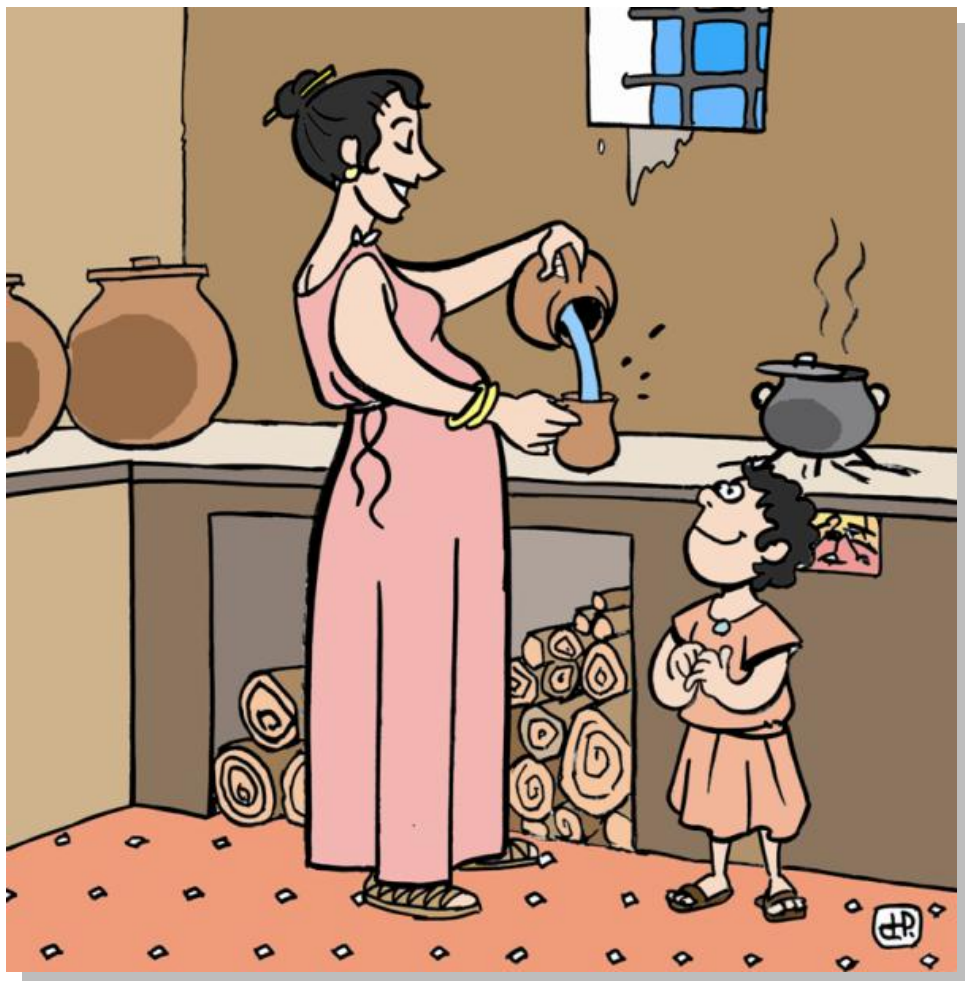


De l'ou a la poma (1)

Material del professorat. Cicle Mitjà





Generalitat de Catalunya
**Departament
d'Ensenyament**

Camp d'Aprenentatge de la ciutat de Tarragona

Autors: Núria Montardit Bofarull
Marta Panadès Manresa
Jordi Tortosa Giménez

Edició: setembre 2014
ISBN:

JUSTIFICACIÓ

Hem preparat uns baguls amb una recreació dels productes bàsics alimentaris romans i uns dossiers que són l'eina que ens ajuda a treballar i aconseguir una visió més completa sobre el menjar. Aquests baguls són comuns per a diferents etapes i cicles, des del cicle mitjà d'educació primària fins als darrers cursos de l'ESO. Ara bé, la seqüenciació dels continguts i dels objectius vindrà donada per cada dossier, on s'especifiquen els continguts i els objectius, la metodologia i la proposta concreta d'activitats. Així, doncs, preferim aquells exercicis que motiven l'alumne/a a l'acció, en els quals ha d'adoptar una actitud d'autoaprenentatge

Per tant, a més de la resolució de les activitats proposades al quadern, la manipulació dels productes exposats al bagul permet ja un nombre elevadíssim d'exercicis. Aquests poden encaminar-se des de la identificació dels aliments, la visualització de les formes, de les característiques externes, de les olors i del tacte, fins a la seva classificació i ordenació. I de manera especial, cal incidir en els valors i en les actituds d'ampliar els àmbits culinaris amb la inclusió de nous productes no tastats.

