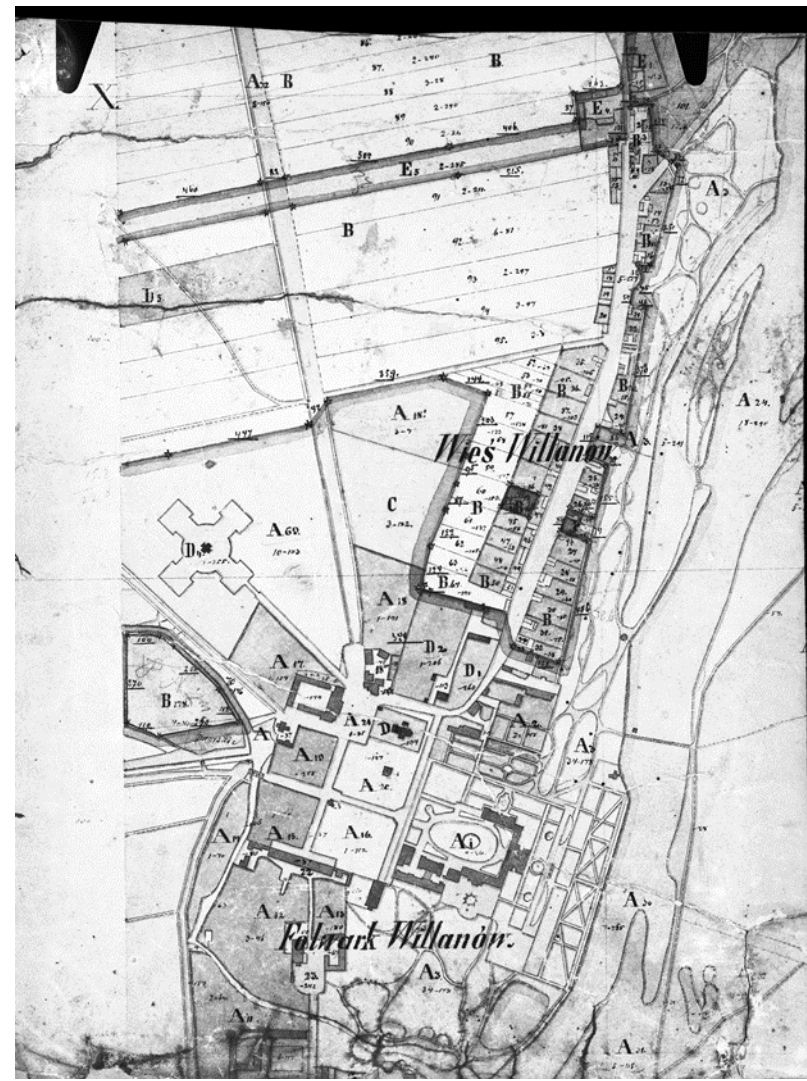
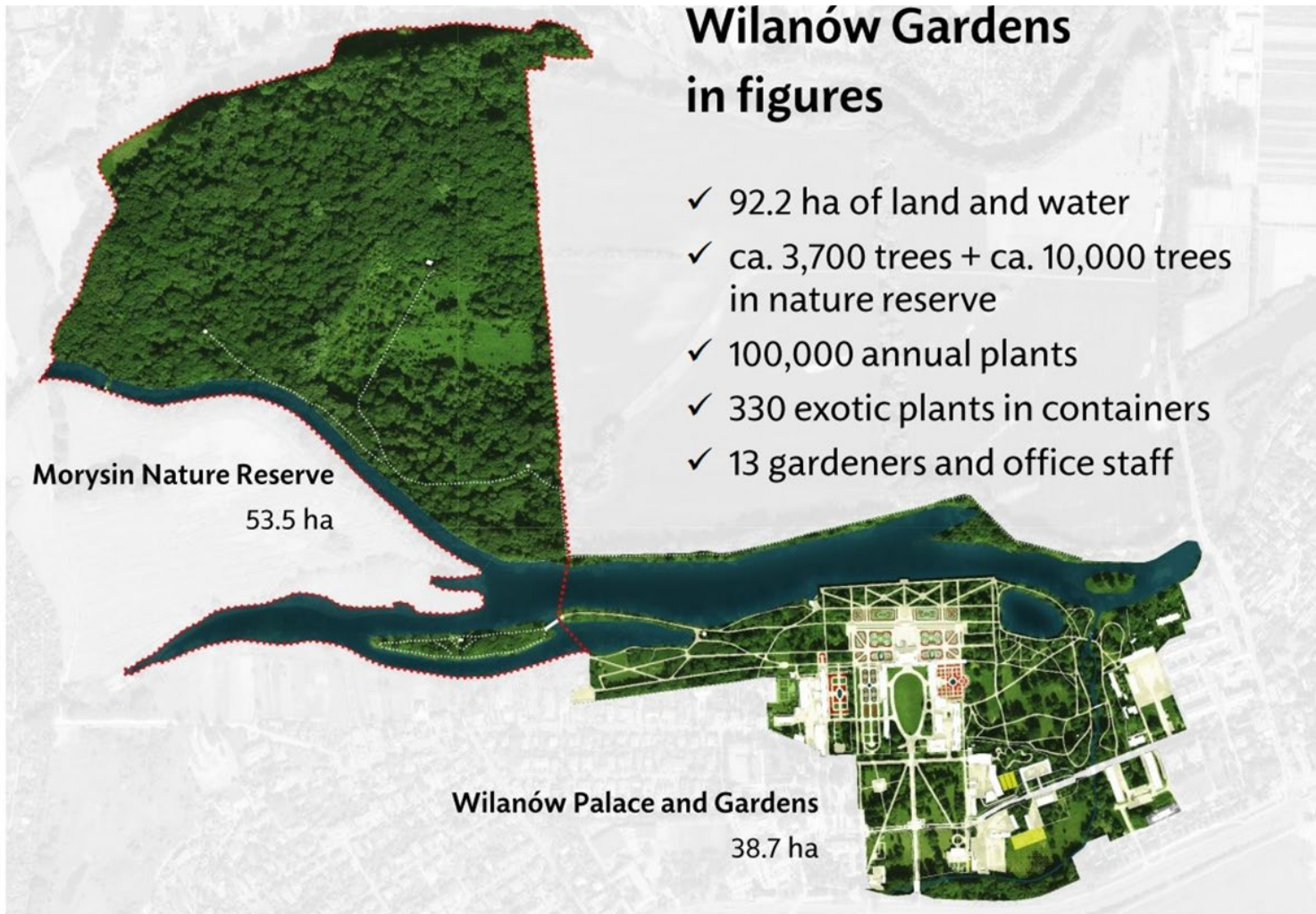
Kitchen Garden at Museum of King Jan III's Palace at Wilanów

