Kasteel Asten - De middeleeuwse keuken • Docentenhandleiding

Dit lesproject is ontwikkeld in opdracht van de Stichting Behoud Kasteelerfgoed Asten en is bestemd voor alle leerlingen van groep 6 in de gemeente Asten.
Doel is de kinderen te betrekken bij de bewogen geschiedenis van het kasteel en zijn omgeving.

Als *onderwerp* is gekozen voor de keuken, omdat elementen van de middeleeuwse keuken nog altijd duidelijk zichtbaar zijn in de ruïne en omdat het een aantrekkelijk onderwerp is. Dit onderwerp wordt geplaatst in de context van de geschiedenis van het kasteel.

De inhoud sluit onder andere aan bij de *kerndoelen* E 14 en D 12 (Oriëntatie op mens en wereld. Geschiedenis).
De geschiedenis van de eigen omgeving en de middeleeuwse samenleving in West Europa komen aan de orde. De leerlingen maken kennis met diverse bronnen en werken met die bronnen. Zij krijgen zo een beeld van de middeleeuwse keuken van kasteel Asten.

De leerkracht heeft verschillende mogelijkheden om het materiaal te gebruiken en bepaalt zelf de *lesdoelstellingen*.

Het lesproject bestaat uit
- Leerlingenmateriaal: lesbrief en kopieerbare werkbladen
- Docentenhandleiding
- Bezoek aan de kasteelruïne

Tijdsinvestering
Lessen op school: twee tot vier lesuren
Bezoek aan de kasteelruïne: een tot anderhalf klokuur

Hieronder volgt per pagina de docenteninformatie:
verwijzingen naar de werkbladen, antwoorden, suggesties, extra informatie en vragen voor een klassengesprek (cursief). *Deze vragen vormen een onderdeel van het lespakket, het is dus van belang dat u ze behandelt.*

■ pagina 1 lesbrief • *Deze pagina gaat over het opgraven van de keuken in 1990*

Vraag 1 is geschikt als instap.
De vragen 2 - 5 kunnen gesteld worden als pagina 1 van de lesbrief behandeld is.

■ 1 *Ben je wel eens bij het kasteel, of beter gezegd de ruïne, van Asten geweest?*
De antwoorden geven een indruk van wat de leerlingen reeds weten, u kunt deze informatie mogelijk gebruiken in dit project.
■ 2 *Op de tekening zie je Jeroen de keukenvloer intekenen. Waarom doet hij dat?*
Iedere stap van een opgraving wordt vastgelegd in tekst, op foto's en in tekeningen en kaarten. Reden: wat eenmaal is opgegraven, is voorgoed verdwenen. De documentatie blijft bewaard.

■ 3 *Wat doen de anderen op de foto?*
Het meisje rechtsvoor meet de keukenvloer, die gegevens worden genoteerd. De twee anderen zijn bezig met opgraven, zij leggen voorzichtig de muren van de oude keuken bloot.
■ 4 *Wat is er op de foto van de oude keuken te zien?*
Muren, keukenvloer, ovens, nissen voor kaarsen of lampen.
■ 5 *Wat doet een archeoloog?*
Een archeoloog doet onderzoek naar sporen van het verleden. O.a. door opgravingen.

Zie voor meer informatie over archeologie de uitstekende website (ook voor leerlingen): www.archeos.nl

■ pagina 2 lesbrief • *Deze pagina gaat over het middeleeuwse kasteel en de plaats van de keuken daarin*

Volgorde: tekst lesbrief pagina 2, werkblad 1, vragen 6 en 7.

Informatie over kastelen algemeen
Er is veel mooi geïllustreerde en geschikte literatuur over kastelen beschikbaar.
Nuttige internetadressen in verband met kastelen:
www.iselinge.nl/scholenplein/pabolessen over kastelen, bouw, functie enz.
www.mediatheek.thinkquest.nl/~kla027/index.htm over kastelenbouw en de functie van de keuken.

