Lapis Museum
Piazzetta Pietrasanta
Napoli

REGIONE CAMPANIA

CONVIVIA

Il gusto degli antichi

le attività didattiche

museo archeologico nazionale di napoli
LAPIS MUSEUM
Università degli Studi di Napoli Federico II
Dipartimento di Agraria
scabec società campana beni culturali

POC 14-20 Campania
Progetto finanziato con fondi POC (PROGRAMMA OPERATIVO COMPLEMENTARE) Regione Campania
campania > artecard
navis editoria
Fondazione Banco di Napoli

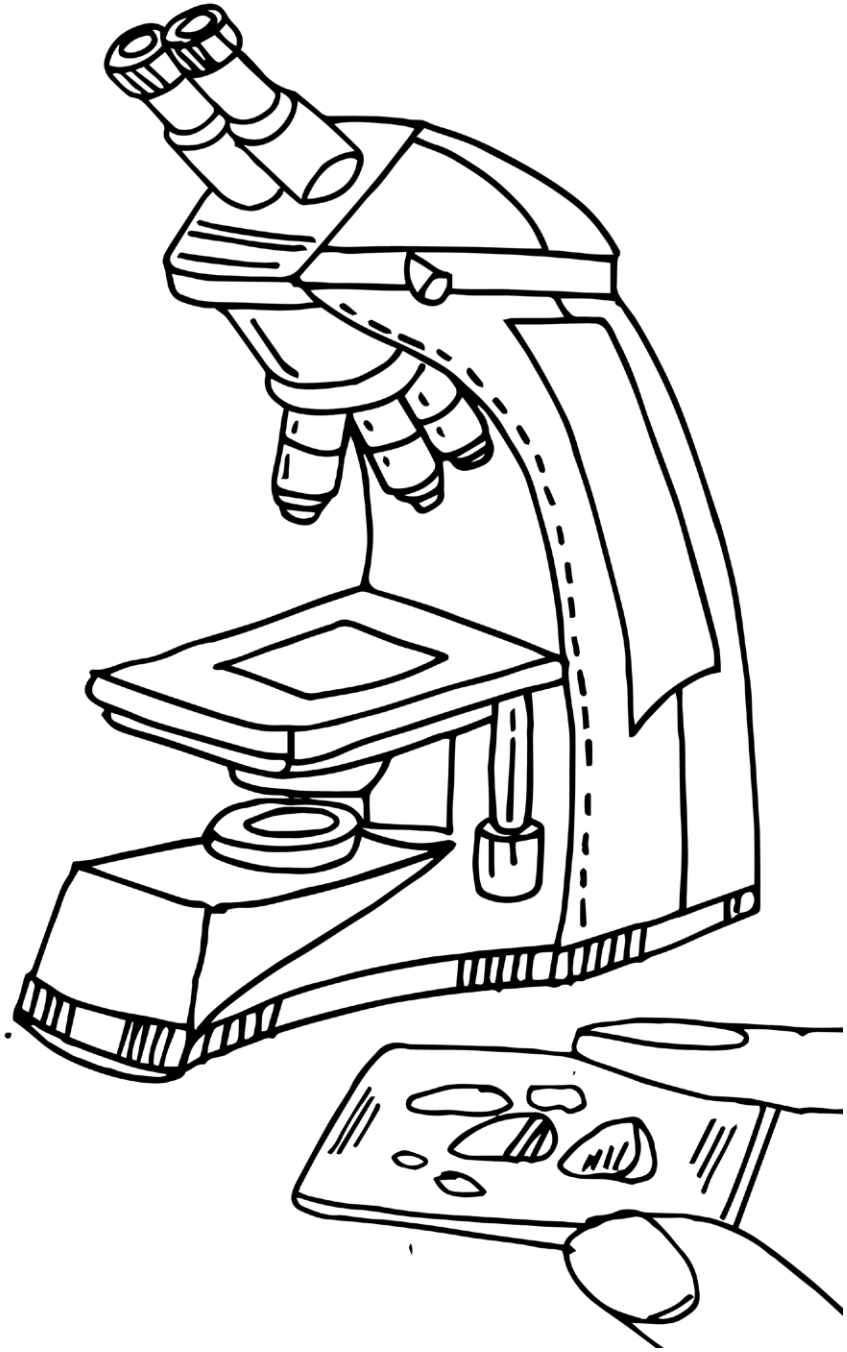
Ciao,

sei pronto ad intraprendere questo fantastico viaggio dal nome **CONVIVIA**?

Scarica e **stampa** questo prezioso documento, e con l'aiuto di alcuni attrezzi moderni (**colori**, **carta**, **forbici** e **colla**), seguiremo insieme le tracce lasciate dagli uomini del passato.
Potrai giocare a casa o scuola, da solo in compagnia, prima o dopo la visita al Museo.

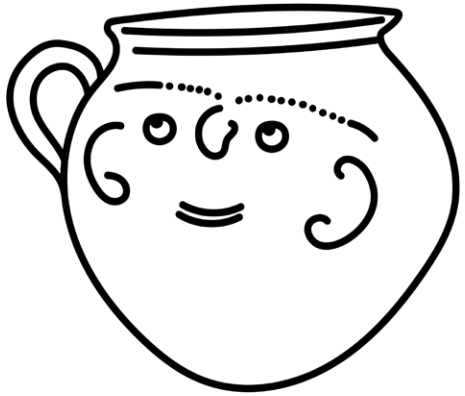
Il nostro obiettivo? Ritrovare finalmente il **gusto degli antichi**!

Attività didattiche	Quando
Colora / Disegna	Prima e dopo la visita
Crea	Dopo la visita
Gioca	Prima e dopo la visita



