

TALLER DIDÀCTIC: LA CUINA ROMANA

Sabies que els romans ja cuinaven aguiats de pilotes? I que menjaven també llet formatjada, pollastre rostit o farinetes? Però a banda de molts plats que encara cuinem avui, què ens dius si t'expliquem que també menjaven lirons, morenes, una infinitat d'aus i plantes, i podien arribar a fer plats tan exquisits com les llengües i pits de porcella farcits?

Amb aquest taller els alumnes descobriran com era el rebost dels romans i quins eren els seus gustos i costums a l'hora de cuinar i de seure a taula.



Per apropar-nos-hi es posaran en les seves mans tot realitzant una autèntica recepta romana relatada per Apici fent servir les eines que ells mateixos utilitzaven. Una manera molt dinàmica i divertida d'adquirir nous coneixements gaudint!



Cursos: Primària, Secundària, Batxillerat i públic adult (contingut adaptable segons edat)

Nombre d'alumnes: grup classe

Durada: 10 14h

Preu (vista guiada + taller): 9€ per alumne (els mestres no paguen)

Reserves: Museu Arqueològic de Son Fornés (971644169 – didactica@sonfornes.mallorca.museum)