



Gibanje MLADI RAZISKOVALCI KOROŠKE

Področje: ZGODOVINA

STARORIMSKA KUHINJA – ZA PRSTE OBLIZNITI?

Avtorici: Tija Klemen in Gaja Smolnikar

Mentorica: Irena Gaber, prof. zgodovine in geografije

Somentorica: Suzana Planšak, univ. dipl. inž. živilske tehnologije

Leto izdelave: Slovenj Gradec, 2023

Šola: Druga OŠ Slovenj Gradec, Kopalniška ulica 29, 2380 Slovenj Gradec

POVZETEK

V raziskovalni nalogi sva se poglobili v raziskovanje prehranjevalnih navad starih Rimjanov. V prvem delu naloge sva opisali, kako in kdaj so jedli ter ob katerih priložnostih so priejali pojedine. Zanimalo naju je posodje, hrana bogatih in revnih ter kakšen pečat je starorimska kuhinja pustila na umetnosti.

Pri študiju literature in virov sva naleteli na veliko receptov, zato sva pripravili starorimski obed s hladno in toplo predjedjo, glavno jedjo, sladico in pijačo. Ob degustaciji jedi in pijače so preizkuševalci rešili anketo, s pomočjo katere sva potrdili ali ovrgli postavljene hipoteze. Hkrati sva odgovorili na vprašanje, ki sva si ga zastavili v naslovu.

V raziskovalni nalogi sva uporabili naslednje metode: metodo dela z viri in literaturo, eksperimentalno metodo, metodo anketiranja in metodo obdelave podatkov.

KLJUČNE BESEDE: starorimska kuhinja, prehranjevalne navade, rimska kulinarika, Apicij

ABSTRACT

For our research paper, we focused on researching the eating habits of the ancient Romans. In the first part of our paper, we described how and when and on what occasions they held feasts. We were interested in pots that they used, the food of the rich and the poor, and what impact the ancient roman cuisine has left on culture and art.

While studying the literature and sources, we came across many recipes, so we prepared a Roman meal with a cold appetiser, a warm appetiser, a main course, a dessert, and a drink. After tasting the meal, the judges completed a survey, with the help of which we confirmed or refuted our hypotheses.

At the same time, we answered the question stated in the title.

In the research paper, we used the following methods: the method of working with sources and

literature, the experimental method, the survey method and the data processing method.

KEY WORDS: Roman cuisine, eating habits, ancient Roman culinary, Apicius

ZAHVALA

Zahvaljujeva se najinima mentoricama: Ireni Gaber za pomoč in usmerjanje pri teoretičnem delu ter Suzani Planšak za vložen trud pri pripravi jedi po starorimskih receptih. Hvaležni sva anketirancem, ki so poskusili jedi in odgovorili na vprašanja. Zahvaljujeva se učiteljicama slovenščine Janji Šerbinek in Nadi Žunec, ki sta lektorirali naloge.

Hvaležni sva učitelju Timoteju Žoharju za računalniško oblikovanje naloge in učitelju Emirju Begiću za prevod povzetka.

KAZALO

1 UVOD	7
2 VELIČASTNOST RIMA.....	8
3 RIMSKA KULINARIKA	9
3.1 ZAČIMBE	9
3.2 MESO.....	10
3.3 SADJE IN ZELENJAVA.....	10
3.5 ŽITO	11
3.6 KRUH.....	11
4 DNEVNI OBROKI	12
4.1 ZAJTRK IN KOSILO	12
4.2 VEČERJA	12
5 POSODJE IN DRUGI PRIPOMOČKI	12
5.1 KERAMIČNO POSODJE.....	13
5.2 BRONASTO POSODJE	15
5.3 STEKLENO POSODJE	15
5.4 PRIBOR	18
6 KUHINJA IN JEDILNICA	18
7 POJEDINE BOGATAŠEV	18
8 PREHRANJEVALNE NAVADE PLEBEJCEV.....	19
9 PREPLETANJE KULINARIKE Z UMETNOSTJO	19
9.1 FRESKE	19
9.2 MOZAIKI.....	20
9.3 REKI.....	21
10 FAST FOOD PRI RIMLJANIH.....	21
11 APICIJ	Napaka! Zaznamek ni definiran.
12 EKSPERIMENTALNI DEL	22
13 ANALIZA ANKET	25
13.1 UGOTOVITVE ANKETE	28
14 OPIS RAZISKOVALNIH REZULTATOV	29
15 ZAKLJUČEK.....	30
16 VIRI IN LITERATURA.....	31
16. 1 VIRI SLIK.....	32
17 PRILOGA.....	33

KAZALO SLIK

Slika 1: Rimsko cesarstvo leta 117 n. št.	8
Slika 2: Amfora	13
Slika 3: Bečva	13
Slika 4: Možnar	13
Slika 5: Trinožnik	14
Slika 6: Modra steklena posoda	15
Slika 7: Raznobarvna steklenička	16
Slika 8: Steklenička v obliki datlja	16
Slika 9: Steklene zajemalke	16
Slika 10: Jedilnica	18
Slika 11: Ležišča v jedilnici	18
Slika 12: Ležišča v jedilnici	18
Slika 13: Prizor iz pekarne	19
Slika 14: Roza flamingo	20
Slika 15: Tihožitje	20
Slika 16: Tihožitje	20
Slika 17: Deček, ki streže	20
Slika 18: sužnji na zabavi	21
Slika 19: Ostanki okrepčevalnice	21
Slika 20: Mark Gavij Apicij	22
Slika 21: Umetnost kuhanja	22
Slika 22: Dekoracija jedi	23
Slika 23: Rezanje pora	23
Slika 24: Kuhanje mandljev	23
Slika 25: Juha	23
Slika 26: Školjke	23
Slika 27: Glavna jed	23
Slika 28: Sladica	24
Slika 29: Pijača	24
Slika 30: Kuharska ekipa	24
Slika 31: Pripravljena miza	24

KAZALO GRAFOV

Graf 1: Poznavanje starorimske kuhinje	25
Graf 2: Priprava podobnih jedi doma.....	27
Graf 3: Vtisi z degustacije	28

1 UVOD

»Zgodovina je učiteljica življenja« ali kot bi temu rekli Rimljani »*Historia magistra vitae*«. Že od nekdaj naju zgodovina zelo zanima, najbolj pri srcu nama je obdobje antične rimske zgodovine. Ob poplavi kuharskih oddaj na televiziji kuhanje postaja popularno tudi med mladimi. Postali sva navdušeni kuharici, ki recepte ne le zbirava, temveč jih večkrat preizkusiva v praksi. Ko se nama je ponudila priložnost, da napiše raziskovalno nalogu, sva vedeli, da bo področje povezano z zgodovino, in ker sta hrana in kuhanje del našega vsakdana, se je tema raziskovanja ponudila sama od sebe. Vsak od nas je v svoji domači kuhinji že pripravil obrok, občasno obiščemo restavracijo, priljubljena je hitro pripravljena hrana iz uličnih okrepčevalnic. Ali je bilo že od nekdaj tako?

Namen najine raziskovalne naloge je bil, da ugotoviva čim več o rimski prehrani. Da pa bi bilo pisanje in raziskovanje lažje, sva si zadali naslednje cilje:

- Poiskati in prebrati čim več literature in drugega gradiva na to temo, kar bi predstavljalo dobro osnovo za teoretični del.
- Pripraviti nekaj jedi po starorimskih receptih.
- S pomočjo ankete ugotoviti, kakšno splošno znanje imajo ljudje o starorimski kuhinji in kakšen vtis so na anketirancih pustile jedi, ki sva jih skuhali.

Postavili sva si naslednje hipoteze:

1. Rimljani pri pripravi hrane niso uporabljali veliko začimb.
2. Kuhinja Rimjanov je na današnji sodobni kuhinji pustila neizbrisani pečat.
3. Ljudje dobro poznajo starorimsko kulinariko.
4. Rimljani so večinoma uporabljali lončene posode, njihov izgled ni bil pomemben.
5. Pri jedi so uporabljali pribor.
6. Njihovi dnevni obroki so bili enakovredni, kosilo je bilo glavni obrok.
7. Rimljani niso poznali tako imenovane visoke kuhinje, njihove jedi so bile enostavne za pripravo in pripravljeni na hitro.
8. Starorimska kuhinja je za prste oblizniti.

2 VELIČASTNOST RIMA

»Zgodovina o dvigu in padcu velike države skoraj ne more biti drugačna, kot da je vznemirljiva, ne nazadnje zato, ker iz nje izvemo nekaj tudi o našem lastnem času. Od vseh držav, ki so nastale in preminile, pa nas nobena tako trajno ne priteguje kot rimskega imperija. V našem sodobnem svetu živi Rim dalje, njegovo izročilo je vidno vsepo vsod.«
(Barry Cunliffe, Rimljani, Ljubljana, 1982)



Slika 1: Rimsko cesarstvo leta 117 n. št.
(https://sl.wikipedia.org/wiki/Rimsko_cesarstvo).

O nastanku Rima pripoveduje kar nekaj legend, najbolj znana je zgodba o Romulu in Remu, dvojčkih, ki ju je dojila volkulja.

Leta 753 pr. n. št. je ob reki Tiberi na Apeninskem polotoku nastala takrat še majhna mestna država Rim, kjer so se stikale italska, etruščanska, grška in kartaganska oz. feničanska kultura. Rim je bil najprej kraljestvo, ki mu je po izročilu vladalo 7 kraljev. Romul (753-715) je bil prvi, sledili so mu Numa Pompilij, Tul Hostilij, Ank Marcij, Tarkvinij Prisk, Servij Tulij in Tarkvinij Superb. Kralja so postavljali poglavarji vodilnih rodov. Imel je najvišjo oblast (imperium), in sicer politično, sodno, versko in vojaško. Njegova desna roka pri vodenju mesta so bili uradniki, določeno vlogo pa je imel tudi senat. Leta 509 pr. n. š. je Rim postal republika.