Aquests baguls són comuns per a diferents etapes i cicles, ara bé la seqüenciació dels continguts i dels objectius vindrà donada per cada seqüència didàctica, dissenyada amb dossiers diferents, on s'especifiquen els continguts i els objectius, la metodologia i la proposta concreta d'activitats. Així doncs, preferim aquells exercicis que motiven l'alumne/a a l'acció, en els quals ha d'adoptar una actitud d'autoaprenentatge i de coneixement, el més autònom possible.

Pel que fa a aquest quadern, dirigit a nois i noies de cicle mitjà de primària, plantegem els apartats següents:

1. Identificació i classificació dels aliments romans.
2. Identificació d'alguns dels sistemes de conservació del menjar.
3. Coneixement dels diferents tipus de botigues.
4. Coneixement bàsic de com podia ser una cuina i de quins estris s'empraven.
5. Identificació i classificació dels aliments consumits en cada àpat.
6. Distinció del consum dels aliments per grups socials.
7. Aproximació a la moneda i als preus romans.
8. Identificació de les fonts històriques.
9. Aproximació a l'origen del català.

Per tant, a més de la resolució de les activitats proposades al quadern, la manipulació dels productes exposats al bagul permet ja un nombre elevadíssim d'exercicis. Aquests poden encaminar-se des de la identificació dels aliments la visualització de les formes, de les característiques externes, de les olors, del tacte, fins a la seva classificació

i ordenació. I, de manera especial, cal incidir en els valors i actituds d'ampliar els àmbits culinaris amb la inclusió de nous productes no tastats.

CONTINGUTS

Fets, conceptes i sistemes conceptuals

1. Els aliments romans.
2. Els sistemes de conservació del menjar.
3. La cuina.
4. Els estris de cuina i de taula.
5. Els àpats romans.
6. L'alimentació i el consum segons la categoria econòmica i social.
7. Aliments més costosos i aliments més populars.
8. Relacions lingüístiques del llatí amb les llengües europees. Paraules derivades.
9. Les fonts històriques.

Procediments

1. Observació directa i indirecta.
2. Adquisició d'un vocabulari adequat.
3. Identificació d'icones.
4. Classificació d'imatges i de productes.
5. Reestructuració i sistematització de la informació rebuda.
6. Identificació de certes categories temporals: durada, canvi, successió, etc.
7. Elaboració de conclusions com a síntesi.
8. Recerca de l'arrel d'un mot i dels seus derivats.

Actituds, valors i normes

1. Actitud de tolerància envers altres cultures gastronòmiques.
2. Valoració de la cuina romana i de la seva cultura en general.
3. Valoració de la pervivència de la cultura romana en la nostra cultura actual en especial en la gastronomia i en la llengua.
4. Actitud idònia cap a l'ordre i el treball sistemàtic.
5. Respecte cap al material lliurat que s'ha de manipular.
6. Actitud responsable de tornar el material en el mateix estat de conservació en què s'ha produït el préstec.
7. Actitud oberta cap al tast de productes desconeguts fins al moment per l'alumne/a.
8. Actitud d'ampliar el ventall d'aliments de consum habitual, com a font de plaer i de salut.
9. Tendència cap a una dieta alimentària correcta.

OBJECTIUS

En acabar l'activitat l'alumne/a ha de ser capaç de:

1. Conèixer els aliments consumits en època romana.
2. Saber quins aliments de consum habitual avui en dia van ser introduïts en èpoques posteriors.
3. Distingir les diferències alimentàries, segons les situacions socials.
4. Classificar i ordenar els aliments romans.
5. Aprendre els diferents sistemes de conservació del menjar.
6. Relacionar-los amb els sistemes actuals i veure'n quins perduren i quins s'han introduït recentment.
7. Conèixer com eren les cuines romanes.
8. Identificar els principals estris culinaris i comparar-los amb els actuals.
9. Valorar l'elevat grau de desenvolupament de la cultura romana.
10. Distingir els àpats romans amb les seves característiques més significatives.
11. Conèixer els aspectes més típics d'un sopar romà.
12. Saber els elements bàsics de la gastronomia romana.
13. Observar il·lustracions, identificar-les i classificar-les.
14. Conèixer el vocabulari bàsic emprat en el tema.
15. Fomentar el desig de tastar els productes desconeguts fins al moment.

