

# Хозяйственная основная жизнь Европы



# Вы узнаете !

**Какие  
технические  
устройства  
существовали в  
средние века**

**Жильё,  
домашняя  
утварь и пища  
средневековых  
людей**

**Одежда феодала  
и крестьянина**



**Устройство  
феодалского  
замка**

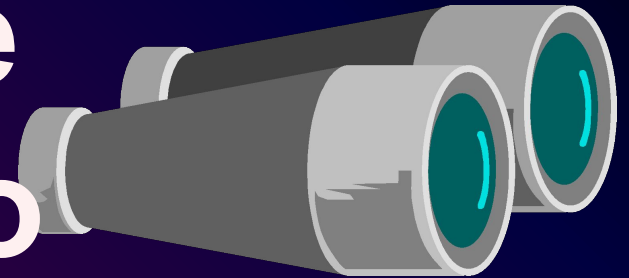
**Снаряжение  
рыцаря**

- ◆ **Объясните своими словами, что такое натуральное хозяйство.**
- ◆ **В чем должны были состоять главные радости и главные огорчения крестьян?**
- ◆ **Дайте определения слов: сословие, барщина, оброк, десятина. Дайте определения слов: феодал, сеньор, вассал, знать.**
- ◆ **Укажите, сколько сословий было в Средние века. Кто входил в эти сословия?**
- ◆ **Расскажите, что такое крестьянская община.**

# Назад в прошлое...



## Сельское ХОЗЯЙСТВО



**Задание.**

Ознакомьтесь с текстом учебника и дополнительной информацией и подготовьте сообщение по плану.

- 1. Какая отрасль была ведущей в сельском хозяйстве?**
- 2. Что выращивали земледельцы в средние века?**
- 3. Существовал ли прогресс в развитии сельского хозяйства?**

**Свой ответ аргументируйте.**

**Средневековое общество Западной Европы было аграрным. Основа экономики сельское хозяйство, и в этой сфере было занято подавляющее большинство населения. Труд в сельском хозяйстве так же, как и в других отраслях производства, был ручным, что предопределяло его низкую эффективность и медленные в целом темпы технико-экономической эволюции.**

**Подавляющая часть населения Западной Европы на протяжении всего периода Средневековья жила вне города. Западноевропейское Средневековье - это период господства натурального хозяйства и слабого развития товарно-денежных отношений.**



## **Земледелие**

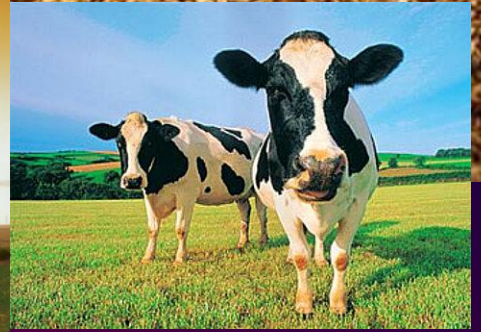
- **Зерновые культуры (пшеница, просо, ячмень);**
- **Бобовые культуры;**
- **Технические культуры.**

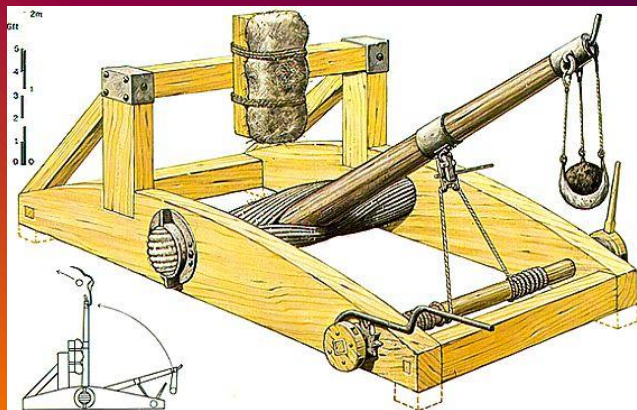
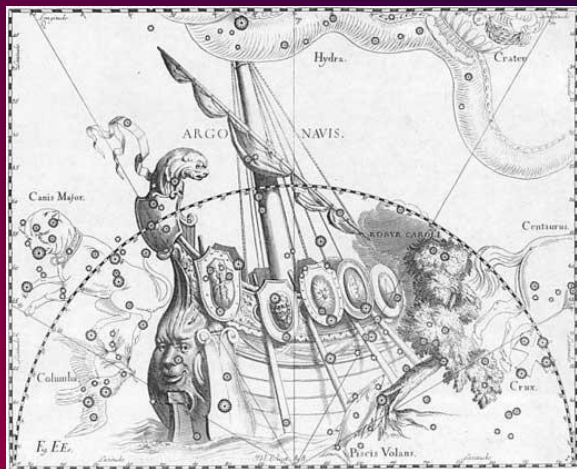
## **Скотоводство**

