

L'Antiquité en activité

VENI VIDI EDI

Qu'est-ce qu'il y avait dans les assiettes des Grecs et des Romains ? Et comment faisaient-ils pour cuisiner sans électricité ni gaz ni frigo ?

OBJECTIFS

- Découvrir de façon ludique et interactive l'alimentation des Grecs anciens et des Romains ainsi que leurs techniques culinaires.
- Comparer le mode d'alimentation des Grecs anciens et des Romains avec le mode d'alimentation moderne.
- Comprendre l'impact de notre mode de vie sur notre alimentation.
- Réaliser que certains aliments ne sont apparus que récemment dans les assiettes des Européens.

DEROULEMENT

- Jeu introductif : les élèves se divisent en équipes. Ils piochent ensuite dans un sac des aliments et doivent dire s'ils existaient dans l'Antiquité ou pas. Ils gagnent des points à chaque bonne réponse.
- Atelier de cuisine : Les élèves découvrent comment les Grecs et les Romains faisaient de la farine. Puis ils préparent une ou plusieurs recettes en fonction de la durée de l'atelier. Parmi les recettes, nous pouvons citer le **libum**, un petit pain que les Romains offraient en sacrifice aux dieux ; l'**epityrum**, une tapenade antique ; le **moretum**, sorte de fromage ail et fines herbes ; les **dulcia domestica**, des "bonbons" romains à base de dattes et de noix.
- Ils reçoivent les recettes avec les textes latins et leurs traductions pour pouvoir les refaire chez eux.

L'Antiquité en activité

MATERIEL FOURNI PAR APOSTROPHOS

- Matériel didactique (sac avec aliments à deviner, photos explicatives,...)
- Ustensiles de cuisine (bols, cuillères,...)
- Ingrédients (farine, oeufs, feta, olives, dattes, noix...)
- Recettes

MATERIEL FOURNI PAR L'ECOLE

- **Four** pour cuire le libum. Si l'école ne dispose pas de four, les élèves peuvent emporter le libum et le cuire chez eux.

EN PRATIQUE

- Durée : 1 période - prix : 6€/élève
- Durée : 2 périodes - prix : 8€/élève

