

Scenariusz 5 (Szkoła ponadpodstawowa)

Temat: **Zamki krzyżackie**

(2 godziny lekcyjne=90')

Cele lekcji:

Uczeń:

- Podaje przykłady zamków zbudowanych na ziemiach pruskich
- Opisuje rolę zamku w życiu społeczności państwa krzyżackiego
- Definiuje pojęcia, np. refektarz, dormitorium, snycernia
- Podaje przykłady produktów stosowanych w diecie
- Uzasadnia swoje zdanie odnośnie propagowania wiedzy o zamkach

„NaCoBeZu” (na co będę zwracać uwagę); oczekuję, że po zajęciach uczeń:

- Poda przykłady kilku miejsc, w których zbudowano zamek krzyżacki
- Wyjaśni, jakie było znaczenie zamków dla państwa krzyżackiego
- Uzasadni swoje zdanie odnośnie popularyzowania treści historycznych przy pomocy technologii informacyjno-komunikacyjnych

Kluczowe pytanie: Czy warto popularyzować w Polsce i świecie wiedzę o zamkach krzyżackich?

Metody: praca z tekstem, praca z materiałem ikonograficznym, pogadanka, elementy wykładu i dyskusji, mapa, materiał filmowy;

Formy: indywidualna, praca w grupach, zbiorowa;

Środki dydaktyczne, m.in. podręcznik *Dziedzictwo ziem pruskich, Dzieje i kultura Warmii i Mazur* (Olsztyn 2012); źródła ikonograficzne; materiał pomocniczy – teksty, mapa, materiał filmowy;

Odniesienie do podstawy programowej: X. Polska w okresie rozbitcia dzielnicowego;

Realizacja kompetencji kluczowych:

1. Kompetencje w zakresie rozumienia i tworzenia informacji;
4. Kompetencje cyfrowe
5. Kompetencje osobiste, społeczne w zakresie umiejętności uczenia się;
8. Kompetencje w zakresie świadomości i ekspresji kulturalnej;

Przebieg zajęć:

1. Część porządkowo-organizacyjna (5')
2. Rekapitulacja wtórna: nauczyciel kieruje pytania do uczniów, odpowiadają ochotnicy lub uczniowie wyznaczeni, np. Kiedy i w jakim celu podjęto budowę zamków na ziemiach pruskich; jak zorganizowany był zakon krzyżacki; jak długo trwał podbój ziemi Prusów(5')
3. Część zasadnicza:

W części wprowadzającej nowe treści nauczyciel daje krótki rys dotyczący budowy zamków. Zamki krzyżackie to budowle, które przypominają dziś o dawnej potędze Zakonu. Krzyżacy wybudowali ich na ziemiach Prusów około 200. Były siedzibami komturów oraz twierdzami granicznymi, które wykorzystywano do obrony terytorium. Istniała też sieć zamków związanych z rozbudowującą się siecią parafii na tym terenie. (5')

Nauczyciel zleca pracę z materiałem nr 1; uczniowie pracują samodzielnie lub w parach; (10')

Materiał pomocniczy nr 1

(*Dziedzictwo ziem pruskich...*, s.110)

Zapoznaj się z tekstem i odpowiedz na pytania:

- Z jakich części składał się zamek krzyżacki i jakie pomieszczenia mieściły się na poszczególnych kondygnacjach?
- Na czym polegała gospodarcza rola zamków krzyżackich?

„Zamek krzyżacki był budowlą złożoną z dwóch podstawowych części: zamku głównego (zbudowanego na planie czworoboku foremego) oraz o wiele większego, lecz gorzej obwarowanego, przedzamcza. Zamek główny składał się z pomieszczeń mieszkalnych zakonników, rycerzy i księży oraz kaplicy zamkowej, dormitorium (sypialni), refektarza (jadalni) i sali posiedzeń konwentu. Były tam również pomieszczenia dla gości, piwnice z zapasami żywności i napitków (piwa, win i miodów pitnych) oraz arsenały ze zbrojami i z bronią (kuszami, strzałami i nieliczną wówczas bronią palną, jak hakownice). Przedzamcze (w kształcie wydłużonego wieloboku) pełniło funkcję gospodarczą. Mieściły się tam największe spichrze zbożowe, kuźnie, snycernie (warsztaty, w których najczęściej wyrabiano kusze) i inne warsztaty rzemieślnicze oraz stajnie. W pobliżu kompleksu zamkowego znajdował się często folwark przyzamkowy, w którym hodowano zwierzęta: bydło, konie, owce i świnie, czasami też gęsi, rzadko kury”.