- **Овцеводство;**
- **Коневодство.**

## **Садоводство; Виноградарство; Огородничество; Цветники.**

- Капуста, морковь (обычно зеленовато-желтая, поскольку привычная нам оранжевая появилась лишь в 17 веке), свекла, лук, чеснок.
- На севере - яблоки, груши, сливы и земляника. На юге были известны лимоны, горькие апельсины (называемые «севильскими» по месту их произрастания, сладкие же появились гораздо позже), гранаты и виноград. Они, равно как и импортные яства — инжир, финики, чернослив, — были доступны лишь немногим.





**Задание.**

**Прочитайте текст учебника и дополнительную информацию и подготовьте сообщение по плану.**

- 1. Механизмы, которые использовали средневековые мастера.**
- 2. Развитие ремесла в средние века.**
- 3. Технические изобретения эпохи Средневековья.**



## Первые механизмы

- Обрабатывающие производство;
- Приводились в движение человеком, животными, силой воды или ветра.
- Развитие металлообработки.

## Средневековое ремесло

- Неторопливость, качество;
- Добротность и высокая цена;
- Красота изделий, о наиболее выдающихся сочиняли легенды, давали им имена.

## Изобретения

- Водное колесо в сукноделии, для производства бумаги, обработки кожи;
- Венецианские зеркала;
- Первые механизмы – домкраты, поршневые насосы, часы, линзы, компас, огнестрельное оружие, книгопечатный станок.



# Жилище феодала и крестьянина

## Задание.

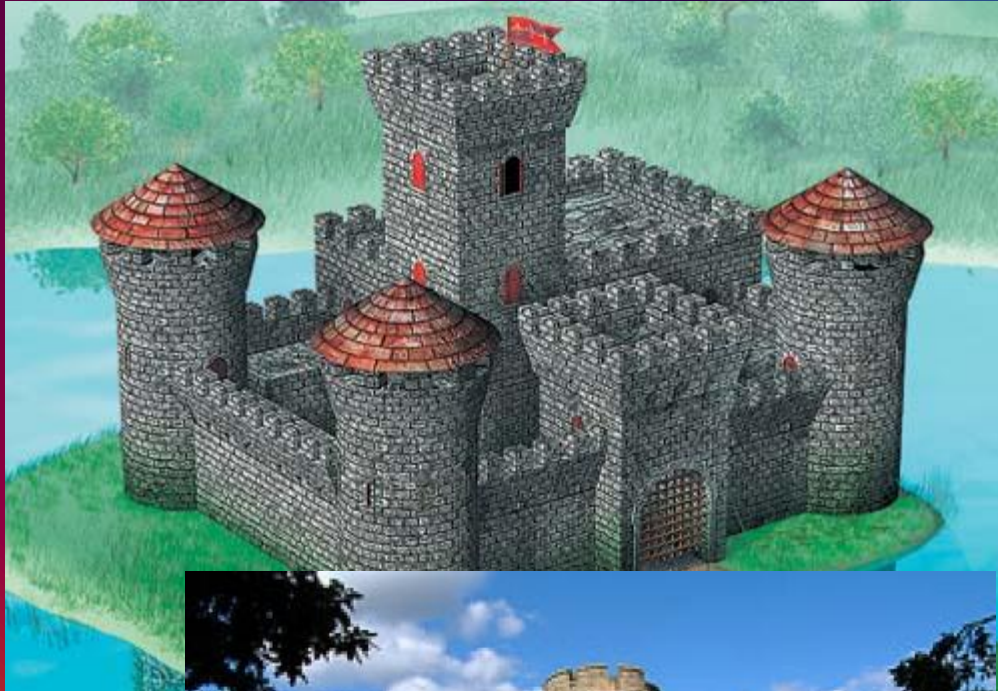
Ознакомьтесь с текстом учебника и дополнительной информацией и подготовьте сообщение по плану.