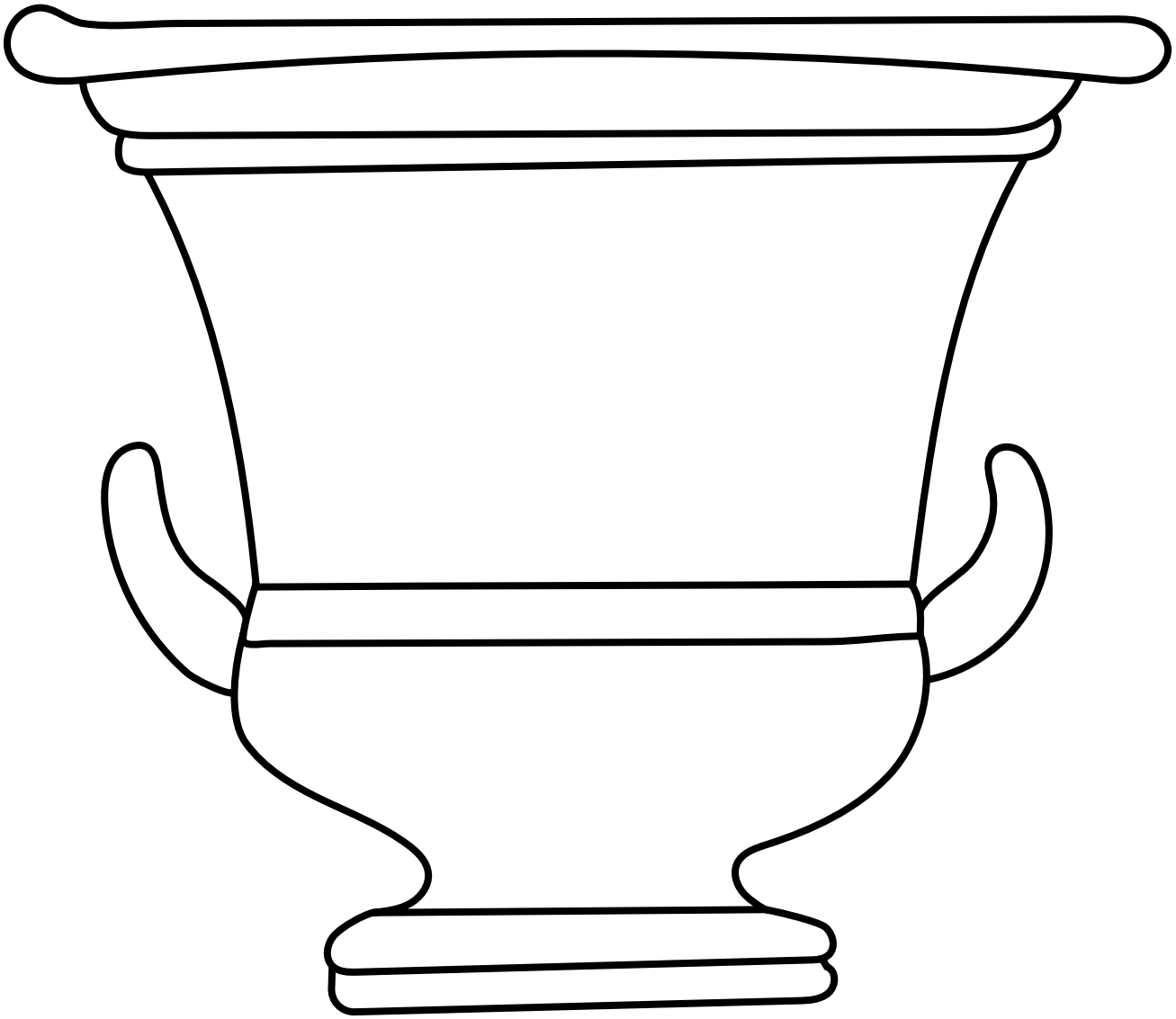
1.
Colora a piacere il microscopio e scopri il suo utilizzo

Grazie al **microscopio** gli studiosi dei resti vegetali del passato, gli archeobotanici, riescono ad ingrandire anche piccole tracce ritrovate in un terreno e così scoprirne la loro reale natura.



Che cos'è il Cratere?
È un vaso di grandi dimensioni che serve per mescolare il vino con acqua, miele, aromi e spezie perché, ricordiamo, **non si beve mai vino puro** che, per i Greci, è un'usanza barbara.

2.
Inventa e disegna sul corpo del vaso una storia che ha come protagonisti un **leone** ed un **guerriero con la spada**.



3.
Collega il **frutto** alla sua pianta e poi **colora** a piacere!

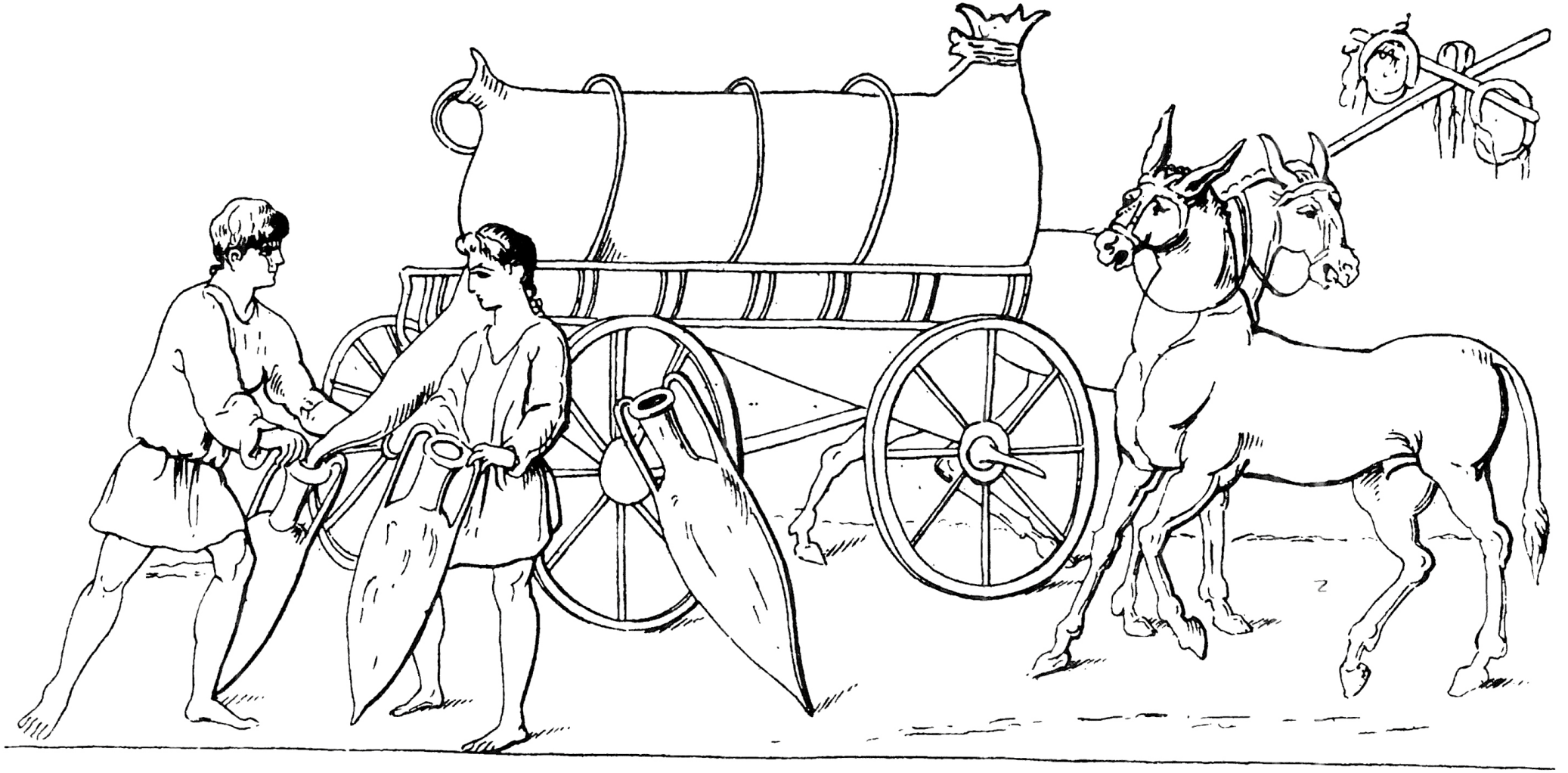
Lo sapevi che **l'olivo**, **il grano** e **la vite** sono stati diffusi in tutto il **Mediterraneo**, divenendo le colture alla base delle abitudini alimentari dell'antica Grecia e dell'Impero romano?