W podsumowaniu pracy z tekstem nauczyciel może uzupełnić o inne informacje, np., że zamki krzyżackie były budowane na tyle szczelnie iż można je było z powodzeniem ogrzewać ciepłym powietrzem za pomocą przemyślnie zaprojektowanych przewodów. Budowano także toalety w daleko wysuniętych wieżach, dzięki czemu nie towarzyszył tu powszechny w zamkach europejskich przykry zapach uryny. Do współczesnych czasów najlepiej zachowały się zamki w Lidzbarku Warmińskim, Reszlu, Olsztynie i Kwidzynie (można pokazać zdjęcia np. z pomocą Internetu). Najbardziej znany jest oczywiście zamek w Malborku, ale został on w 1945 zniszczony niemal w 50% i dzisiejszy wygląd zawdzięczamy konserwatorskiej rekonstrukcji. Potężny malborski zamek rycerz widział już z odległości 20 km. Był to największy gotycki zamek na świecie.

Nauczyciel poleca przeczytanie tekstu dotyczącego ogrzewania na zamku malborskim oraz obejrzenie fragmentu filmu dostępnego na kanale Pracownia Digitalizacji na YouTube (Żeby było ciepło. Ogrzewanie w średniowieczu; Jagoda Semków i Weronika Wojnowska) i wykonanie polecenia ustnie. Przy omawianiu zagadnienia można nawiązać do systemów ogrzewania w starożytności (hypocaustum). (10')

Materiał pomocniczy nr 2

Zapoznaj się z tekstem i odpowiedz na pytanie;

- Jak działał system ogrzewania na zamku w Malborku?
- Jakie techniki stosowano w Średniowieczu do ogrzewania pomieszczeń?

Zamkowe ogrzewanie podłogowe w Malborku

(Barbara Pospieszna, kurator w Muzeum Zamkowym w Malborku)

„Sercem systemu jest największy i najlepiej zachowany na świecie murowany piec, służący do ogrzewania Wielkiego Refektarza. W czasie ostrych zim do ogrzewania służyła ogromna komora akumulacyjna, znajdująca się bezpośrednio pod centralnym punktem sali. Pod komorą natomiast znajdował się piec. Paląc w nim ogrzewano komorę, w której umieszczone były dziesiątki dużych kamieni. Te kamienie były po prostu ogrzewane. Po zakończeniu palenia zamykano otwór na dole, a u góry, w pomieszczeniu, które miało być ogrzane, otwierano pokrywy 36 specjalnych kanałów. Zatem ciepłe powietrze unosiło się do góry, przez kanały w sklepieniu komory akumulacyjnej, ogrzewało Wielki Refektarz i cyrkulowało”.

Nauczyciel przechodzi do kolejnego punktu zajęć – kuchni zamkowej.

Ważnym elementem życia zamkowego było spożywanie posiłków. Warto zastanowić się jak wyglądała sama dieta i jakich naczyń oraz narzędzi używano w tamtejszych kuchniach. Uczniowie pracują w parach, tworzą krótkie notatki. Przykładowe odpowiedzi prezentowane są na forum klasy. Możliwa dyskusja. (20')

Materiał pomocniczy nr 3

Dieta ludzi w średniowieczu; Łukasz Szczepański, Muzeum w Ostródzie (lub film na kanale Pracowni Digitalizacji na YouTube – Kulisy średniowiecza: Co jedzono w średniowieczu? Łukasz Szczepański <https://www.youtube.com/watch?v=kK38V1u0ufc&t=43s> od 4.30 min.)

Zapoznaj się z tekstem i odpowiedz na pytania:

- Jakie produkty spożywano i jakich naczyń używano?
- Jakiego odkrycia archeologicznego dokonano w okolicach Małdyt?