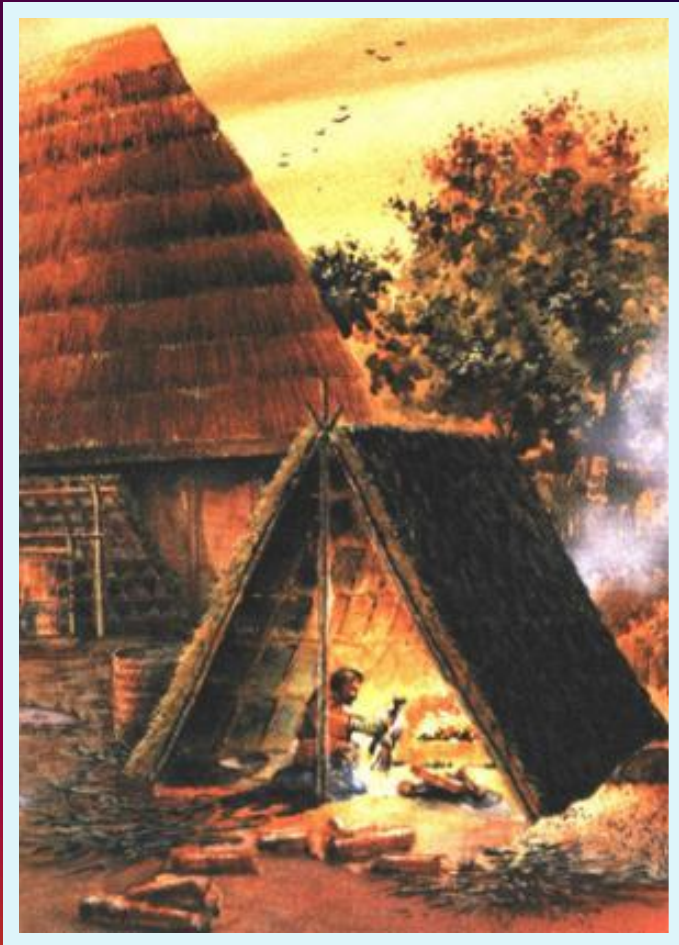
## 1 группа:

1. Крестьянский дом в средние века.
2. Отопление помещения.
3. Обстановка жилища.

## 2 группа:

1. Донжон – жилище феодала в первые столетия средневековья.
2. Обустройство средневекового замка.
3. «Путешествие» по этажам замка.





**Внутри дома стоял грубо сколоченный стол, скамьи и сундуки с вещами.**

**Крестьяне спали на деревянных кроватях, или скамьях.**

**Вместо печи использовали очаг, над которым подвешивали чугунные котелки.**

# Оружие и воинское

## снаряжение

**Задание.**

Ознакомьтесь с текстом учебника и дополнительной информацией и подготовьте сообщение по плану.

