

Het kasteel van 1430 had twee verdiepingen: de kelderverdieping en de hoofdverdieping

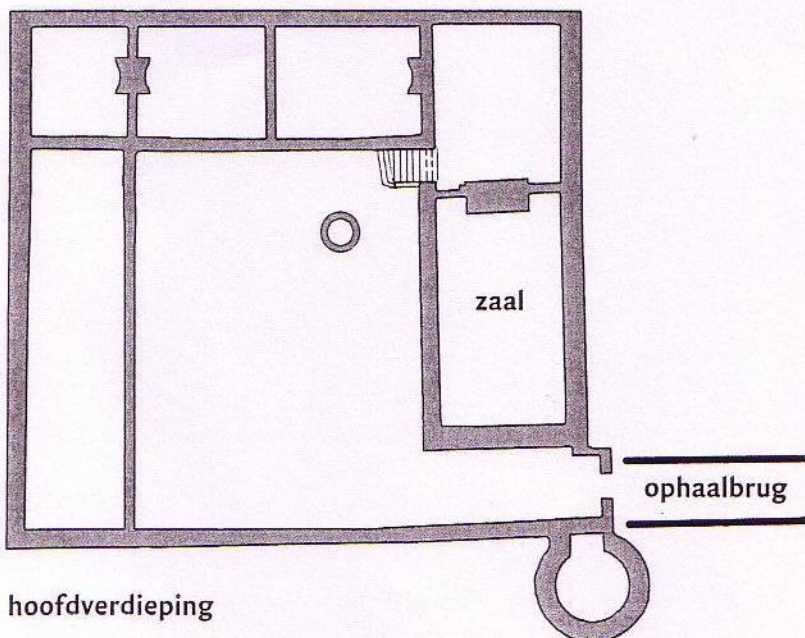
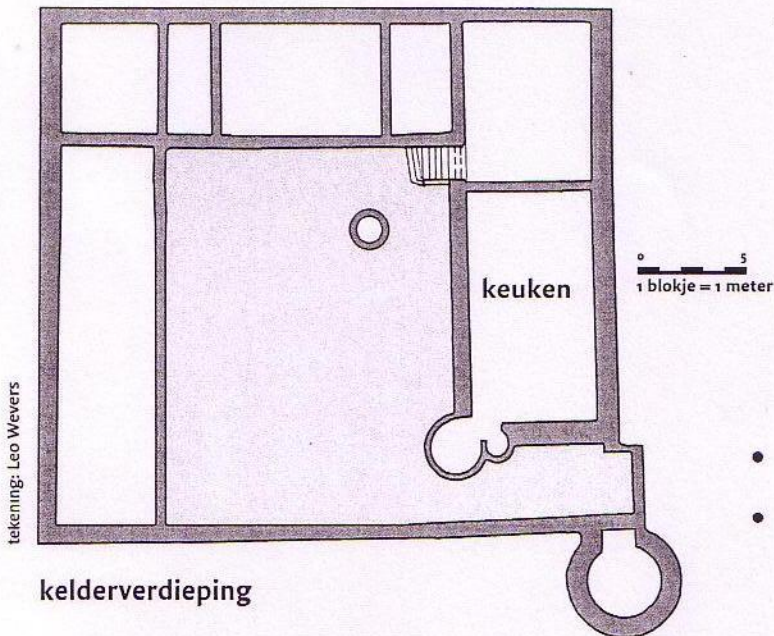
Beneden werd gewerkt en daar waren de kamers voor het personeel.

De kasteelheer woonde met zijn familie op de hoofdverdieping.

Boven de keuken was een hele grote kamer: de zaal.

Bekijk de afbeeldingen

- 1 Vul de volgende woorden op de juiste plaatsen in:
poort, wachttorens, binnenplaats.
- 2 Teken de gracht. Wat betekenen de stipjes
rechtsonder?
- 3 a Geef de binnenplaats een kleur.
b Wat betekent het rondje op de binnenplaats?
Schrijf dat woord erbij.
- 4 a Wat zijn de ronde vormen in de muur van de
keuken?
.....
b Hoe groot was de keuken?
Lengte Breedte
- 5 a De hoofdverdieping was veel luxer dan de
kelderverdieping. In de kamers was een schouw,
daar kon een vuur gestookt worden. Zoek die
schouwen op.
• •
• •
b Vergelijk de plattegrond met de tekening van
het kasteel in de lesbrief. Waardoor waren de
kamers boven veel mooier dan de vertrekken
beneden?
- 6 De plattegrond van het middeleeuwse kasteel
is bekend, maar waar al die vertrekken voor
dienden dat weten we niet precies. Eigenlijk is
dat wel leuk, want nu mag jij dat bedenken!
Je weet, dat de mooie kamers van de hoofd-
verdieping gebruikt werden door de kasteelheer
en zijn familie. Voor het belangrijkste personeel
waren daar waarschijnlijk ook kamers.
Beneden waren, behalve de keuken ook kelders,
een kerker en opslagruimtes. Waar was de
ruimte voor paarden, karren en werkplaatsen?
Vul bij zoveel mogelijk vertrekken in waar die
ruimte voor gediend kan hebben.
Bespreek samen de resultaten.



Wie werkten er in de keuken van het kasteel van Asten?

Dat weten we niet precies.

Het maakte natuurlijk ook verschil of de kasteelheer met zijn familie er was of niet.

Als de kasteelheer er was, werkten er waarschijnlijk: een keldermeester, een kok, onderkoks en koksjongens.