Na pewno bardzo luksusowym produktem spożywczym było wino, które raczej trafiało na stoły zamożnych natomiast przeciętni mieszkańcy zadowalali się bądź to wodą pozyskiwaną ze studni, bądź to piwem.

Jeśli weźmiemy pod uwagę dietę człowieka w przeszłości, w okresie średniowiecza, to dominowała w niej dieta składająca się z produktów zbożowych. Mięso stanowiło w większości przypadków produkt, który spożywany był w większej ilości przez klasę wyższą, przez bądź to elity miejskie, bądź to samych braci zakonnych w przypadku oczywiście okresów, w których nie obowiązywał post.

W pewien sposób z produktami spożywczymi związana jest również zastawa stołowa, która masowa jest odnajdywana na stanowiskach z okresu średniowiecza. Przede wszystkim są to naczynia ceramiczne, które z jednej strony służyły do przechowywania tejże żywności, mamy więc tu do czynienia z naczyniami zasobowymi, z drugiej strony służyły do samego przygotowywania żywności, jak i ostatecznie do konsumpcji. Z reguły naczynia o bardzo dużych rozmiarach są uznawane za naczynia zasobowe, w których przechowywano zboże, bądź też piwo. Natomiast mniejsze garnki, chociażby na trójnogach, naczynia związane są z procesem przygotowywania tejże żywności. Sama zastawa wykonana była po części z gliny, mamy tu do czynienia z ceramiką. Natomiast też odkrywa się sporo naczyń wykonanych w drewnie, które niestety ze względu na warunki depozycyjne, warunki zalegania w większości przypadków nie dotrwały do naszych czasów.

Podczas badań archeologicznych przy nowopowstałej trasie S7 doszło w Małdytach do odkrycia dosyć unikatowego stanowiska w skali regionu, a mianowicie stanowiska archeologicznego, które w przeszłości służyło jako miejsce do pozyskiwania gliny czyli surowca, który służył do produkcji całej masy naczyń ceramicznych, które są odkrywane na stanowiskach archeologicznych. Z drugiej strony prawdopodobnie doszło do porzucenia


stanowiska pracy przez użytkujące je osoby, które zostawiły na nim cały zestaw narzędzi. Te narzędzia to m.in. relikty łopaty, kilof, mamy również ze stanowiska w Małdytach kolekcję motyk, a więc różnego rodzaju narzędzia, które służyły do pracy w bardzo trudnym środowisku, i które wymagały na pewno użycia sporej siły. Mamy tu do czynienia z ciężką pracą i narzędziami, które są świadectwem ciężkiej pracy. Okazała się ona prawdopodobnie w związku z tym, że była wykonywana poza obrębem murów miejskich, niebezpieczna dla robotników, którzy być może w przypadku jakiegoś zagrożenia musieli porzucić wszystkie narzędzia i szukać schronienia. Przyjmuje się, że w przypadku tego stanowiska mamy tu do czynienia z wydarzeniami związanymi z okresem wojny trzynastoletniej, kiedy to Królestwo Polskie weszło w konflikt z zakonem krzyżackim i wojska polskie brały udział w różnego rodzaju kampaniach wojennych na terenie dawnych Prus Krzyżackich.



Uzupełniając wypowiedzi uczniów warto dodać, że np. sami Krzyżacy jedli dwa, trzy razy dziennie a do południa nie jadano w ogóle. W Wielkim Poście posiłek był o godzinie 18.00. Za to kiedy jedzono to często obficie. Na zamku wypiekano chleb, warzono piwo. Na stoły trafiały mięsa pieczone, duszone i gotowane; szynki i kiełbasy; kaczki, sandacze, łosoś i jesiotry. Podawano kaszę, groch, ryż i marchew. Pieczono wymyślne ciasta. Sprowadzano przyprawy i korzenie: szafran, imbir, gorczycę, gałkę muskatołową. Jedzono figi, rodzynki i daktyle. Mięso jedzono w niedzielę, wtorek i czwartek; w piątek były ryby. Co ciekawe mięso kury –mięso białe, nie było w ogóle traktowane jako mięso.

Nauczyciel zleca ćwiczenie z materiałem nr 4, chętni lub wskazani przez nauczyciela uczniowie prezentują swoje prace na forum klasy; (15')

Materiał pomocniczy nr 4

Zapoznaj się z obiektami pochodzącymi z regionalnych muzeów, wybierz jeden i krótko scharakteryzuj go w swoich notatkach. Dlaczego wybrałeś właśnie ten obiekt?