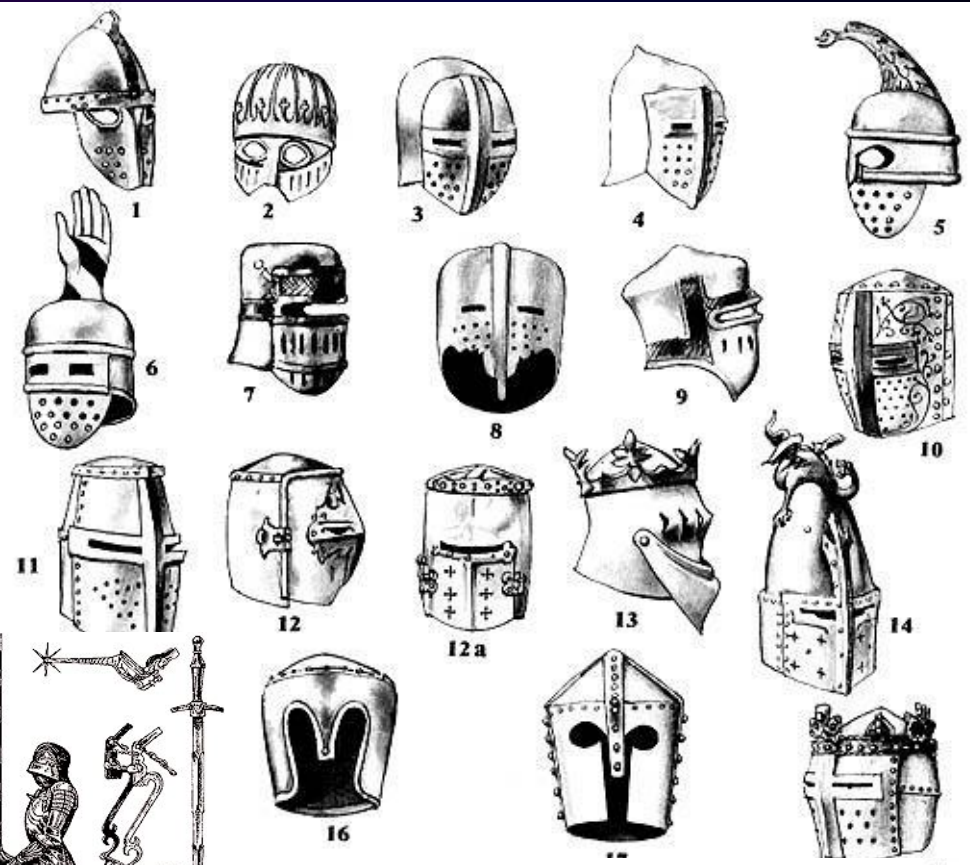
1. Основные виды боевого снаряжения .
2. Изобретение огнестрельного оружия.
3. Использование осадных машин.





English (16th century)

ALLDAY.RU



**Шлемы-подишмники XIV в.:**  
 1 — шлем, надеваемый поверх кольчужного капюшона, металлическая планка натягивает кольчугу на лицо.  
 2 — капюшон с напосником, имеющим отверстия для дыхания, 3 — шлем с кольчужным оплечьем



Рыцарский титул появился впервые в Англии в 971 году. С тех пор о рыцарях много написано. Для кого рыцарь – алчный грабитель, насильник и притеснитель, а для кого – воплощение мужественности, благородства, галантности по отношению к дамам. Да, были среди рыцарей и отпетые негодяи, и знаменитые поэты, фанатичные слуги веры, и мужественные солдаты. Ведь рыцарь (рейтар, шевалье и даже витязь) на всех языках означает всадник. Всадник, закованный в железные латы, безупречно владеющий мечом и копьем, т.е. воин, как правило, бесстрашный.



