

## Europejskie Dni Dziedzictwa. Powidełka, tynktury, miody, czyli smaki z dawnej apteki

Podczas tej akcji Muzeum Historii Medycyny i Farmacji Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku (UMB) postanowiło przybliżyć wiedzę o smakach, jakie wytwarzano w dawnej aptece.

Od starożytności apteki były miejscem gromadzenia, przechowywania i wytwarzania nie tylko leków dla ludzi czy zwierząt, ale również produktów używanych w życiu codziennym. To w nich przygotowywano wody różane, pomady, różnorodne octy, miody czy nalewki. Opisy tych produktów żywnościowych znajdujemy dziś w dawnych, rękopiśmiennych manualach aptecznych. Zdradzają one tajemnice dawnych aptek, pokazują ich wielofunkcyjność i lokalne receptury.

Muzeum Historii Medycyny i Farmacji Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku, w ramach obchodów Europejskich Dni Dziedzictwa, zaprosiło na wykład dr Anny Serwickiej-Kapały pt. „Powidełka, tynktury, miody, czyli smaki z dawnej apteki. Dziedzictwo medyczne w Białymstoku”. Ekspertka, w oparciu o eksponaty zgromadzone w Muzeum UMB, przybliżyła historyczne smaki wytwarzane w aptekach, niezwykle ciekawe receptury z manualów aptecznych z Suwałk i Brańska.

Po wykładzie uczestnicy zwiedzili wystawę „Tajemnice dawnej apteki” w Muzeum Historii Medycyny i Farmacji oraz najnowsze zrewitalizowane pomieszczenie w Pałacu Branickich – dawną sypialnię królewską (obecnie Aula Nobilium).

Wykład dofinansowano z programu „Społeczna odpowiedzialność nauki” Ministra Edukacji i Nauki.

*źródło i fot.: Muzeum Historii Medycyny i Farmacji UMB*

*oprac.: Barbara Likowska-Matys*