<p>Muzeum Mikołaja Kopernika we Fromborku</p>	<p>Garnek http://www.cyfrowewm.pl/obiekt/599/garnek</p> 	<p>Datowanie: XIV-XV w. Wymiary: wys. 15,5, śred. wylewu 12,1, śred. max brzuśca 14, śred. dna 8,7 cm Miejsce: badania archeologiczne we Fromborku Materiał: glina, barwa ciemnoszara wypalony w atmosferze redukcyjnej Metoda: toczenie na kole garncarskim Wylew o krawędzi na zewnątrz zaokrąglonej, z wrębem dla pokrywy, brzusiec łagodnie wydęty (największa wydętość powyżej ½ wys. naczynia), na brzuścu żłobki dookolne. MMK nr inw. AR 238</p> <p>Umiejętność obróbki gliny, na ziemi polskie przynieśli Celtowie. Wiele z form naczyń glinianych wytworzonych jeszcze we wczesnym średniowieczu, była kontynuowana z niewielkimi tylko zmianami jeszcze długo później. Część z nich zachowała się do naszych czasów w twórczości ludowej. Jedną z takich form średniowiecznych jest garnek. Kształt ich brzuśca przypominający jajko zwrócone w dół końcem ostrzejszym oraz wylew o wąskiej, wychylonej na zewnątrz krawędzi związany był ściśle z funkcją jaką pełniły te naczynia w średniowieczu. Zwężające się ku dołowi garnki służyły przede wszystkim do gotowania na otwartym ogniu, gdzie przestrzeń między naczyniami wypełniały węgle i płonące drzewo. Z czasem, pod wpływem zachodnio-europejskich wzorów, garnki z terenów Polski otrzymują profilowane krawędzie oraz zależnie od wielkości naczyń dwa lub jedno ucho.</p> <p>R. Reinfuss, „Garncarstwo ludowe”, Warszawa 1955 Z. A. Skuza, „Ginące zawody w Polsce”</p>
<p>Muzeum Mikołaja Kopernika we Fromborku</p>	<p>Garnek z uchem http://www.cyfrowewm.pl/obiekt/600/garnek-z-uchem</p>	<p>Datowanie: XIV-XV w. Wymiary: wys. 15,5, śred. wylewu 13,5, śred. max brzuśca 15, śred. dna 10,6, szer. ucha 2,2 cm Miejsce: badania archeologiczne we Fromborku Materiał: glina, barwa ciemnoszara, wypalony w atmosferze redukcyjnej, Metoda: toczenie na kole garncarskim MMK nr inw. AR 230 Wylew o krawędzi na zewnątrz pionowo ściętej, brzusiec baniasty (największa wydętość powyżej ½ wys. naczynia), na brzuścu żłobki dookolne. Częściowa rekonstrukcja</p>