Republika je oblika državne ureditve, v kateri državljanji izvolijo predstavnike oblasti za določeno dobo. Rimska republika je bila zelo pomembna tudi za sodobni čas, saj je bila republikanska ureditev osnova za izoblikovanje večine modernih republik. Postopoma se je z vztrajnostjo vseh državljanov začela razvijati država, ki je zavladala vsem državam ob Sredozemskem morju. V drugi polovici 2. stoletja in v 1. stoletju pr. n. š. je rimska država zašla v krizo, ki se je kazala v najrazličnejših notranjih konfliktih in spopadih. Krizo so leta 60 pr. n. š. izkoristili trije politiki in vojskovodje ter se povezali v prvi triumvirat. To so bili Cezar, ki je imel podporo ljudstva, Pompej, katerega je podpirala vojska, in Kras, ki je imel denar. Skupaj so imeli vse, kar je bilo v tistem času pomembno za vladanje. Toda med sabo so se sprli in oblast je po zmagi v državljanški vojni prevzel Gaj Julij Cezar. postal je dosmrtni diktator, konzul in vrhovni svečenik, a ni odpravil republike. Leta 44 pr. n. š. je bil umorjen. Po njegovi smrti so uveljavili drugi triumvirat, ki so ga sestavljali Mark Antonij, Mark Lepid in Gaj Oktavijan. Tudi med njimi je prišlo do sporov in na koncu je zmagal Oktavijan. Oktavijanu je senat podelil naziv Avgust in zagotovil si je najvišjo oblast. Leta 27 pr. n. š. je Rim postal cesarstvo.

Rimsko cesarstvo je bilo s svojo velikostjo in veličino država velikih možnosti. To se je kazalo v gospodarskem razcvetu, pa tudi v utripu vsakdanjega življenja v mestih in na

podeželju. Vendar so obstajale velike razlike med bogatimi in revnimi, pa tudi med Rimom in provincami.

Nič ne traja večno, tako je tudi Rimski imperij s svojim obsegom in svojimi razsežnostmi postajal vse bolj ranljiv. Veličino pa je še enkrat izkazal s tem, da je proces propadanja države trajal veliko dlje, kot obstaja danes večina držav na svetu. Kriza rimskega cesarstva se je od konca 2. stoletja dalje stopnjevala, razlogov za to pa je bilo več: vse pogostejsi vdori tujih ljudstev, prenehanje osvajalnih vojn, gospodarske krize, vladanje vojaških cesarjev in z njimi povezane državljanke vojne, nasprotja med bogatimi in revnimi, nezadovoljstvo provinc in moralna kriza. Kljub poskusu nekaterih cesarjev je kriza pripeljala do propada najmočnejše države antičnega sveta. Dedičina rimske civilizacije pa je s svojim izročilom pomembno zaznamovala življenje in razvojne tokove v vseh časih do danes. (Berzelak, 1996, str. 64-91).

3 RIMSKA KULINARIKA

Hrana je bila v vseh časih človekovega obstoja bistveni element preživetja. S hrano je bilo zagotovljeno preživetje družine in celega plemena. V civilizacijsko razvitem obdobju antike pa imata hrana in piča pomen, ki presega vsakdanje potrebe obstoja. S hrano in vinom se takratni človek zahvaljuje svojim božanstvom za dober pridelek in ulov, z njima se dobrika svojemu bogu in ga prosi za naklonjenost in milost. Kulturno razviti čas antike najde v hrani tudi druge užitke. Hrana in vino sta tista dejavnika, ki ljudi združuje, jim dajeta nove razsežnosti ugodja, odpirata potrebo po še drugačnih užitkih duha.

Kuhinja antičnega Rima je pustila svoj vpliv skorajda v vseh kuhinjah zahodnega sveta, tudi pri nas. Ima svojo bogato zgodovino, saj se je razvijala skozi dolga stoletja in prevzela marsikaj dobrega in značilnega iz kuhinj stare Grčije in Orienta. Hrano moramo obravnavati kot del kulture antičnega sveta.

Na začetku 2. stoletja pr. n. š. je bil Rim na najboljši poti, da postane svetovna velesila. Ta čas je bil zrel tudi za obogatitev in nadaljnji razvoj rimske kuhinje. Leta 185 pr. n. š. se je v Rim vrnila armada s pohoda proti sirskemu kralju Antiohu Velikemu in prinesla s seboj orientalsko razkošje in okus, predvsem pa sladokusje. Kuhar, ki je dotej veljal za najnižjega, cenenega sužnja, je postal ugledna osebnost in izredno drag, sama kuha pa umetnost. (Plesničar Gec in Kuhar, 1996, str. 5).

3.1 ZAČIMBE

Za pripravljanje hrane so Rimljani uporabljali različna zelišča, ki jih ni bilo težko gojiti v toplem sredozemskem podnebju. Začimbe iz daljnjih dežel so imele takrat vrednost zlata.

Rimljani so bili veliki porabniki popra. V zapisih se je ohranil recept za svinjsko pečenko, ki je bila na debelo obložena s poprom. Z njim so močno začinili tudi sire in celo jedi, ki so bile oslavljene z medom.

Druga takšna začimba je bila silphium, ki so jo poznali tudi pod imenom *laserpitium* ali *laser*. Ta znamenita rastlina je prišla iz Kirenajke. Rimljani so iz mladih listov pripravljali solato in stebelca so jim bila prava poslastica. Sok iz stebel in korenin so uporabljali kot dragoceno začimbo, ki so ji pripisovali moč, da zdravi rane, pomaga slepim, da spregledajo, starcem, da se pomladijo. Veljala je za posebno vrsto afrodiziaka. Rastlino so Rimljani spoznali prek Grkov. Njena omemba ostaja le še v starih zapisih in receptih.

Med drage eksotične začimbe spadajo tudi cimet, ingver, žafran in muškat. Poleg naštetih uvoženih orientalskih začimb se v receptih največkrat pojavlja luštrek, ob njem pa še zelena, peteršilj, timijan, brinove jagode, koper, origano, koriander, rutica, meta, lovor – listi in jagode, kuminina gorčica, čebula, šalotka, manj pa česen. Kot začimbe rimske kuhinje moramo omeniti tudi med, kis in v prvi vrsti vino. Vino so v veliki meri uporabljali pri kuhi. Z

njim so izboljševali okus skoraj vsem jedem, pa najsi je bilo to čisto belo ali črno, predvsem sladko vino, ali različne mešanice vina in medu. V začetku, ko je bila hrana še enostavna, so bili v rimski kuhinji tudi bolj skopi z dragimi začimbami, pozneje, ko so postale jedi bolj zapletene, pa so jih začinili z vsemi aromami, ki so jih imeli, tako da so imele na koncu že vse enak okus. Pri Rimljanih sta bili zelo priljubljeni omaki *garum* in *liquamen*, ki so ju prelili čez vsako jed. Nobena jed ni bila dovolj okusna in popolna, če ni imela še močno začnjene dišeče omake, ki je tako prekrila prvotni okus. Značilnost vseh rimskih omak je bila sladko-kisla kombinacija. Tako najdemo v kuharskih receptih Apicija značilno omako, v katero so vmešali poper, meto, pinjeve oreščke, rozine, korenje, med, olje, vino in sladek mošt. Podobno sestavljeni so še danes »argodolce« omake, ki jih ponudijo k racam in zajcem, bučkam, zelju in drugim jedem današnje italijanske kuhinje. (Plesničar Gec in Kuhar, 1996, str. 14-15).

3.2 MESO

Rimljani so gojili ovce in jedli mnogo koštrunovega mesa, iz katerega so največkrat pripravljali zrezke. Sčasoma je meso postalo nenadomestljivi del obeda. Na prvem mestu je bila svinja, ob njej pa še vedno tudi koštrunovo meso. Meso so znali pripravljati na številne okusne načine. Eden od teh je bil trojanski prašič. Napolnili so ga s školjkami in z manjšimi ptiči. Nato so celega pekli najprej na eni strani, na debelo obloženi s testom, ki so ga zamesili iz ječmenove moke, vina in olja, nato pa so ga zapekli še na drugi strani, ki ni bila obložena. Zelo cenjena jed sta bila šunka in pršut, pripravljena posušena oziroma prekajena ali tudi kar surova. Apicij je iznašel recept za kuho surove šunke v testu iz olja in moke. Šunko so začinili tako, da so jo pretaknili s suhimi figami in lovorjevimi listi ter vse še zamazali z medom. Na mizi so se pojavljale vse vrste perutnine, predvsem kokoši in poleg teh posebej tudi kopuni. Za najbolj sočno perutnino so imeli gosi. Iz Afrike so uvažali pegatke; udomačene golobe so križali z divjimi, da je bilo meso bolj pikantnega okusa. Radi so jedli divje race, toda od teh samo prsi in možgane. Zelo so cenili divjačino, zlasti meso divje svinje, pa tudi jelenjad in srnjad. Pripravljali so jo pečeno in kuhanzo s slastnimi omakami. Razkošje v hrani je že iz časov republike, ko se je na jedilnikih pojavljalo meso morskih ježkov, drozgov z beluši, pripravljali so srnino in merjaščeve ledvično pečenko, paštete iz divjačine, svinske vime, svinsko glavo, race, gosi, labode, žerjave, štoklje, pave in ribe. (Plesničar Gec in Kuhar, 1996, str. 12-13).

3.3 SADJE IN ZELENJAVA

Na svojih pohodih so Rimljani prišli v mnoge tuje dežele in tam spoznali tudi njim dotlej neznane sadeže. Te so zelo radi vključevali v svojo kuhinjo in z njimi izboljševali domače jedi. Tujega sadja in začimb niso le uživali, temveč so jih začeli doma sami pridelovati in to vse od šalotke, ki so jo prej dobivali iz Palestine, do zemeljskih oreščkov iz Sirije, česen in marellic. Z dvigom življenske ravni so Rimljani začeli pridelovati tudi zelenjavo. Zelju so pripisovali celo zdravilno moč. Poleg njega so jedli še koprive in neke vrste artičoke ter slezovec. Zelenjavo so uživali na podoben način, kot jo pripravljajo današnji Italijani, največkrat kot špinac ali kuhanzo. Priljubljena zelenjava je bil bob, ki so ga jedli surovega, tako kot ga še danes radi Italijani, ali pa kuhanega v juhi. (Plesničar Gec in Kuhar, 1996, str. 13).

