

Klasse 6c auf den Spuren der römischen Küche

Die Schülerinnen und Schüler der 6c haben im Rahmen des Geschichtsunterrichts von Herrn Reppert die römische Küche kennengelernt.







In der Gastronomieggeschichte spielt die antike römische Küche eine große Rolle. Die Römer nahmen das Beste aus allen Einflüssen, die sich in ihrem riesigen Reich begegneten, angefangen mit der grundlegenden Triade aus Brot, Olivenöl und Wein, die sie aus der griechischen Kultur entlehnt hatten.

Die Schülerinnen und Schüler erforschten also die Rezepte der römischen Alltagsküche der Antike, die weit entfernt von den römischen Orgien sind, über die manchmal in den Quellen berichtet wird.







Es waren also keine gefüllten Flamingozungen, die die Schülerinnen und Schüler bei ihrem Convivium (Bankett) testeten und verkosteten, sondern *Ovis opalis*, *Concicla à la Commodus*, *Patina d'aparagis frigida*, *Mustacei* und Dinkelbrot, *Frigidum coagulum cum melle pomisque*, *Savillum*, gefüllte Datteln, *Meli melon* oder auch *Patina de piris*. Diese Rezepte finden sich übrigens hier: <https://www.ic-bailleul.com/uploads/images/Carnet-de-recettes.pdf> (Quelle: Collège IC-Bailleul).

Vielen Dank an die Familien, die das Experiment gewagt haben und diese antiken Rezepte mit ihren Kindern gekocht haben. Wir hoffen, dass sie alle genauso viel Spaß hatten, wie sie beim Verkosten all dieser Gerichte hatten!