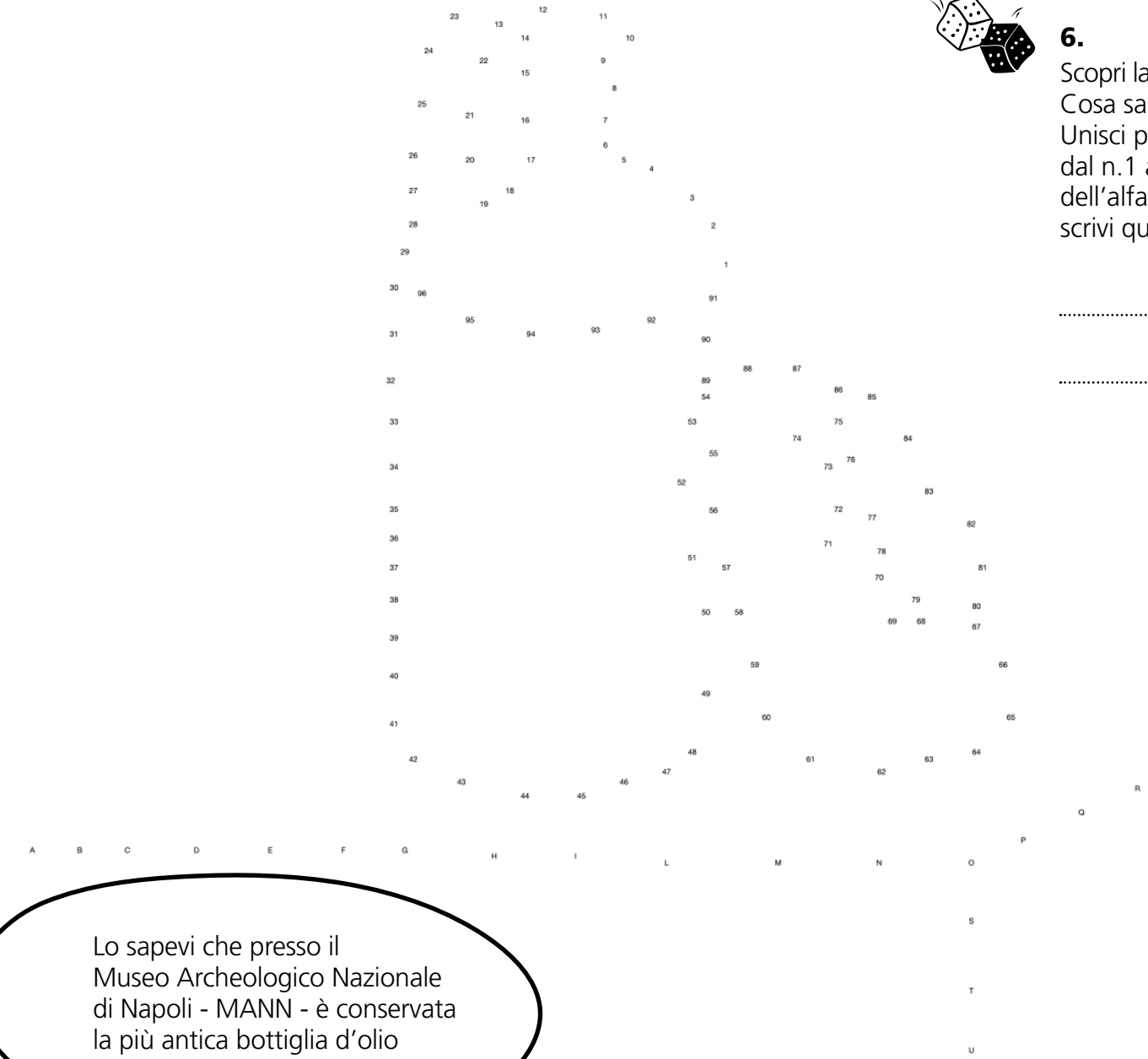
4.

Gioco Memory da stampare e ritagliare.

La **Collezione dei Commestibili** del **MANN** è la più completa al mondo per reperti relativi alle abitudini alimentari dei romani.

Lavorare i campi, è un duro lavoro?
Nel mondo romano la gestione di una fattoria di medie dimensioni richiede una notevole manodopera; i coloni possono essere liberi oppure schiavi e sono governati dal *massaro*; il proprietario cura lo smercio e la distribuzione dei prodotti.



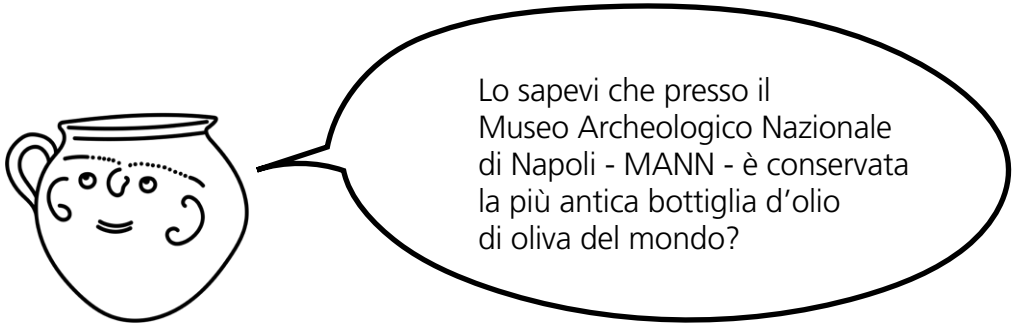


6.

Scopri la **figura misteriosa**.
Cosa sarà mai?
Unisci prima tutti i numeri dal n.1 al 96 e poi le lettere dell'alfabeto dall'A alla R e scrivi qui il risultato:

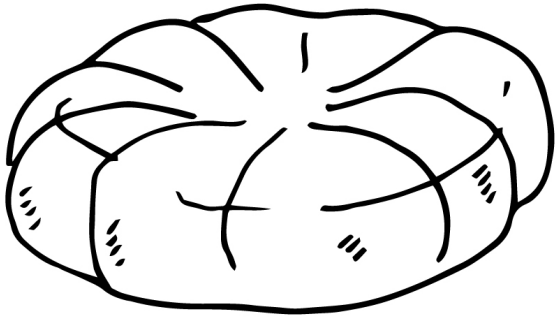
.....

.....



Prepariamo il pane insieme!
(Con l'aiuto di un adulto)

Ingredienti:
- **1 kg di farina 00**
- **750 ml di acqua tiepida**
- **1 panetto di lievito da 25 gr**
- **1 cucchiaino di miele**