Wat deden ze?

- De **keldermeester** zorgde voor de levensmiddelen en de voorraden. Hij was ook de slager: hij slachtte de vetgemeste dieren, die vervolgens in de kelders werden bewaard. Soms werd het vlees gezouten om het langer houdbaar te maken.
- De **kok** had het opperbevel in de keuken, hij regelde alles en zette de onderkoks en de koksjongens aan het werk.
- De **onderkoks** deden het kookwerk zoals groenten hakken, gevogelte plukken, deeg maken en de gerechten klaarmaken.
- De **koksjongens** moesten de vervelendste werkjes doen zoals hout halen, de grote ketel schoonmaken, water halen uit de put en het spit draaien.

Bekijk het plaatje op pagina 3 van je lesbrief nog eens goed.

Sommige van de dingen die daar gebeuren worden hiernaast genoemd. Welke nummers zijn dat?

De grote ketel boven het vuur hangt aan een grote haak of 'haal' die versteld kon worden.

Waarom was dat?

Vlees dat gaar was, werd met een grote vleeshaak uit de kookpot gevist. Zoek die haak op.

Wie deed wat?

- | | |
|--|--------------------------|
| 1 Water halen | ☐ |
| 2 Vieze schalen schoonwassen | ☐ |
| 3 Wijn uitzoeken | ☐ |
| 4 Het spit met het varken draaien boven het vuur | ☐ |
| 5 Appeltaart maken | ☐ |
| 6 Vis koken | ☐ |
| 7 Hout halen voor het vuur | ☐ |
| 8 Kijken of er nog voldoende meel is | ☐ |
| 9 Groenten wassen en snijden | ☐ |
| 10 Puddingen koel wegzetten | ☐ |
| 11 Roepen: 'Ga jij eens hout halen!' | ☐ |
| 12 Brood uit de oven halen | ☐ |
| 13 Soep proeven | ☐ |

Zet achter alle regels hierboven de goede letter.

A = de keldermeester

B = de kok

C = een onderkok

D = een koksjongen

Wie was de baas?

Wat denk je? Waarom denk je dat?

En wie waren het minst belangrijk?

Naar wie moesten zij luisteren?

Bespreek dat samen.

Wat was er in de keuken van Asten?

Je weet nu van alles over de middeleeuwse keuken van Asten.

Bekijk de lijst hieronder en zoek uit of die dingen ook in Asten voorkwamen.

Je zult merken dat sommige van die dingen er zeker waren.

Andere dingen waren er waarschijnlijk ook wel. Maar enkele dingen waren er beslist niet!

Zet je antwoord achter ieder nummer.

Z = zeker in Asten

W = waarschijnlijk in Asten

N = (beslist) niet in Asten

- | | | |
|----|---|--------------------------|
| 1 | Open vuur of haard om eten klaar te maken | ☐ |
| 2 | Oven met een deurtje om brood in te bakken | ☐ |
| 3 | Nissen in de muur voor kaarsen of lampjes | ☐ |
| 4 | Waterput op de binnenplaats | ☐ |
| 5 | Tafel om aan te werken | ☐ |
| 6 | Snelkookpan | ☐ |
| 7 | Soort gootsteen om water weg te gooien | ☐ |
| 8 | Grote kookketel aan een haak boven het open vuur | ☐ |
| 9 | Spit | ☐ |
| 10 | Kookpot van aardewerk op poten, die in het vuur kan staan ... | ☐ |
| 11 | Schenkkannen van steengoed | ☐ |
| 12 | Magnetron | ☐ |
| 13 | Melkteilen van aardewerk | ☐ |
| 14 | Lepels van hout | ☐ |
| 15 | Olielampjes van aardewerk | ☐ |
| 16 | Lucifers | ☐ |

Waarom geef je deze antwoorden?

Bespreek dat samen.

Een recept voor echte Astense ketelkost

Wat heb je nodig?

- Koud water, een liter
- 400 Gram varkensvlees met bot, bijvoorbeeld platte rib (krabbetjes)
- Groenten in kleine stukjes: een ui, een stuk winterwortel of een paar worteltjes, een paar stengels bleekselderij of een stukje knolselderij
- Witte bonen uit blik of pot (ongeveer 6 eetlepels)
- Rozemarijn: vers (een tak) of gedroogd (een theelepel)
- Fijngesneden peterselie en zout

Hoe maak je de soep?

Neem de tijd als je deze lekkere maaltijdsoep gaat maken!

Doe het vlees en een liter koud water in een pan en zet dat op het vuur (of de kookplaat). Aan de kook brengen, dan met een schuimschaaf afschuimen. Laat een paar minuten doorkoken en schep steeds het schuim eraf totdat er geen schuim meer afkomt. Dan rozemarijn erbij en het vuur laag zetten. Laat het ongeveer 1½ uur zachtjes koken, totdat het heel gaar is. Zorg dat het niet droog kookt, vul eventueel het water aan.

Haal het vlees er uit.

Doe de groenten in het kookvocht, ongeveer tien minuten zachtjes koken.

In die tijd haal je de botjes en alle dingen die je niet lekker vindt van het vlees, maak er mooie stukjes van. Dat is niet middeleeuws maar wel lekker.

Zijn de groenten zacht genoeg? Dan de witte bonen, de stukjes vlees, peterselie en zout erbij. Laat alles nog vijf minuten op een klein vuurtje staan. Doe er eventueel nog wat water bij.

Proeven (is het zout genoeg?) en lekker opeten met een stuk bruin brood en boter.