3.5 ŽITO

Glavna hrana prvih Rimljjanov in kasneje revnejšega sloja prebivalstva je bil puls, neke vrste žitna kaša iz prosa in pire (starejša primarna vrsta pšenice). Puls ni mogla biti posebno okusna jed, vendar dovolj dobra, da je lahko nahranila rimska vojska. Vsak vojak je namreč dobil približno kilogram žita na dan, ki ga je pražil na vročem kamnu, na tabornem ognju, nato ga je zdobil in ga shranil v svojo vojaško torbico. Kamor je prišel, si je lahko iz njega skuhal okusno kašo, ki jo je jedel kuhan kot močnik ali pečeno kot nekvašen kruh. Pozneje se je iz pulsa razvila polenta, ki so jo prav tako pripravljali na oba načina, tekočo in toplo ali v trdem stanju, navadno hladno kot pecivo. Skozi stoletja so se spremajale glavne sestavine puls. Proso in piro je zamenjal ječmen. In ko so se naveličali ječmena, so ga nadomestili s še bolj okusno vrsto žita, piro. Polenta je postala nacionalna jed, kar je za veliko večino Italijanov še danes. Po stari kuharski tehnični antičnega Rima jo danes pripravljajo iz koruznega zdroba. Stari Rimljani so jedli polento največkrat z mlekom, otroci in bolniki pa tudi z medom. Rimski ljudski tribun Gaj Grakh je prvi določil politično ceno žita, ki je bila nižja od cene na trgu. Na ta način je hotel dati vedeti, da so bili pridelki oziroma žito iz provinc last vseh meščanov. Sčasoma so začeli zastonj deliti hrano, včasih tudi denar. Tako so vzdrževali množico revnega prebivalstva, ki je živila v Rimu. Cesarji pa so nadaljevali s politiko brezplačnega razdeljevanja žita, ki je državo pogosto spravljala v težak položaj. Vendar je bil to način za pridobivanje zaupanja rimskega množic, tako so namreč hoteli obdržati pod nadzorom napeto družbeno situacijo in preprečiti možne upore. (Plesničar Gec in Kuhar, 1996, str. 10-11).

3.6 KRUH

Z razvojem mlinov se je razvila tudi peka kruha. V tistem času so že poznali »droži« in iz Galije celo uvažali kvas, ki so ga tam uporabljali za varjenje piva. Rimska krušna peč je pomenila napredok v primerjavi s tehnologijo peke v antični Grčiji in Palestini. Dokaz za to je tudi izkopana pekarna s krušno pečjo v Pompejih. Imeli so celo svojo boginjo krušne peči in njej na čast prirejali znamenite fornakalije. Za pridobivanje moke iz zrnja so stari Rimljani uporabljali več načinov. Najbolj razširjeno je bilo tolčenje žita. Poznali so manjše kamnite žrmlje za hišno rabo in večje žrmlje oz. mline. Tak mlin so odkopali v pekarni v Pompejih. Sčasoma so razvili princip pogonskega mlina z mlinskimi kamni s prenosom in vsipalnikom. Te mline so uporabljali peki in tudi vojaške legije, za vsak primer pa so imeli rimski legionarji s seboj vedno še ročne kamnite žrmlje. Sprva so morali mlinska kolesa vrteti sužnji, pozneje so to delali z osli, konji ali voli, vse dokler niso razvili mlinov na vodni pogon. Kruh je bil vse do začetka našega štetja za ubožne prebivalce skoraj nedosegljivo razkošje. Do 2. stoletja pr. n. š. so ga ljudje pekli izključno doma, šele potem so se pojavili peki in prvi poklicni kuharji. Premožnejši pa so si lahko privoščili raznovrsten kruh, ki je bil tudi različnih oblik in prilagojen raznim priložnostim. Tako so ob porokah in zarokah pekli kruh v obliki prstana, kakršnega Prekmurci še danes pečejo za to priložnost. Ob obisku literata v hiši so spekli kruh v obliki lire in podobno. Nekatere oblike kruhkov so se ohranile še v današnji čas, le njihov prvotni smisel in kulturna simbolika sta se izgubila. Kruh v obliki srca je bil povezan z ljubezenskim čaranjem, kruhke v obliki polmesca (današnji roglički) so uporabljali za čaščenje boginje meseca ali boginje rodovitnosti. V času rimskih cesarjev so peki pekli več vrst kruha, kot jih na primer danes dobimo v današnjih pekarnah. Pri tem ni šlo samo za oblike, temveč tudi za kakovost in vrste kruha. Po virih iz antike vemo, da so rimski peki pekli hlebčke, ki so jih posipali z makom, zeleno, lovorjem, s kumino, sladkim Janežem, poprom, s sirom pa tudi z mandeljami. Poseben kruh, naboden na palico, so pekli na žaru,

drugega spet v za to narejenih glinastih modelih, kot na primer bogat kruh iz pšeničnega zdroba z rozinami. Posebna poslastica pa je bil zeliščni kruh z drobnjakom, peteršiljem, koprom in suhimi dišavnicami. Tudi v Emoni so pekli kruhke za razne svečane priložnosti. To dokazujejo različni glinasti modeli okroglih oblik s podobami božanstev. Kruh je imel osem zarez, da so ga lažje lomili na kose. (Plesničar Gec in Kuhar, 1996, str. 10-11).

4 DNEVNI OBROKI

Rimljani so jedli trikrat, največkrat štirikrat na dan. Poznali so zajtrk (*ientaculum*), kosilo (*prandium*), malico (*merenda*) in večerjo (*cena*). (Espinosa, Masia, Sanchez in Vilar, 2000, str. 77-78).

4.1 ZAJTRK IN KOSILO

Okrog sedmih ali osmih zjutraj so pojedli ne preveč obilen zajtrk na osnovi kruha in olja (ali vina), medu, sira ter svežega in suhega sadja.

Za opoldansko kosilo so imeli sveže ali suho sočivje, ribe, jajca, gobe in sezonsko sadje. Malica sredi popoldneva je bila razširjena predvsem pri kmetih, ki so morali delati poleti od zore do mraka.

Zajtrk in kosilo so končali tako hitro, da jim ni bilo treba pogrnniti mize in si po jedi niso niti umili rok. Oba sta bila očitno mrzla in so ju pojedli spotoma. Ne zajtrk ne kosilo nista bila preveč izdatna. (Espinosa, Masia, Sanchez in Vilar, 2000, str. 77-78).

4.2 VEČERJA

Pri večerji se je ob koncu dneva zbrala vsa družina. Najbolj običajne jedi, ki so jih jedli zvečer, so bile solata, trdo kuhanja jajca, por, zdrob, fižol s prekajeno slanino, za poobedeck pa grozdje, hruške in jeseni pečen kostanj.

Ob prazničnih dneh, ko so povabili goste na večerjo, je bil jedilnik bolj izbran in obilnejši. Ob takih priložnostih je bila večerja razdeljena na tri obroke: predjed, prvo jed in poobedeck. Predjed so servirali pred večerjo – to so bile največkrat jedi, ki so zbujale tek: melone, solata, tunina, jedi iz sesekljanega mesa, artičoke, gomolje, ostrige in soljene ribe. Pili so mulsum, med v vinu. Za glavno jed so servirali različne jedi iz mesa in rib, pripravljene na izbran način. Jedi so zalili z velikimi količinami vina.

Po dnevnom delu in po obisku kopališča je premožen Rimljani odšel domov k večerji. Ta se je začela ob dveh, treh popoldne in trajala več ur. Praviloma se je spodbodna večerja končala še pred nočjo. Gostitelj je povabljeni očaral z obiljem jedi in bogato srebrnino. Večerja je bila sestavljeni iz najmanj sedmih jedi. Povabljeni gostje so med jedmi spremljali zabavne točke s klovni, plesalkami ali branjem poezije. (Carcopino, 2001, str. 265-277).

5 POSODJE IN DRUGI PRIPOMOČKI

Dobro ohranjena posoda je tisti materialni vir, ki nam pove vse o načinu kuhe, pripravljanju jedi in ne nazadnje o jedilnih navadah pri obedih in velikih pojedinah ter banketih. (Plesničar Gec in Kuhar, 1996, str. 22).

5.1 KERAMIČNO POSODJE



Amfore – beseda je starogrškega izvora in pomeni posodo z dvema ročajema za prenašanje. Amfore so večje keramične posode, ki so jih uporabljali za transport tekočine in tudi razsutih živil. V njih so tovorili olje, vino in olive, ribje omake ter suho sadje. Navadno se končuje s koničastim zatičem, ki so ga uporabljali kot tretji ročaj, predvsem za tovorjenje na ladje. Pomembne so bile tudi kot sredstvo za mero, kajti amfora je imela določeno prostornino, ki je bila tesno povezana z vsebinom, ki ji je bila namenjena. Žgali so jih v posebej za to pripravljenih lončarskih pečeh. Po oblikah in žigih je razvidno, kaj so v njih tovorili in od kod so prihajale.

Slika 2: Amfora
(<http://www.mile-suveniri.hr/wp-content/uploads/2019/03/amfora-av.jpg>).



Bečva – *dolium* je velika trebušasta keramična posoda. V njej so shranjevali živila, kot so olje, žito, vino, meso in podobno. Vojska jih je uporabljala za transport. Uporabljali pa so jih tudi kot žare.

Slika 3: Bečva
(<https://collectionapi.metmuseum.org/api/collection/v1/iiif/250241/531227/main-image>).



Možnar – *mortarium* je keramična ali kamnita okrogla posoda z izlivkom za trenje in mešanje začimb, dišav in omak. Notranjost je bila navadno obložena s peskovito površino, tisti iz četrtega in petega stoletja imajo notranjo površino glazirano.

Slika 4: Možnar
(<https://potted-history.co.uk/products/roman-mortarium-mortaria>).

Vrč – *lagoena* je bil nenadomestljiv tako v kuhinji kot na mizi. V kuhinji so ga uporabljali za shranjevanje tekočin, na mizi pa za vino, vodo in druge tekočine. Največ so jih odkrili v grobovih, verjetno so bili napolnjeni za popotnico v onstranstvo. Keramično peč, še polno vrčev, so našli tudi v Emoni. Vrči so lahko tudi stekleni, kar poveča njihovo estetsko podobo in vrednost. Njihove oblike so različne: so taki z izlivkom za strežbo pri mizi ali pa brez njih – za shranjevanje tekočin.

Lonec – *urna* je keramična posoda, navadno ovalne oblike. Uporabljala se je v kuhinji za kuho in za vodo. Navadno so sivo ali svetlo rjavo pečene in večkrat okrašene z metličastim ornamentom.



Trinožnik – *tripes* je manjša trinožna skodela; je enostaven primer posode, ki so jo uporabljali za kuho manjših količin. Njihova uporabnost se s stoletji ni zmanjšala, traja do konca prejšnjega stoletja in še naprej.