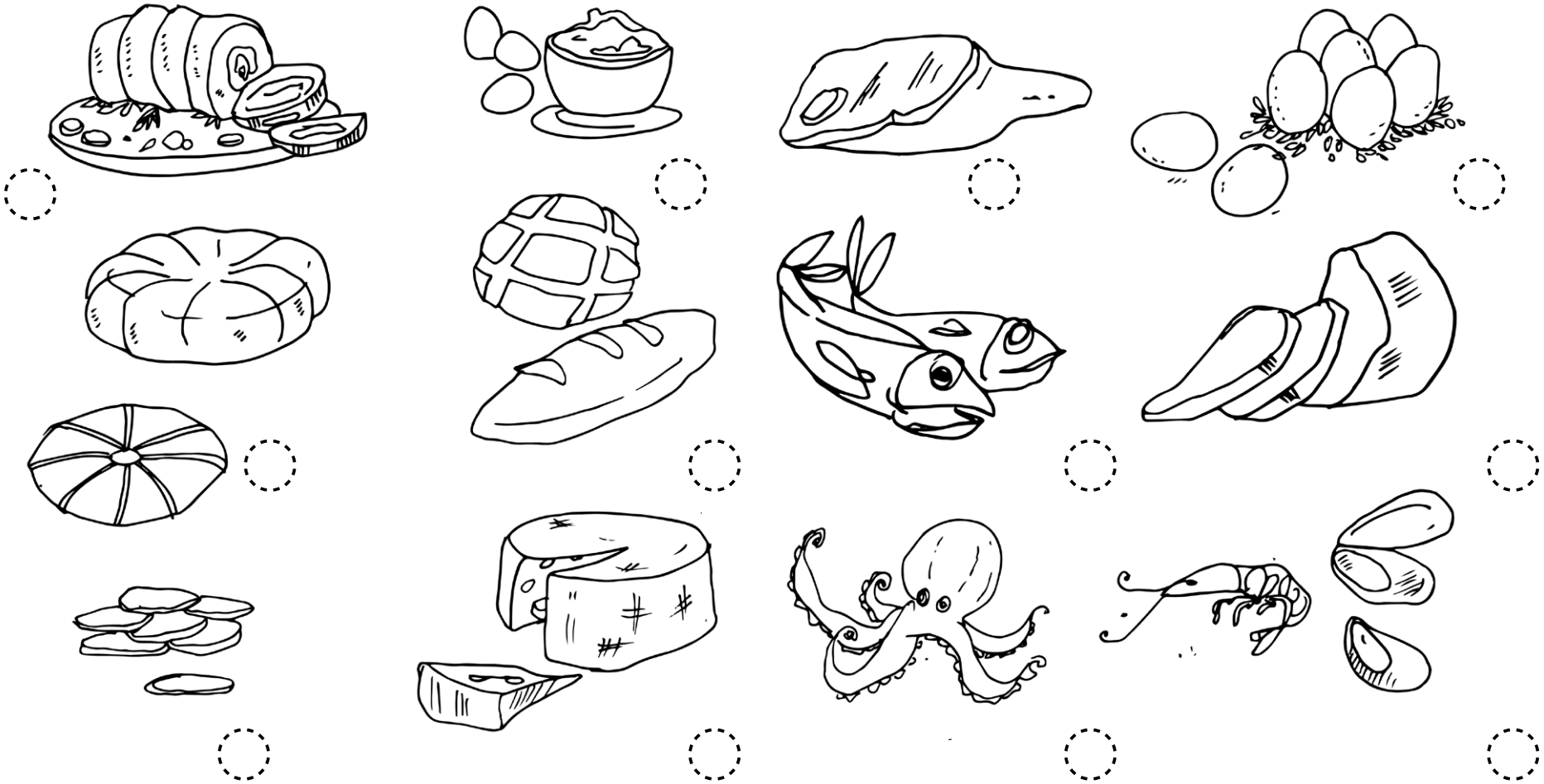


Metti la farina in una ciotola e crea un pozzetto al suo centro. Sciogli il panetto di lievito in acqua tiepida con dentro il cucchiaino di miele, versalo al centro del pozzo di farina creato. Aggiungi il sale senza farlo entrare a contatto con il liquido, impastiamo il tutto.
Una volta ottenuto un panetto morbido, mettiamolo in una teglia da forno facciamo sulla superficie del panetto una croce e poi mettiamolo a riposare in luogo caldo sotto un canovaccio di tela per circa 4 ore. Alla fine infornalo ad una temperatura di 180° per 40 minuti

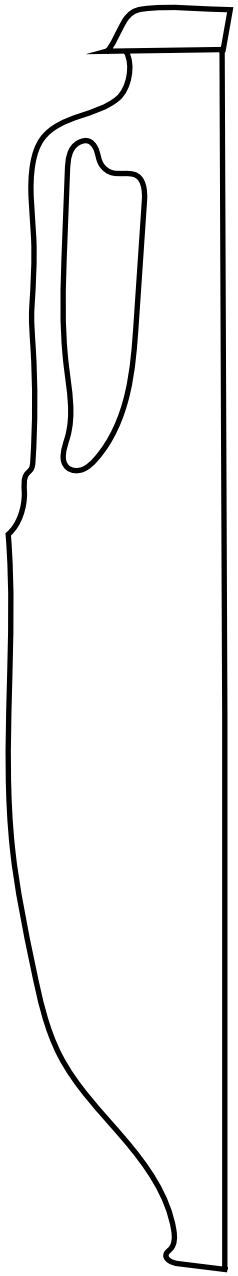
8.
Scrivi in ogni cerchio tratteggiato l'iniziale del metodo di cottura usato per cucinare questi cibi.
Trova nell'ultima pagina la soluzione.

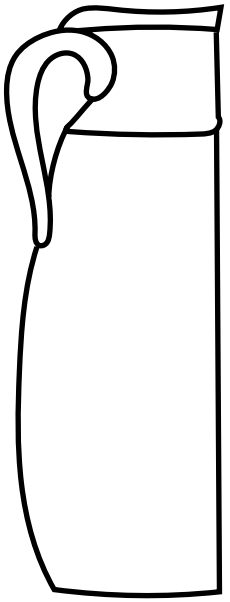
La cottura del cibo varia a secondo delle ricette da seguire; prevale la **bollitura** e la **cottura al forno**; l'**arrosto** è riservato soprattutto alle carni, mentre il pesce è perlopiù **fritto**.

A — Arrosto
B — Bollito
C — Cotto al forno
F — Fritto



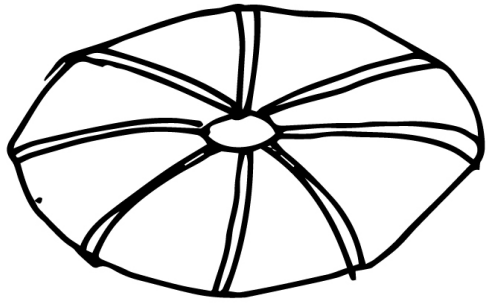
9.
Disegna sulla destra la **parte mancante**, copiando quella già disegnata sul lato sinistro.

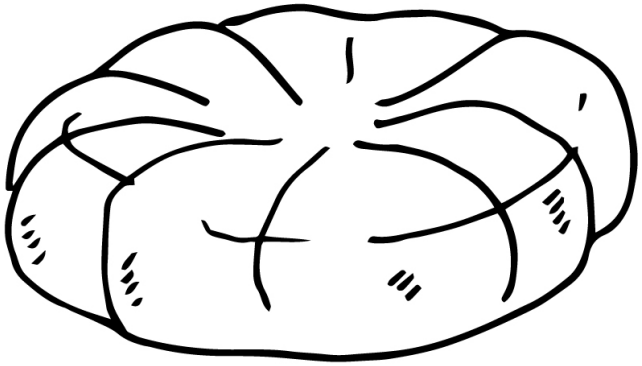


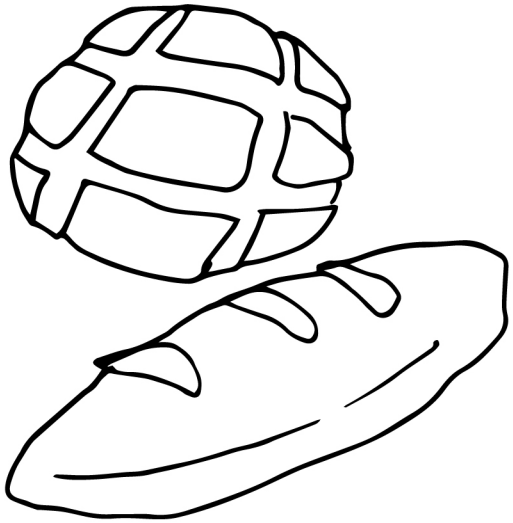


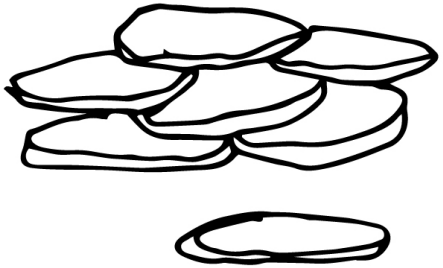
I recipienti in terracotta venivano usati per conservare alcuni alimenti. Le forme per il trasporto e la conservazione più usate sono due: l'**anfora** ed il **dolio**.

