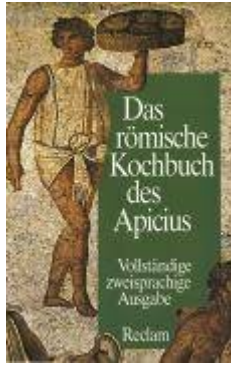


## Römisch kochen – Projekttag des Latein-Leistungskurses der Jahrgangsstufe 13

Am 8. Februar 2008 tauchte der 13er Latein-LK tief und ganz handfest in die römische Kultur ein – diesmal nicht, wie sonst, durch die Lektüre lateinischer Werke, sondern durch das Nachkochen antiker römischer Rezepte. Diese sind unter dem Titel *De re coquinaria* (Über die Kochkunst) erhalten und gehen zurück auf den Römer Marcus Gavius Apicius, der im 1. Jahrhundert n.Chr. lebte.



*Ab ovo usque ad malum* – vom Ei bis zum Apfel: So stellte sich Anfang und Abschluss eines Menüs für einen Festschmaus in vornehmerem römischem Hause dar, unter Verwendung vieler Kräuter und Gewürze in für uns ungewohnten Kombinationen (z.B. gepfefferte Süßspeisen). Eine besondere Spezialität war das *garum* (auch *liquamen* genannt), eine klare oder trübe Würzsauce aus gesalzenen und gegorenen, gepressten Fischresten. Beim Nachkochen kann sie durch die asiatische Fischsauce ersetzt werden, die heute in den meisten Lebensmittelmärkten zu haben ist.

Anhang: Rezepte und Bilder vom Tag.