Informatie over de situatie in Asten
T. Maas (red.), Geschiedenis van de heerlijkheid Asten (Asten 1994)
Hoofdstukken over de verschillende families en hun rechten: 'Het kasteel en zijn bewoners' p. 83 e.v. en 'De invloed van de heren van Asten op hun heerlijkheid, 1500-1813' p. 101 e.v.
Zie ook het hoofdstuk 'Zes eeuwen bouwen en verbouwen aan een edelmanswoning' p. 45 e.v.
Er is ook een website www.kasteelasten.nl

Enige extra informatie over de geschiedenis van het kasteel

Het kasteel van Asten waar in de lesbrief over gesproken wordt, was een eenvoudig kasteel. Sommige deskundigen noemen het een 'versterkte hoeve'.
Bekende families na de Middeleeuwen waren: Back, Brederode en Van Merode. Bernard van Merode is berucht vanwege zijn heksenvervolging.
Het kasteel is in de loop der eeuwen diverse malen verbouwd. Rond 1900 was het vervallen. Baron van Hövell tot Westerflier begon in 1935 met de herbouw van het kasteel, maar moest vanwege de oorlog in 1941 de werkzaamheden stilleggen. De herbouwde noordvleugel werd in 1944 door een fosforgranaat getroffen en brandde uit. Er was geen geld voor wederopbouw, de kasteelruïne raakte begroeid.
Momenteel is het kasteelcomplex in het bezit van Stichting Behoud Kasteelerfoed Asten, die de ruïne consolideert en plannen maakt voor de ontwikkeling van kasteel en het omliggende landschap.

Werkblad 1

De leerlingen vergelijken de plattegronden met de tekening van het kasteel in de lesbrief.
De plattegrond is vereenvoudigd: ramen en deuren zijn weggelaten, evenals de ruimte boven de toegangspoort. Behalve de genoemde verdiepingen was er natuurlijk ook een zolder.
De 'kelderverdieping' lag slechts gedeeltelijk onder de grond.
Antwoorden

1 poort en binnenplaats op hoofdverdieping, wachttoren bij de poort
2 de stipjes geven de plaatsen aan waar de brugpalen zijn gevonden
3a en 3b put
4a ovens 4b ongeveer 10 meter lang en 5 meter breed
5a de schouwen zijn zichtbaar als verbreding van de wand
5b vanwege de schouwen en de ramen
6 het gaat er vooral om, dat de kinderen met de beschikbare gegevens aan de slag gaan

Er zijn verschillende antwoorden mogelijk. De plaats van de keuken is zeker, het aangrenzende vertrek was waarschijnlijk een zuivelkelder. Mogelijke bestemmingen van de andere vertrekken zijn in de opdracht genoemd. Denk bij het invullen van de bestemming van de vertrekken van de hoofdverdieping ook aan ruimten voor paarden, karren en werkplaatsen.
Tenslotte een opmerking over het personeel. Er was een wisselend bestand, afhankelijk van de hoeveelheid bewoners. Er zullen ongetwijfeld enkele mensen in het kasteel gewoond hebben, de rest woonde in de buurt.

■ *6 Op de tekening in de lesbrief en de plattegrond op het werkblad zie je hoe het kasteel er rond 1430 uitzag. Waarom konden de bewoners zich veilig voelen? Kijk ook in de tekst.*

1. De muren waren heel dik.
2. Er was een gracht met een ophaalbrug.
3. Vanuit de ronde toren hield een wacht de brug in de gaten, die brug kon opgehaald worden als hij een signaal gaf en hij kon op ongewenste bezoekers schieten.

■ *7 Je hebt in de geschiedenisles al een en ander geleerd over de Middeleeuwen, kastelen en kasteelbewoners. Klopt het met wat je nu over het kasteel van Asten leest?*

Samen met de kinderen frist u de kennis op voor een antwoord op deze vraag. Afhankelijk van datgene wat in uw methode behandeld is, worden vergelijkingen gemaakt.