		<p>Głównym surowcem garncarskim była glina wymieszana ze wzmacniającymi konstrukcję naczyń piaskiem i tłuczniem. Glina to pospolita w Polsce skała osadowa powstała w okresie czwartorzędu, wchodząca w skład gleb ciężkich. Składa się głównie z materiałów ilastych kwarcu i skalenia, substancji organicznych oraz spajających substancji koloidalnych. Barwa gliny, od żółtej poprzez czerwoną do brunatnej, czasami szara, zależy od ilości zawartych w niej tlenków żelaza i manganu oraz stopnia ich utlenienia. Finalny kolor naczyń ceramicznych zależał jednak nie tylko od użytej gliny, ale i sposobu jego wypalenia. Od poł. XIII w. lub początku XIV w. rozpoczęto stosować tzw. „redukcyjny wypał naczyń”, zwany również tzw. „dymieniem”, w wyniku, którego powstawały tzw. siwaki. Metoda ta polegała na pozostawieniu zupełnie wypalanych naczyń w piecu i dalsze ich wypalanie przy zmniejszonym dostępie powietrza. Wytwarzający się wówczas czad odbierał pewną część tlenu ze znajdujących się w naczyniach związków żelaza, przez co naczynia zamiast na kolor czerwony barwiły się na kolor czarny lub siwy z charakterystycznym metalicznym połyskiem. Taki zabieg technologiczny miał również na celu podniesienie jakości wyrobów. Były one dzięki niemu odporniejsze na działanie czynników termicznych, ale i odznaczały się mniejszą przepuszczalnością płynów. Pojawienie się siwaków łączone jest przez badaczy ze zjawiskiem kolonizacji niemieckiej lub osadnictwa na prawie niemieckim, obejmującym ziemie polskie w 2 poł. XIII w. i w XIV w.</p> <p>M. Gajewska, J. Kruppe, „Stan i problematyka badań nad produkcją garncarską w Polsce w XIV i XV wieku”, [w:] red. Z. Kamińska, „Studia z dziejów rzemiosła i przemysłu t.I, Warszawa 1961 R. Reinfuss, „Garncarstwo ludowe”, Warszawa 1955 Z. A. Skuza, „Ginące zawody w Polsce”,</p>
<p>Muzeum Mikołaja Kopernika we Fromborku</p>	<p>Dzban z uchem http://www.cyfrowewm.pl/obiekt/601/dzban-z-uchem</p> 	<p>Datowanie: XIV-XV w. Wymiary: wys. 33,4, śred. wylewu 12,2, śred. max brzuśca 25, śred. dna 17,7, szer. ucha 5,1 cm Miejsce: badania archeologiczne we Fromborku Materiał: glina, barwa szara, wypalony w atmosferze redukcyjnej Metoda: toczenie na kole garncarskim MMK nr inw. AR 236 Wylew z dziobkiem lekko wychylonym na zewnątrz, krawędź wylewu pogrubiona i zaokrąglona, szyjka cylindryczna, brzusiec łagodnie wydęty (największa wydętość na 1/2 wys. naczyń), przy przejściu szyjki w brzusiec ornament stempelkowy w dwóch rzędach. Częściowa rekonstrukcja.</p> <p>Średniowieczne naczynia gliniane powstawały najczęściej w lokalnych warsztatach garncarskich, toczono je na kole garncarskim techniką ślizgowo-taśmową (formowano krążek dna, a potem doklejało taśmę gliny przy wirującym kole, następnie obtaczano i wygładzano) albo toczono z jednego kawałka gliny (już na kole szybkoobrotowym, znanym od połowy XV w.). Dekoracyjność średniowiecznych naczyń glinianych wyrażała się przede wszystkim w ich formie. W kształcie i we wzajemnych proporcjach części składowych naczyń, tj.</p>