Slika 5: Trinožnik

(Plesničar Gec in Kuhar, 1996, str. 23-25).

5.2 BRONASTO POSODJE

Bronasta ponev – bron so pogosto uporabljali, saj ga je bilo mogoče natančno obdelovati, v njej pa se je enakomerno kuhalo ali peklo.

Bronasto cedilo so uporabljali za odcejanje hrane in za ločevanje sokov in omak.

(https://dijaski.net/get/zgo_ref_rimljani_07_prehrana_predstavitev.pdf).

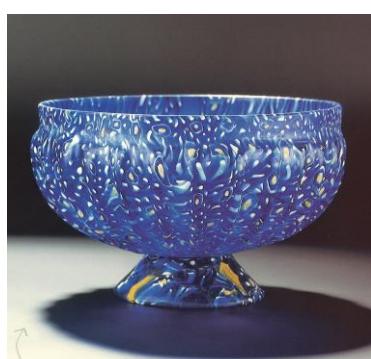
5.3 STEKLENO POSODJE

»Ne zamerite, če rečem, da imam rajši stekleno robo; steklo je vsaj brez duha. In če se ne bi razbilo, bi ga imel rajši kot zlato ...«
(Petronius Arbiter, Satirikon)

S temi besedami je novopečeni rimskega bogataš Trimalhio na enim svojih številnih banketov pohvalil stekleno posodje. Prebivalci rimskega imperija so v svojem vsakdanu uporabljali in izdelovali več steklenega posodja in drobnih predmetov kot katerakoli civilizacija pred njimi. Najprej so oblikovali dragoceno posodje za mize bogatašev, ki je zaradi sijočih barv in zlatih okrasov jemalo dih. Steklarstvo se je razvilo in razcvetelo v eno najmočnejših industrij rimskega imperija. Mnoge že znane tehnike so rimske steklarji izboljšali, včasih poenostavili ali dopolnili z rezultati svojih izkušenj.

Rimljani so poznali tri tehnike izdelave steklenih posod, in sicer:

- ulivanje stekla in uporaba kalupov. V to skupino so zajete vse tehnike, ki vključujejo uporabo enodelnih odprtih in večdelnih zaprtih kalupov.
- tehnika pihanje stekla. Pihanje je proizvodnjo poenostavilo in s tem pocenilo izdelke ter jih razširilo kot vespološno dobrino.
- tehnika pihanja v kalup. Pojavila se je v 1. stoletju in se takoj razširila po vsem rimskem imperiju.



Med mozaičnimi izdelki so najbolj razširjeni raznobarvni cvetni vzorci. Najdba je iz prve polovice 1. stoletja. Našli so jo v Polhovem Gradcu (Narodni muzej Slovenije, Ljubljana).

Slika 6: Modra steklena posoda



Steklenička iz raznobarvnega stekla – med plastmi obarvanega stekla so trakovi prozornega zlata, med katere je vložena zlata folija. Najdba je iz prve polovice 1. stoletja. Našli pa so jo v Haasbergu (Narodni muzej Slovenije, Ljubljana).

Slika 7: Raznobarvna steklenička



Balzamarij v obliki datlja iz vijolično obarvanega stekla je verjetno nastal v delavnicah vzhodnega Sredozemlja v sredini 1. stoletja do začetka 2. stoletja. Ob strani posode je viden šiv, kjer je bil kalup sestavljen. Najdišče je neznano. (Dolenjski muzej, Novo mesto).

Slika 8: Steklenička v obliki datlja



V emonskih grobovih so našli majhne steklene zajemalke različnih barv. Verjetno so jih izdelali v delavnicah severne in osrednje Italije v drugi polovici 1. stoletja. (Mestni muzej Ljubljana, Ljubljana).

Slika 9: Steklene zajemalke

(Istenič, 2004, str. 13-40). (Curk, 1999, str.90-93). (Perko, 2019, str. 9-12).

Ostalo posodje:

- srebrni krožniki in posode
- zlate kupe, okrašene z dragimi kamni
- kuharski nož
- ribežen – za pripravo sira in zelenjave

Vse omenjene posode so le del številnega inventarja, ki so ga uporabljali v kuhinji in pri strežbi. Ker so kuhali na odprttem ognju, so bile nepogrešljive železne rešetke, kovinske posode za kuho in pijače, bronasti modeli za pečenje sladic. Na mizo so jedi nosili v velikih

skledah ali krožnikih, saj so hrano narezali že v kuhinji, če seveda niso pečene živali in perjadi razrezali pred gosti.

(https://dijaski.net/get/zgo_ref_rimljani_07_prehrana_predstavitev.pdf).

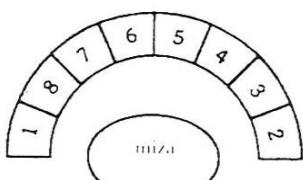
5.4 PRIBOR

Jedci so imeli na voljo nože, zobotrebce in žlice različnih velikosti. Vilic niso uporabljali. Pomagali so si s prsti, zato so si jih morali pogosto umivati, in sicer pred večerjo in po vsaki jedi. (Espinosa, Masia, Sanchez in Vilar, 2000, str. 81).

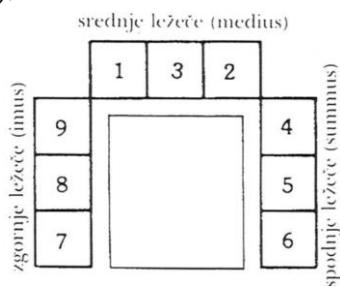
6 KUHINJA IN JEDILNICA

V ruralnih in siromašnih okoljih je bila kuhinja središče življenja, tako kot je po navadi tudi danes. Kje je imela svoje mesto v razporeditvi prostorov v hiši, je bilo odvisno tudi od klimatskih razmer. V južnih krajih je bila navadno v notranjem dvorišču blizu latrine in blizu vodnjaka za deževnico. Če pa je imela hiša vodovod, je morala biti vodovodna napeljava v neposredni bližini kuhinje. Glavni del omenjenega prostora je bilo ognjišče, ki je navadno stalo v kotu z vdolbinom za drva. V velikih in bogatih rimskih hišah je imela kuhinja poseben prostor, s svojim dimnikom. V velikih blokovskih hišah, tako imenovanih insulah, kjer je stanovalo več podnajemniških družin, večkrat ni bilo ne kuhinje ne vode. Vodo so prinašali iz javnih cistern ali javnega vodovoda. Na pol pripravljene jedi pa so nosili do peči v najbližjo pekarno. V uporabi so bile tudi male prenosne pečice, ki so jih uporabljali namesto ognjišča. V njih so pekli in kuhalili, saj so bile navadno narejene v dveh nivojih. V bogatih hišah so take prenosne pečice uporabljali za segrevanje jedi in pijač. Kuhinja je bila nemalokrat tudi prostor, kjer so shranjevali jedi. (Plesničar Gec in Kuhar, 1996, str. 21-22).

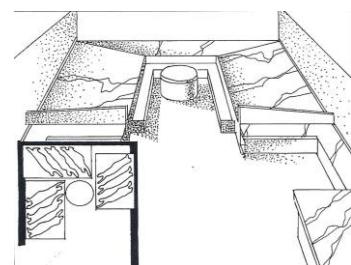
Bogatejši so imeli v svojih prostornih hišah dve jedilnici, zimsko in letno. Mizo, na kateri so servirali večerjo, so slavnostno pogrnili v eni ali drugi, glede na letni čas. Včasih so jedli tudi na vrtu, pod brajdo vinske trte ali kovačnika. Mizo so pogrnili z razkošnim prtom. Tako je hišni gospodar hotel pokazati svoje bogastvo in ugled. Na mizo so postavili posodo in izredno skrbno pripravljene jedi. Mizo je s prtom pogrnil gospodar sam, njegovi gostje pa so morali s sabo prinesi prtiče, v katere so se usekovali, si brisali roke, usta in pot z obraza. V čiste prtiče so ob koncu pojedine zavili dobrote, s katerimi jih je gostitelj pogostil. (Espinosa, Masia, Sanchez in Vilar, 2000, str. 79-83).



Slika 12: Ležišča v jedilnici



Slika 11: Ležišča v jedilnici



Slika 10: Jedilnica

7 POJEDINE BOGATAŠEV

Gostje so se udobno namestili na tri ležišča, ki so bila razporejena okrog treh stranic jedilne mize (ena stranica je ostala prosta za strežnike), ali na posebno posteljo polkrožne oblike, imenovano *stivadium*. V prvem stoletju našega štetja so v Rimu vpeljali navado, da so jedli zleknjeni na neke vrste divanih za dva *biclinium* ali *triclinium*, ki so jih okrasili z blazinami ali izvezenimi progami. Gostje so jedli z desno roko, naslonjeni pa so bili na komolec leve roke. Jedli so v zimski, letni jedilnici ali na vrtu (odvisno od letnega časa), kjer so bila postavljena betonska ali kamnita ležišča. Pred prihodom gostov so ležišča skrbno pogrnili.

Najpogosteje se je na njihovih mizah znašlo meso pavov, polhov in drozgov, 13 vrst sira, za posebne priložnosti tudi kruh različnih oblik. Okus hrane so obogatile orientalske začimbe. Prepoznavna mešanica kuhinje bogatih pa sta med in poper. (Espinosa, Masia, Sanchez in Vilar, 2000, str. 79-83).

8 PREHRANJEVALNE NAVADE PLEBEJCEV

Med nižji sloj prebivalstva, revnih in manj pomembnih, sodijo plebejci. Jedli so predvsem sadje, kot so jabolka, češnje, dateljni, ki so jih uvažali iz Afrike, breskve in melone iz Perzije ter marelice iz Armenije. Za večerjo pa so si radi privoščili mlince, zelje, stročnice, čičeriko in redkvice. Najprepoznavnejša jed pa je bila kaša, imenovana puls. Kruh in meso sta bila za večino prebivalstva vse do začetka našega štetja skoraj nedosegljivo razkošje. Kako pa so se prehranjevali najrevnejši, nazorno priča napis na oljenki, najdeni na Ptiju: »*Vino, kruh in redkvica, revežu večerjica.*« (Espinosa, Masia, Sanchez in Vilar, 2000, str. 79-83). (Plesničar Gec in Kuhar, 1996, str. 21-22). (<https://sl.tristarhistory.org/food-drink>).