Optie: Tijdbalk

U verzamelt gegevens uit de geschiedenis van het kasteel (bijvoorbeeld uit het hierboven genoemde hoofdstuk 'Zes eeuwen bouwen en verbouwen aan een edelmanswoning' p. 45 e.v. in Geschiedenis van de heerlijkheid Asten) en maakt samen met de leerlingen een tijdbalk over de geschiedenis van het kasteel.

■ pagina 3 lesbrief • *Deze pagina gaat over de middeleeuwse kasteelkeuken*

Volgorde: tekst lesbrief p.3, vraag 8, werkblad 2.

De leerlingen weten inmiddels een en ander over de oude keuken. Op pagina 3 lezen ze wat er in zo'n keuken moest gebeuren en zien ze op het plaatje hoe het er aan toe ging. Voor hoeveel mensen zal er in Asten gekookt zijn? Om dat te weten, moeten we schatten hoeveel mensen er woonden (en werkten). Het maakte natuurlijk verschil of de heer met zijn familie aanwezig was of alleen de rentmeester. In het laatste geval ging het mogelijk slechts om een stuk of vijf mensen.
Wanneer de heer met zijn familie en personeel er was, kunnen het er wel enkele tientallen geweest zijn.
Op het plaatje wordt beslist voor een groot aantal mensen gekookt!

■ *8 Bekijk samen het plaatje. Wat gebeurt er? Hoe gaat dat nu?*

Hieronder enkele zaken die aan de orde kunnen komen. Bij de slotopdracht komt dit onderwerp nog een keer aan de orde.

Activiteiten

1 brood bakken in een oven – kan nu ook, maar meestal wordt het gekocht
2 vlees braden aan een spit – vlees wordt nu meestal gebraden in een pan, maar het kan ook in een oven of boven een barbecue
3 koken in een ketel boven een open vuur – nu in pannen op een fornuis of een kookplaat
4 groenten schoonmaken - gebeurt nog met de hand, maar je kunt het ook schoongemaakt kopen; fijnsnijden kan ook in een keukenmachine
5 deeg maken - gebeurt nog met de hand als je het thuis doet, maar vaak wordt bijvoorbeeld een vla in de winkel gekocht en de bakker doet veel machinaal
6 vlees klaarmaken – gebeurt nog steeds zo, maar de slager bereidt ook veel voor
7 afwassen - tegenwoordig vaak in een afwasmachine, maar het gebeurt ook nog steeds met de hand maar dan wel op werkhoogte in een gootsteen

Interieur

1 oven gestookt met hout - oven werkt nu op gas of elektriciteit
2 open vuur - nu fornuis, elektrische kookplaat of magnetron
3 houten tafel om aan te werken - nu meestal aanrecht van kunststof, maar tafel kan nog wel
4 gootsteen/afvoer om vies water weg te gooien - bestaat nog steeds maar de afvoer brengt het vieze water verder dan de gracht, gaat naar riool
5 verlichting met kaarsen of olielampen - nu elektrische lampen

Voorwerpen

1 kannen, schalen, drinkbeker en drinkschaaltje van aardewerk - nu van dunner aardewerk, glas of kunststof
2 houten plank - nog steeds, maar kan ook van kunststof zijn
3 houten vaten en emmers - nu van plastic
4 manden van riet - bestaan nog, maar ook van plastic
5 messen van hout en metaal - nog steeds, kan ook geheel van metaal zijn
6 vijzel van steen - nog steeds, soms van andere materialen
7 kookpot van metaal - nu pannen
8 lepels van hout - bestaan nog steeds om te roeren, ook van plastic

Voedsel

1 groenten en fruit – kennen we nog steeds
2 eieren – nog steeds, nu verpakt in een eierdoos
3 vlees, gevogelte en vis – nog steeds, maar meestal niet in de keuken klaargemaakt
4 brood – nog steeds, heeft vaak een andere vorm en wordt niet meer in eigen keuken klaargemaakt

Enkele belangrijke verschillen.