EL MATERIAL VA DIRIGIT A....

Als alumnes de cicle mitjà d'educació primària.

TEMPORITZACIÓ

Presentació del treball	30 minuts
Desplegament, explicació i experimentació del material	2 hores
Desenvolupament del dossier	4 hores

ES REALITZA A...

A les aules del centre.

CONSELLS D'UTILITZACIÓ DEL MATERIAL

A través de l'elaboració de les activitats, l'alumne/a ha de comprendre el pes i les característiques més bàsiques de l'alimentació romana, així com

els aspectes que l'envolten: les cuines, els estris, la conservació del menjar, el sistema monetari, etc. Anotem alguns consells en l'ús i en la resolució del dossier a l'hora de realitzar-ne les activitats.

1. IDENTIFICACIÓ I CLASSIFICACIÓ DELS ALIMENTS

Un cop observats i identificats tots els aliments dels baguls, iniciarem les activitats:

- **Pinta les verdures del seu color i a sota escriu el seu nom:**
Carbassa, pera, coliflor.
- **Escriu el seu nom:**
Rave, alls tendres, raïm, carxofa.
- **Escriu el nom de tres vegetals al cistell que li correspongui, segons la seva tipologia:**
HORTALISSES: cols, pastanagues, cogombre, carbassó, alls, carxofa, coliflor.
FRUITES FRESQUES: albercocs, peres, préssecs, pomes, raïms, magranes, llimones, figues, maduixes, cireres, prunes.
CEREALES: blat, ordi, civada, mill.
FRUITS SECS: nous, castanyes, avellanes, ametlles.
LLEGUMS: llenties, cigrons, faves seques, tramussos, fesols.
PRODUCTES DEL BOSC: bolets, espàrrecs.
- **Escriu el nom de tres animals al cistell que li correspongui, segons la seva tipologia:**
ANIMALS MARINS: pop, calamar, musclos, ostres, llenguado, peixos.
AUS: ocellets, oca, perdiu, paó.
MAMÍFERS: vaca, ovella, porc, cabra, conill.
- **Quants n'hi ha a la caixa?**
Pomes: 6, peres: 6, nous: 4, espàrrecs: 6.
- **Assenyala les fruites o verdures que no tenim a la caixa
Escriu-ne el seu nom**
Tomaques, albergínies, taronges, pebrots, plàtans: productes desconeguts pels romans, introduïts posteriorment pels àrabs o portats des d'Amèrica.
- **Marquem els animals que tenen closca:**
Cargols, musclo, gamba, llagosta, petxina, cranc.
- **Quins animals no tenim a la caixa?**
Ruc, serp, gall d'indi.

- **No estan perquè...**

Els romans no en menjaven. El ruc era un animal de transport i càrrega, massa valuós per menjar-se'l, no hi havia costum de consumir serp i el gall d'indi era propi d'Amèrica.

- **Posa ordre en aquesta botiga i col·loca a cada prestatge els aliments que els correspongui:**

Després de les explicacions que creguem convenients, classificarem els productes:

ORIGEN VEGETAL: pa, oli, nous, melmelada.

ORIGEN ANIMAL: xoriços, llet, pernil, mel, ous, formatge.

ORIGEN MINERAL: aigua i sal.

- **Marca aquells aliments que no s'obtenen ni de les plantes ni dels animals:**



- **Uneix els productes derivats amb els seus originaris:**



- **Fes una llista d'allò que vas menjar ahir:**

Un cop l'alumne/a ha anotat els productes, ha de localitzar-los als baguls i els escriurà a l'altra columna. L'objectiu és que, a poc a poc, interioritzi que els aliments que va veient són els que consumien els romans.

- **Mira als baguls i anota:**

Quins aliments es poden menjar crus?