Nela Kokoszka, Paulina Szulist-Płuciniczak





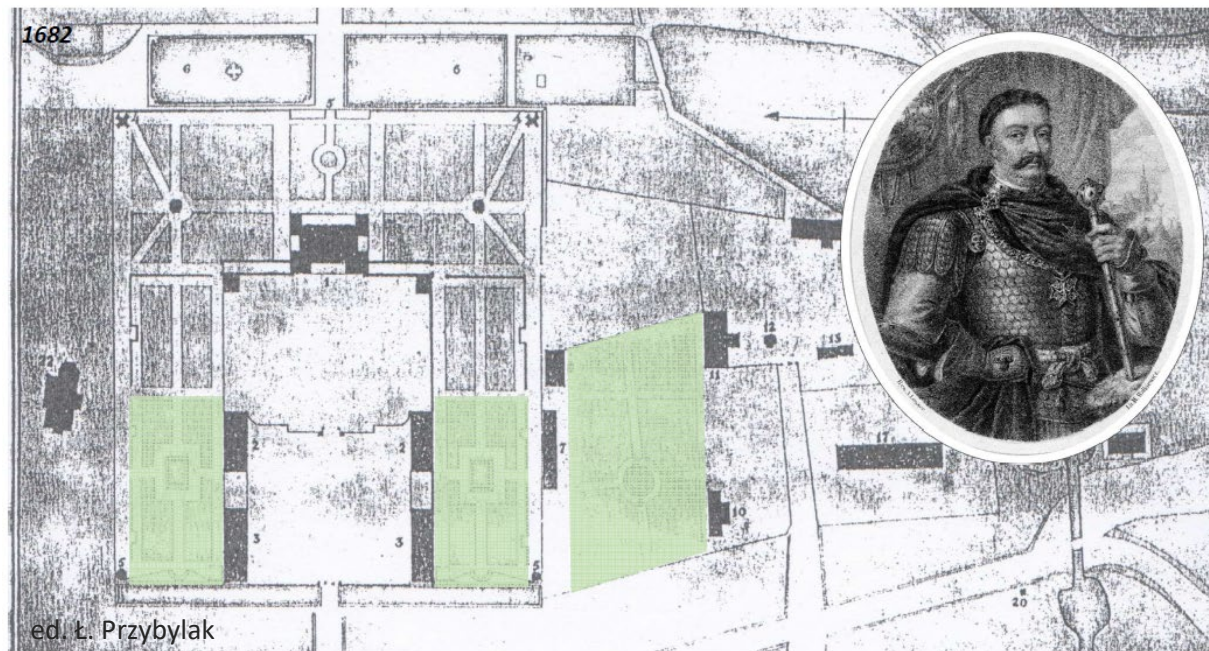
Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie
Museum of King Jan III's Palace at Wilanów



Village „Wilanów” - royal manor ca. XIX century

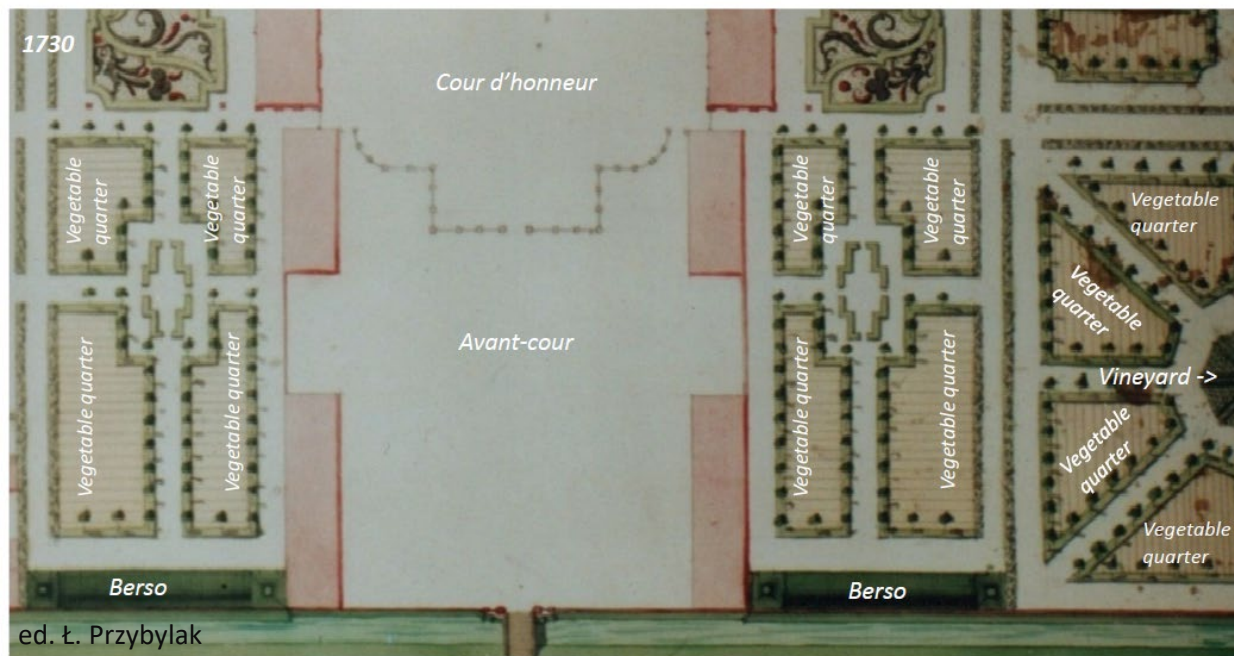
Royal kitchen garden at Wilanów - the beginning - late XVII century