1 Alle handelingen op het plaatje hebben te maken met spierkracht, veel daarvan is tegenwoordig overgenomen door elektrische apparaten.
2 Het klaarmaken van voedsel gebeurde toen boven een open vuur of in een met hout gestookte oven. Tegenwoordig hebben we daarvoor een fornuis, oven of magnetron op gas of elektriciteit tot onze beschikking.
3 We halen geen drinkwater meer uit de put, de waterleiding zorgt nu voor schoon water.
4 Vies water wordt afgevoerd via de riolering naar plaatsen waar het geloosd en/of gezuiverd wordt in plaats van naar de gracht.
5 Wij bewaren voedsel dat kan bederven in een koelkast, toen in een kelder.
6 Wij kopen de spullen die we nodig hebben in de winkel, vaak zelfs al geheel of gedeeltelijk klaargemaakt. In de Middeleeuwen deed men heel veel zelf: dieren slachten, brood bakken, kaas maken enz.

Werkblad 2

Antwoorden bij 'Wat deden ze?'(linksonder)

- de nummers 2, (3), 4, 5, 9, 12
- Door de haak te verstellen werd de hitte geregeld. (Wij kunnen dat met het gas of de kookplaat veel preciezer.)
- Die vleeshaak staat links van het vuur, rechts naast het deurtje van de oven.

Wie deed wat?

1 D, 2 C, 3 A, 4 D, 5 C, 6 C, 7 D, 8 A, 9 C, 10 C (waarschijnlijk), 11 B of C, 12 C, 13 B

Wie was de baas?

Er waren twee belangrijke functies: keldermeester en kok. De hiërarchie is niet helder en was afhankelijk van de lokale situatie. Soms was de rentmeester tevens keldermeester en dan was hij ongetwijfeld de baas over de kok. Laten we aannemen, dat keldermeester en kok ongeveer even belangrijk waren.
De kok zette de onderkoks en de koksjongens aan het werk en had het in de keuken voor het zeggen. De koksjongens waren het minst belangrijk, zij moesten luisteren naar de kok en eventueel de onderkoks. Ze kregen allerlei vieze werkjes te doen en ze moesten sjouwen met hout en water.

Volgorde: tekst lesbrief pagina 4 en de vragen, vraag 9 hoort bij het recept, de vragen 10 en 11 bij de foto, werkblad 3 en dan de slotopdracht (12).

■ 9 *Wat zou het woord 'ketelkost' betekenen?*
Ketel = metalen pot Kost = eten, voedsel
In de ketel, die boven het vuur hing, werd gekookt wat voorhanden was. Vlees, vis, groenten, graan, peulvruchten. De brij die ontstond, noemde men ketelkost.
Het recept voor 'Echte Astense ketelkost' is gebaseerd op de mogelijkheden die er toen waren en vereenvoudigd. De peulvruchten zouden eigenlijk geweekt en gekookt moeten worden.

Leuke middeleeuwse recepten voor kinderen zijn te vinden in: Josephine van de Schoot en Alfried Staarman *Smikkelen en Smullen. Kinderkookboek met middeleeuwse recepten* (Zaltbommel 2001)

■ 10 *Bij de opgraving van Asten zijn veel scherven gevonden. Zal Nico Arts wat gehad hebben aan die scherven bij het uitzoeken van de voorwerpen op de foto?*
Ja, een archeoloog kan meestal zien van welk voorwerp een scherf afkomstig is. Nico Arts heeft dezelfde voorwerpen opgezocht. Voorwerpen van aardewerk en steengoed werden o.a. gemaakt in het huidige Limburg en in Duitsland (Siegburg) en ingevoerd. Er waren veel van zulke voorwerpen en er zijn er in het gebied veel gevonden.