		<p>podstawy, brzuśca, szyjki, wylewu, formy ucha i sposobu jego przyczepienia. Zdobienia ograniczone były do wygładzania powierzchni, rytu, rzadko nalepiania dekoracji formowanych ręcznie lub odciskanych z formy, oraz jak w przypadku prezentowanego obiektu, odciskania wzoru stempelkami. Wzory na plastycznej glinie wyciskane były przy pomocy tzw. tłoczków oraz radełek. Tłoczkami wykonywano pojedyncze odciski. Z kolei do wykonywania wzorów pasowych wykorzystywano radełka, czyli kółka obracające się dookoła osi, na których szerokich na parę milimetrów otokach wycinane były wzory. Garncarz odbijał je na naczyniu tocząc radełko po jego ściankach.</p> <p>R. Reinfuss, „Garncarstwo ludowe”, Warszawa 1955 J. Kruppe, Garncarstwo późnośredniowieczne w Polsce, cz. 1, Wrocław, 1981</p>
<p>Muzeum Mikołaja Kopernika we Fromborku</p>	<p>Dzbanek z uchem http://www.cyfrowewm.pl/obiekt/602/dzbanek-z-uchem</p> 	<p>Datowanie: XIV-XV w. Wymiary: wys. 18,7, śred. wylewu 8,4, śred. max brzuśca 13, śred. dna 8,5, szer. ucha 2 cm Miejsce: badania archeologiczne we Fromborku, Materiał: glina, barwa szara, wypalony w atmosferze redukcyjnej, Metoda: toczenie na kole garncarskim MMK nr inw. AR 229 Szyjka cylindryczna, brzusec łagodnie wydęty (największa wydętość na 1/2 wys. naczynia), dno wyodrębnione, na szyjce żłobki dookolne.</p> <p>Dzbany, takie jak ten prezentowany, służące do przechowywania i przenoszenia płynów, pojawiły się w średniowieczu na terenach polskich wraz z falą wpływów zachodnich. Wykształciło się wówczas wiele różnych charakterystycznych form tego typu naczynia. Pojawiają się dzbany o brzuścach pękatych, zwężających się ku dołowi z podstawą nieznacznie zaznaczoną bądź z wydatnym przewężeniem. Brzuśce przechodzą zazwyczaj łagodnie w szyjkę zakończoną profilowanym zgrubieniem lub pionowym występującym na zewnątrz kołnierzem. Charakterystycznym elementem są także szerokie ucha z wywinętymi na zewnątrz krawędziami. Prezentowany obiekt zaliczyć można również do występujących od 2 poł. XIII w. lub początku XIV w., tzw. „siwaków”, czyli czarnych lub szarych naczyń glinianych wykonanych metodą redukcyjnego wypału. Ich charakterystyczny metaliczny połysk uzyskiwano poprzez wygładzanie częściowo wysuszonej powierzchni naczynia wygładzonym kamieniem, kostką lub rzadko mosiężną sztabką. Używając ich, zacierano zewnętrzną, porowatą strukturę wyschniętej gliny. Wygładzone w ten sposób, zeszlifowane miejsca odbijały światło, dając właśnie charakterystyczny metaliczny połysk.</p> <p>M. Gajewska, J. Kruppe, „Stan i problematyka badań nad produkcją garncarską w Polsce w XIV i XV wieku”, [w:] red. Z. Kamińska, „Studia z dziejów rzemiosła i przemysłu t.I, Warszawa 1961 R. Reinfuss, „Garncarstwo ludowe”, Warszawa 1955</p>
<p>Muzeum Mikołaja</p>	<p>Kubek figlarski</p>	<p>Datowanie: XVI w.</p>

<p>Kopernika we Fromborku</p>	<p>http://www.cyfrowewm.pl/obiekt/603/kubek-figlarski</p> 	<p>Wymiary: wys. 9,3, śred. wylewów 4,4, śred. brzuśców 5,3-5,5, śred. den 4,7- 5, szer. ucha 1,8 cm Miejsce: badania archeologiczne we Fromborku Materiał: kamionka, barwa szara, szkliwo solne. MMK nr inw. AR 362 Potrójny kubek figlarski z uchem - trzy połączone brzuścami dzbanuszeki, brzuście łagodnie wydęte, silnie wyodrębnione profilowane stopki, na brzuściach plastyczne wyobrażenie twarzy, w formie typowej dla naczyń z Raaren, w częściach przydennych żłobki dookólne. Częściowa rekonstrukcja.</p> <p>Naczynia z kamionki znano w Europie od wczesnego średniowiecza, wytwarzano je z gliny o dużej zawartości kwarcytu i skalenia, wypalanej w temp. ok. 1200°C. Wyroby kamionkowe okazały się bardzo przydatne w gospodarstwie domowym. O ich użyteczności zdecydowały takie walory jak: spieczony, twardy czerep, wytrzymały, nienasiąkliwy i odporny na kwasy.</p> <p>Naczynia kamionkowe miały kolor szary, biały, kremowy, rzadziej brunatny, pokrywano je zwykle szklivem solnym, a zdobiono rytym ornamentem i nakładkami plastycznymi. Z ich wyrobów w średniowieczu słynęły szczególnie ośrodki niemieckie w Siegburgu, czy Raaren. Szczególną i popularną w średniowieczu formą były naczynia kamionkowe z uformowaną na brzuścu plastyczną maską, jak w przypadku naczyń ze zbiorów fromborskich - rzadko spotykanego, zabawnego, potrójnego „twarzowego” kubka w typie wyrobów z ośrodka w Raaren.</p> <p><i>Kamionka. Katalog zbioru Muzeum Narodowego w Gdańsku, Gdańsk 1991</i></p>
<p>Muzeum Mikołaja Kopernika we Fromborku</p>	<p>Kafel naczyniowy http://www.cyfrowewm.pl/obiekt/604/kafel-naczyniowy</p>	<p>Datowanie: XIV-XV w. Wymiary: otworu: 16,5-17,5, wys. 11 cm Miejsce: badania archeologiczne we Fromborku Materiał: glina, barwa szara wypalony w atmosferze redukcyjnej, Metoda: toczenie na kole garncarskim MMK Ar/301</p>