- connected with the raise of the summer palace in 1682
- spacious kitchen garden as the decorative gardens surrounding the palace

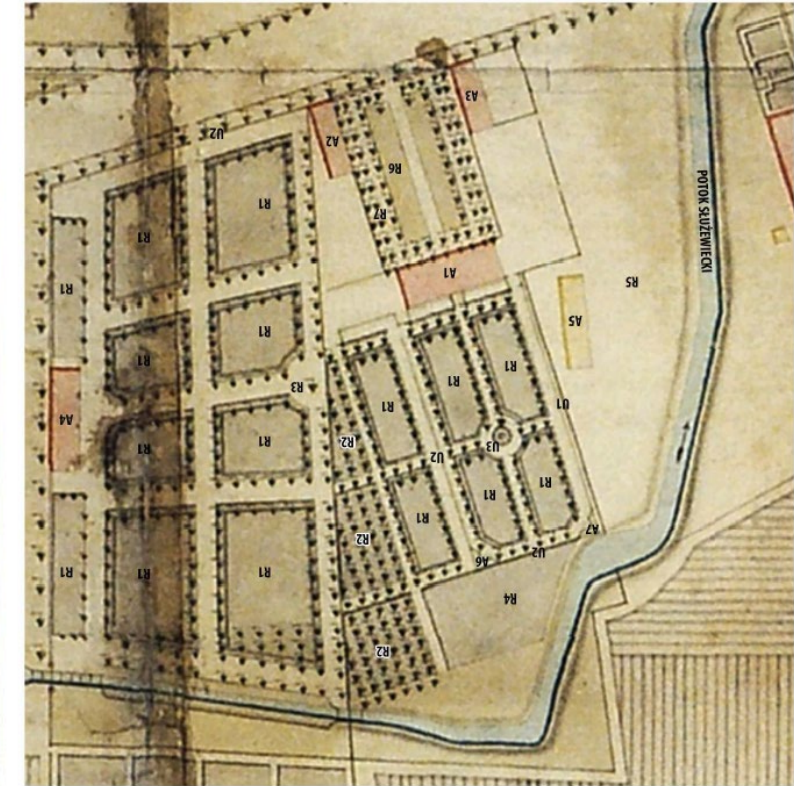
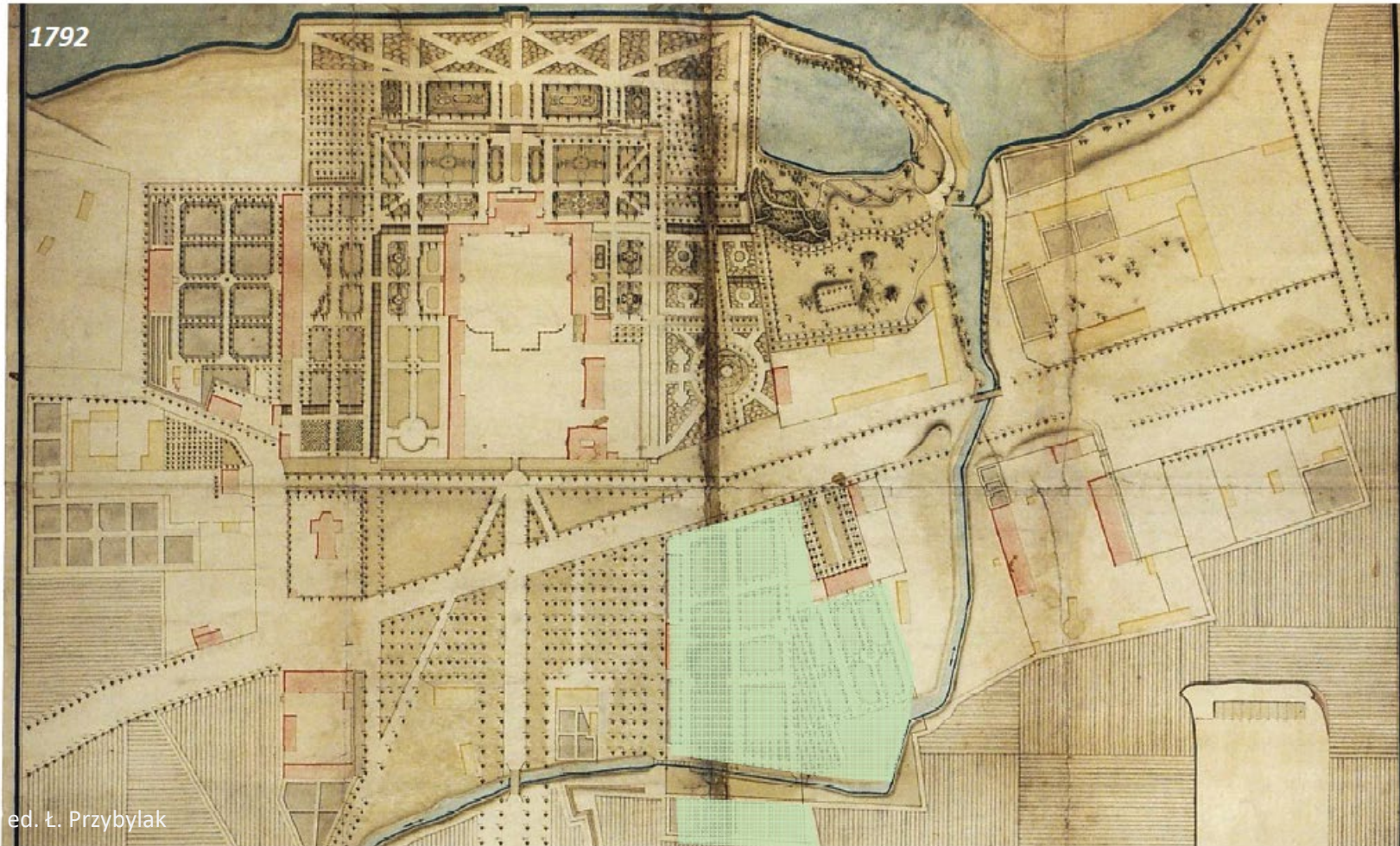


