

Lavôr metût adun intes oris di insegnament de lenghe furlane, dai fruts de classe cuinte de Scuele Primarie di Vilegnove, cu la Mestre Vilma Gressani e la docente esperte professore Elisa Mengato.

## Jessude didatiche al Museu dal teritori: in taule cui Romans.

Nô arlêfs de classe cuinte de Scuele Primarie di Vilegnove martars ai vincjeun di Març dal doi mil e disesiet aes 9.30 o sin partîts di scuele par lâ al Museu dal Teritori a Sant Denêl.

Cun la siore Isanna o sin jentrâts e o vin metût sù la “*tunica coenatoria*”.

Subit o sin lâts a viodi un “power point” su la cusine e il galateu dai Romans.

I Romans a mangjavin robe frede e salade, a bevevin vin amâr, a gustavin cul “*puls*” une sorte di polente, il *garum*, une salse fate cun vissaris e tocuts di pes, mindusiis secjadis (anet, coriandul, fenoli, selino, mente, pevar, zafran) e sâl.

Lis feminis e fasevin di mangjâ intune piçule cusine.

I siôrs a mangjavin distirâts su jets a forme di U.

Inte antichitât i Romans a butavin il mangjâ par tiere, tant che ringraciamet e omaç ai muarts.

I sclâfs a mangjavin ulivis cul sâl e a bevevin la lôr aghe!!!

Dopo o sin jessûts dal museu par lâ a preparâ un antipast roman: il *moretum*.

Par preparâlu al covente:

- un toc di formadi di pioire
- savôrs
- rucule
- ai
- selino

si messede dut insiemi cul vueli e l’asêt e si met suntune fete di pan di farine di spelte.



Nô lu vin ancje mangjât par mirinde e a cualchidun al è plasût une vore!



Dopo o sin tornâts tal museu par viodi une ricostruzion di une cusine romane e ogjets di artesanât leâts ae cusine.

Cheste nestre zornade al Museu e je stade istrutive e biele e si sin ancje divertîts.

## Uscita didattica al Museo del Territorio: a tavola con i Romani.

Noi alunni della classe quinta della Scuola Primaria di Villanova martedì 21 marzo 2017 alle 9.30 siamo partiti da scuola per andare al Museo del Territorio a San Daniele.

Con la signora Isanna siamo entrati e abbiamo indossato la “*tunica coenatoria*”.

Subito dopo siamo andati a vedere un “power point” a proposito di cucina e galateo dei Romani.



I Romani mangiavano cibi freddi e salati, bevevano vino amaro, pranzavano con il “*puls*” una specie di polenta, il *garum*, una salsa fatta con viscere e ritagli di pesce, erbe aromatiche essiccate (aneto, coriandolo, finocchio,

sedano, menta, pepe, zafferano) e sale.

Le donne preparavano da mangiare in una piccola cucina.

I ricchi pranzavano sdraiati su letti a forma di U.

Nell’epoca antica, i Romani gettavano il cibo per terra, in segno di ringraziamento e omaggio verso i morti.

Gli schiavi mangiavano olive sotto sale e ne bevevano l’acqua!!!

Siamo poi usciti dal museo per andare a preparare un antipasto romano: il *moretum*.

Per prepararlo occorre:

- un pezzo di formaggio di pecora
- prezzemolo
- rucola
- aglio
- sedano

si mescolano gli ingredienti con olio e aceto e si spalma su una fetta di pane di farina di farro.

Noi lo abbiamo anche mangiato a merenda, e a qualcuno è piaciuto davvero moltissimo!

Poi siamo rientrati in museo a osservare la ricostruzione di una cucina romana, ed oggetti di artigianato legato a questo ambiente.

Questa nostra giornata al museo è stata istruttiva e bella, e ci siamo anche divertiti.

