



UN DÎNER PRESQUE ROMAIN

Niveau : cycle 2.

Durée : 2h00.

Effectif: 25 enfants maximum.

Lieux : musée, salle de médiation, possibilité hors-les-murs.

Nombre d'ateliers «Un dîner presque romain» possibles: 1.

Matières mobilisées: histoire des arts, arts plastiques, technologie, histoire.

Mots-clés: antiquité romaine, vie quotidienne, alimentation, fruits, légumes, épices.

Tarif: 2,50 euros.

L'ATELIER EN QUELQUES MOTS :

Les Romains mangeaient-ils des pizzas? La réponse attend les enfants dans la découverte des saveurs romaines.

DESCRIPTIF PÉDAGOGIQUE :

Que mangeaient les Romains? Pourquoi est-ce différent de ce que nous mangeons aujourd'hui? Quelles étaient les saveurs et les odeurs les plus appréciées? Est-il possible de les reconstituer? Autant de questions auxquelles les enfants auront à répondre à travers un voyage des sens (vue, toucher, odorat et goût).

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Etre curieux, observer,
Découvrir d'autres saveurs, une autre alimentation,
Développer le sens du goût,
Savoir suivre une recette.

MESSAGES :

L'alimentation romaine était riche, diversifiée et épicée.

DÉROULEMENT :

Accueil des enfants, de l'enseignant et des accompagnants.
Introduction. Découverte d'objets liés à la thématique de l'alimentation dans le musée. Beaucoup d'objets romains sont encore utilisés aujourd'hui, et tout particulièrement la vaisselle.
Les enfants confrontent leurs goûts et menus préférés avec l'alimentation romaine: fruits, légumes, épices, viandes, etc. à l'aide de petits jeux.
Réalisation d'une boisson et d'une recette romaine.
Rangement du matériel utilisé et nettoyage de la salle de médiation.
Conclusion de l'atelier.

REMARQUE:

Attention aux allergies! (arachide notamment, fruits secs divers).
Pour un atelier hors les murs, la vaisselle est à fournir.

OUTILS PEDAGOGIQUES:

Recettes romaines adaptées, vaisselles romaine, diaporamas.

L'ATELIER EN PHOTOS:



Feuille de vigne. Collections MuséAl.

Cet objet nous rappelle la place importante de la vigne dans l'alimentation romaine, à travers le vin mais aussi le raisin.