

Презентация Кулинарное искусство древних римлян

Автор: Горобченко А.В.

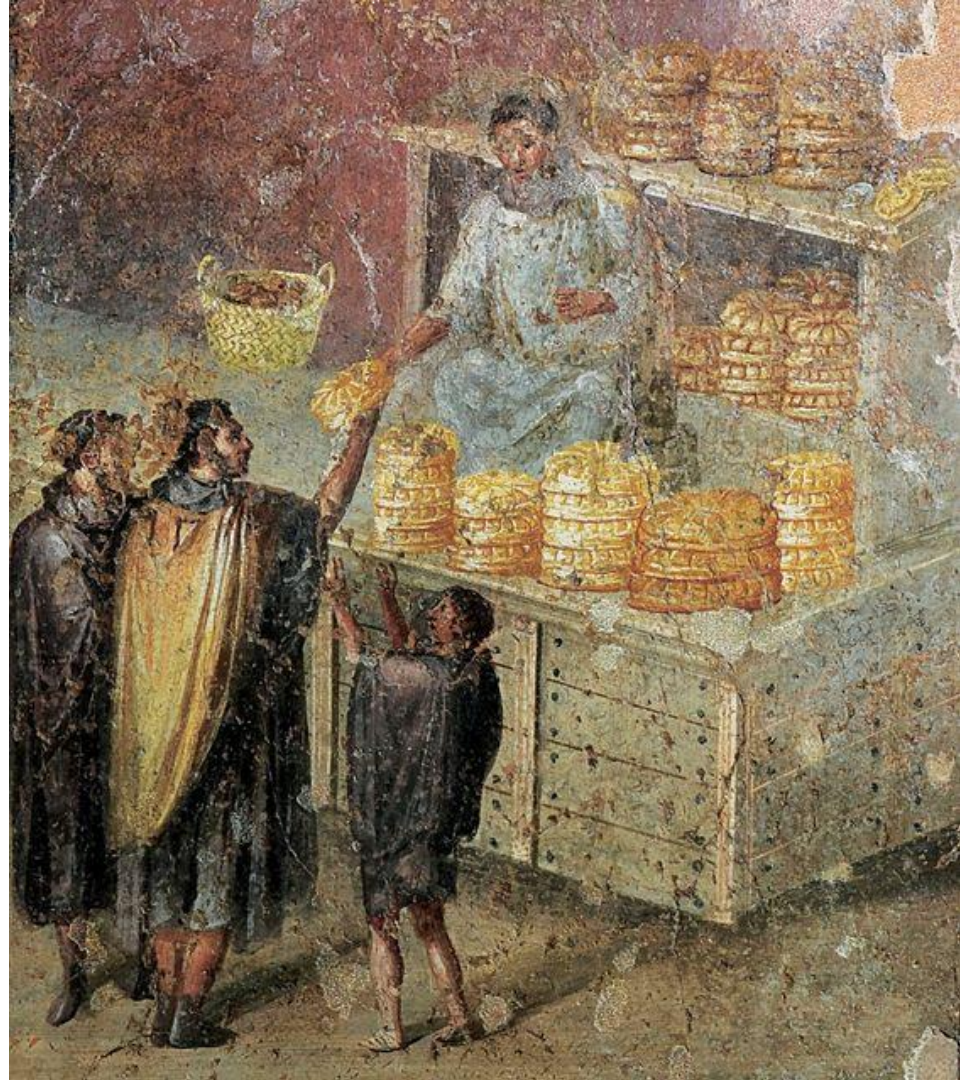
Изменение границ Древнеримского государства

В период активной экспансии и становления Римской империи сильно развивалась рецептура, кулинарные и застольные традиции



Хлебопечение в Древнем Риме

На одной из сохранившихся стен Помпеи была обнаружена фреска, на которой возможно показана продажа хлеба. Современные исследователи считают, что на фреске изображена раздача хлеба беднякам.



Пример римского хлеба в музее Карлсруэ

Надрезы делались для того,
чтобы хлеб было легче
разломить.



Фрукты, овощи и ягоды

Чаша с фруктами. Фреска из дома
«Юлии Феликс», Помпеи



Соус гарум (лат. garum; также liquamen)

Мозаика, изображающая сосуд с лучшим из четырёх сортов гарума — G(ari) F(los) SCAM(bri) SCAURI (Помпеи, вилла крупного торговца гарумом)



Garum sauce was made from the liquid left over from the fermentation of fish. It was a popular condiment in ancient Rome, used to flavor meat and vegetables. The inscription on the amphora reads: G(ari) F(los) SCAM(bri) SCAURI, which translates to 'Garum sauce, the best of four kinds, made by Scambrus Scaurus'.

Сильфий

Изображение сильфия на монете из Кирены. Дикорастущий сильфий произрастал на ливийском побережье и экспортировался в Рим.