10.
Colora il pane appena sfornato!









11.

Prova a scrivere la **lista della spesa** per preparare una succulenta cena per te e la tua famiglia. Calcola poi alla fine quanto ti è costata.

Nell'antica **Roma** una famiglia media di tre persone spendeva al giorno per il cibo circa 3 **sesterzi** ed una cena di medio livello poteva costare tra il 5 ed i 6 **denari**.

Assi, **sesterzi** e **denari**, ricorda, erano le monete usate.

Scopri l'invenzione della **moneta** guardando questo video. Scannerizza il QR code!

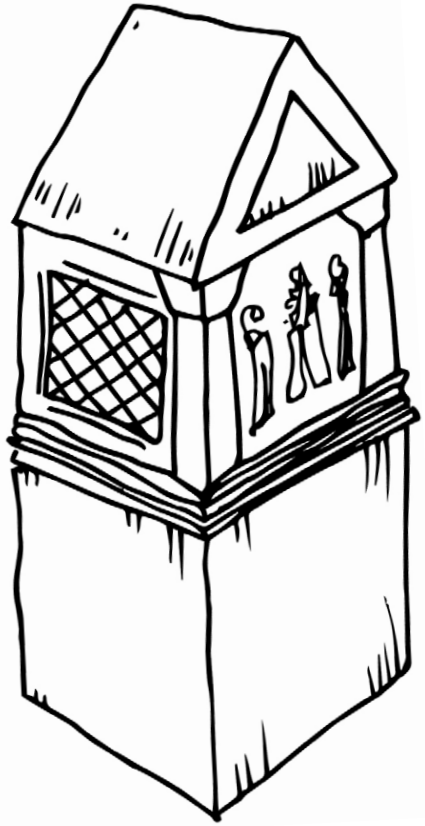
12.

Riconosci e scrivi nei riquadri il nome di ciascun elemento:
scaldavivande - **legna** - **fornelli** - **dispensa** - **pentolame**

Ecco una antica **cucina romana**, ricostruita in digitale dal Museo Archeologico Virtuale - Mav.

13.

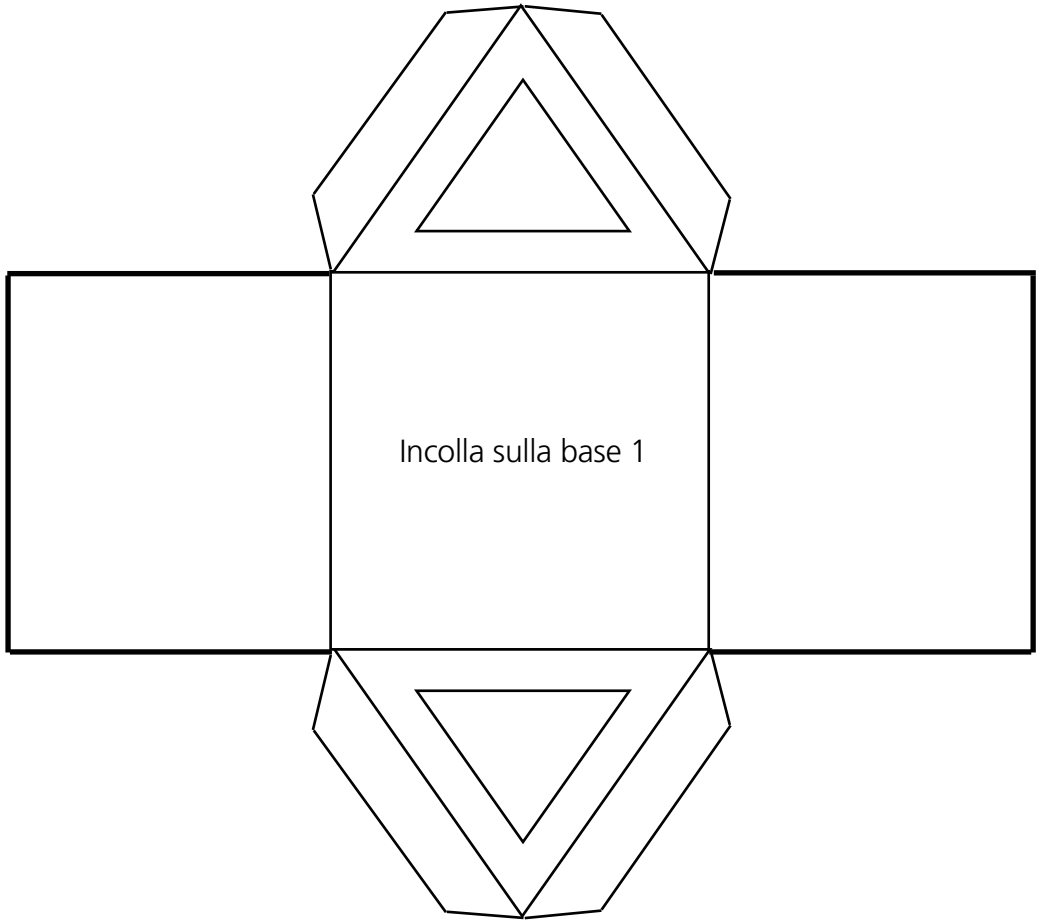
Colora l'immagine, poi stampa e ritaglia seguendo le linee tratteggiate, con colla e scotch realizzando il tuo **larario domestico**.