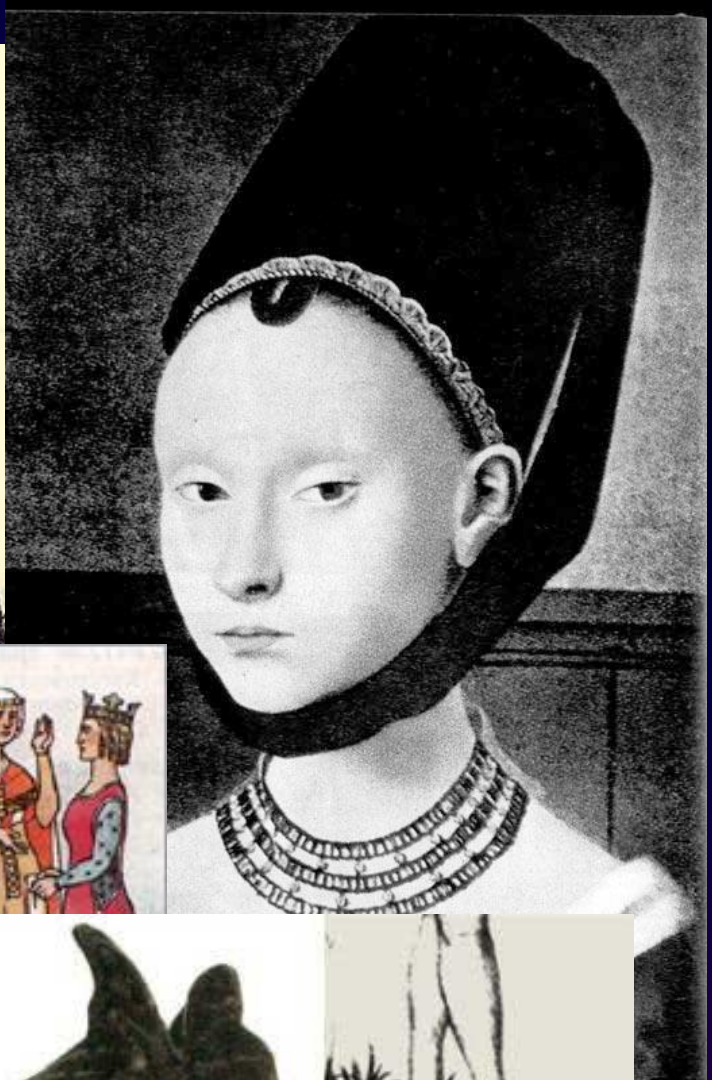
# Одежда и украшения

Задание.

Ознакомьтесь с текстом учебника и дополнительной информацией и подготовьте сообщение по плану.

1. Особенности одежды средневековых европейцев.
2. Обувь в средние века.
3. Средневековая одежда как показатель социального неравенства.





