

Avant la visite

- Faire rechercher aux enfants le nom de différentes formes d'objets servant à se nourrir, à cuisiner, à contenir de la nourriture. Etablir un lexique.
- Lister les aliments consommés sur une journée (à confronter lors de la visite).
- Chercher la provenance de ces différents aliments (locaux, exotiques...)

Après la visite

Archéologie :

- Que va-t-il rester de notre batterie de cuisine, de notre vaisselle ?

Chronologie

Rechercher sur Internet des images de jattes, bol, assiette, des modèles les plus anciens à ceux d'aujourd'hui. Observer leurs différences, leurs similitudes.



Document : **Recette : Apothermum, Apicius, 58.**

Cet entremet à la consistance semi-crémuse était traditionnellement consommé après le bain.

Pour 6 personnes :

½ litre de lait; 2 càs de miel; 5 cl d'huile d'olive; une pincée de poivre; du *garum*; 1dl de vin paillé; 35g de semoule fine; **Garniture** : 2 càs de pignons; 1 ½ cu à s de raisins secs; 3 cu à s d'amandes effilées

Dans une casserole mélanger le lait, l'huile d'olive, le miel, les fruits secs, une pincée de poivre et quelques gouttes de *garum*. Porter à ébullition.

Verser la semoule en pluie, baisser le feu, cuire 5mn sans cesser de remuer.

Ajouter le vin paillé. Poursuivre la cuisson pendant 2mn. Verser dans un plat de service ou dans des ramequins individuels.

Servir bien froid, saupoudrer d'une pincée de poivre du moulin.

Vocabulaire :

- Rechercher l'origine géographique des aliments et rechercher leur nom en latin quand ils appartiennent aux productions de la méditerranée...