

A cociña na Antiga Roma.

Paula, Miguel, Ura, Sergio e Hugo (4º ESO, curso 2021-22)

Receitas orixinais do autor romano Apicio (s.l), recollidas no seu libro *De re coquinaria*.

MORETUM: mestura que ten por ingrediente principal o queixo fresco con allo e herbas aromáticas. Adoitaba comerse con pan, ou como acompañamento de carnes. Autores como Columela deixan constancia de que era un almorzo moi común entre o campesiñado, que habitualmente tiña queixo fresco na casa.

PULMENTUM: sobremesa típica a base de sémola de trigo cocida en leite con manteiga, ovo e mel, e logo frito (o trigo era facilmente accesible para os grupos sociais máis pobres, que se arranxaban moi ben para elaboralo de diferentes maneiras segundo quixeran doce ou salgado)

OLIVAE: especie de paté de olivas negras, moi populares en Roma, mesturadas cun pouco limón, allo e especias. Tamén se untaban en pan.

VIÑO DOCE: zume de uva, esencia de rosas, mel e limón. Os romanos tomaban viño doce ou viño rebaixado con auga: o consumo de viño tal e como o coñecemos hoxe non existía, pois non lles gustaba sentir a mente nubrada...

Os romanos eran xentes prácticas que rexeitaban todo aquilo que non lle proporcionase ningún beneficio. Aos alumnos/as resultoulles curioso o uso da pementa en po en todos estes pratos, que os romanos empregaban como toque final, así como o uso do mel porque non coñecían o azucre.

Esta actividade ten a finalidade de que o alumnado comprenda o legado romano na actualidade e interiorice o vocabulario latino a través da práctica directa nunha cociña como actividade habitual na vida privada desta civilización, da que somos herdeiros.

Coa “cata” final, alumnado e profesorado tivo un pequeno contacto con Roma a través do padal.