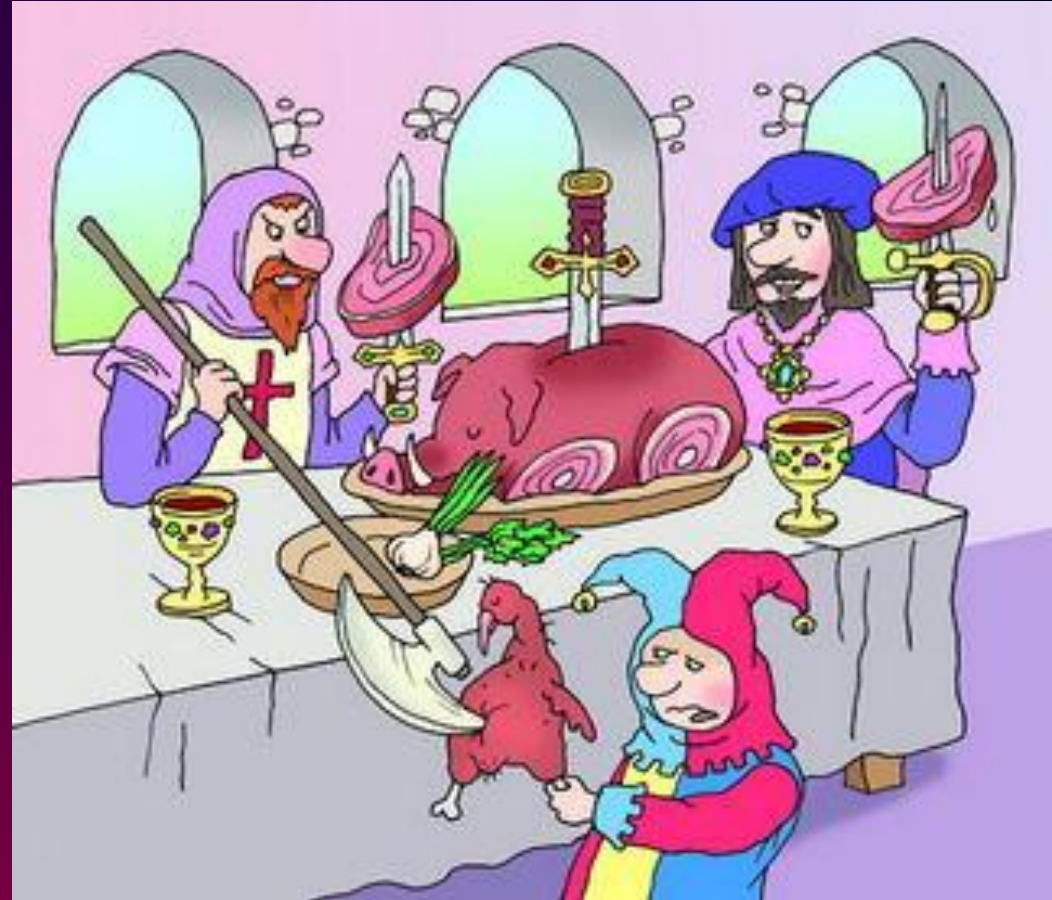


# Пища и напитки

## Задание

Ознакомьтесь с текстом учебника и дополнительной информацией и подготовьте сообщение по плану.

1. Рацион средневекового человека.
2. Напитки в средние века.
3. Почему в средние века питание было нерегулярным?



Лучшим напитком для всех случаев и для любого времени суток в средние века было, разумеется, вино. Считали, что оно является источником здоровья, приносит пользу для жизни человека и представляет собой дар природы, заслуживающий чуть ли не религиозного уважения.

Поскольку пиво плохо сохранялось и не выдерживало перевозок, его старались выпивать сразу же после приготовления. Пиво варили разных сортов: слабое, крепкое, подслащенное медом, пряное и даже мятное.

До семи-восьми лет дети пили молоко, употребление которого взрослыми людьми воспринималось как признак крайнего ослабления или же безрассудства.

Гораздо большее распространение получил мед, подававшийся в конце трапезы; его пили чистым или смешивали с вином, а также активно использовали на кухне для приготовления многочисленных приправ.

Из некоторых дикорастущих плодов (тутовой ягоды, терна, орехов) готовили некрепкие, сильно ароматизированные вина.

Перед сном пили настой из трав (вербены, мяты, розмарина) с добавлением пряностей или меда.

Привычного нам трехразового питания тогда еще не существовало. У простых людей день начинался очень рано. Трудяги не могли уделять много времени завтраку, поэтому ограничивались глотком воды (пива, кто побогаче — вина) и куском хлеба. Обед, принимаемый около полудня, также был скуден: простое питье и легкая закуска, хотя для аристократов понятие «легкая» было весьма условным.

Людям, живущим по, фактически, одноразовому режиму питания, приходилось наедаться на сутки вперед. Церковь делала некоторые послабления для больных, стариков и детей. В течение дня они могли питаться более основательно. Кроме того, работники, занятые тяжелым физическим трудом, устраивали регулярные «перекусы».

Вот наша кухня: самая крупная жилая комната, в центре которой (либо у стены, если она каменная) устроен очаг. Дым выходит через дыру в потолке. Выглядит довольно примитивно, однако такая конструкция позволяет максимально эффективно использовать тепло очага для обогрева помещения. На деревянную балку обычно вешается большой котел, однако у нас его нет. Глиняные горшки мы ставим прямо на угли или разогретые камни очага. Рыба и мелкая дичь (белки и ежи, считавшиеся разновидностью свиней) обмазывается глиной и запекается прямо в очаге. Зерно можно отнести к мельнику, но нам дешевле перемолоть его самим — в каменных ступках. Да, вы правы — мы бедны.



