

La cuisine romaine

Réponds à ces questions sur une feuille de classeur.

1. Quel est ton plat préféré ?
2. Quel est le plat que tu ne pourrais pas avaler ?
3. Qui cuisine à la maison ?
4. Le repas est-il un moment important dans ta famille ?

Pour savoir comment se passaient les repas du temps des Romains, écoute la vidéo et réponds aux questions suivantes sur la feuille de classeur.

Lien de la vidéo : <https://youtu.be/V5cBJ8a-0NA>

Questions :

1. Comment s'appelait le repas du soir ?
2. Où se déroulait le repas du soir ? Donne le nom latin de cet endroit.
3. Qui cuisinait ?
4. A quoi servait :
 - Olla :
 - Cacabus ☺ :
 - Patina :
 - Cyathus :
 - Poculum :
5. Comment s'appellent les 3 parties de la cena ?
6. Qui est Apicius ?

Une recette d'Apicius

Mets les couleurs des noms entourés en te servant du tableau de déclinaison et du dico.

Traduis-la sur la feuille de classeur.

S'agit-il d'une entrée, d'un plat ou d'un dessert ?

Nucleos et nucis attorres.

Nucis teres cum melle, pipere, lacte, ovis, modico mero et oleo.

DICO

- attorere, attoreo : faire griller.
Attorres : tu fais griller
- cūm : avec
- lāc, lāctis : lait
- mēl, mellis : miel
- mērum, i : vin
- mōdīcō : un peu
- nucleus, i : pignon de pin
- nūx, nucis : noix
- ōlēūm, i : huile d'olive
- ōuūm, i : oeuf
- pīpēr, eris : poivre
- terere, tero : broyer.
Teres : tu broieras

Pour voir une recette d'Apicius réalisée par des élèves de notre école, clique sur le lien :

<https://www.youtube.com/watch?v=97f6FpiagW4>

Réalisation de : MON MENU ROMAIN

Voici une série de plats romains servis lors de la cena :

- Agneau à la tarpéenne
- Agneau au naturel
- Asperges aux oeufs
- Boeuf au citron et olives
- Boulettes et lentilles aux châtaignes
- Confit de poire au miel
- Crème de farine
- Dulcia, biscuits, dattes farcies
- Fruits mélangés (figes, noix, raisins)
- Gâteau de Vicence
- Huîtres et moules en sauce
- Jambon au miel et aux figes
- Lardons aux abricots
- Lentilles aux saucisses fumées
- Lièvres aux épices
- Melons et pastèques au poivre
- Oeufs mollets sauce aux pignons
- Patina de concombre
- Patina de poires
- Petits poissons sur un lit d'œufs durs
- Poireaux à la cendre
- Pois chiches à la Vitellius
- Poulet au miel
- Rôti de veau en jardinière
- Rougets grillés sauce au vin
- Salade mixte composée de laitue, menthe et roquette
- Sauté de porc aux pommes

Pour réaliser ton menu, choisis **2 plats pour chaque partie de la cena** (cela fait 6 au total) et **recopie-les** sans faute sur ta feuille de classeur ou une feuille blanche ou de couleur en suivant cet **exemple** :

Gustatio (Entrée) :

- Asperges aux œufs
- Poireaux à la cendre

Prima mensa (Plat principal) :

- Sauté de porc aux pommes
- Petits poissons sur un lit d'œufs durs

Secundae mensae (desserts)

- Confit de poire au miel
- Fruits mélangés (figes, noix, raisins)

Décore ensuite ton menu en dessinant des ustensiles ou de la vaisselle des Romains (ne te trompe pas d'époque). Soigne ton travail.

Fais des photos de tes réponses et poste-les sur Messenger ou WhatsApp ou envoie-les à mon adresse mail : vastvprof@gmail.com