

MALLETTES PÉDAGOGIQUES À LA LOCATION

MALLETTE
ALIMENTATION
ANTIQUE

FASCICULE DE PRÉSENTATION



MALLETTE ALIMENTATION ANTIQUE

1 MALLETTE DISPONIBLE



Les textes antiques, l'iconographie et les nombreuses découvertes archéologiques ont permis de mieux caractériser les nouvelles habitudes alimentaires postérieures à la conquête. Aborder la civilisation Gallo-romaine par la cuisine et l'art de la table en Gaule offre une ouverture à la fois originale et diversifiée. Les aliments consommés qu'ils soient d'origine animale ou végétale, les modes de préparation, les recettes, la vaisselle, les ustensiles et les modes de consommation sont autant de sujets vastes et complémentaires. A travers ses reproductions et son livret de recettes, la mallette « alimentation Gallo-romaine » propose une découverte ludique sollicitant les cinq sens.

Contenu de la mallette :

- Fac-similés : Des reproductions de vaisselle (terre cuite) et d'ustensiles (bois et métal) pour la réalisation des recettes pour un effectif de classe entière (30 max.) ; des céramiques de présentation pour déguster les préparations ; une meule rotative en pierre fonctionnelle pour moulinier les céréales et préparer diverses farines (à préciser lors de la réservation).
- Document d'accompagnement : Un livret de recettes sans cuisson adaptées à une durée d'atelier et des fiches recettes plastifiées pour les participants. (Attention : les ingrédients ne sont pas fournis dans la mallette) ; 1 ouvrage « La cuisine romaine antique » B. Leprêtre, 2009, YSEC éd.

Exploitations pédagogiques :

Le livret contient douze recettes sucrées et salées, simples à réaliser en groupe et sans cuisson. Sélectionnées pour leur qualité, originalité et faisabilité dans un temps court avec le matériel fourni, elles mettent toutes en œuvre des ingrédients accessibles dans le commerce. Testées et approuvées par Arkéo Fabrik !

Les fac-similés de céramiques et d'ustensiles permettent la manipulation (attention, fragiles !). La diversité des reproductions de vaisselle en terre cuite inclus dans la mallette ouvre sur des thématiques plus vastes tels que les techniques et les différents types de productions (pâte fine, sigillée etc.), les formes, les usages associés ou encore le commerce et les importations.

MALLETTE ALIMENTATION ANTIQUE

NOTICE TECHNIQUE :

Loyer mensuel : 250€/mois.

Dimensions de la mallette : 60x40x22cm.

Poids de la mallette : 12kg.

Réassort : Aucun.

Nombre de mallettes disponibles : 1.