В домах побогаче есть печи с дымоходами. Они почти всегда сложены у стены, а кухня отделена от обеденного зала (и уж тем более от жилых комнат). Чуть в стороне стоит маслобойка и миска для створаживания молока. Здесь лежат решетки для жарки, а тут — вертела разных размеров.

Кухонный стол только один — но очень большой. Кастрюли тяжелые, с длинными ручками (чтобы удобнее было вынимать их из печи). То же самое касается сковород и вафельниц. Еще здесь есть металлические треноги с крюками для крупной дичи и полный набор инструментов: ножи для свежевания, ножи для резки, деревянные ложки, черпаки, терки, соусницы... Зачем нужны решето и ступа? В наше темное время модно есть перетертую пищу.

Хлеб был главным пищевым продуктом средневековья. В Европе один человек употреблял приблизительно около 1,5 кг хлеба в день.

Круглая буханка была наиболее популярной.

Мука самого тонкого помола шла на белый хлеб для богачей. Тесто попроще делали из смеси пшеничной и ржаной муки. На севере был распространен хлеб из ячменя или овса. Самое низкое качество выпечки предполагало добавку отрубей, гороха, бобов и даже желудей.

Зажиточные граждане использовали черный хлеб в качестве тарелок — «тренчеров»: в центре крупного ломтя зачерствевшего хлеба делалось углубление, и туда выкладывалась еда. Хлебом вытирали столовые приборы, а слуги пользовались им в качестве «прокладок», чтобы не обжечь руки о горячие подносы с едой.

Популярны были «сопы» — кусочки хлеба, вымоченные в каких-либо жидкостях (молоке, бульоне, вине). Хлебные крошки использовались в качестве загустителей соусов. Даже праздничные пироги, по сути, представляли собой все тот же хлеб — но подслащенный и сдобренный специями.





В конце 13 века Марко Поло познакомил Европу с «нитями из теста» — макаронными изделиями. Немедленной популярности они не получили, ведь качественной муки зачастую не хватало даже для хлеба, но благодаря крестоносцам и купцам лапша вскоре перестала считаться экзотикой.

Средневековая каша конкурировала по популярности с хлебом, однако мало походила на современную. Она была твердой настолько, что ее можно было резать. Состав каши значения не имел — в нее зачастую шло все, что имелось в доме. Бедняки ели овсянку, богачи — кашу из пшеничной муки, молока и меда. Такое положение дел сохранялось до тех пор, пока в Европе не был разведен картофель (17—18 век).

Супы вываривались до густоты, успешно заменяя собой первое и второе блюдо. Наиболее распространенными были молочный, луковый и травяной (петрушечный).

Салаты были не очень популярны в силу их низкокалорийности. Обычно они делались из трав, корнеплодов и цветов.

Если бы современный рыбак попал в средние века, то он захотел бы там остаться навсегда. Рыбы было много.

Домашняя скотина в те времена была мельче размером и давала гораздо меньше мяса, чем сегодня.

Говядина была жесткой и невкусной (коровы — ценный источник молока, забивались лишь в старости). Гораздо проще было разводить овец, коз и свиней. Скотину выращивали до зимы, а осенью отправляли на убой. Главнейшим видом приготовления мяса была жарка. Зачастую жареное мясо доваривали в бульоне. Иногда мясное пюре загущалось мукой, после чего из него вылеплялись «утки», «барашки» и прочая живность.

Молоко и молочные продукты назывались «белым мясом», они с лихвой компенсировали бедную животными белками диету. При всей дешевизне молока сливки, творог, масло и мягкий сыр обычно были лакомствами знати. Сыр бедняков получался таким твердым, что его приходилось размачивать или разбивать молотком.

Ведущее место в меню того времени занимали овощи: капуста, морковь (обычно зеленовато-желтая, поскольку привычная нам оранжевая появилась лишь в 17 веке), свекла, лук, чеснок.