Tetto

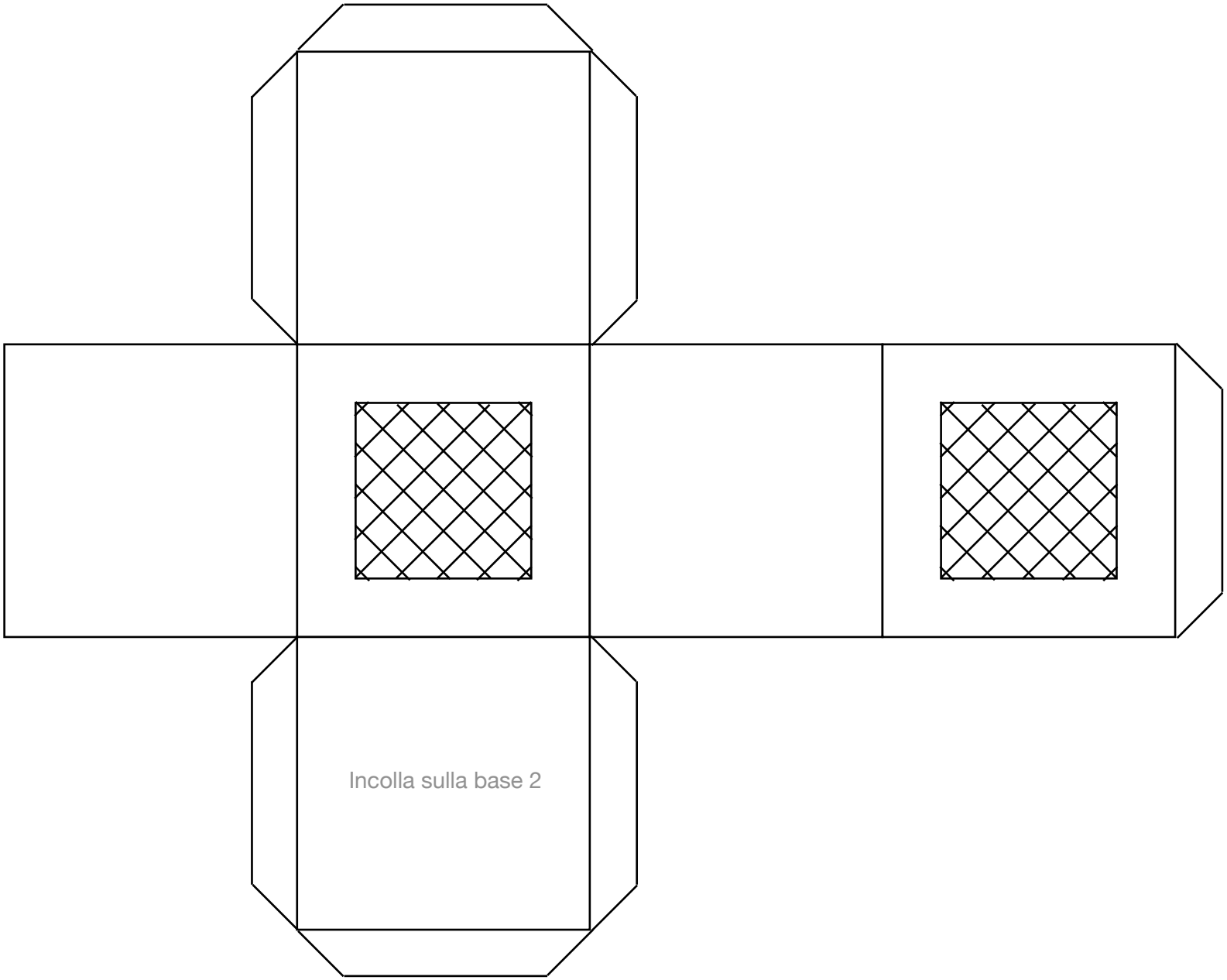
Base 1

Base 2

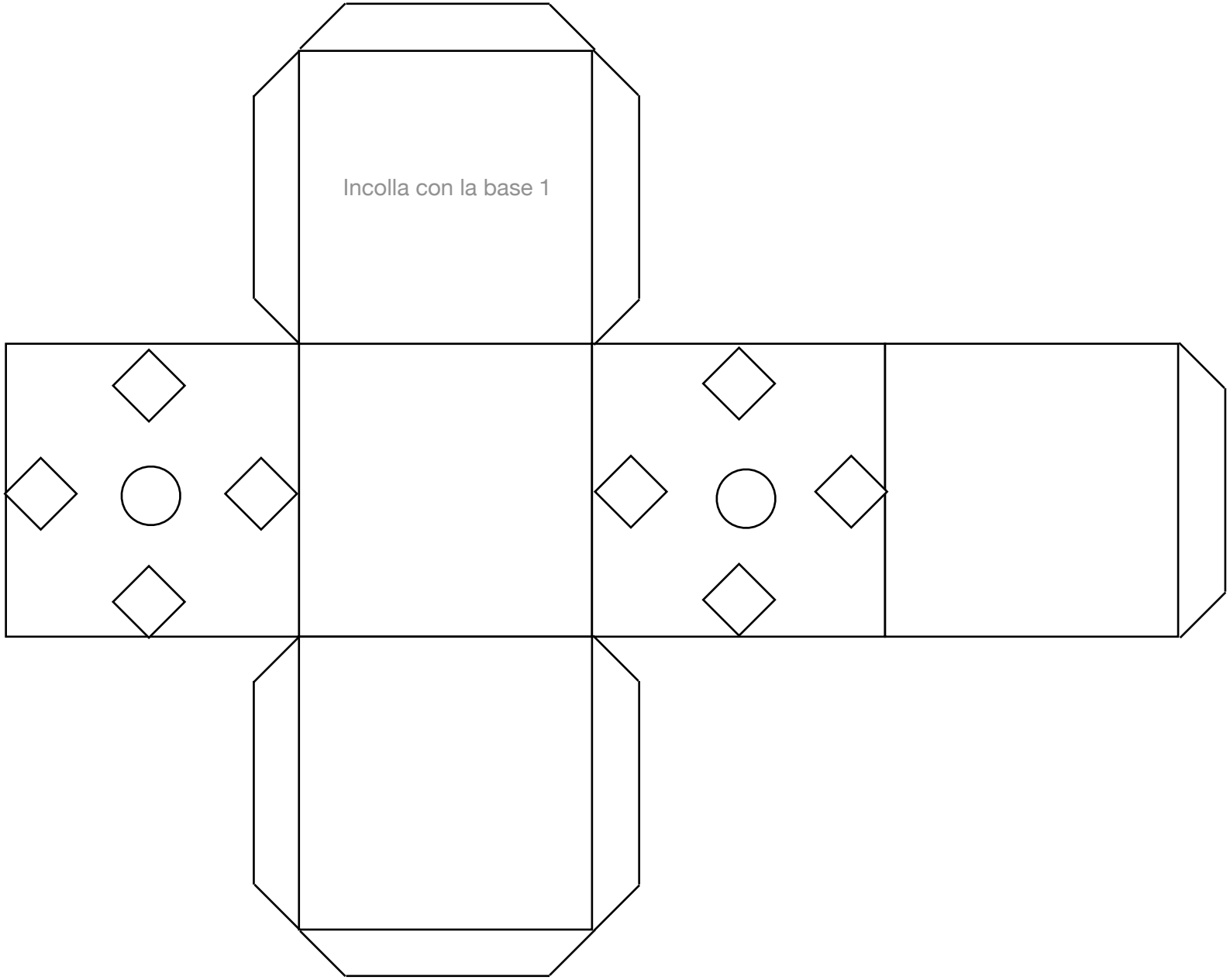


I **romani** avevano l'abitudine di invocare delle divinità a protezione della casa, della famiglia e dei poderi: i **Lari**.
I **larari** erano piccoli santuari costruiti in casa, di forme differenti, dove si custodivano le immagini di queste divinità.