Royal kitchen garden at Wilanów-evolution - first half of XVIII century

- still close to the main building
- high decorative values underlined by such a structures as: *berso*, vegetable beds formed in a shape of parterres; decorative vineyard (highly transformed relic of King Jan III's kitchen garden)



Royal kitchen garden at Wilanów – evolution – condition of the garden in the late XVIII century – the highest form



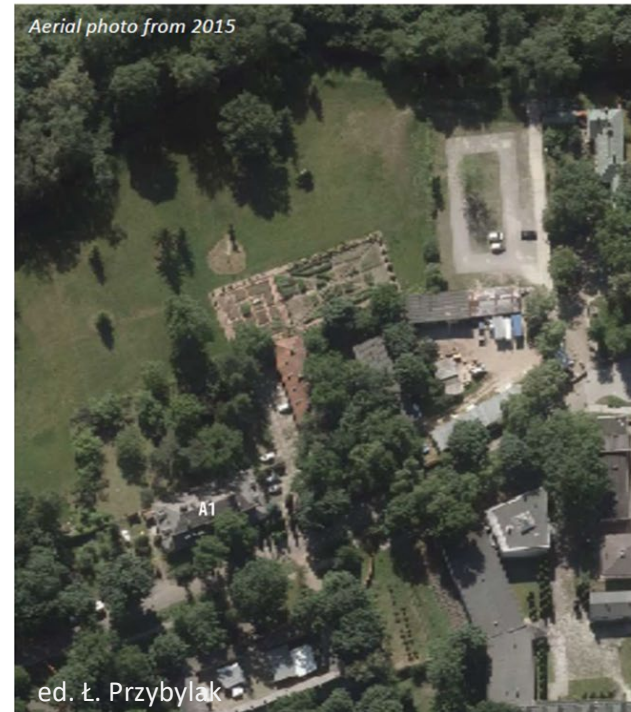
Condition of the royal gardens at Wilanów dated to the 1790's is the main restoration goal. Not only decorative parts but the kitchen garden as well is going to be restored according to it's form from the late XVIII century.



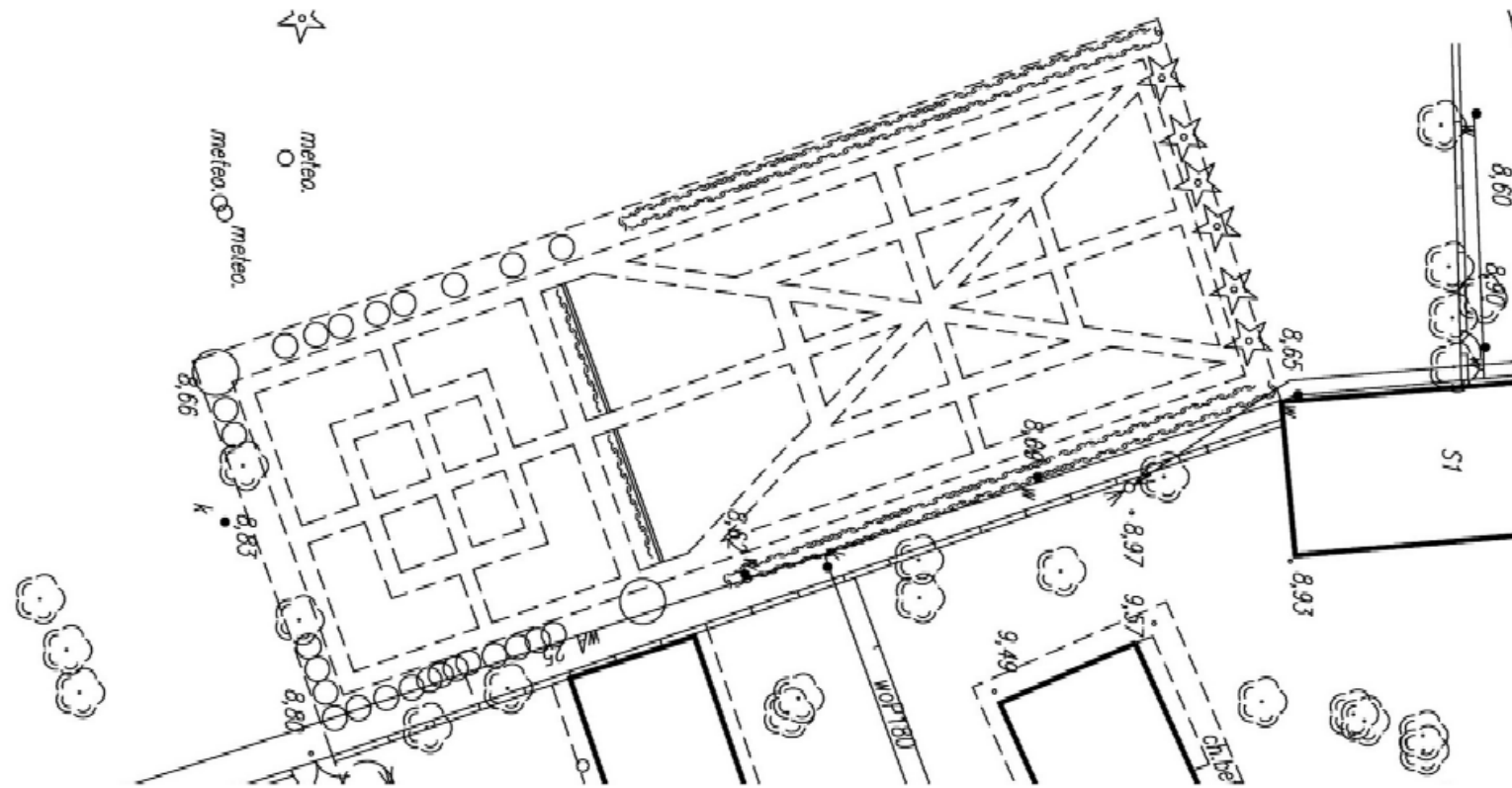
Royal kitchen garden at Wilanów – evolution – royal kitchen garden’s degradation – 1930’s



