

MUSEO UNIVERSITARIO A DOMUS DO MITREO

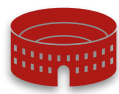
Material didáctico PRIMARIA



MUSEO
UNIVERSITARIO
A DOMUS
DO
MITREO

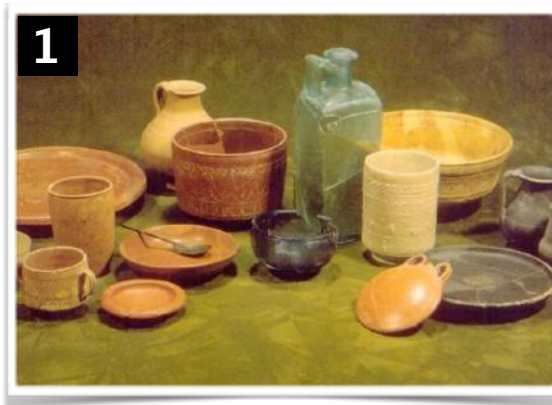
A alimentación en Roma

A cociña tradicional dos romanos baseábase no uso de cereais, legumes, viño e aceite. Os máis ricos comían tamén, a miúdo, carne ou peixe e podían usar ingredientes exóticos que viñan mesmo de fóra de Europa.



Como comían os romanos

Nas mesas máis ricas, como na nosa Domus, servíase a comida en pratos elegantes, pero nas casas pobres, a vaixela era máis sinxela.



Completa a información comparando as vaixelas 1 e 2.

A vaixela rica está feita de _____

A culler está feita de _____

A decoración é _____

A vaixela pobre está feita de _____

A culler está feita de _____

A decoración é _____

O menú romano



Entre os romanos era habitual comer tres veces ao día: ao levantarse tomábase o “ientaculum”, ao mediodía o “prandium” e á tarde a “cena”. Na nosa Domus, atopamos restos dos recipientes que se usaban para preparar e servir as comidas, como este morteiro e este cunco.



Ola



Ánfora



Morteiro



Prato



Xerra



Atopa os recipientes que vimos nesta cociña romana. Recoñeces outros obxectos que se usan hoxe en día? Identifícaos e escribe o seu nome actual. Mira tamén os fogóns. Que cres que se usaba neles para cociñar? Na imaxe podes ver algunhas das verduras máis usadas na cociña romana, sabes cales son?



Unha gran cea



Nas casas romanas como a nosa Domus había un cuarto para as comidas e os convites que se chamaba “oecus”. Mira ben este banquete romano e descubre que se servía nel e como se comía.

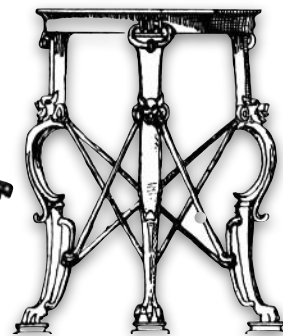
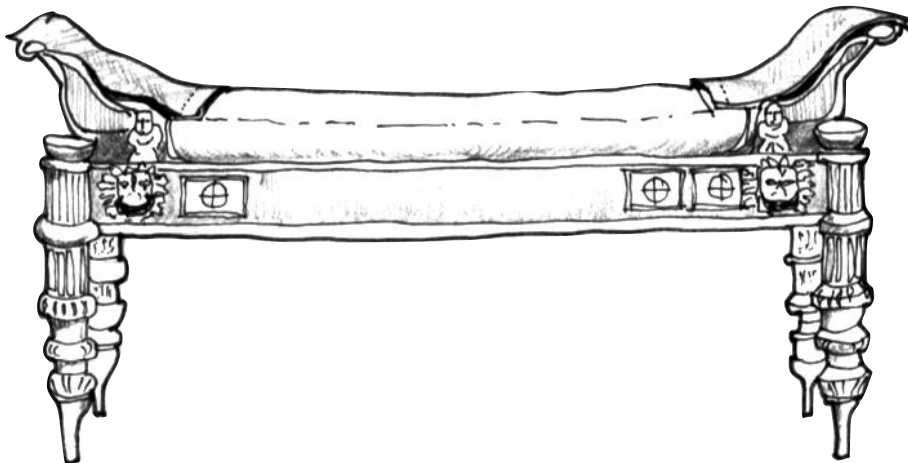


• Atopa estes elementos na imaxe:

1. Un servo enchendo un cunco de viño.
2. Un invitado bebendo dunha botella.
3. Restos de verdura no chan.
4. Unha xerra de metal para servir bebidas.
5. Coxíns para deitarse comodamente.
6. Un servo cun coitelo que vai cortar carne de ave para os invitados.
7. Un gato que vai comer refugallos.
8. Restos de peixe e marisco no chan.
9. Un coitelo encima dunha bandexa de metal.
10. Un servo que lle dá comida a un invitado.
11. Manteis para adornar as mesas.
12. Un invitado durmindo.

Un convite na Domus

Imaxina que estás na nosa Domus hai 2000 anos e debuxa un convite no “oecus”. Podes debuxar unha vaixela como a que vimos antes. Lembra que os romanos ricos comían deitados e que servían moitos pratos diferentes.



Para coñecer mellor
o “oecus” da Domus
podes facer clic **aquí**

Explora o pasado



Se queres atopar máis información sobre a cociña romana proba estas ligazóns:

UNHA COCIÑA ROMANA

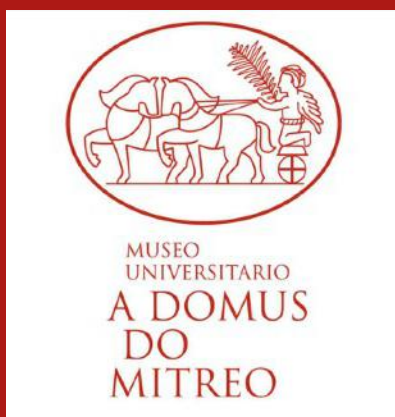
COMO ERAN AS TABERNAS ROMANAS

ALIMENTACIÓN EN ROMA

COMIDA PARA LEVAR EN POMPEIA

A páxina web da Domus

Na nosa web vas poder atopar outras fichas... e moito máis!



A web da Domus do Mitreo lévate nunha viaxe a través do tempo para amosarche o pasado de Lugo. Nela podes atopar vídeos sobre o Lugo romano e descubrir como

se vivía nunha domus romana. Tamén podes coñecer o deus Mitra e ver a súa historia contada de xeito sorprendente. Prepárate para mergullarte na historia.

SOLUCIÓNS

Nas mesas máis ricas, como na nosa Domus, servíase a comida en pratos elegantes, pero nas casas pobres, a vaixela era máis sinxela.

A vaixela rica está feita de arxila e vidro. A decoración é moi rica, variada e rechamante, esta en relevo.

A vaixela pobre está feita de arxila. A culler é de madeira, que é un material económico. A decoración é moi sinxela, case non se nota e non ten verniz.

Atopa os recipientes que vimos nesta coxina romana. Recoñeces outros obxectos que se usan hoxe en día? Identifícaos e escribe o seu nome actual. Mira tamén os fogóns. Que cres que se usaba neles para cocinar? Para

cocinar usábase lume de leña e brasas. Na imaxe podes ver algunhas das verduras máis usadas na coxina romana, sabes cales son? Hai verduras moi usadas en Roma como: allos, cebolas, allos porros, cogombros e cenouras.



• Atopa os elementos na imaxe.