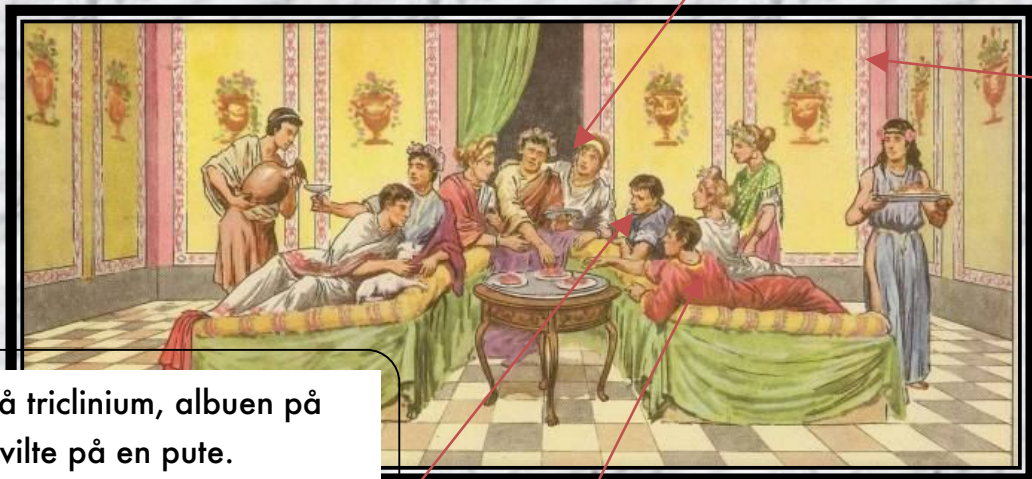


Romersk buffet

Romerne spiste med fingrene og hadde et håndkle eller noen ganger tørket hendene i slavenes hår!



Romerne lå på triclinium, albuen på venstre arm hvilte på en pute.

Gjestene sitter i henhold til deres sosiale rangering i tricliniet, såkalt fordi tre senger på tre steder hver var arrangert rundt et firkantet bord.

Kvinner kunne ikke delta i cena før Imperiel.

Ifølge Seneca, romerne i imperiet:

« Spis for å kaste opp og kaste opp for å spise »

Hvis vi tror historikerne, var romerne ikke raffinerte vesener, men ekte gluttons som, når de var matet, ble oppkastet for å fortsette å spise!

Vi kunne skille tre måltider om dagen:

- Jentaculum (frokost)
- Prandium (rask og kald lunsj)
- Cena (middag: bestående av entrees, retter og desserter og som varet i mer enn tre timer!)

★ Til dine sanser!

Koble det latinske verbet til sin norske ekvivalent:

a. Gusto, as, are

b. Tango, is, ire

c. Video, is, ire

d. Audio, is, ire

e. Odoro, as, are

1. Å lukte

2. Å se

3. Å smake

4. Å Lytte / å høre

5. Berøre

★★ et bestemt yrke !

a. Agricola, ae, m	1. Kokken
b. Coquus, i, m	2. Slakteren
c. Mercator, oris, m	3. Bonden
d. Pistor, oris, m	4. Bakeren
e. Lanius, ii, m	5. selgeren / trader



Til bords !

- a. Hvilken gudinne regjerer over landbruket spiser mennesker?
- b. Hvem fikk en leve fortært av en gribbe?
- c. Hvilken gud, Jupiters far, svelger sine barn fra fødsel for å bli konge?
- d. d. Hvem spiser nektar og ambrosia??
- e. I hvilken hage finner vi gylne epler?
- f. Hvem ga sin sønn Pelops som mat til gudene?



Kjenner du den den mest berømte kokken i antikken?

Jeg vil fortelle deg om det hektiske livet til Apicius, en stor romerske kokk. Alt startet i 25 f.Kr. J.-C da han ble født inn i en familie av uvurderlig rikdom. Han tilbrakte sin barndom i en by i Campania, spiste veldig dyre hummer, som var veldig store. Etter å ha hørt at det også var enda større på den afrikanske kysten, gikk han med båt uten å vente på en enkelt dag, og da ble han veldig syk på båten. Men i nærheten av stedet, før han sluttet, kom fiskere for å bringe ham de vakreste hummerene. Ser dem, spurte han dem om de hadde større, og de svarte ham det nei.