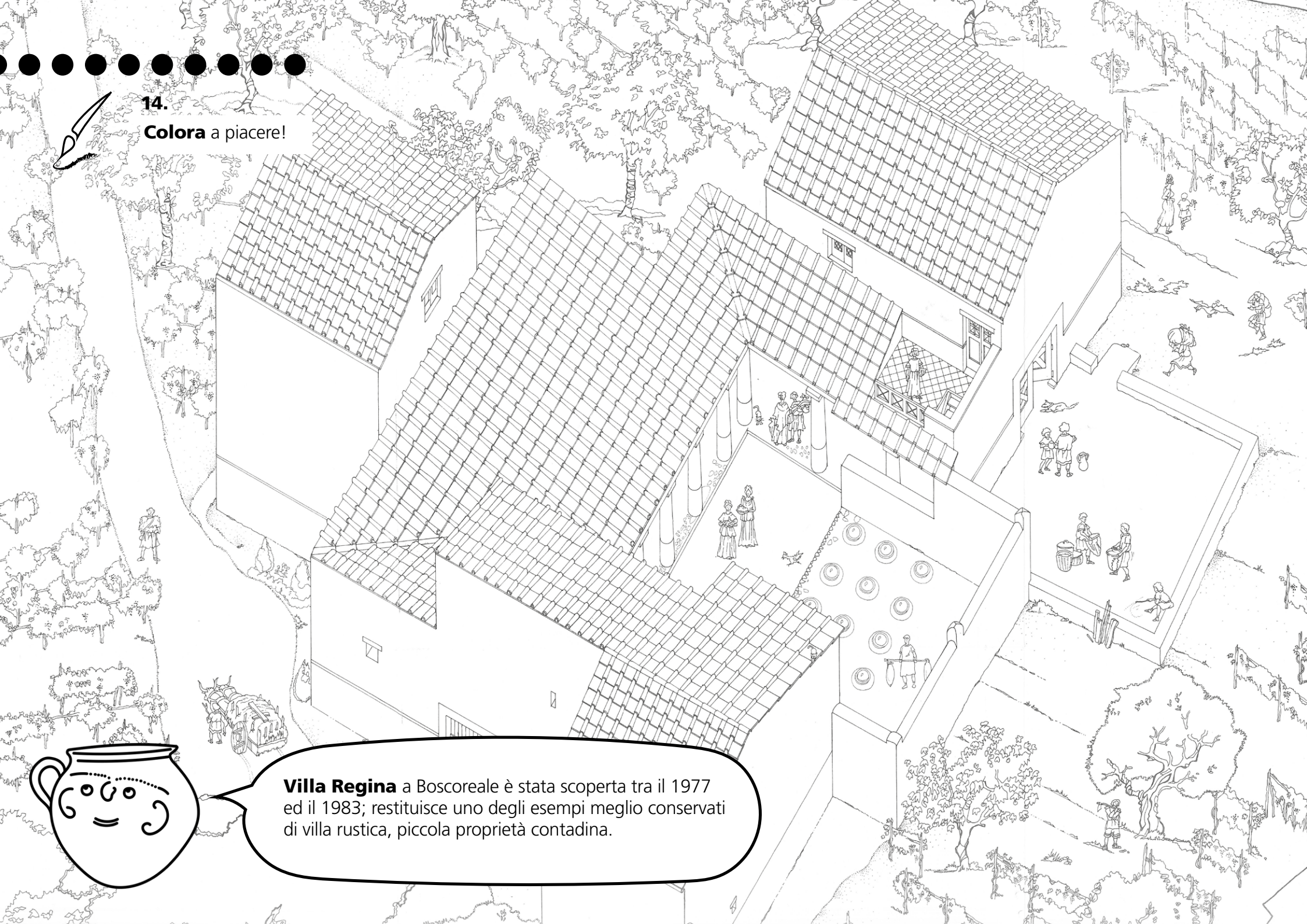
Base 1



Base 2



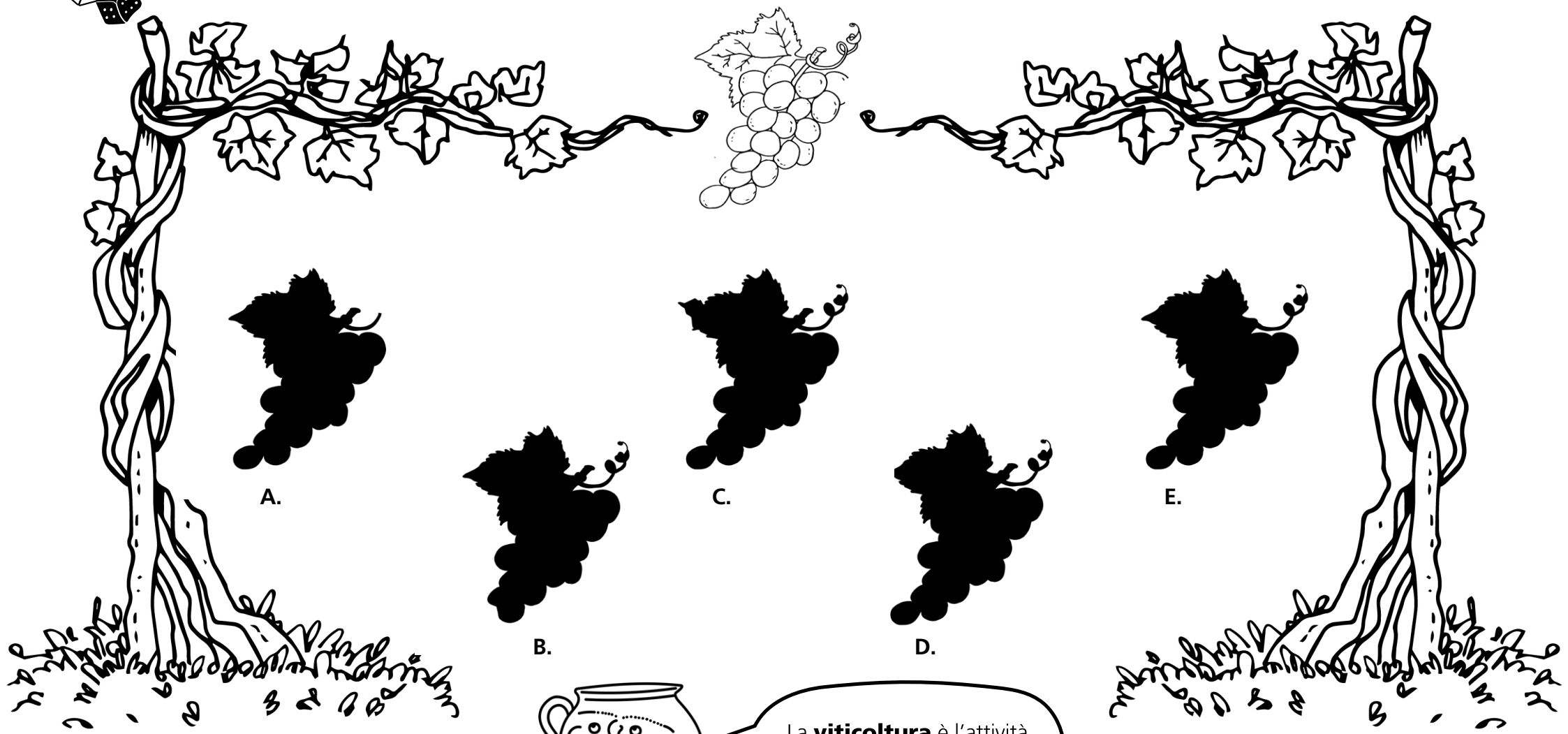
Colora a piacere!



Villa Regina a Boscoreale è stata scoperta tra il 1977 ed il 1983; restituisce uno degli esempi meglio conservati di villa rustica, piccola proprietà contadina.

15.