Cal pensar en els costums i en les qüestions higièniques, però que en altres cultures poden canviar. Acceptaríem:

Fruites, fruits secs, col, pastanaga, cogombre, all, enciam, botifarres, ostres, ous, vinagre, vi, iogurt, pernil, mel...

Quins aliments s'han de cuinar?

Distingirem entre els que es poden i els que s'han de cuinar obligatòriament.

Carns, cereals, llegums, hortalisses, peixos, ous, llet, bolets, fruits secs, farina, herbes aromàtiques, espècies...

- **Marca en blau els animals que són bons per menjar**

Segons els nostres costums:



- **Descobreix els animals "fantasmes". Posa'ls el nom i completa els que els romans menjaven:**

Els nostres gustos i costums alimentaris estan lligats als dels romans. Com nosaltres menjaven el porc, la vaca, el conill, l'ànec. Desestimaven els altres per diversos motius: per ser carnívors, uns, o per ser molt valuosos econòmicament parlant.

- **Construeix una granja romana:**

Els alumnes, després de retallar els animals, ajuntar-los simètricament o doblegar la pestanya, poden enganxar-los en una cartolina sobre la qual poden dibuixar-ne els estables o enganxar fustetes simulant el tancat.

- **Posa a aquestes paraules les vocals que hi faltin i després fes-ne el dibuix:**

Pera, poma, pastanaga, mora, maduixa, enciam, espàrrec, carbassa, cirera.

- **Fixa't en les imatges i escriu els productes que podem obtenir de cada animal:**
VACA: carn, carter, llet, formatge, sabates, mantega, jaqueta, cuir.
OVELLA: llana, jersei, formatge, carn, guants, bossa, mitjons, llet.

2. LA CONSERVACIÓ DEL MENJAR

- **La sal servia per conservar els aliments. Busca al bagul els aliments que estan conservats en sal:**
Pernil.
- **Alguns aliments es conservaven posant-los dintre d'oli, hem trobat...**
Carn.
- **D'altres es deixaven assecar a l'aire en llocs ventilats i secs. Com exemple, tenim les panses, les prunes, les figues, els dàtils, el pernil, el bacallà...**
Marca els que trobis dins el bagul.
Pernil, panses
- **A més, uns estaven a dins de les *dòlia* o de les àmfores**
A les dòlia: blat, ordi, civada, mill.
Àmfores: vi, vinagre, aigua.

3. LES BOTIGUES ROMANES

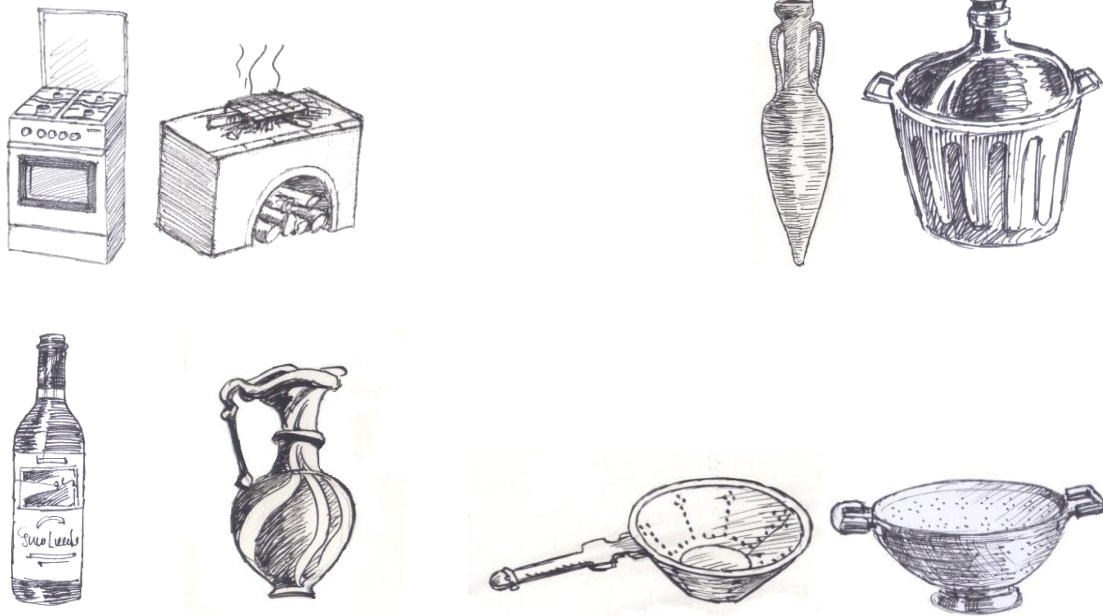
L'objectiu de l'apartat és que els alumnes entenguin la diversitat i l'especialització de les botiguetes romanes en la venda dels diferents productes. Possiblement, les grans superfícies actuals els poden fer oblidar els petits comerços tradicionals.