Royal kitchen garden at Wilanów – evolution – royal kitchen garden pasted in present Museum's conditions



Royal kitchen garden at Wilanów – evolution – pilot baroque kitchen garden as an introduction to the future restoration concept



Drawing: Jacek Kuśmierski

Pilot baroque kitchen garden (920,00 sq. m) – reconstructed in 2014 due to the archive notes of Elżbieta Sieniawska
Project financed by: **National Fund for Environmental Protection Poland / European Economic Area (EEA) Financial Mechanism (EEA) (2009-2014)** in terms of a Museum's project: **Social education in the urban and ecological conflict at the Museum of King Jan III's Palace at Wilanów**



Royal kitchen garden at Wilanów – presence – historic garden features in a pilot baroque kitchen garden



Photo: P. Zwierzchowski

Bleaching garden shade reconstructed due to the excavated relics founded at the Museum's ground. Some of relics are dated back to the late XVI century. Vegetable gardening tradition is older in Wilanów than the palace building.

Royal kitchen garden at Wilanów – presence – historic sorts of vegetables, herbs and fruits used in a pilot garden



Cynara scolymus



Nigella sativa



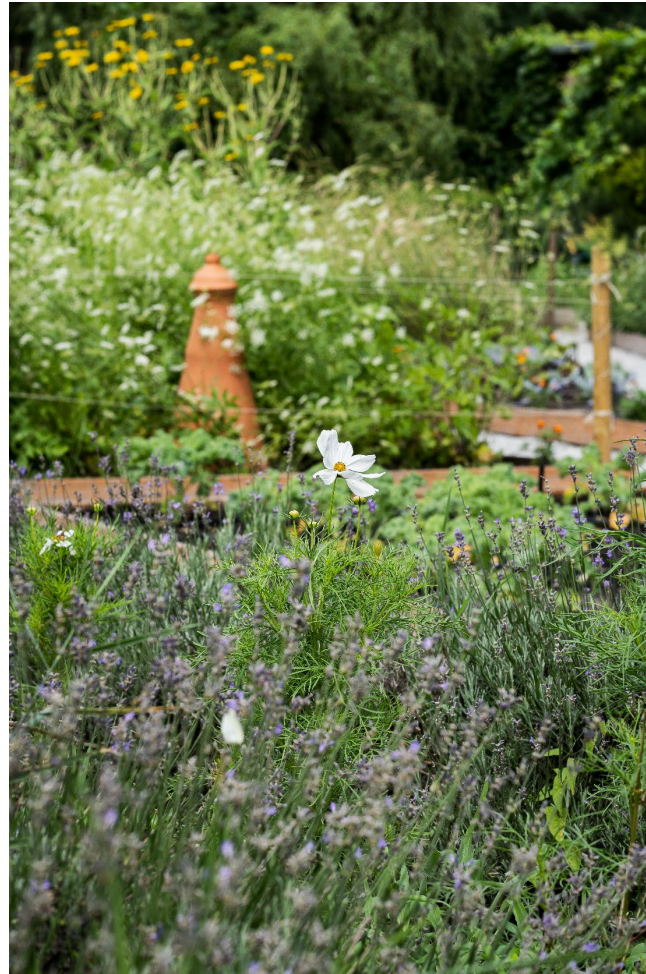
Ribes L.

Photo: P. Zwierzchowski



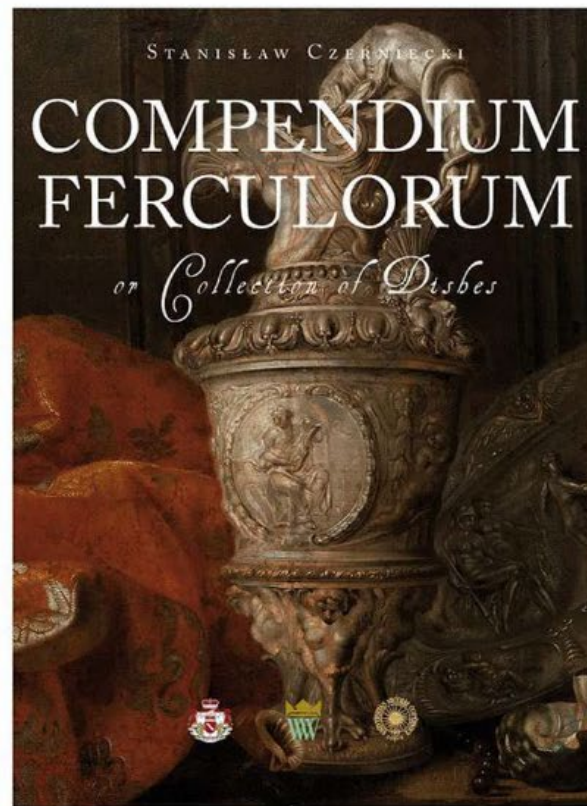
Kitchen Garden – today

- Kitchen garden as a background of the project
- Vegetable beds in the garden are raised and bordered with wood
- Paths are made of sand, mineral flour and gravel
- „Forgotten” varieties of vegetables
- Natural cultivation methods
- Our own vegetables/herbs for the activities

