

OPB (5.r) 8. 5. 2020

SD (sprostitvena dejavnost):

30 min: ples po želji

pripomočki: radio ali računalnik s programom YouTube, udobni copati ali čevlji, udobna oblačila.

UPČ (ustvarjalno preživljanje časa): Priprava domače sladice iz časa Antike

Si že kdaj poskusil sladico, ki so jo ljudje jedli pred mnogimi leti in jo po nekod še vedno pripravljajo? V Antiki so se ljudje sladkali z tako imenovano »domačo sladico«.

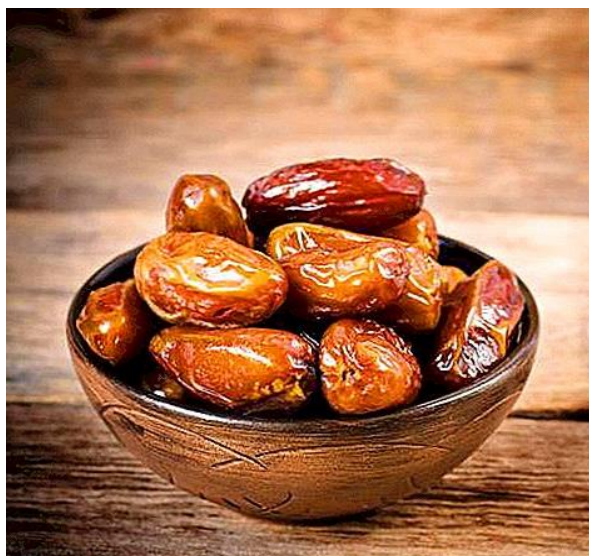
ZA PRIPRAVO POTREBUJEŠ:

60 dag DATLJEV

20 dag PINJOL

MALO SOLI

30 dag MEDU



KAKO SE LOTITI PRIPRAVE?

Sladica v nekaj minutah.

Dateljne izkoščiči in nadevaj s pinjolami, povaljaj jih v soli in scvri v kuhanem medu ter jih ponudi še tople.

*Pri cvrenju v kuhanem medu ti lahko pomagajo starši.

Dober tek! 😊

Ali si vedel/a?

- Rimljani so jedli z rokami, omake so jedem dodajali z žlico, drugega pribora niso poznali.
- Bogati so na pojedine s seboj pripeljali sužnje, ki so stregli gospodarjem.
- Pojedine so se začele popoldne in trajale pozno v noč.
- Gostje ob mizi niso sedeli, temveč sloneli na oblazinjenih klopeh.
- Druščino so ob jedači in pijači zabavali številni zabavljači: pevci, recitatorji, igralci na liro in piščal itn.
- Okrepčali so se lahko tudi v krčmah ali v Rimljanom zelo ljubih termah, pa tudi v amfiteatrih in ob ogledu gledaliških predstav.
- Oboževali so »liquamen« pa tudi »garum« – omaki iz rib, ki so jima dodali začimbe.

Če želiš izvedeti še več o pripravi raznovrstnih jedi iz različnih obdobij zgodovine (Prazgodovina, Antika, Srednji vek) si poglej na spletni strani:

<https://www.nms.si/si/dozivetja/muzej-v-copatih/muzej-na-krozniku>