



wersja 1

Potrawy kuchni Sarmatów to głównie ociekające tłuszczem, zakrapiane alkoholem dania mięsne. Przygotowywane były nie tylko wg polskich tradycyjnych przepisów, ale także według inspiracji zaczerpniętych z kuchni orientalnej. Najpopularniejszymi daniami, które gotowano, były żurek, pieczona kaczka, barszcz czerwony, a także rosół, pierogi i ryby.

Dla Sarmaty bardzo ważne były więzy zarówno rodzinne, jak i towarzyskie. Kobiety traktowane były z niezwykłą galanterią. Jednym z ulubionych zajęć była rozmowa, która często przybierała charakter gadulstwa, chętnie przyjmowano krewnych, przyjaciół, również nieznanym, a zwłaszcza cudzoziemców. W konwersacjach posługiwano się swobodnie łaciną. Urządzane były uczy zazwyczaj wystawne, na których często dochodziło do sprzeczek i bójek. Uczy odbywały się przy hucznej muzyce, tańczono mazurka, obereczka czy poloneza.

Sarmaci byli żarliwymi katolikami. Jako ludzie baroku bardzo umiłowali gesty, przez które wyrażali swoją przynależność wyznaniową, a także swój stosunek do religii i wiary. Nabożeństwa, w których uczestniczyli, były głośne oraz teatralne, na co szczególną uwagę zwracali cudzoziemcy, którzy podróżowali po Polsce. Widowiska, jakich byli świadkami, musiały wydawać się egzotyczne i zjawiskowe, gdy dla Sarmatów były one przejawem zwykłego religijnego zaangażowania. Popisy wręcz teatralne, jakie odbywały się podczas mszy, to nie tylko zewnętrzny przejaw głębokiej wiary, ale również część rytualnych zachowań, które pielęgnowała szlachta na każdej płaszczyźnie swojego życia¹.



Przeczytajcie tekst o zwyczajach Sarmatów.

Wypiszcie pięć zwyczajów sarmackich lub cech siedemnastowiecznego Sarmaty, które mogłyby zdziwić ówczesnych mieszkańców Danii, gdyby przyjechali do Rzeczypospolitej.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

¹ Oprac. na podstawie: <http://www.sarmatyzm.pl/category/zwyczaje/>, dostęp 04.12.2014