		<p>Dno okrągłe płaskie, korpus i otwór ukształtowany czworobocznie, krawędzie zakończono prosto. Częściowa rekonstrukcja.</p> <p>W surowym klimacie ponocnej i środkowej Europy, gdzie ogrzewanie pomieszczeń mieszkalnych było warunkiem przetrwania, jako najbardziej uniwersalne urządzenie grzewcze sprawdził się piec kaflowy. Za kolebkę pieców kaflowych uważa się kraje alpejskie, zwłaszcza Niemcy, Austrię i Szwajcarię, gdzie znano je już od XI wieku. Stąd rozprzestrzeniły się na pozostałe regiony Europy, a także na teren terenie dzisiejszej Polski, gdzie upowszechniały się od XIV wieku, (a na Śląsku od 2 poł. XIII w.). Umiejętność stawiania pieców przyniesli najpewniej niemieccy koloniści licznie tu przybywający w ramach akcji lokacyjnej miast na prawie niemieckim.</p> <p>Początkowo budowano jednoskrzyniowe lub dwuskrzyniowe cylindryczne albo stożkowate piece z kafli określanych jako miskowe i garnkowe (zależnie od głębokości). Kafle te wykonywane były na kole garncarskim i jak nazwa wskazuje, miały kształt zbliżony do naczyń. Zdobiono je tylko w części przydennej i przy krawędzi, a często pozostawiano bez zdobień. Wykańczano polewą ale używano też kafli bez polewy. Mocowane były w bryle pieca otworem na zewnątrz, a przestrzeń między nimi wypełniano gliną. Piece z kafli naczyniowych miały nie tylko efektowny wygląd ale też szereg zalet praktycznych - bardzo szybko się rozgrzewały i poprzez zwiększoną powierzchnię grzejną dłużej oddawały ciepło.</p> <p>W XV wieku zaczęły wchodzić w użycie piece z kafli płytowych, formowanych w specjalnych matrycach. Dzięki matrycom możliwe było wykonanie w krótkim czasie, identycznych elementów z jednej formy, co wpłynęło na usprawnienie produkcji i w rezultacie spowodowało większą dostępność pieców.</p> <p>Jednak piece z kafli naczyniowych nie wyszły całkowicie z użycia, przetrwały do XVIII, a nawet XIX wieku, wypierane przez piece z kafli płytowych, zepchnięte zostały do pomieszczeń mniej reprezentacyjnych lub ogrzewały domy wiejskie, a formy kafli naczyniowych, ani sam kształt pieców nie uległ większym zmianom.</p> <p>Dziś piece z kafli naczyniowych spotykamy sporadycznie, nawet w placówkach muzealnych, choć w wielu muzeach znajdują się zespoły kafli garnkowych i miskowych pochodzące z badań wykopaliskowych.</p> <p>J. Semków, W. Wojnowska, <i>Piece kaflowe</i> [w] Ciepłownictwo Polskie. Złota księga ciepłownictwa w Polsce, Bydgoszcz 2013</p>
Muzeum w Ostródzie	<p>Drewniana misa http://www.cyfrowe.wm.pl/obiekt/627/drewniana-toczona-misa</p>	<p>Drewniana, toczona misa, datowana na XIV–XV w., odnaleziona w gdanisku na zamku w Ostródzie Wymiary: śr. Wylewu 130-150 mm, wys. 30 mm, śr. dna ok. 50 mm</p> <p>Na pewno w każdym gospodarstwie istniały osobne noże kuchenne, którymi posługiwały się kobiety, gdy mężczyźni trzymali swe noże przy sobie, zawieszając je u pasa. Duże czerpaki drewniane do wody i mniejsze do</p>

