**Qui pourra manger aujourd’hui ?**

****

***Voici 3 recettes d’Apicius. Quatre amis sont réunis pour manger. Paulus est allergique au lait, Cornélia aux œufs, Petrus est allergique au poisson, et Fortunata ne mange pas de viande. Enigme : Qui ne peut rien manger ? Quelle préparation ne sera goûtée par aucun convive ? Quel plat aura le plus de succès ?***

Vous présenterez vos réponses sous la forme de votre choix, de manière argumentée et appuyée sur les textes latins.

**Apicius IV, 128**

Patina cotidiana : Cerebella elixata teres cum piper, cuminum, laser. Cum liquamine, careno, lacte et ovis ad ignem lenem vel ad aquam calidam coques.

Patina quotidiana : Pestate cervelli bolliti con pepe, cumino e laser. Fate cuocere a fuoco lento o a bagnomaria con garum, careno , latte e uova.

Everyday Dish. Make a paste of stewed brains. Season with pepper, cumin, laser, broth, thickened épaissi wine, milk and eggs. Poach it over a weak fire or in a hot water bath.

Alltägliches Gericht : Gekochtes Hirn mit Pfeffer, Kümmel und Laser zerstoβen. Auf kleiner Flamme oder im Wasserbad mit Garum, Carenum, Milch und Eiern kochen.

Faceti un pateu de creier fiert. Condimentati cu piper, chimion, laser, vin ingrosat , bulion, lapte si oua. Fierbeti la foc mic sau in bain- marie.

Patina cotidiana : Machacarás sesos hervidos con pimienta, comino y laser. Cocerás a fuego lento o al baño María con garum, carenum, leche y huevos.

Patina diária : Esmagarás os cérebros fervidos com pimenta, cuminho e sílfio (laser). Cozerás à fogo brando ou em banho maria com garum, carénum, leite e ovos.

Compréhension globale : citez les mots latins et aidez-vous des traductions!

1. Avez-vous envie de tester cette recette ? Quels ingrédients reconnaissez-vous dans cette préparation?
2. Comment faut-il la faire cuire ?

**Apicius IV, 129**

Aliter. Patina versatilis : Nucleos, nuces fractas, torres eas et teres cum melle, pipere, liquamine, lacte et ovis. Olei modicum.

Altra ricetta. Patina rovesciata : Grigliate pinoli e noci schiacciati ; frantumateli con miele, pepe, garum latte e uova. Aggiungeteci un po' d'olio.

Crush pine nuts and nuts, toast them and crush with honey, mix in pepper, broth, milk and eggs and a little oil.

Anderes Rezept: Pinienkerne und zerkleinerte Nüsse rösten ; mit Honig, Pfeffer, Garum, Milchund Eiern zermahlen. Etwas Öl hinzufügen.

Preparati un amestec din seminte de pin si nuci taiate si coapte (uscate in cuptor), cu miere de albine. Adaugati piper, bulion, lapte oua si putin ulei.

Otra receta : Patina revuelta :

Asarás piñones y nueces partidas y los machacarás con miel, pimienta, garum, leche y huevos. [Añadirás] un poco de aceite.

Outra receita. Patina derrubada

Assarás pinhões e nozes partidas que esmagarás com mel, pimenta, garum, leite e ovos. Acrescentarás um pouco de azeite.

Compréhension globale :

Quels ingrédients reconnaissez-vous dans cette recette?

Taiate : hâché / coapte : cuit au four / amestec de seminte : mélange de graines

**Apicius, IV, 130**

Aliter patina : Tyrsum lactucae teres cum pipere, liquamine, careno, aqua, oleo. Coques, ovis obligabis, piper asparges et inferes.

Altra ricetta di patina: pestate gambi di lattuga con pepe, garum, careno, acqua ed olio. Fate cuocere, legate con uova , cospargete di pepe e servite.

Another   
Strunks of lettuce crushed with pepper, broth, thickened wine, add water and oil, and cook this; bind with eggs, sprinkle with pepper and serve.

Anderes Rezept : Kopfsalatstängel mit Pfeffer, Garum, Carenum, Wasser und Öl zerstoβen. Kochen lassen, mit Eiern binden, mit Pfeffer überstreuen und servieren.

Amestecati bucati de salata verde strivite cu piper, bulion, vin ingrosat. Adaugati apa si ulei apoi coaceti le. Adaugati de asemenea oua, presarati piper si serviti.

Otra receta de Patina :

Machacarás tallos de lechuga con pimienta, garum, carenum, agua y aceite. Los cocerás, los ligarás con huevos, los salpicarás con pimienta y los servirás.

Outra receita de patina.

Esmagarás talos de alface com pimenta, garum, carénum, agua e azeite. Cozerás isso tudo, darás liga com ovos, salpicarás com pimenta e servirás.

Compréhension globale : Quel est l’ingrédient principal de cette recette? Avez-vous l’habitude de le consommer ainsi?

Vin ingrosat : vin gras

...................................................................................................................................................................

**Traductions à compléter :**

128 : Patina quotidienne.

Tu pileras des bouillies avec du , du et du laser. Tu feras cuire à feu lent ou au bain marie avec du garum, du carénum, du et des .

Cervelles / poivre / cumin / lait / oeufs

129 : Autre recette. Patina renversée.

Tu grilleras des et des cassées et tu les pileras avec du , du , du , du et des . [Tu ajouteras] un peu d’ .

Pignons de pin / noix / miel / poivre / garum / lait / oeufs / huile

130 : Autre recette de patina.

Tu pileras des tiges de avec du , du garum, du carénum, de l’ , de l’ . tu feras cuire, tu lieras avec des , tu saupoudreras de et tu serviras.

Laitue / poivre / eau / huile / oeufs / poivre