■ 11 *Wat is het belangrijkste verschil tussen aardewerk en steengoed? Maak twee lijstjes, één van de voorwerpen van aardewerk en één van de voorwerpen van steengoed op de foto. Klopt dat verschil?*
Aardewerk kan tegen vuur en kan dus gebruikt worden om op vuur voedsel warm te maken of te koken. Voorwerpen van aardewerk op het plaatje: grote kookpot (1), olielampje (2), grote melkteilen (5 en 6), vetvanger (7), kleine kookpot (12). Al deze voorwerpen moesten tegen de hitte van vuur kunnen.
Steengoed kan niet tegen de hitte van vuur. Voorwerpen van steengoed op de foto: drinkschaaltjes (3a en 3b), schenkkannen (4 en 13) en drinkbeker (9). Deze voorwerpen waren bestemd om bier of wijn in te doen, ze hoefden niet tegen de hitte van vuur bestand te zijn.
Het verschil van de functie klopt met het materiaalgebruik.

Werkblad 3

Oplossing
Zeker in Asten: 2, 3, 4, 7, 10, 11, 13, 14, 15 resten zijn aanwezig of voorwerpen zijn door archeoloog uitgezocht.
De nummers 1, 8, 9 kunnen zowel een 'Z' als een 'W' krijgen. Ze zullen er vast geweest zijn, maar er zijn geen bewijzen.
Waarschijnlijk: 5
Niet: 6, 12 en 16.

■ 12 *Slotopdracht. Individueel of samen.*
Het verschil tussen een keuken in de Middeleeuwen en nu.
Bedenk welke verschillen er zijn tussen een keuken in de Middeleeuwen en een keuken nu. Kijk goed naar de afbeelding in je lesbrief.
Je kunt allerlei kleine verschillen noteren in twee kolommen, maar het is mooier om te proberen grote verschillen te bedenken met een paar kleine voorbeelden.
Je mag er ook tekeningen bij maken of plaatjes bij plakken.
De docent beslist welke vorm dit antwoord krijgt.

Uiteraard kunt u allerlei activiteiten toevoegen aan dit project. Het kasteel, het poortgebouw of het kasteelterrein kan bijvoorbeeld nagebouwd worden. U kunt met behulp van kaarten laten zien welke plaatsen in het oosten van het huidige Noord-Brabant in de Middeleeuwen al bestonden (zie het eerste hoofdstuk in 'Geschiedenis van de heerlijkheid Asten). U kunt met de kinderen 'middeleeuws' gaan koken. Enz.

Na het behandelen van de lesbrief mag u met de leerlingen een bezoek brengen aan het kasteel. U maakt een afspraak met Marianne Gommans-Welten. (telefoon: 0493-698850)
U bereidt de kinderen voor op het bezoek (gedragsregels, organisatie). Een mogelijkheid om hen er bij te betrekken, is hen te laten bedenken wat ze nog graag zouden willen weten over het kasteel. Die vragen worden namens de klas geformuleerd, eventueel geselecteerd, en van tevoren opgestuurd. Bij het bezoek krijgen ze dan een reactie. Dat zal soms een antwoord zijn, soms is er geen antwoord mogelijk.

Geraadpleegde literatuur

N. Arts e.a. *Het kasteel van Eindhoven. Archeologie, ecologie en geschiedenis van een heerlijke woning. 1420-1676* (Eindhoven 1992)
N. Arts e.a. *Sporen onder de Kempische stad. Archeologie, ecologie en de vroegste geschiedenis van Eindhoven 1225-1500* (Eindhoven 1994)
N. Arts, H. Roosenboom en L.van Zalinge-Spooren *De kastelen van Helmond. Een machtscentrum aan de rand van de Peel* (Helmond/Utrecht 2001)
Th. de Jong *Van dagelijkse kost tot vorstelijke maaltijd. Middeleeuwse dierenresten van de burcht "D'OUDE HUYS"* In: Vlasbloem 12 (Helmond 1992)
T. Maas (red.) *Geschiedenis van de heerlijkheid Asten* (Asten 1994)
D. Macaulay *Het kasteel van Aberwyvern over de bouw. Over de bouw, bewoners en de verdediging.* (Amsterdam 2000)
Ph. Steele *Leven in de Middeleeuwen. Kastelen: ridders, feesten, toernooien, wapens* (Haarlem 1995)

Met dank aan Rian Aarts en Leo Hanssen voor het testen van het materiaal.
Bernardine Beenackers-Heeren Zuidhorn, augustus 2004