

La cocina de ARQVA¹

1. *El siguiente cuento pretende poner al niño o niña en situación y darle un contexto a las siguientes actividades que se van a realizar. Se recomienda su lectura en voz alta por parte del adulto potenciando la entonación.*

A Apicio le encantaba comer. Cada día se levantaba pensando únicamente en eso, en la comida, y dedicaba toda su fortuna a comprar los alimentos más raros y difíciles de conseguir y a preparar los platos más deliciosos, combinando una gran cantidad de ingredientes.

¿Qué comeré hoy?, ¿qué comeré mañana? Se preguntaba Apicio cada día. Todo el que lo conocía sabía que allí donde estuviera él habría comida, y muy buena además. Sus cumpleaños eran los mejores y a todo el mundo le encantaba ir. Sin embargo, Apicio se sentía muy solo.

Por ello decidió hacer un concurso de cocina, así conocería muchas más recetas y su ganador o ganadora podría convertirse en su amigo, ya que habría mostrado su pasión por la cocina. Pegó carteles por todas las calles anunciando que quien resultara victorioso podría cocinar siempre junto a él y así, día tras día Apicio esperaba ansioso la llegada del concurso. ¡Por fin podré saber lo que es la amistad!, decía con un suspiro.

Finalmente llegó el día que tanto había estado esperando. Al torneo se presentaron cientos de personas, pero solo una podía ganar. Los chefs prepararon sus recetas, miles de aromas inundaron su jardín y su casa. ¡Nunca había olido mejor! Al

¹ Especial Educación Infantil. A realizar con ayuda de un adulto.

probar sus recetas se dio cuenta de los grandes chefs que había en su ciudad y decidió que no podía elegir solo a uno. Así se lo comunicó a los participantes y la alegría se apoderó de todos ellos. A partir de este día, todos se reunían cada semana para preparar recetas juntos y se dieron cuenta de que en realidad, todos habían ganado, ya que todos habían recibido un gran premio: la amistad.

En definitiva, Apicio era todo un chef, y todo un glotón. A pesar de que vivió hace mucho mucho tiempo, todavía hoy se recuerda su pasión por la comida. Tiempo después se creó un libro muy especial, un libro de recetas, al que se conoce como el Recetario de Apicio. ¿Quién sabe? Quizás son todas las recetas que sus amigos y él crearon juntos.

2. Conoce la cocina romana de ARQVA

¿Quieres conocer la cocina de Apicio?

Apicio vivió en época romana, hace unos dos mil años. Aunque parezca muy lejano en el tiempo su cocina se parecía bastante a la nuestra. En el Museo tenemos algunos utensilios de cocina de época romana parecidos a los que Apicio pudo tener en la suya. Te los mostramos a continuación, todos se encontraron bajo el mar, procedentes de barcos hundidos. Después de verlos, identifica con cuáles de tu cocina se corresponden, ¡seguro que los encuentras todos!



¿A qué te recuerda? ¡Es el mango de una sartén! Como las que tienes en casa, solo que esta es de cerámica.



¿Y este? Es un plato que podía utilizarse también como fuente para la comida. Además también podía utilizarse como tapadera de una olla.



Este es un hornillo, que hacía las funciones en época romana de nuestros fogones de gas o vitrocerámicas actuales. En su interior estaría el fuego que calienta los alimentos y los tres apéndices que se ven arriba servirían para sujetar la cazuela o la olla.

Esta es una cazuela de cerámica. Fíjate, como las de ahora, también tiene asas laterales para poder cogerla y no quemarnos.





¿A qué te recuerda? Es un colador, como el que utilizamos para escurrir la pasta. Si te fijas puedes observar los agujeros por los que se escurriría el agua u otro líquido.



Esta es una olla romana utilizada para cocer todo tipo de alimentos, sobre todo guisos como purés hechos con agua, leche o caldo y harina. ¡Qué rico!

- 3. Juego de memoria. Recorta las tarjetas de los utensilios de cocina de época romana del Museo. Una vez recortados debes darles la vuelta y desordenarlos para después intentar hallar las 6 parejas. ¡Cuidado! Solo puedes destapar dos tarjetas en cada intento.*

JUEGO DE MEMORIA



SARTÉN



CAZUELA



PLATO



OLLA



COLADOR



HORNILLO



SARTÉN



CAZUELA



OLLA



PLATO



COLADOR



HORNILLO

4. Manos a la masa.

¿Y tú, quieres convertirte también en chef?

Piensa que quieres convertirte en uno de los amigos de Apicio y te pide que crees tres de sus recetas para ello. Si lo consigues, ¡te convertirás en su amigo y en todo un chef!

Primero, escucha atentamente las siguientes recetas adaptadas del recetario de Apicio² (el adulto debe leerlas en voz alta) y señala con un círculo qué ingredientes (te aportamos un glosario) se mencionan y en qué cantidad (te ponemos un ejemplo). Tras ello recorta los ingredientes y compón cada uno de los platos.

² APICIO, Marco Gavio (1987): *Cocina romana*. Edición de Bárbara Pastor Artigues. Madrid: Coloquio.

