

UV-materiale

til Vadehavet - vikingernes hjem og spisekammer



Vikingernes råvarer

Som anvendt i husholdningen på Hvidinggården i år 980

Kornsorter

Rug
Byg
Havre
Hirse
Hvede (dværghvede, emmer)
Boghvede
Hør
Rybs
Dodder

Grøntsager (Vilde og kultiverede)

Gule løg
Strandløg
Strandkål
Grønkål
Husmandskål
Skvalderkål
Hestebønne
Gråært
Porre
Pastinak
Selleri
Gulerod
Kålroe
Melde
Brændenælde
Mælkebøtte
Døvnælde
Fuglegræs
Gederams
Skræppe
Gåsefod
Strandbede
Svampe

Andet

Honning
Æg
Mælk (fløde, smør, kærnemælk, ost, valle, skyr)

Frukt, bær, nødder

Blommer
Æbler
Hindbær
Blåbær
Skovjordbær
Hyben
Tyttebær
Havtorn
Tranebær
Slåen
Muldebær
Vilde ribs
Hyldebær
Hæg
Hvidtjørn
Hasselnød
Valnød (import)
Kræge
Agern
Bog

Fisk og skaldyr

Fladfisk (ising, rødspætte)
Småplettet rødhaj
Hornfisk
Laks
Sild
Makrel (hestemakrel)
Stør
Lange
Torsk
Kuller
Tyndlæbet multe
Sæl
Hval
Strandkrabbe
Strandsnegl
Blåmusling
Hjertemusling
Europæisk østers

Urter, krydderier

Salt (havvand, tang, tørv)
Timian
Dild
Ramsløg
Hvidløg
Sar
Koriander
Merian
Mynte
Bynke
Cikorie
Kamille
Kvan
Røllike
Hyld
Porse
Humle
Vejbred
Kommen
Sennepskorn
Enebær
Kveller
Rundbladet mynte
Brændenældefrø
Karse
Mjødurt
Syre
Brøndkarse
Peberrod
Humle
Kørvel

Kød og vildt

Okse
Hest
Svin
Lam
Ged
Høne
Gås (tamgås, bramgås)
And (tamand, gråand, krikand)
Regnspove
Hare
Hjort
Vildsvin