

 <p data-bbox="252 607 671 651">Ethnologisches Museum, Staatliche Museen zu Berlin / Mariam Bachich [CC BY-NC-SA]</p>	<p>Object: Aprikosenbrot</p> <p>Museum: Ethnologisches Museum Arnimallee 27 14195 Berlin 030 / 83 01 273 em@smb.spk-berlin.de</p> <p>Collection: Syrien</p> <p>Inventory number: I B 249</p>
--	--

Description

Zwei Stücke von getrocknetem Aprikosenbrot (Qamr al-Din). Damaskus und sein Hinterland sind bis heute für diese Produkte bekannt, weil es in den dortigen Gärten gute Aprikosensorten gab und gibt. Um Aprikosenbrot herzustellen, wurde traditionell Aprikosensaft mit Zucker gekocht, dann die dickflüssige Soße in der Sonne auf mit Olivenöl bestrichenen Holztafeln getrocknet.

Datenbank: Aprikosenbrot, zwei Stücke

Bei Fragen, oder um einen Zugang zum Kommentieren zu bekommen, wenden Sie sich bitte an Mariam Bachich (M.Bachich@smb.spk-berlin.de).

Basic data

Material/Technique:

Measurements:

Höhe x Breite x Tiefe: 4,5 x 4 x 0,1 cm
(großes Stück); Höhe x Breite x Tiefe: 4,5 x
4 x 0,1 cm (kleines Stück); Höhe x Breite x
Tiefe: 9,5 x 9 x 3,5 cm (Box)