Мед, получаемый из тростника, — иначе говоря, сахар — был необыкновенно дорог. Чаще всего он поставлялся с Востока в нерафинированном виде — крупными бурами «головами». Вначале сахар считался лекарством, затем — «специей».

Соль и перец были гораздо более популярными приправами. Первая добывалась в Европе с древнейших времен, второй завозился такими огромными партиями, что был сравнительно доступен (например, шафран продавался гораздо дороже). Соль добавляли в блюда щедро — настолько, что по современным меркам некоторые считались бы пересоленными. Использовались и другие приправы — гвоздика, имбирь, корица, анис, мускатный орех.



Столы беднее сервировались глиняной и деревянной посудой, побогаче — оловянной, серебряной, золотой и стеклянной, однако ели чаще всего из общих тарелок, руками, и пили из общих кубков. Главным столовым прибором был нож. Ложки использовались только для супов, вилки же считались либо инструментом дьявола, либо признаком излишней манерности. Многие посетители трактиров приносили собственные приборы для еды и питья.





## Что ели феодалы ?

Вместо злаков они питались в основном мясом - это главное отличие их меню от крестьянского рациона. Они не ели ни лепешек, ни каш, очень мало хлеба, зато мясные блюда присутствовали в изобилии. Прежде всего дичь, ведь охота на нее являлась привилегией аристократии: олени, лани, косули, кабаны, зайцы, куропатки, перепела, фазаны; в некоторых областях - бакланы, тетерева, каменные бараны и даже медведи. Затем домашняя птица: гуси, каплуны, цыплята, голуби; а также павлины, лебеди, ржанки, журавли, цапли, выпи, подававшиеся во время праздников (утки считались практически несъедобными). Наконец, мясо с бойни, большей частью свиное. В пищу никогда не употребляли конину и вплоть до середины XIII века быков разводили только для работы на поле, а баранов - для стрижки шерсти.

Также на стол сеньора подавалось много рыбы.

Жареная, вареная или приготовленная как начинка для пирога рыба, как и мясо, подавалась с соусом или фаршем, в состав которых входило множество пряностей и специй, выращенных в саду (лук, чеснок, петрушка, укроп, щавель, кервель), дикорастущих местных растений (тимьян, мята, майоран, розмарин, грибы) или привезенных с Востока (перец, корица, тмин, гвоздика). Основу всех приправ составляли чеснок, перец, мята и вино, смешанное с медом.

"Зелень" - овощи из своего сада - в скоромные дни не ели. Они предназначались для постов или более легких трапез. В обычные дни на стол подавали только мясо, иногда добавив к нему несколько листиков салата (самые любимые в те времена - латук и кресс-салат) или вареные фрукты (груши, персики, сливы). Большое место после всевозможных сыров (различали твердые и мягкие сорта, с ароматическими добавками и без них) отводилось десертам. Это выпечка (мучные лепешки, сладкие пироги, пирожки с начинкой, пряники) и конфеты из меда, миндаля и фруктового мармелада. Самые богатые могли позволить себе привозимый из Святой земли тростниковый сахар, а также новые изысканные фрукты-абрикосы, дыни, финики, инжир. Остальные довольствовались яблоками, грушами, вишней, смородиной, малиной (клубника мало ценилась) и орехами. Впрочем, свежие, то есть непривозные, фрукты ели обычно не за столом, а во время прогулки по саду или лесу.

# Что мы узнали?

- 1) Из чего строились рыцарские замки?
- 2) Как были защищены замки?
- 3) Что должно быть в замке на случай нападения?
- 4) Какие развлечения были у рыцарей?
- 5) Для чего рыцарям нужны были турниры?
- 6) Все ли сеньоры одобряли турниры? Почему?
- 7) Определите основные черты хозяйства в эпоху раннего средневековья ?
- 8) Опишите средневековую утварь.
- 9) Перечислите технические изобретения средних веков.
- 10) Особенности средневековой кухни. Как питались феодалы и крестьяне?
- 11) Средневековая мода.