9 PREPLETANJE KULINARIKE Z UMETNOSTJO

Ob pojedinah in banketih so se razvijale različne zvrsti umetnosti, od glasbe, plesa, slikarstva, pesništva in retorike do globokoumnih filozofskih razprav. To je bil privilegij bogatih in družbeno pomembnih ljudi. (Plesničar Gec in Kuhar, 1996, str. 5).

9.1 FRESKE

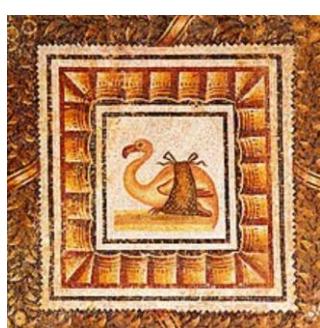
Freske so stenske poslikave, izdelane na svežem ometu. So zelo pomemben košček kulturne dediščine. Iz njih lahko razberemo, na kakšen način so ljudje živeli, s čim so se ukvarjali in seveda, kako so se prehranjevali.

(<https://www.ng-slo.si/si/files/default/PRILJUBLJENO/GRADIVA/2020/Galova%20soba/Freska%20-%20za%20radovedne.pdf>).



Freska predstavlja prizor iz pekarne, v resnici pa gre za donacijo kruha oz. verjetno gre za propagando, ker moški na poslikavi nosi togo, kar izpričuje, da ni pek ali ponižna oseba. Odkrili so jo v domu Julije Felix v Pompejih, naslikana naj bi bila v 1. stoletju. Shranjena je v narodnem arheološkem muzeju v Neaplju.

Slika 13: Prizor iz pekarne



Freska predstavlja roza flaminga, ki je pripravljen za peko. Flamingi so bili ena najbolj cenjenih jedi v starorimski kuhinji. Poslikava je shranjena v narodnem muzeju Bardo v Tuniziji.

Slika 14: Roza flamingo



Freska je tihožitje. Najdena je bila v hiši Julije Felix v Pompejih.

Slika 15: Tihožitje

(<https://dolcevita.aktualno.si/10-del-rimljani-drugic/>).

(<https://www.alison-morton.com/2016/12/05/eating-the-roman-way/>).

9.2 MOZAIKI

Pomemben arheološki vir za razumevanje vsakdanjega življenja in s tem tudi prehrane so mozaiki. Njihova izdelava je bila dolg in drag postopek, zato niso bili del vsakega rimskega doma. (https://dijaski.net/get/ume_vaj_anticni_ravenski_mozaiki_01.pdf).



Mozaik hrane iz starodavnega triklinija oz. jedilnice je tihožitje iz 2. stoletja, odkrili pa so ga v Tor Maranciji. Na njem so predstavljena različna živila, kot so perutnina, datlji, ribe in šparglji, hkrati pa so s tem žeeli pokazati, da so Rimljani jedli raznoliko meso, razen meso konjev.

Slika 16: Tihožitje

(<https://dolcevita.aktualno.si/10-del-rimljani-drugic/>).



Mozaik prikazuje dečka, ki streže, v levi roki drži pladenj hrušk, v desni pa vedro rakov.

Slika 17: Deček, ki streže

(<https://dolcevita.aktualno.si/10-del-rimljani-drugic/>).



Mozaik prikazuje sužnje, ki strežejo na zabavi. Shranjen je v muzeju Louvre v Parizu.

Slika 18: sužnji na zabavi

(<https://www.alison-morton.com/2016/12/05/eating-the-roman-way/>).

9.3 REKI

Številni latinski pregovori in (iz)reki so povezani z rimsko kulinariko, z njimi pa povzemajo življenske izkušnje in modrosti:

Veritas attributa vino est. - »Resnica se prepisuje vinu.«

Unus panis esurienti melior est quam mons aureus. - »En kos kruha lačnemu več pomeni kot gora zlata.«

Sine labore non erit panis in ore. - »Brez dela ne bo kruha v (tvojih) ustih.«

Panem et circenses. - »Kruha in iger.«

Non ut edam vivo, sed ut vivam edo. - »Ne živim, da jem, pač pa jem, da živim.«

Nunc est bibendum. - »Zdaj je čas pitja.«

Mortales laetos vinum facit atque facetos. - »Vino napravi ljudi vesele in iznajdljive.«

In vino veritas. - »Resnica je v vinu.«

Dant animos vina. - »Vino daje pogum.«

Caseus et panis sunt optima fercula sanis. - »Sir in kruh so najboljša hrana za zdrave.«

Bibere humantium est, ergo bibamus. - »Piti je človeško, torej pijmo.«

Aliena vivere quadra. - »Živeti ob tujem kruhu.«

(Jarni, 2004, str. 62-64).

10 FAST FOOD PRI RIMLJANIH

V večini stanovanj v Rimu kuhinje sploh ni bilo, na ognjiščih pa so se lahko pripravljale le osnovne jedi. Že pripravljena hrana je bila naprodaj v pivnicah in barih, gostilnah in stojnicah. Hrana za s seboj je bila v večini namenjena nižjemu sloju prebivalstva.

Arheologi so v Pompejih izkopali dobro ohranjen rimskega pulta okrepčevalnice, ki je delovala, ko jo je pred skoraj dva tisoč leti ob izbruhu pokopal vulkan Vezuv. Okrepčevalnica naj bi bila ena najstarejših v Pompejih. Pult je rumene barve, posut s podobami živali, prizori iz vsakodnevnega življenja in sliko morske nimfe na morskem konjičku. Naslikane race in petelin so najverjetneje primeri živali, ki so jih kuhalo v okrepčevalnici. V kamnito mizo so vklesane luknje, za katere menijo, da so služile prikazovanju hrane, ki je bila naprodaj.

Srce vsakega mesta, prostor, kjer so se meščani zbirali, trgovali in iskali pravico, je bil forum. Bil je tržnica sredi mesta, obdana s pokritimi hodniki, trgovinami in obrtnimi delavnicami

Slika 19: Ostanki okrepčevalnice

(<https://hudo.com/si/lifestyle/hitra-hrana-ni-nov-izum-ulicne-okrepcevalnice-so-poznali-ze-staririmljani/>).



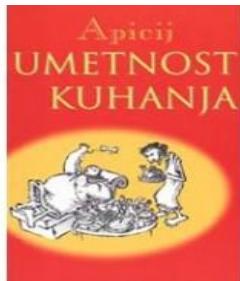
(<https://ludo.com/si/lifestyle/hitra-hrana-ni-nov-izum-ulicne-okrepcevalnice-so-poznali-ze-stari-rimljani/>).

11 APICIJ

Marcus Gavius Apicius, rimski gurman in ljubitelj razkošja, je živel v 1. stoletju našega štetja. Vse svoje bogastvo je zapravil za razkošne požrtvije, vse do dne, ko se je ob računanju, koliko denarja mu je še ostalo, odločil, da se bo raje zastrupil, kot da začne skromnejše živeti. Napisal je edino ohranjeno kuharsko knjigo grško-rimskega sveta Umetnost kuhanja, ki vsebuje skoraj 500 receptov. Sestavljena je iz desetih delov.



Slika 20: Mark Gavij Apicij
(<https://ammonastery.wordpress.com/2008/03/16/marcus-gavius-apicius/>).

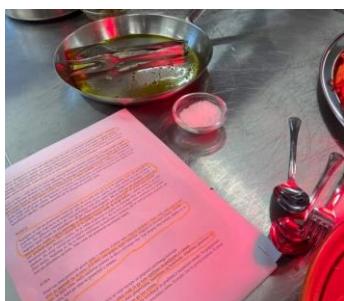


Slika 21: Umetnost kuhanja
(<http://www.zamisel.org/apicij-umetnost-kuhanja>).

(Apicius, 1996, str. 9-20)

12 EKSPERIMENTALNI DEL

Vrhunec najine raziskovalne naloge pa je seveda eksperimentalni del. Recepte sva našli v knjigi *Emona in rimska kuhinja: Apicijevi recepti za današnjo rabo*. S pomočjo najine mentorice Suzane Planšak, sva na Šolskem centru v Slovenj Gradcu pripravili pethodni meni v rimskem slogu.



Slika 22: Dekoracija jedi



Slika 23: Rezanje pora



Slika 24: Kuhanje mandljev



Odločile smo se, da pripravimo gosto juho z zeleno. Gomolj zelene smo najprej skuhale v slani vodi, nato smo ga osušile in narezale na drobno. Zdrobile smo $\frac{1}{2}$ kavne žličke popra, dodale ščepec luštreka in origana ter eno narezano čebulo. Dodale smo še dva decilitra belega vina, malo paštete iz sardel in žlico olivnega olja. Vse skupaj smo kuhalo, dokler se ni zgostilo, nato pa smo skuhanemu primešale še zeleno.

Slika 25: Juha



Za predjed smo pripravile školjke, in sicer dagnje. Zmešale smo dve slani sardelici, narezan por, kumino, eno vejico šatralja in dva decilitra sladkega belega vina. Vse to smo zlige v vodo in v tej mešanici skuhale pol kilograma školjk.

Slika 26: Školjke



Glavna jed je bila pripravljena v kombinaciji različnih jedi. Za prilog smo pripravile korenček, ki je hladna predjed. Na hitro smo skuhale štirideset dekagramov korenja in ga popekle, nato smo ga ohladile, posolile in prelide z oljem in kisom. Poleg tega pa smo pripravile še piščanče prsi z oreščki in lečo s kostanjem. Piščanče

Slika 27: Glavna jed

prsi smo skuhale v osoljeni vodi. Ko se je meso skuhalo, smo ga odcedile ter popivnale z brisačko, nato pa smo nasekljale še por in peteršilj. V ponvi smo segrele olivno olje, dodale meso, por in pinjole ter jih prepražile, da so dobole lepo zlato rumeno barvo. Začinile smo še s soljo, kisom, medom, poprom in sesekljanim peteršiljem. Nato smo vse pokuhale, dokler nismo dobole goste medene omake. Trideset dekagramov leče in kostanja smo kuhale do mehkega. Nato smo zdrobile poper, kumino, koriandrovo seme, meto, rutico in vse našteto omočile s kisom. Dodale smo med in sol. Kuhan kostanj smo prelike z omako in zmešale z lečo.



Za sladico smo pripravile pšenično kašo s svežim sadjem. Trideset dekagramov pšenične kaše smo skuhale skupaj z deset dekagramov pinjol in olupljenih mandeljev, ki so bili pred tem namočeni v vodi. Dodale smo še deset dekagramov rozin in dva decilitra sladkega belega vina.

