

1: Wstęp

Wystawą „Na miejscu i na wynos. Kuchnia warszawska” opowiadamy historię miasta... od kuchni! Przedstawiamy sposoby przygotowywania i podawania posiłków, najchętniej spożywane dania oraz miejsca, gdzie jadano na zewnątrz. Pokazujemy, jak zmieniały się przez wieki, odzwierciedlając przemiany społeczne, obyczajowe i polityczne. Od średniowiecza do współczesności przez tę dziedzinę życia poprowadzą nas zabytki archeologiczne, przedmioty codziennego użytku, archiwalia, fotografie, filmy, a także dzieła sztuki dawnej i współczesnej. Częścią wystawy jest także projekt rysunkowy Marty Tomiak. Jej ilustracje przygotowane specjalnie na wystawę, prezentowane w każdej jej części, dopełniają narrację.

W sześciu odsłonach opowiadamy o blisko ośmiu wiekach historii żywienia w Warszawie: od średniowiecza do współczesności. O przemianach kuchni domowej i o jedzeniu na zewnątrz. Pokazujemy zachodzące zmiany, ale także wpływ kuchni na obyczaje, relacje międzyludzkie czy przestrzeń miejską. W części poświęconej kuchni domowej opowiadamy o przemianach pomieszczenia kuchennego, o udogodnieniach technologicznych, sposobach spożywania posiłków. W części poświęconej jedzeniu na zewnątrz – o żywieniu najuboższych mieszkańców i o diecie w czasach wojen i kryzysów. O kuchni ulicznej, gastronomii dostępnej dla większości. Ostatni temat wystawy poświęcony jest piknikowaniu i jedzeniu na łonie przyrody i przyjemności jedzenia.

W ramach wystawy przygotowaliśmy też dwie przestrzenie do edukacji i zabawy dla najmłodszych – w sali trzeciej i szóstej, związane tematycznie z daną odsłoną.