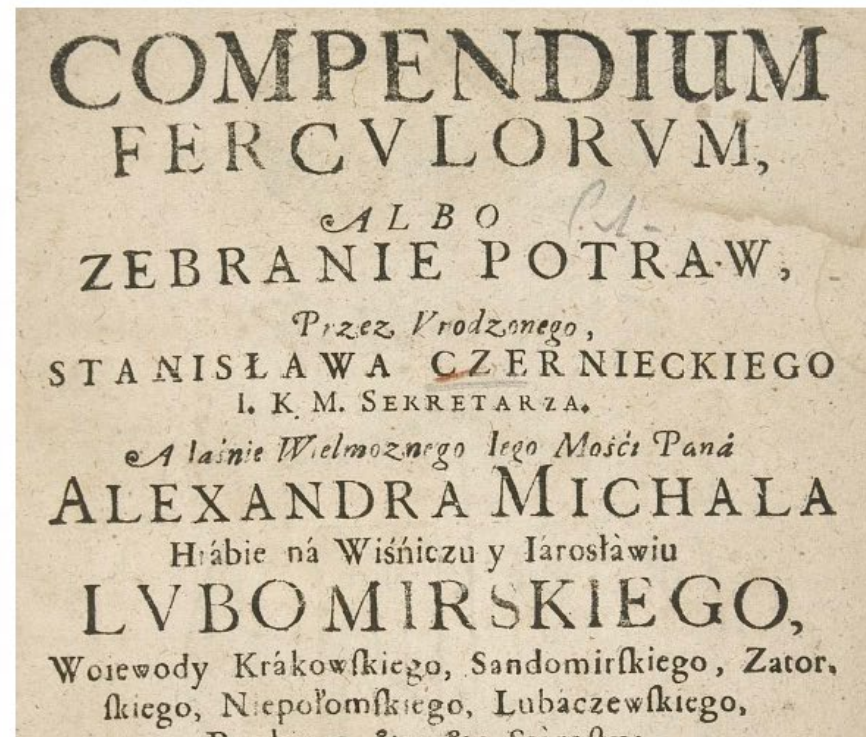
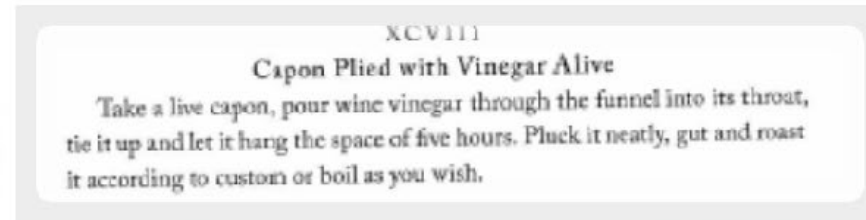


Historical culinary reenactment programme “Garden – Kitchen -Table”

Sources - background

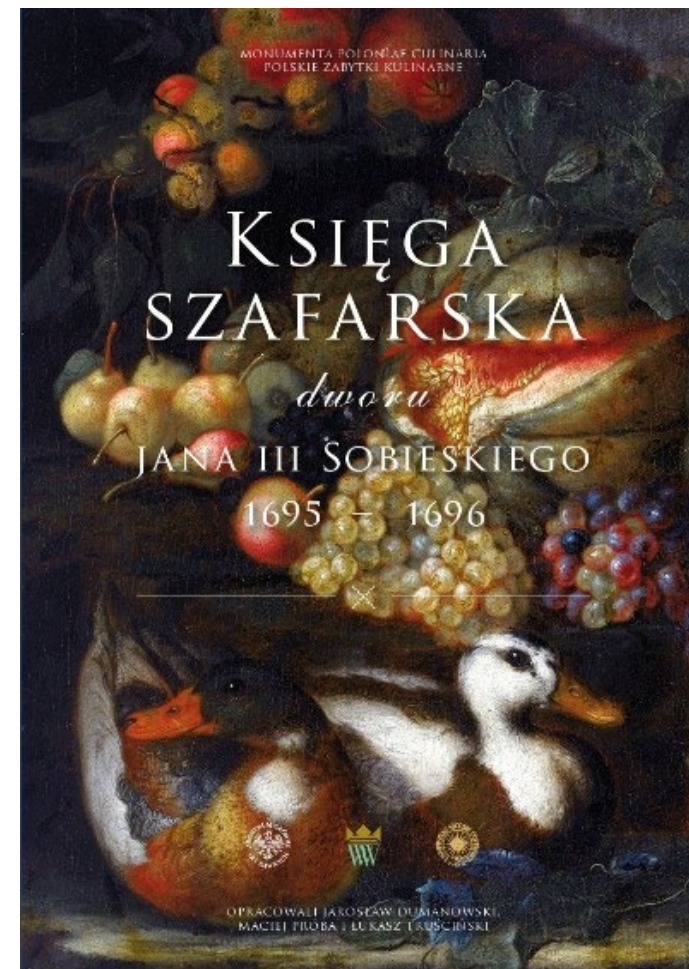
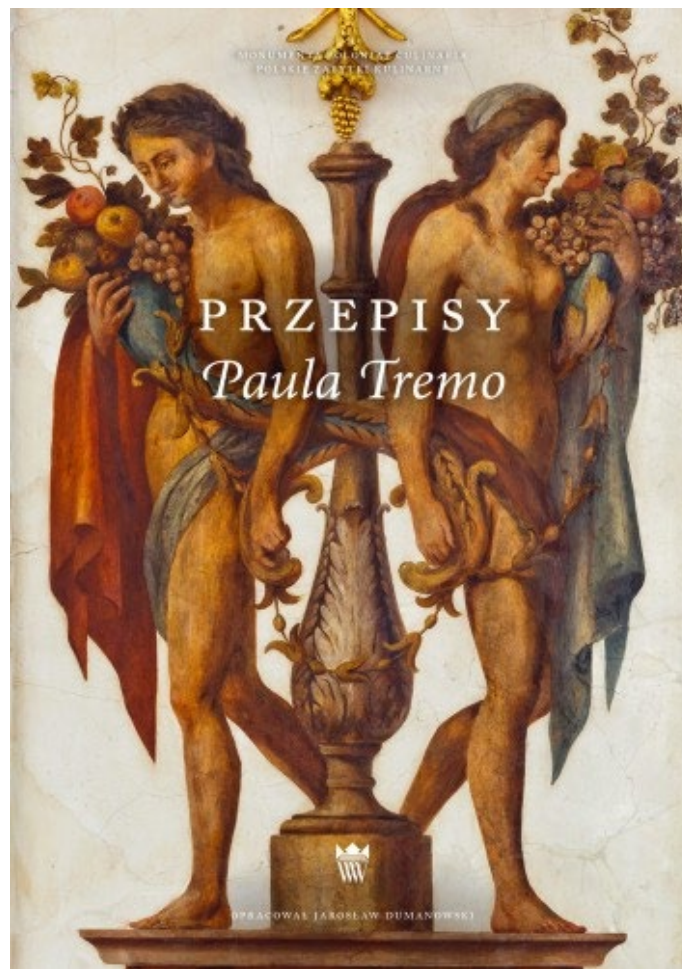


