

## Speisen im alten Rom - Latein mal etwas anders

Am 15. November 2017 hat der Lateinkurs, geleitet von Frau Dittrich, typische Speisen aus dem alten Rom nachgekocht. Der Kurs wurde in 4 Gruppen



aufgeteilt und jede Gruppe bekam mehrere Gerichte zugeordnet.

Es wurden unter anderem *Neros Träume* (Mohnknödel) gekocht. Zubereitet wurden diese, indem Hartweizengries mit Frischkäse und Quark sowie Olivenöl vermengt wurde. Danach wurde der Teig in kleine Knödel geformt und schließlich gebacken.

Nachdem sie aus dem Ofen genommen wurden, haben wir sie noch mit Honig und Mohn bestrichen.

Ebenfalls wurden *isciae lucanicae* (lukanische Buletten) und *Patina de piris* (Birnenpatina) zubereitet. Für die lukanischen Buletten wurden viele unterschiedliche Gewürze mit einem Mörser zerstampft und zusammen mit Pinienkernen unter das Hackfleisch gemischt. Zum Schluss wurde alles angebraten.

Es war für die meisten Schüler äußerst lehrreich und interessant zu erfahren, wie die Römer früher gespeist haben.