

Wer mit uns Latein lernt...

...weiß, wie römisches Essen schmeckt.

Vieles, was heute wie selbstverständlich auf unserem Speiseplan steht, kannten die Römer noch nicht. So gab es z.B. noch keine Kartoffeln und auch Tomaten, die heute aus der italienischen Küche nicht wegzudenken sind, kamen ebenso erst in der Neuzeit aus Amerika nach Europa.

Glücklicherweise sind uns heute noch einige Rezepte für römische Speisen bekannt, sodass wir uns selbst einen Eindruck vom Geschmack der Römer machen können. Wir haben schon mit vielen 6. Klassen in der Schulküche antike Rezepte nachgekocht und einige Gastmähler gefeiert.



Dulcia

- 4 Milchbrötchen
- 2 dl Milch
- 4 TL flüssiger Honig
- 1 MS Pfeffer

„Entferne die Kruste von besten afrikanischen Süßweinbrötchen und weiche sie in Milch ein. Wenn sie sich vollgesogen haben, gib sie in den Backofen, aber nicht zu lange, so dass sie nicht trocken werden. Nimm sie heiß heraus, übergieße sie mit Honig und stich sie an mehreren Stellen ein, sodass der Honig einziehen kann. Bestreue mit Pfeffer und serviere.“