EDITED BY JAROSŁAW DUMANOWSKI
IN COLLABORATION WITH MAGDALENA SPYCHAJ



Historical culinary reenactment programme “Garden – Kitchen -Table”

Sources - background





Słowa i tagi

dietytyka ✕

Zobacz również:

historia

geografia

filozofia

ekonomia

filologia

fizyka

nauka medyczna

nauka społeczna

Indeks tagów »

Tematy

wszystkie

Twoja wizyta

Pałac i park

Edukacja

O muzeum

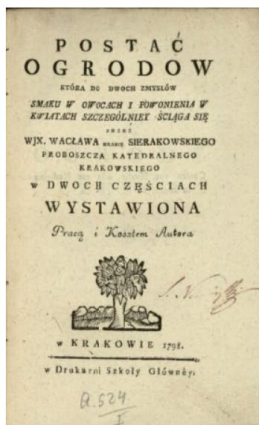
Zasoby wiedzy

Źródła pochodzenia

Silva Rerum

Ogrodowy niezbędnik – jakie warzywa i zioła rosły w staropolskich ogrodach

Dorota Dias-Lewandowska



The first Secret of the Master Cook

Whole Capon in a Bottle

Take a barnyard capon, draw it well clean, then skin it with great care, so that the skin remains intact. Cut those members which cannot be skinned so that they remain attached to the skin itself. Place the skin in a bottle with the neck wide enough for three fingers. Hold the [cut] skin in the opening. Take sixteen yolks of eggs, whisk them with some milk and season to your taste. Hold the capon and use a funnel to pour the egg mixture into the capon skin, then sew it up and let it drop inside the bottle. Fill the bottle with water, salt generously and stopper it or tie a bladder tight around the neck, then let it boil in a cauldron of water. Once blanched, the eggs and milk will swell the skin so that the beholders will not cease to wonder how the whole thing can have been managed for the capon in its entirety to be put inside the bottle. Being placed on the table, it will cause much delight and pleasure to the whole company.

IX

[Pike] Hungarian Style Served Yellow

This is how you season any fish, scaled and cooked in stock. Pour in a dash of *gąszcz*¹¹⁸, then vinegar, add some lime, small raisins, olive oil, pepper, ginger, cinnamon, and saffron. Set it a boiling and serve forth.

Educational materials - participation

Ogrody przy dworach i pałacach miały najczęściej układ geometryczny. Układ wilanowski ogrodu fruktyfikującego inspirowany jest **BAROKOWYM** ozdobnymi ogrodami o **GEOMETRYCZNYM** kształcie. W części północnej rosną rośliny, które uprawiane były w ogrodzie w XVII w. za czasów króla Jana III, w południowej natomiast – za kolejnej właścicielki wilanowskiego pałacu Elżbiety Sieniawskiej. To właśnie z czasów Sieniawskiej pochodzi **INWENTARZ** ze spisem roślin, na podstawie którego odtworzono XVIII-wieczną część ogrodu (za pergolą).

Układem roślin na grządkach rządzą określone zasady. Jedną z nich jest odpowiednie sąsiedztwo. Kwiaty i zioła o intensywnym zapachu odstraszą szkodniki. Wiele z nich ma też właściwości bakteriobójcze. Warto nimi obsadzić krawędzie grządek, by chronić wrażliwe rośliny posadzone w głębi.

Jak myślisz, które rośliny o intensywnym zapachu sprawdzą się w tej roli?

Grządki w ogrodzie są wyższe od alejek. Dzięki temu ziemia szybciej się nagrzewa i łatwiej utrzymać w nich odpowiednie warunki dla roślin. Ułatwia to również pielęgnację roślin i pielenie.

ŻYTO STULETNIĘ
SECAL E STRICTUM

Nazywane również kępkowym. Jest rośliną wieloletnią, co roku samodzielnie się odnawia. Rodzi małą ilość ziarna, więc uprawiany jest głównie dla zielonki, czyli zielonej paszy dla zwierząt hodowlanych. Dawniej robiono z niego również mąkę.