Påminnet hummerene av hans by, beordret han sitt mannskap til å komme tilbake til Italia med samme vei, uten at han selv nærmet seg kysten!

Ekstremt rik, han livet sitt liv til å prøve spesielt ekstravagant kulinarisk forskning. Vi kan faktisk finne galne anekdoter som:

- han laget flamingo tunger, Stuffed sows teats, kamelhæl,
- for å forbedre kvaliteten på svinelever, fete han dem, som gjess, med ferske fiken, før han brutalt drepte dem ved å få dem til å drikke honningvin,
- han prøvde til å forbedre garum (fisk og saltkonditor), slik at fisken som ville bli brukt til å gjøre garumet skulle dø i garumet selve!

Denne kokken brukte all sin formue i overdådige banketter til han foretrukket å forgifte seg selv fordi han ikke lenger hadde nok penger til å motta sine gjester. Men nå har vi hans berømte oppskrifter i sin bok *De Re Coquinaria* (*Kulinarisk kunst*).

Hvis etter alle disse forklaringene er du fortsatt sulten, ønsker elevene i latin klass deg en:

Bene sapiat ! (bon appétit, håper det smaker godt)

Oppskrifter for 15 personer

Starter: Blandet salat laget med hypotrimma / hypotrimma

- Assortert salat
- 300 g usaltet våningshusost
- 6 ts. honning
- 3 dl eddik
- 3 ts nåoc-mam
- 15 cl olivenolje
- 6 pinker med pepper
- 3 ss Tørr løpstikke(selleri)

- 9 ss mynte
- 6 ss pinjekjerner
- 3 ss rosiner
- 36 dadler

- Sorter og vask salatene forsiktig.
- Drenk dem.
- Forbered sausen: knuse løpstikke (selleri) og mynte.
- I en salatskål knuses osten og legger til honningen.
- Slapp av med eddik, garum (nuoc-mam), olivenolje
- Bland godt for å oppnå en homogen blanding.
- Legg til pepper.
- Sjekk det er nok krydder i dressing..
- Ordne salater.
- Legg sausen på.
- fjern steinene av dadler og kutt dem i strimler.
- Legg til pinjekjerner, rosiner og dadler.
- Server godt kaldt

Hovedmåltid: Kylling med porsjon / Pullum
Frontinanium

- Kyllingbiter
- Litt vann

- 3 ss. spiseskje olivenolje
- 9 dråper garum (nuoc-mam)
- 6 purre
- Noen grener av koriander og dill
- 3 pinker med pepper

- Kut kyllingen i stykker.
- I en gryte koker og brøn kyllingbitene uten å tilsette salt, bare med en drizzle olivenolje.
- Legg deretter til vannet.
- Kut purrene, vask dem godt.
- Hakk purrene grovt så vel som koriander og dill, pepper, selleri og garum (nuoc-mam).
- Dekk og lag på lav varme.
- Serveres varmt.

Dessert: semolina med melk og rosiner / Apothermum

- 1,5 liter melk
- 150 gram fint semolina
- 6 ss honning
- 6 cl olivenolje
- 3 pinner med bakken grå pepper
- 6 ss rosiner
- 9 ss flakede mandler
- 3 ss pinjekjerner
- En snev av nuoc-mam saus

- Hell melk, honning, olivenolje, rosiner, pinjekjerner og mandler i en gryte.
- Legg til pepper og nuoc-mam.
- Kok.
- Hell semolina, senk varmen.
- Kok i 5 minutter, omrør hele tiden.
- Hell i individuelle ramekiner eller i kopper og la blandingen hvile.
- Server kaldt

ORDLISTE:

- - DEFRITUM eller DEFRUTUM: juice av druemost kokt med aromater.
- - GARUM: langmaksert fiskesaft, generelt sammenlignet med nuoc-mam, en universal krydderi.
- - LIVECHE: umbelliferous, nær selleri.