Slika 28: Sladica



Najljubša pijača Rimljanov je bilo vino, razredčeno s hladno vodo. Sami sva dodali še žličko medu in vse skupaj dobro premešali.

Slika 29: Pijača

Pripravili sva pogrinjek in mizo okrasili s prtom, sadjem, čašami ter kozarci. Ko so prišli gostje, sva jim predstavili jedi in sestavine, nato pa smo vsi skupaj uživali ob hrani. Za trenutek se je res zazdelo, kot da smo odpotovali v rimski čas.



Slika 31: Kuharska ekipa



Slika 32: Pripravljena miza

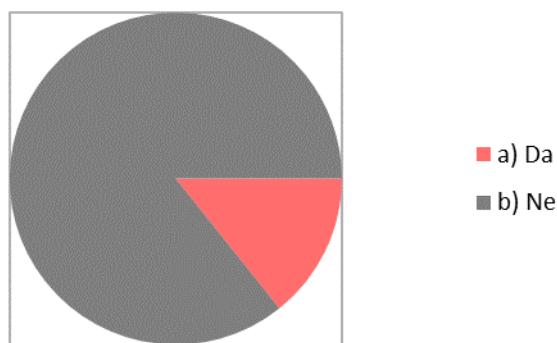


Slika 30: Miza obložena z jedmi

13 ANALIZA ANKET

Gostom sva pred pokušnjo jedi razdelili anketne vprašalnike. Na vprašanja so odgovarjali sproti, kot so si sledili meniji. S pomočjo odgovorov sva pridobili informacije, ki so pripomogle k temu, da sva lahko nekaj od zastavljenih hipotez ovrgli oziroma potrdili. Anketirali sva 7 odraslih oseb.

Na prvo vprašanje, ali se jim zdi, da dobro poznajo starorimsko kuhinjo, so skoraj enotno odgovorili, da ne. Samo eden od vprašanih je odgovoril, da jo dobro pozna.



Graf 1: Poznavanje starorimske kuhinje

Njihova pojasnila pa so bila različna, in sicer:

- zelo me zanima zgodovina, zato bi rada izvedela še kaj več o prehranjevalnih navadah v času starega Rima
- nisem kuharski tip
- bolj se osredotočam na trende v sodobni kuhinji
- nikoli nisem razmišljala o njej

Naslednje, kar naju je zanimalo, je bila razlika med sodobno in starorimsko kuhinjo.

Odgovori so bili sledeči:

- jedi so bile močno začinjene, nekatere tudi pikantne
- v jedeh sta bila pogosto dodana vino in med
- nenavadni okusi, značilni samo za starorimsko kuhinjo
- starorimska kulinarika je bila preprostejša, brez preobilice vseh dodatkov – naravnejša, a vseeno okusna

Zastavili sva jim tudi vprašanje, če prepoznajo katero od sestavin v jedeh. Prepoznali so:

- med
- pinjole
- mandlje
- lečo
- por
- korenček
- kostanj

Na vprašanje, ali prepoznajo katero začimbo v hrani, so bili odgovori naslednji:

- poper
- kumno
- sol
- origano
- luštrek
- peteršilj
- timijan
- zeleno

Osrednji del ankete so tvorila vprašanja, ki so se navezovala na njihovo mnenje o hrani, ki so jo poskusili.

O juhi so nama povedali naslednje:

- zanimiva, precej gostejša od današnjih juh, zmotila me je količina popra v njej
- juha mi ni bila všeč, bila je prekisla in pekoča, takšnih okusov nisem vajena
- juha je na pogled zanimiva, ni mi bilo všeč, ker je bila preveč pekoča, takih okusov nisem vajena
- juha je okusna, čeprav malo preveč pekoča in prekisla (verjetno zaradi vina), je netipična in gosta
- juha je zelo netipičnega okusa, izstopa kislina vina, ni mi všeč
- juha je bila zelo pikantna, zelo gosta, preveč zelene, takšnih okusov nisem vajena
- juha je zelo gosta, netipična, zmotila me je pikantnost in kislost juhe, takšnih okusov nisem vajen

O hladni zelenjavni predjadi so podali naslednja mnenja:

- predjad mi je bila všeč, nič me ni zmotilo, ravno obratno, presenetila sta me olivno olje in timijan
- jed mi je bila zelo všeč, ker se je okušal timijan, takšnega okusa sem vajena
- korenje je bilo dobro in okusno pripravljeno, ravno pravih okusov, začimbe so bile v pravem razmerju
- zelo navdušena, okusi izjemno prijetni
- zanimiv je bil kuhan in popečen korenček

Mnenje o školjkah je bilo naslednje:

- večkrat sem jedla školjke v omaki, saj mi je ta hrana všeč, tudi školjke pripravljene na način starorimske kuhinje so bile zelo okusne, malo sem pogrešala česen in peteršilj
- zelo so mi bile všeč, navajena sem takšnih okusov, čeprav danes dodajamo več česna
- školjke so bile zanimive, nisem vajena takih okusov
- školjke so bile odlične, okus je drugačen, a ne zmoti
- všeč mi je bila omaka
- školjke so mi bile zelo všeč, še posebej omaka z vinom

O glavni jedi so podali takšne odgovore:

- glavna jed je bila zelo okusna, meso je bilo ravno prav začinjeno in pečeno, slastnega okusa, kostanj z lečo je bil pika na i, okusen, ne preveč pust, takšnih okusov nisem vajen
- glavna jed mi je bila všeč, zanimiv je bil kuhan piščanec, lečina priloga s kostanjem je bila zelo okusna, okusi so mi bili znani
- zelo okusno sestavljen, kot začimba prijetno izstopa kumina, navajena sem takšnih okusov

- izjemno okusna, slatkasta zaradi medu, lečina priloga s kostanjem je zelo izvirna, zanimiva kombinacija začimb, podobno sodobnim okusom
- glavna jed mi je bila zelo všeč, piščanec je bil sočen, dobro zapečen, leča in pinjole s kostanjem prav tako, začimbe so bile v pravem razmerju
- zelo, zelo dobra, vse mi je bilo všeč, vse sestavine so bile zelo dobro kombinirane z zelišči
- glavno jed lahko samo pohvalim, saj imam rada tovrstne priloge, tudi kuhanje in nato popečeno piščanče meso

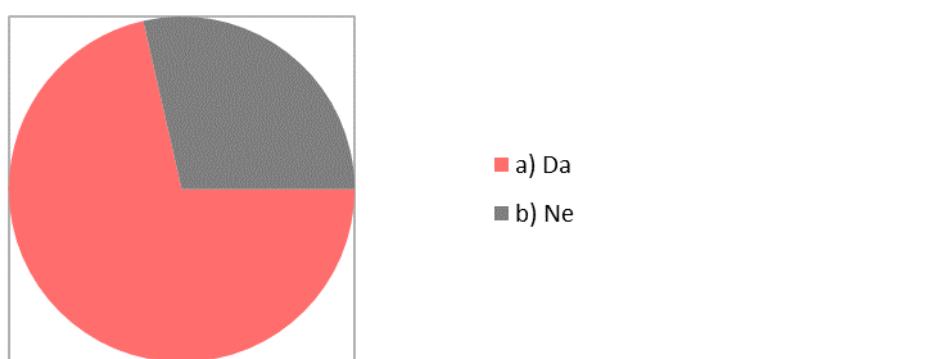
Za sladico so bila mnenja naslednja:

- mlečni zdrob je okusen, zdel se mi je preprost, a zanimiv, sama bi sladici dodala še nekaj sladkorja in cimeta
- bila mi je všeč, čeprav bi dodala več sladkorja, medu in cimeta
- sladica je bila premalo sladka
- rahla, za moj okus premalo sladka
- vajena sem takšnih okusov, lepa hrustljavost mandljev in pinjol, za današnje okuse premalo sladka
- sladica mi ni bila všeč, bila je premalo sladka, takšnih okusov nisem vajena
- na prvi pogled je izgledala zelo pusta, ko pa sem jo poskusil, je bila zelo sočna in okusna

Anketiranci so zapisali tudi mnenje o pijači, ki so jo poskusili:

- pijača mi je bila všeč, zmotila me je razredčenost vina, pogrešal sem malo limone
- pijača mi je bila všeč, nisem navajena takšnih okusov
- pijača je super, kislina vina in slatkost medu se lepo uravnovežita
- zelo pitna, okusna, osvežilna (kot nalašč za tople poletne dni), zelo mi je bila všeč
- pijača se mi je zdela zelo blagega okusa
- pijača je bila osvežilna, saj ni bila presladka, dodala bi malo limone ali limete

Nato naju je zanimalo, če so že sami kdaj pripravili kakšno podobno jed. Pet anketirancev je pritrdilo, da so podobno jed že pripravili, dva pa, da še ne.

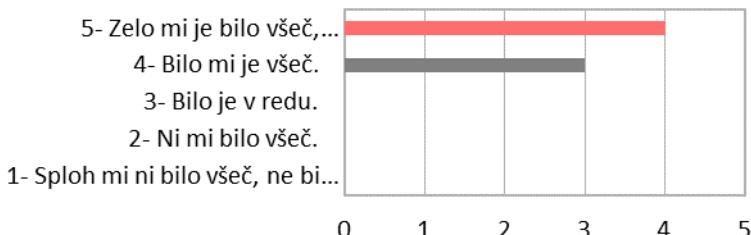


Graf 2: Priprava podobnih jedi doma

Na vprašanje, katere jedi so to, so odgovorili:

- piščanec
- korenje
- pšenična kaša
- leča

Z ocenami od ena do pet so ocenili preizkušnjo jedi. Štirje so ocenili degustacijo s 5, to pomeni, da jim je bilo zelo všeč in da bodo še sami zagotovo pripravili kaj podobnega. Trije pa so se odločili za oceno 4, kar pomeni, da jim je bilo všeč.