NASTURCJA
TROPAEOLUM MAIUS

Pochodzi z Ameryki. Liście, pączki kwiatowe i kwiaty są jadalne, mają ostry smak podobny do rzęchuchy. Nadaje się do sałatek. Z niedojrzałych owoców i zalanych octem marynowanych przyrządza udany zamiennik kaparów. Cała roślina działa przeciwbakteryjnie i zawiera wiele cennych składników.

13-18 lat

Jedzenie lokalnych i sezonowych produktów ma duże znaczenie nie tylko dla naszego zdrowia, ale także dla dobrej planety. Zastanów się, w jaki sposób zakładanie ogrodów uprawnych może przeciwdziałać zmianom klimatycznym?

SZALWIA LEKARSKA
SALVIA OFFICINALIS

Jej nazwa łacińska pochodzi od słowa „leczyć” i wskazuje na najważniejsze zastosowanie tej rośliny. Choć wykorzystywana była głównie w apteczce, to stosuje się ją również jako przyprawę. W Polsce uprawiana jest w ogrodach, a na południu Europy rośnie dziko.

URZET BARWIEŃSKI
ISATIS TINCTORIA

Choć należy do tej samej rodziny co kapusta, to nie jest rośliną jadalną. Zaszynął ze względu na dużą zawartość niebieskiego barwnika – indygo, który pozyskuje się z liści. Aż do XVII w. jedynym źródłem indygo w Europie był właśnie urzet.

KOMISARIA
– dawniej dom zarządcy dóbr szlacheckich. Wzniesiono w XVIII w.

ROZA DZIKA
ROSA CANINA

PERGOLA
– konstrukcja podtrzymująca pnące rośliny, w naszym ogrodzie pną się na niej winogrona.

IN SPEKTY
– przeszkone konstrukcje, które zapewniają roślinom cieple.

KOSZTELE
MALUS DOMESTICA

KOMPOST
– bardzo ważny element każdego ogrodu. To z odpadów każdego ogrodu powstaje wartościowy nawóz.

ROZSA
NIESZPULKA MESPIUS GERMANICA

10-15 lat

Podczas planowania ogrodu należy zwrócić uwagę na kierunku świata. Ogród powinien być położony w taki sposób, aby rośliny były jak najdłużej w słońcu. Od północy może być osłonięty, np. drzewami, a od południa od kryty. Sprawdź, czy wilanowski ogród fruktyfikujący został zaplanowany zgodnie z tą zasadą.

LAWNDA WĄSKOLISTNA
ZWANA TEŻ LEKARSKĄ
LAVENDULA ANGSTIFILIA

Dziś jej zapach kojarzy się przede wszystkim z kosmetykami, a w staropolskiej kuchni kwiatami lawendy aromatyzowano ocet, oliwę, cukry, a także sporządzano z niej napary. Suszone ziele polecane również jako sposób na dokuczliwe bóle głowy.

CHWAST CZY WARZYWO?

PORTULAKA POSPOLITA
ZWANA TEŻ WARZYWNIĄ
PORTULACA OLERACEA SUBSP. SATIVA

Dawniej była cenioną rośliną jadalną, dziś spotkamy ją rosnącą jako chwast. Na greckich wyspach wciąż stanowi popularne warzywo. Jej liście przyrządza się jak szpinak, a mięsiste łodygi jak szparag.

BLUSZCZYK KURDYBANEK
GLECHOMA HEDERACEA

Jego nazwa pochodzi od kurdybanów – garbowanych skór, zdobionych m.in. motywami roślinnymi. W polskiej kuchni stosowany praktycznie od zawsze. Upowszechnienie się uprawy pietruszki przyczyniło się do wyparcia go z użycia kulinarnego, dziś uznawany za chwast.

ŁĄKA KWIETNA
– znajdziesz tu dużo rosnące gatunki kwiatów, stanowiące pożytek dla pszczół z sąsiedztwa z nią pasiek.

Czy znasz nazwy kwiatów łąkowych? Wpisz poniżej.



Engaging the audience



Workshops for adults – guests from Hospitality Collage



Photo: A. Indyk



Joined activities – cooking and gardening



Culinary workshops for adults



Photo: M. Mastykarz



Culinary workshops for children



Photo: W. Holnicki



Reconstruction of a medicine cabinet



Reconstruction of a medicine cabinet



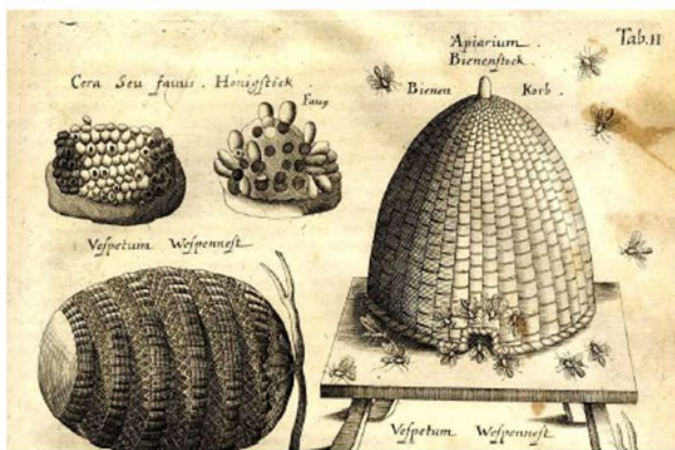
Bee-keeping workshops „King’s Beehive”

- Our own honey
- Bees in the city
- Getting honey in a responsible way



Bee-keeping workshops

Around the garden – bee yard



International cooperation - projects



International cooperation - projects



CZTERY PORY ROKU W POLSKIEJ
TRADYCJI KULINARNEJ – LATO



THANK YOU
FOR YOUR ATTENTION

