MUSLUM

POTIO

MUSEO UNIVERSITARIO A DOMUS DO MITREO

INGREDIENTES

- 1 vaso de agua
- 3 vasos de mosto
- 1 rama de canela
- 1 pellizco de nuez moscada
- 1 cucharada de clavo
- 4 cucharadas de miel
- 1 cucharadita de vinagre

NIVEL DE DIFICULTAD

Fácil

TIEMPO DE ELABORACIÓN

- Preparación: 5 minutos
- Elaboración: 10 minutos
- Reposo: 12 horas

CONSEJOS

En una versión para adultos cambia mosto por vino y añade pimienta.

PREPARACIÓN

1. Mezcla el mosto, el agua , el vinagre y la miel en un cazo.
2. Calienta la mezcla. Cuando hierva, baja la temperatura del hornillo y añade las especias.
3. Tapa el cazo y cuece a fuego lento durante 30 minutos.
4. Retira las especias y deja reposar hasta que la bebida esté templada.
5. Sirve en una jarra para acompañar apertitivos o dulces.

¡QUÉ CURIOSO!

El vino era una de las bebidas más populares en Roma, si bien su graduación era más alta que la de nuestro vino. Es por eso que se mezclaba con agua y solían añadírsele miel y especias para mejorar su sabor.

El vino era imprescindible en los banquetes romanos, donde, antes de comenzar a beber, era habitual brindar para después vaciar la taza con expresiones del tipo: *bene tibi!* Autores como Marcial nos cuentan que cuando se bebía a la salud de la amada convenía vaciar tantas tazas como letras tuviese el nombre de la dama en cuestión...y todas seguidas.

En invierno el vino se consumía normalmente caliente, como en nuestra receta. La versión que os proponemos hoy es semejante a la que menciona Apicio en su recetario y recuerda mucho bebidas actuales como el *Glühwein* alemán.

MUSEO UNIVERSITARIO A DOMUS DO MITREO

TU RECETA

Es hora de convertirse en Arqueochefs creativos. Inspiraos en la receta original para inventar una nueva: ¿qué ingredientes añadiríais? ¿cuáles eliminaríais? ¡cread vuestra receta!

MUSEO UNIVERSITARIO A DOMUS DO MITREO

NOMBRE DEL PLATO ORIGINAL:

NOMBRE DE TU RECETA:

INGREDIENTES

TIEMPO DE PREPARACIÓN Y DIFICULTAD

PREPARACIÓN