Graf 3: Vtisi o degustaciji

Prosili sva jih, da strnejo vtise kulinaričnega doživetja:

- zanimiva izkušnja in prijetno doživetje
- jedi so bile dobro predstavljenе, odlična postrežba
- širjenje obzorja in spoznavanje drugačne kulinarike
- dobili smo vpogled v rimske kuhinje
- predvsem novi okusi so me pozitivno presenetili, lep kulinaričen dan
- bilo je poučno, zanimivo druženje ob hrani

Za konec pa sva jih vprašali, če se strinjajo z naslovom najine raziskovalne naloge »Starorimska kuhinja - za prste oblizniti?«:

- v večini da, z nekaj majhnimi popravki in dodatki
- glede na to, da so oni jedli z rokami, se z naslovom popolnoma strinjam, tudi sam sem si polizal svoje, ker sem školjke jedel z rokami
- zagotovo za prste obliznit (še posebej glavna jed in zelenjavna priloga), vredno je popestriti jedilnik s specialitetami iz rimske kuhinje
- obliznila sem si vse prste, sploh mi je zelo všeč jesti s prsti
- Rimljani so si prste gotovo oblizovali, jaz pa ne ravno, kljub temu zanimivo doživetje, pri nekaterih jedeh sem si tudi sama obliznila prste

13.1 UGOTOVITVE ANKETE

Po prvem zastavljenem vprašanju sva ugotovili, da ljudje slabo poznajo starorimsko prehrano. Glede na odgovore lahko sklepava, da anketiranci vidijo razliko med sodobno in rimske kulinariko. Prav tako sva skozi analizo ankete ugotovili, da so sodelujoči pri degustiranju jedi prepoznali veliko sestavin v hrani, prav tako začimb. Večini se je juha zdela preveč začinjena in pikantna. Hladna zelenjavna predjed je bila po okusu vseh. Prav tako se je veliki večini zdel okus školjk običajen in podoben današnjim. Največ navdušenja je požela glavna jed. Sladica se jim je zdela okusna, bili pa so enotni, da je premalo sladka. Pijača, ki so jo pili ob okušanju hrane, se jim je zdela osvežilna in pitna ter blagega okusa. Pet od sedmih anketirancev je odgovorilo, da so že kdaj pripravili kakšno podobno jed. Jasno je razvidno, da se je zdela vsem sodelujočim pogostitev v rimskem slogu zanimiva in pozitivna izkušnja. Strinjali pa so se v odgovoru »starorimska kuhinja je za prste obliznit« vendar je iz napisanega razvidno, da so pomen tega vprašanja razumeli različno. Eni so jo vzeli kot metaforo, spet drugi pa so »za prste obliznit« vzeli dobesedno.

14 OPIS RAZISKOVALNIH REZULTATOV

Pred raziskovanjem sva si zastavili osem hipotez. Te pa bova v nadaljevanju analizirali.

Prvo hipotezo, *Rimljani pri pripravi hrane niso uporabljali veliko začimb*, sva ovrgli. Rimljani so pri kuhi uporabljali raznovrstne začimbe, začimbe iz daljnih dežel so bile drage in zelo cenjene. Najpogosteje so uporabljali poper, silphium, cimet, ingver, žafran, muškat, luštrek, zeleno, peteršilj, koper, origano, koriander, rutico, meto, lovor – listi in jagode, kumino gorčico, čebulo, šalotko, česen, timijan. Njihova, včasih tudi pretirana uporaba začimb, se je pokazala tudi pri juhi, ki smo jo pripravile, saj so vsi anketiranci, vključno z nama, bili mnenja, da je preveč začinjena.

Drugo hipotezo, *kuhinja Rimjanov je na današnjo, sodobno kuhinjo pustila neizbrisljiv pečat*, sva potrdili. Rimski imperij je svojo sled pustil povsod, tudi v kulinariki. Uporabljamo podobne začimbe, sestavine ter recepte, čeprav se mogoče veliko ljudi tega ne zaveda. Poleg tega so Apicijeve knjige še vedno marsikomu v navdih pri pripravi jedi.

Tretjo hipotezo, *ljudje dobro poznajo starorimsko kulinariko*, sva ovrgli. Anketiranci so odgovorili, da starorimske kuhinje ne poznajo in pojasnili, da jih bolj zanimajo sodobni trendi, ena oseba pa se o njej želi poučiti še kaj več.

Četrto hipotezo, *Rimljani so v večini uporabljali samo lončeno posodo, njen izgled ni bil pomemben*, sva ovrgli. Rimljani so bili mojstri v izdelovanju lončenih posod, vendar je bila steklena posoda bolj priljubljena, saj se je lažje čistila. Zelo radi so razstavljal svoje razkošno okrašeno posodje, izdelano iz zlata, brona, srebra, oniksa in kristala.

Peto hipotezo, *pri jedi so uporabljali pribor*, sva delno potrdili. Rimljani so v večini jedli kar z rokami ali pa so uporabljali žlice. Vilice in noži so se v njihovih kuhinjah le redko pojavljali, samo v primeru, če so morali kaj razrezati. Niti kruha niso rezali, raje so ga kar razlomili.

Šesto hipotezo, *njihovi dnevni obroki so bili enakovredni, kosilo je bil glavni obrok*, sva ovrgli. Zajtrk in kosilo so pojedli kar spotoma, niti mize niso pogrnili. Večerja je bila glavni obrok. Na večurnih večernih pojedinah pa je gostitelj očaral povabljeni z obiljem jedi, razkošnim posodjem in kulturnim dogajanjem.

Sedmo hipotezo, *Rimljani niso poznali tako imenovane visoke kuhinje, njihove jedi so bile enostavne za pripravo in pripravljene na hitro*, sva ovrgli. Drage sestavine, dobro začinjene in estetsko dodelane jedi ter večhodni meniji, vse to je bila visoka kuhinja, ki je bila značilna za višji sloj prebivalstva. Jedi so bile pripravljene po zapletenih postopkih. Ker sva se tudi sami preizkusili v pripravi starorimskih jedi, lahko to hipotezo zavrževa.

Osmo hipotezo, *starorimska kuhinja je za prste obliznit*, sva potrdili. To hipotezo sva v vprašalni obliki zapisali že v naslovu raziskovalne naloge. Ne glede na to, ali jo dojemamo kot metaforo ali v dobesednem pomenu, jo lahko potrdita. Jedilnik najbogatejših Rimjanov je bil zelo raznolik, na njihovih mizah so bile eksotične in redke jedi iz najbolj oddaljenih krajev. Ob hrani pa so postregli z najbolj cenjenimi vini.

15 ZAKLJUČEK

Rimski imperij je imel velik kulturni, družbeni in politični vpliv na evropsko zgodovino. Ta visoko razvita država, ki je nekdaj vladala dobršnemu delu sveta, je svoje sledi zapustila tudi v današnjih prehranjevalnih navadah.

Raziskovalna naloga je bila za naju precejšen izviv. V naslovu sva si zastavili raziskovalno vprašanje: Starorimska kuhinja – za prste oblizniti? Odgovor nanj in na ostale zastavljene hipoteze sva dobili po študiju literature, eksperimentalnem delu in analizi anket. S tem je bil namen najine raziskovalne naloge dosežen. Po večmesečnem delu z zadovoljstvom ugotavljava, da trud, ki sva ga vložili v pisanje naloge, ni bil zaman, saj nama je bilo raziskovanje v veliko zadovoljstvo. O prehranjevalnih navadah sva odkrili veliko novih dejstev, v največje veselje pa nama je bilo kuhanje po starorimskih receptih.

V nalogi sva na kratko predstavili zgodovino rimskega imperija, rimske kulinariko, posodje in pribor, obroke, prostore, kjer so pripravljali jedi in kjer so se odvijale pojedine, prehranjevalne navade revnih in bogatih ter pečat, ki ga je pustila kulinarika v umetnosti. Omenili sva najbolj znanega pisca kuharskih receptov Apicija in zapisali nekaj najbolj znanih starorimskih rekov o prehrani in vinu, ki dokazujejo, da hrana za Rimljane ni bila postranskega pomena.

Raziskovalna naloga temelji na iskanju povezav in podobnosti med rimske in današnjo kulinariko. Pri tem sva uporabili komparativno metodo.

Rimska kulinarika se je razvijala več stoletij in je vplivala tudi na našo. To sva dokazali s pripravo in pokušino različnih mojstrovin tistega časa. Tudi v rimski kuhinji so bila zelišča nepogrešljiva in široko razširjena. Rimljani so bili mojstri v hitri pripravi jedi, uživali so veliko svežega sadja, zelenjave, stročnic, kruha, sira in rib. Njihova vsakdanja prehrana se torej ni prav dosti razlikovala od prehrane ljudi v današnjem času. Poseben družbeni status so predstavljalje pojedine, marsikdo je zaradi razkošnih banketov doživel finančni polom. Na mizi revnih meščanov se je meso znašlo le ob redkih priložnostih. Preprosti ljudje doma niso kuhalni, temveč so jedli na ulici, kadar so utegnili. Danes temu rečemo s tujko »fast food« in tej temi je namenjeno najino zadnje poglavje. Najpomembnejši obrok je bila večerja.

Rimljani so v svojem vsakdanju življenju uporabljali posodo iz raznovrstnih materialov, poznali so različne tehnike izdelave le-te.

Pri pripravi jedi sva uporabili posodje in pripomočke iz sodobnih, nerjavečih materialov. Ob tem se nama zastavlja vprašanje, ali bi bili okusi pripravljenih jedi drugačni, če bi jih pripravili s posodjem iz materialov, ki so jih uporabljali stari Rimljani – keramika, steklo, baker. V zvezi s tem vprašanjem se ponuja možnost nadaljnjih raziskav.

Upava, da bo naloga bralcem približala naslovno temo in jih navdušila, da se še sami preizkusijo v pripravi starorimskih jedi. Zagotavlja, da je starorimska kuhinja za prste oblizniti!