Calabazas a la romana

1. *Pelar calabazas.*
2. *Cocer y freír las calabazas.*
3. *Poner en una cacerola con agua y cebolla picada.*
4. *Echar por encima salsa de comino.*
5. *Un poco de aceite.*
6. *Dejar que hierva y servir*

Lista de la compra:

*2 calabazas
2 cebollas
1 de comino
1 de aceite*

Patina de peras

1. *Cocer peras en agua y sacarles las pepitas.*
2. *Macerarlas con pimienta, comino, miel, vino de pasas, garum, aceite.*
3. *Añadir huevos para poder hacer la tortilla.*
4. *Espolvorear pimienta y servir.*

Lista de la compra:

*3 peras
2 de pimienta
1 de comino
1 de miel
1 de vino
1 de garum
1 de aceite
3 huevos*











Pescado a la pimienta

1. *Limpiar pescado.*
2. *Cortar y picar cebollas.*
3. *Ponerlas en el fondo de una cacerola.*
4. *Poner el pescado limpio sobre la cebolla picada.*
5. *Espolvorear pimienta.*
6. *Añadir garum, vino y aceite.*
7. *Dejar cocer.*

Lista de la compra:

*2 pescados
4 cebollas
1 de pimienta
1 de garum
1 de vino
1 de aceite*

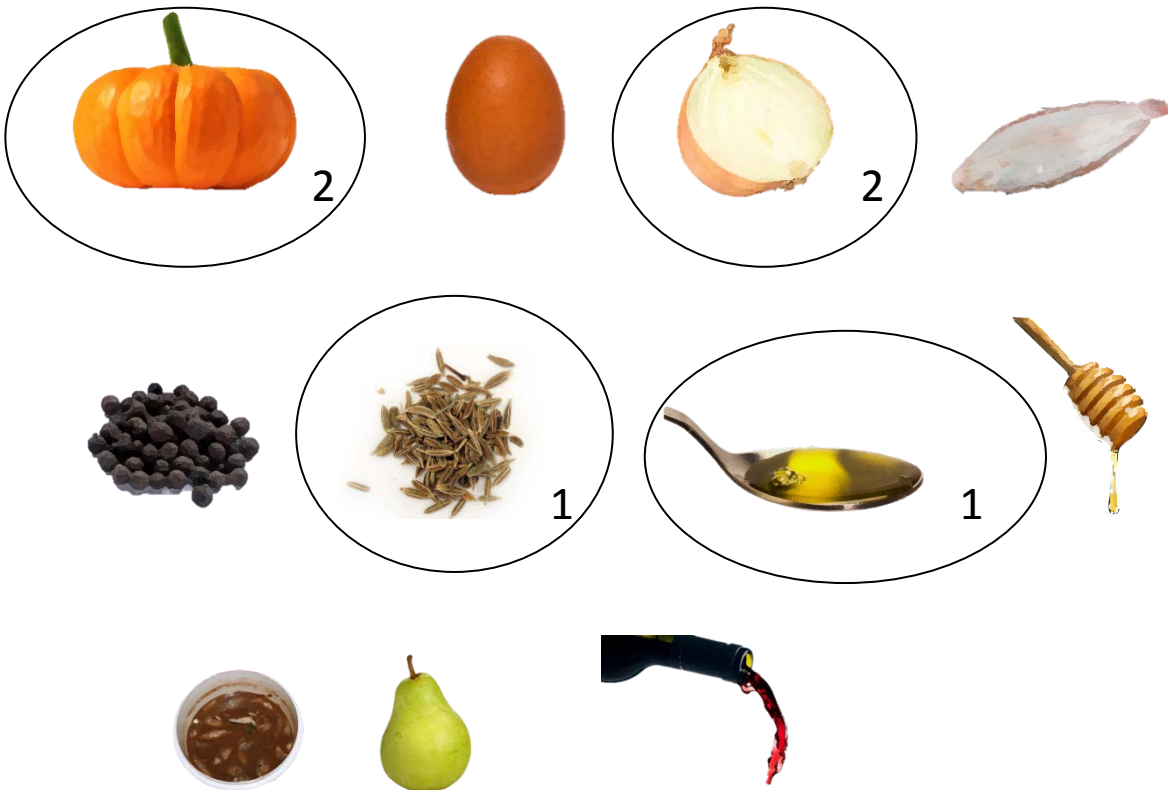
Glosario de ingredientes

	<p><i>Calabaza</i></p>
	<p><i>Huevo</i></p>
	<p><i>Cebolla</i></p>
	<p><i>Pescado</i></p>
	<p><i>Pimienta</i></p>
	<p><i>Comino</i></p>
	<p><i>Aceite</i></p>
	<p><i>Miel</i></p>
	<p><i>Garum</i></p>
	<p><i>Pera</i></p>

	Vino
---	------

Ejemplo:

Receta nº 1: Calabazas a la romana



¡Ahora tú!

Receta nº 2: Patina de peras



Receta nº 3: Pescado a la pimienta



Recorta los ingredientes de la página anterior y crea los 3 platos con los ingredientes que le correspondan a cada uno siguiendo la receta. Puedes imprimir esta plantilla de un plato de época romana de nuestro Museo o bien dibujarlo.

