



## Skibskost

Vikinger på krigsskibene fik sikkert kun varm mad, når deres skibe var i havn. Det var for farligt med ildsted på et smalt skib bygget af træ.

Skibene sejlede langs kysten, hvis det var muligt. Det var lettere for madsvenden at komme i land og lave mad. En norsk lov fra vikingetiden fortæller, at madsvenden skulle i land tre gange om dagen; en gang for at hente vand og to gange for at lave varm mad.

Madsvenden fik løn for sit arbejde om bord.

## Proviantskibe

Flere krigsskibe kunne deles om et proviantskib, der blev brugt til at transportere maden. Den norske konge, Harald Hårderåde, sejlede af sted til England med 200 skibe plus proviantskibe og transportskibe. På den måde behøvede vikingerne ikke at pakke deres vandtønder og madtønder ned i krigsskibet, hvor alle deres våben lå.

## Kosten

Maden kaldtes *nest*, *farnest* eller *hafnest*. Den bestod som regel af grød, som blev lavet i en stor gryde af jern. Madsvenden havde også mel, smør, tørfisk og brød til at servere eller til madlavning.

Der var sjældent kogt eller stegt kød på menuen.

Det var hårdt arbejde at være om bord på et vikingeskib. Vikingerne skulle have nok at spise for at klare det. En viking spiste næsten et kilo mad om dagen, når han sejlede.

Store tønder eller kar på 500 liter og 750 liter blev fyldt med vand. Der var også mindre tønder på 125 liter. Der skulle mindst være 4 liter vand pr. person pr. dag. Øl var kun tilladt på stormandens eller kongens skib.