		<p>potraw były często zdobione, na co wskazują znaleziska archeologiczne. W najuboższym nawet gospodarstwie musiało być co najmniej po jednej drewnianej dzieży i po jednym cebrze. Skopków i innych naczyń drewnianych było po kilka, na dworach zaś po kilkanaście w użyciu, a kilkadziesiąt w zapasie. Mieszkańcy ubogich gospodarstw posiadali gliniane misy, pucharki czy kubki. Łyżki natomiast wszędzie były drewniane.</p> <p>Kultura Polski Średniowiecznej X-XIII w., red. Jerzy Dowiart H. Mackiewicz, A. Mackiewicz, „Wyniki badań archeologicznych w obrębie gdaniska przy zamku w Ostródzie”, Ostróda siedem wieków dziejów miasta, Ostróda 2005, s. 59-89.</p>
<p>Muzeum w Ostródzie</p>	<p>Drewniany tłuczek http://www.cyfrowewm.pl/obiekt/630/drewniany-tluczek-do-rozdrabiniania-zywnosci</p> 	<p>Drewniany tłuczek do rozdrabniania żywności, datowany na XIV–XV w., odnaleziony w gdanisku na zamku w Ostródzie. Wymiary: dł. całkowita 330 mm, dł. trzonka 260 mm, dł. części pracującej (kulistej) 90 mm</p> <p>W archiwaliach nie brakuje informacji o rodzajach utensyliów kuchennych i magazynowo-spiżarnianych, które znajdowały się na krzyżackim zamku oraz o materiałach, z jakich je wykonano, o ich rozmiarach i funkcji. W rachunkach zarządcy kuchni (na Zamku w Malborku) wymieniono najwięcej dużych pojemników do przechowywania produktów sypkich i płynnych. Były tam także kadzie i dzieże. Do gotowania używane były garnki i kociołki. Na wino i wodę służyły stągwie, do wody przeznaczone były też cebry i wiadra. Inne odnotowane wyroby to: miednice oraz wanienki, moździerz, tasaki do ćwiartowania mięsa, sita i przetaki, łągiewki i warząchwie, sosjerki, lejki, brytfanny do pieczenia mięsa i pasztetów, tygle, ruszty i różna. Zastosowanie miały też czerpaki, miarki, z których najważniejsze były te do zbóż i nasion strączkowych oraz kosze otwarte lub zamykane, o różnym przeznaczeniu, np. na sokoły oraz na ryby. W większości były to przedmioty metalowe, drewniane lub wiklinowe, wykonywane przez konwisarzy, bednarzy lub wyplataczy koszy. Z rzadka wymieniane były też naczynia i pojemniki gliniane, zrobione przez garncarzy. Zastawa stołowa przeznaczona dla wielkiego mistrza i dostojników Zakonu była przede wszystkim srebrna i złocena, wysadzana kamieniami półszlachetnymi, koralem, kością słoniową. Ale nie brakowało też naczyń szklanych i ceramicznych. Na stołach zajmowanych przez członków wspólnoty niższego szczebla używano naczyń drewnianych, z metali nieszlachetnych i ceramicznych.</p> <p>Barbara Pospieszna W KUCHNI I NA STOLE WIELKIEGO MISTRZA. O UTENSYLIACH KUCHENNYCH I ZASTAWIE STOŁOWEJ W ŚWIETLE ŹRODEŁ KRZYŻACKICH, w: Rzeczy i ludzie. Kultura materialna w późnym średniowieczu i w okresie nowożytnym. Studia dedykowane Marii Dąbrowskiej, red. Magdalena Bis, Wojciech Bis. H. Mackiewicz, A. Mackiewicz, „Wyniki badań archeologicznych w obrębie gdaniska przy zamku w Ostródzie”, Ostróda siedem wieków dziejów miasta, Ostróda 2005, s. 59-89.</p>

4. Rekapitulacja pierwotna: (10')

Odnajdźcie w Internecie informacje na temat Stowarzyszenia gmin „Polskie zamki gotyckie”, jakie cele stawia sobie Stowarzyszenie, czy w dzisiejszych czasach ważne są tego typu inicjatywy?

Zapoznaj się z aplikacją dotyczącą szlaku zamków gotyckich skierowaną do aktywnych turystów, co sądzisz o pomysłe gry turystycznej „Szlaki Zamków Gotyckich”?

<http://mobilne.wm.pl/zamki-gotyckie>