

LA CUINA ROMANA

ELS COBERTS

DE QUÈ ENS PARLEN LES PECES DEL MUSEU?

A la Vil·la romana del Munt (Altafulla) s'ha trobat aquest mànec de ganivet fet d'os que representa un felí sobre les potes del darrere.

A part de ganivets, en època romana hi havia diferents tipus de culleres. Però, tenien forquilles o menjaven amb els dits?

Al triclini (menjador) de la Vil·la romana dels Munt s'hi ha trobat la base de 7 fonts que servien per netejar-se les mans.

Us proposem una senzilla recepta romana per a llepar-vos els dits! Això sí, primer busqueu una font i renteu-vos bé les mans.



Segle I - II dC
Os

BVCELLATVM GALETES SALADES

Us proposem que realitzeu unes galetes salades que menjaven els soldats romans.

- 250 gr. de farina integral
- 2 cullerades d'oli d'oliva
- 50 gr. d'olives negres
- 1 got d'aigua
- Sal, orenga, farigola i sèsam.



COM S'ELABOREN?

- 1 Fem un volcà amb la farina, introduïm la resta d'ingredients i amassem.
- 2 Formem una massa homogènia i ho deixem reposar 40 minuts.
- 3 Estirem la massa i la tallem en forma de galeta.
- 4 Fornegem a 220 °C durant 20 minuts.