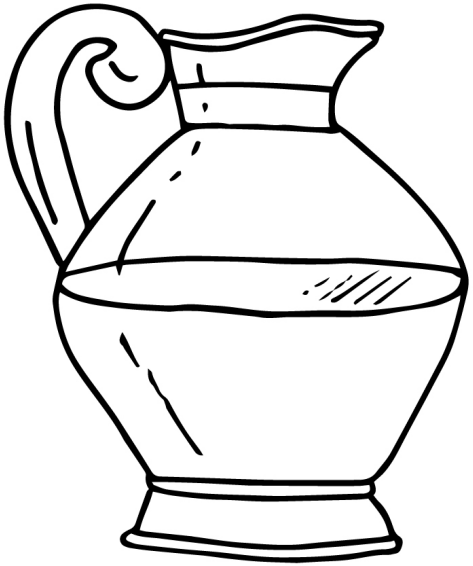
Guarda la **pigna di uva** e trova la sua ombra.
Bada bene, solo una è quella giusta.

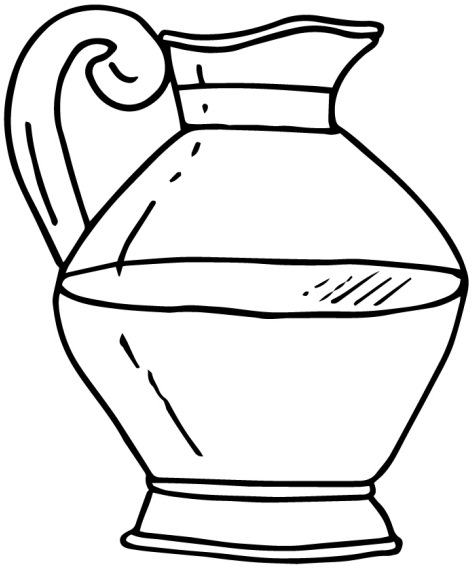


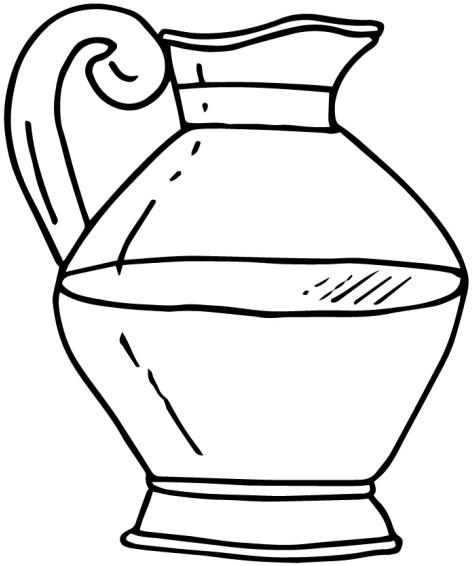
La **viticoltura** è l'attività di coltivare la vite, e nasce nelle regioni del Caucaso.

16.

Colora le tre brocche ed inventa il nome di tre **nuovi vini**.







Lo sai che il **vino** in passato non si beveva mai da solo? Veniva diluito con acqua, secondo regole precise, e per renderlo più buono si aggiungevano miele, aromi e spezie varie.

17.

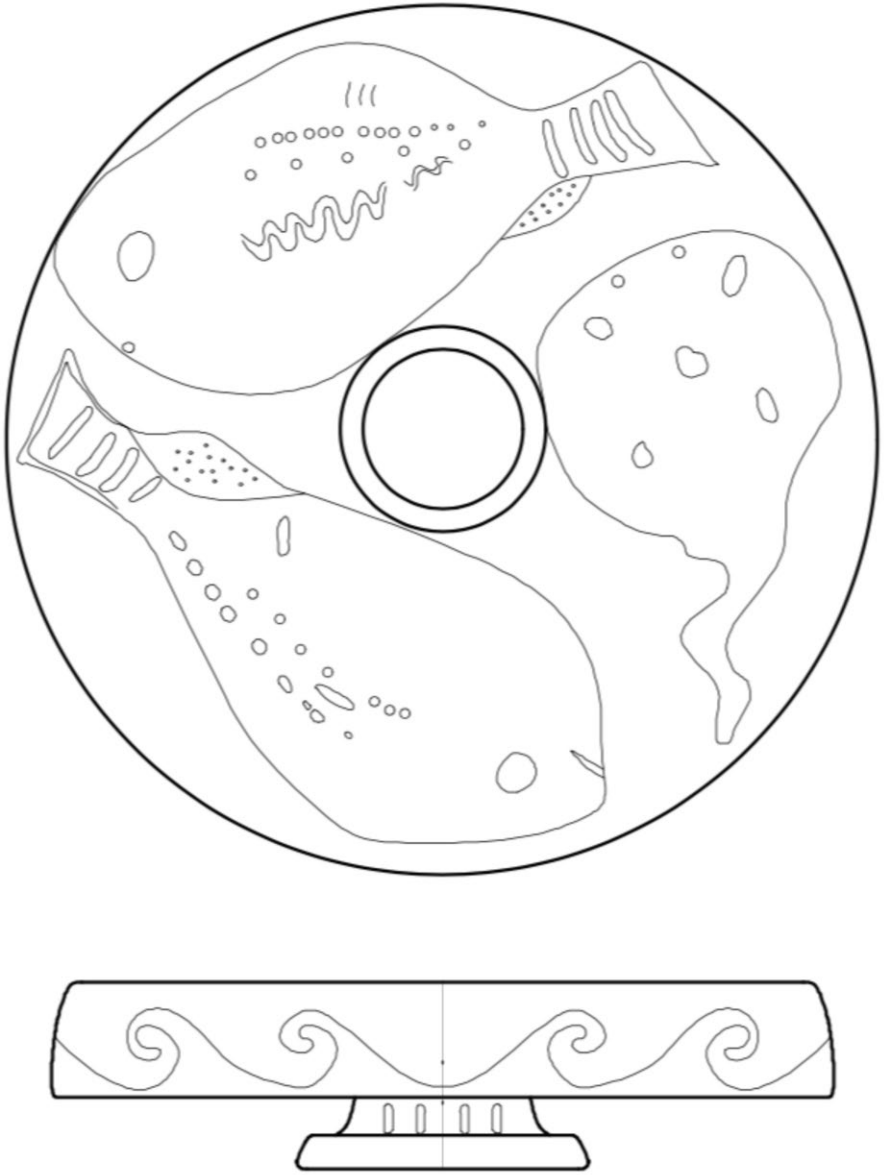
Apparecchiamo la tavola dei Romani.

Colora e ritaglia le stoviglie che trovi in questa pagina, poi incollale nella pagina che segue ricreando la tavola imbandita che vedi nell'immagine in alto a destra.

17.

18.

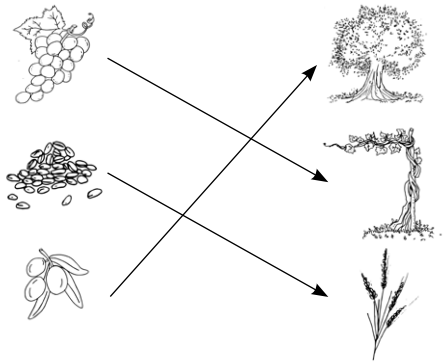
Colora a piacere!



Nascosti nella **sala del triclinio** ci sono due oggetti misteriosi che servono per preparare una bevanda moderna, del tutto sconosciuta agli antichi romani. Aguzza la vista e dimmi quali sono.

Soluzioni

3.



6. Bottiglia di olio e pagnotta di pane

8. A - B - A - F - C - C - F - A - C - A - B - F

13. Pentolame - fornelli - scaldavivande - legna - dispensa

15. D.

19. Tazzina di caffè e caffettiera

A cura di
Pellegrino Capobianco e Giuseppe Petrellese

scabec
società campana
beni culturali