4. LES CUINES

Per tal de no complicar-ho. Oferim només la visió d'una cuina d'una família benestant en una domus. Després d'observar la fotografia, l'alumne/a reconstruirà la cuina retallant els objectes i enganxant-los on correspongui.

- **Uneix l'estri culinari actual amb el romà que servia per al mateix:**

Com que les necessitats són les mateixes, sovint els estris són molt semblants, tot i els canvis tecnològics.



5. QUÈ MENJAVEN ELS ROMANS?

L'alumne/a observarà els aliments que hi ha damunt de la taula i que podien ser menjats en cada àpat marcat. Ara bé, lògicament, no s'ho menjaven tot d'una vegada i variarien molt les dietes en funció de les possibilitats econòmiques i la situació social de cada individu.

- **Observa tot el que hi ha a les taules i contesta:
Què podia esmorzar un nen/a romà?**

Pa amb oli, formatge, fruites o fruits secs.

Què podia dinar un nen romà?

El dinar era sovint un àpat molt lleuger, realitzat fora de casa en una taverna o restaurant.

Pa, formatge, fruites, llegums.

Què podia sopar un nen romà?

El sopar era la menjada més abundosa i les famílies més riques podien prendre tres plats o més, més les postres. Ara bé, per als pobres o els esclaus, aquest luxe i varietat no existia.

Entremesos: pa, ous, olives, carxofes, verdures, amanides, ostres, etc.




Plats forts: un o més plats variats de carns, peixos, embotits, pernil, etc.

Postres: fruites, formatge, pastissos, etc.

6. TOTHOM MENJAVA IGUAL?

Evidentment no, la pertinença a un grup social i econòmic marcava la riquesa i la pobresa de la dieta.

Uneix per mitjà d'una fletxa cada personatge amb l'aliment que creus que menjaria

	<p>Pa Gambes Pollastre Formatge Embotits Olives</p>
	<p>Pa Formatge Embotits Olives Cigrons Sopes de farina</p>
	<p>Sopes de farina Pa Formatge Olives Cigrons</p>

7. ELS PREUS

Els alumnes observaran que la moneda romana és diferent a l'actual (només hem posat el denari per a no complicar-ho excessivament) i que els productes tenien diferents preus, com ara. Les verdures eren els productes més barats.

Buscaran els preus actuals dels aliments marcats i intentaran comparar quins són/eren els més cars i els més barats.

- **Quina moneda usaven els romans?** Entre altres el denari.
- **Quin producte era el més car?** La carn i el peix.

8. ELS MOSAICS

- Els mosaics ens poden donar informació sobre els animals marins que hi havia en aquella època. Observa amb atenció el mosaic i digues quants animals hi ha de cada tipus i com es diuen:



Pop 3



Manta 2



Roigé 5

9. EL LLATÍ

Els rètols que identifiquen cada aliment tenen els noms dels productes en dues llengües: en català i en llatí. El llatí era la llengua que parlaven els romans i el català és un llatí que ha anat canviant al llarg de molt de temps.

- **Busca a les targetes el nom de 5 productes que siguin molt semblants entre el català i el llatí:**
Per exemple: farina (*farina*), olives (*oliva*), pruna (*pruna*), bolet (*boletus*), sal (*salis*), pa (*panis*), etc.

ELS BAGULS

Dins d'una caixeta de fusta trobarem el nom dels productes, en català i en llatí, i el preu del segle IV (si el coneixem). Per tant, els alumnes sempre amb el control del professorat aniran posant a cada aliment el cartell que li pertoca. Pel que fa a les herbes aromàtiques i a les espècies, com a productes més complicats d'identificar per als alumnes: cada professor/a farà el que cregui més convenient, treballar-los tots o només uns quants.