Extrait du Ecole d'Albert de Rions - Saint Auban sur l'Ouvèze

http://www.ac-grenoble.fr/ecole/stauban/spip.php?article559

La nourriture des Romains

- EMALA - Dans l'Antiquité - Vaison la Romaine et le monde Gallo-romain -



Date de mise en ligne : vendredi 14 décembre 2007

Ecole d'Albert de Rions - Saint Auban sur l'Ouvèze

La nourriture des Romains



Les Romains mangeaient en position allongée.

Les Romains mangeaient couchés, tout ce qu'ils mangeaient, était coupé en petits morceaux, puisqu'ils devaient se tenir la tête avec la main.

Ils connaissaient plein de recettes comme celle du Globi.

Il faut de la semoule, du fromage blanc, de l'huile d'olive, et du miel. On prend la semoule qu'on met dans le fromage blanc on en fait des petites boules qu'on fait frire dans de l'huile d'olive (puisqu'ils n'avaient pas d'autre huile) et on trempe les petites boules dans le miel.

Les Romains avaient une salle à manger d'hiver et une d'été.

La salle à manger d'été était à coté du jardin et la salle à manger d'hiver était à coté de la cuisine parce qu'il y faisait chaud.

Post-scriptum:

par Romane