16 VIRI IN LITERATURA

1. Espinos, J., Masia, P., Sanchez, D. in Vilar, M. 2000. *Kako so živeli Rimljani*. Ljubljana: Karantanija. ISBN: 961-226-394-9
2. Carcopino, Jerome. 2001. *Rim na vzponu cesarstva*. Ljubljana: Modrijan. ISBN: 961-6357-45-X
3. Curk, Iva. 1999. »*Arma virumque...*«. Ljubljana: DZS. ISBN: 86-341-2168-2
4. James, Simon. 1994. *Stari Rim*. Murska Sobota: Pomurska založba. ISBN: 86-7195-147-2
5. Liberati, Annamaria in Bourbon, Fabio. 1996. *Antični Rim*. Ljubljana: Založba Mladinska knjiga. ISBN: 86-11-15723-0
6. Berzelak, Stane. 1996. *Zgodovina 1: za tehniške in druge strokovne šole*. Ljubljana: Modrijan. ISBN: 961-6183-26-5
7. Perko, Verena. 2019. *Najbolj značilna rimskodobna keramika terra sigillata ali Kako poceni izdelki odpirajo vrata globalizaciji*. Kranj: Gorenjski muzej. ID: 300869376
8. Kolar, Nataša in Vomer Gojkovič, Mojca. 2021. *Nekaj dobrega*. Hajdina: Društvo žena in deklet občine. ISBN: 978-961-07-0737-0
9. Plesničar Gec, Ljudmila in Kuhar Boris. 1996. *Emona in rimska kuhinja: Apicijevi recepti za današnjo rabo*. Ljubljana: Kmečki glas. ISBN: 961-90351-0-0
10. Apicius, Marcus Gavius. 1996. *Umetnost kuhanja*. Ljubljana: Krtina. ISBN: 961-6174-06-1
11. Istenič, Janka. 2004. *Petoviona – središče izdelave in distribucije keramičnih izdelkov. V: Rimljani: steklo, glina, kamen*. Pokrajinski muzej Maribor, Celje, Ptuj. ISBN: 961-6411-03-9
12. Jarni, Blanka. 2004. *Latinski pregovori*. Ljubljana: Genija. ISBN: 961-91313-0-4
13. Dobrote iz Rima. 2004. [online]. [Dnevnik], [citirano 9. 2. 2023]. Dostopno na spletnem naslovu: <https://www.dnevnik.si/74885>
14. Starorimska kuhinja ali časi, ko so ob jedi redno pili vino, pomešano z vodo. 2019. [online]. [RTV SLO], [citirano 9. 2. 2023]. Dostopno na spletnem naslovu: <https://www.rtvslo.si/kultura/dediscina/starorimska-kuhinja-ali-casi-ko-so-ob-jedi-redno-pili-vino-pomesano-z-vodo/505995>
15. Hribovšek, Teo. *Rimljani [07] - prehrana – predstavitev*. 2018. [online]. [Dijaški net], [citirano 15. 2. 2023]. Dostopno na spletnem naslovu: https://dijaski.net/get/zgo_ref_rimljani_07_prehrana_predstavitev.pdf
16. Županek, Bernarda in Peunik, Petra. *Rimski vsakdan*. 2013. [online]. [Mega kviz], [citirano 22. 2. 2023]. Dostopno na spletnem naslovu: <https://www.megakviz.si/assets/Uploads/gradivo/Sezona-13-14/04-SKLOP-13-14-vprasalnik.pdf>
17. Starodavni Rim: hrana in pijača. [online]. [Tristar History], [citirano 28. 1. 2023]. Dostopno na spletnem naslovu: <https://sl.tristarhistory.org/food-drink>

18. *Stari Rim*. 2020. [online]. [Arnes], [citirano 17. 2. 2023]. Dostopno na spletnem naslovu: <http://osmirna.splet.arnes.si/files/2015/09/5.r-STARI-RIM-ppt-pravi.pdf>
19. *Antični ravenski mozaiki*. 2018. [online]. [Dijaški net], [citirano 2. 3. 2023]. Dostopno na spletnem naslovu: https://dijaski.net/get/ume_vaj_anticni_ravenski_mozaiki_01.pdf
20. *Hitra hrana ni nov izum: Ulicne okrepčevalnice so poznali že stari Rimljani!* 2020. [online]. [Hudo], [citirano 11. 2. 2023]. Dostopno na spletnem naslovu: <https://hudo.com/si/lifestyle/hitra-hrana-ni-nov-izum-ulicne-okrepcevalnice-so-poznali-ze-stari-rimljani/>
21. *Freska – za radovedne*. 2021. [online]. [Narodna galerija], [citirano 2. 3. 2023]. Dostopno na spletnem naslovu: <https://www.ng-slo.si/si/files/default/PRILJUBLJENO/GRADIVA/2020/Galova%20soba/Freska%20-%20za%20radovedne.pdf>
22. Morton, Alison. *Eating the Roman way*. 2016. [online]. [Alison Morton], [citirano 16. 2. 2023]. Dostopno na spletnem naslovu: <https://www.alison-morton.com/2016/12/05/eating-the-roman-way/>

16. 1 VIRI SLIK

1. Slika 1: Rimsko cesarstvo leta 117 n. št. [online]. [Citirano 14. 1. 2023]. Dostopno na spletnem naslovu: https://sl.wikipedia.org/wiki/Rimsko_cesarstvo
2. Slika 2: Amfora [online]. [Citirano 4. 3. 2023]. Dostopno na spletnem naslovu: <http://www.mile-suveniri.hr/wp-content/uploads/2019/03/amfora-av.jpg>
3. Slika 3: Bečva [online]. [Citirano 4. 3. 2023]. Dostopno na spletnem naslovu: <https://collectionapi.metmuseum.org/api/collection/v1/iiif/250241/531227/main-image>
4. Slika 4: Možnar [online]. [Citirano 4. 3. 2023]. Dostopno na spletnem naslovu: <https://potted-history.co.uk/products/roman-mortarium-mortaria>
5. Slika 6: Trinožnik [citirano 4. 3. 2023]. *Emona in rimska kuhinja: Apicijevi recepti za današnjo rabo*.
6. Slika 7: Modra steklena posoda [citirano 4. 3. 2023]. *Rimljani: steklo, glina, kamen*.
7. Slika 8: Raznobarvna steklenička [citirano 4. 3. 2023]. *Rimljani: steklo, glina, kamen*.

8. Slika 9: Steklenička v obliki datlja [citirano 4. 3. 2023]. *Rimljani: steklo, glina, kamen.*
9. Slika 10: Steklene zajemalke [citirano 4. 3. 2023]. *Rimljani: steklo, glina, kamen.*
10. Slika 11: Ležišča v jedilnici [citirano 17. 2. 2023]. *Kako so živelji Rimljani.*
11. Slika 12: Jedilnica [citirano 17. 2. 2023]. *Kako so živelji Rimljani.*
12. Slika 13: Ležišča v jedilnici [citirano 17. 2. 2023]. *Kako so živelji Rimljani.*
13. Slika 14: Prizor iz pekarne [citirano 17. 2. 2023]. *Zgodovina 1: za tehniske in druge strokovne šole.*
14. Slika 15: Roza flamingo [citirano 17. 2. 2023]. *Zgodovina 1: za tehniske in druge strokovne šole.*
15. Slika 16: Tihožitje [online]. [Citirano 17. 2. 2023]. Dostopno na spletnem naslovu: <https://dolcevita.aktualno.si/10-del-rimljani-drugic/>
16. Slika 17: Tihožitje [online]. [Citirano 17. 2. 2023]. Dostopno na spletnem naslovu: <https://dolcevita.aktualno.si/10-del-rimljani-drugic/>
17. Slika 18: Deček, ki streže [online]. [Citirano 17. 2. 2023]. Dostopno na spletnem naslovu: <https://dolcevita.aktualno.si/10-del-rimljani-drugic/>
18. Slika 19: Sužnji na zabavi. [Citirano 17. 2. 2023]. *Zgodovina 1: za tehniske in druge strokovne šole.*
19. Slika 20: Ostanki okrepčevalnice [online]. [Citirano 17. 2. 2023]. Dostopno na spletnem naslovu: <https://hudo.com/si/lifestyle/hitra-hrana-ni-nov-izum-ulicne-okrepcevalnice-so-poznali-ze-stari-rimljani/>
20. Slika 21: Mark Gavij Apicij [online]. [Citirano 17. 2. 2023]. Dostopno na spletnem naslovu: <https://ammonastery.wordpress.com/2008/03/16/marcus-gavius-apicius/>
21. Slika 22: Umetnost kuhanja [online]. [Citirano 17. 2. 2023]. Dostopno na spletnem naslovu: <http://www.zamisel.org/apicij-umetnost-kuhanja>

17 PRILOGA

ANKETNI VPRAŠALNIK

STARORIMSKA KUHINJA – ZA PRSTE OBLIZNITI?

Pozdravljeni, sva Gaja Smolnikar in Tija Klemen, učenki 9. razreda Druge OŠ Slovenj Gradec.

Namen ankete je ugotoviti, kakšne so bile kuharske in prehranjevalne navade starih Rimjanov. Vaše sodelovanje je za raziskavo ključno, saj bova z analizo odgovorov potrdili ali ovrgli zastavljene hipoteze. Podatki bodo uporabljeni za pripravo raziskovalne naloge.

Za sodelovanje se vam najlepše zahvaljujeva.

Tija Klemen in Gaja Smolnikar

Dober tek!

1. Ali se vam zdi, da dobro poznate starorimsko kuhinjo?

- a) Da b) Ne

Pojasni.

2. Kje vidite glavno razliko med sodobno in starorimsko kuhinjo?

3. Ali prepozname katero od sestavin v jedeh?

4. Ali prepozname katero od začimb v pripravljeni hrani? Je katera še posebej razpoznavna?

5. Kaj menite o juhi? Ali vam je bila všeč? Vas je pri okusu juhe kaj zmotilo? Ste navajeni takšnih okusov?

6. Kaj menite o hladni zelenjavni predjadi? Ali vam je bila všeč? Vas je pri okusu kaj zmotilo? Ste navajeni takšnih okusov?

7. Kaj menite o školjkah? Ali so vam bile všeč? Vas je pri okusu kaj zmotilo? Ste navajeni takšnih okusov?

8. Kaj menite o glavni jedi? Ali vam je bila všeč? Vas je pri okusu kaj zmotilo? Ste navajeni takšnih okusov?

9. Kaj menite o sladici? Ali vam je bila všeč? Vas je pri okusu kaj zmotilo? Ste navajeni takšnih okusov?

10. Kaj menite o pijači? Ali vam je bila všeč? Vas je pri okusu kaj zmotilo? Ste navajeni takšnih okusov?

11. Ste že sami kdaj pripravili kakšno podobno jed?

- a) Da b) Ne

Katero?

12. Ocenite današnjo preizkušnjo jedi od 1 do 5.

- 1- Sploh mi ni bilo všeč, ne bi več preizkusil/a česa podobnega.
- 2- Ni mi bilo všeč.
- 3- Bilo je v redu.
- 4- Bilo mi je všeč.
- 5- Zelo mi je bilo všeč, zagotovo bom še kdaj pripravil/a kaj podobnega.

13. Prosim, če strnete vtise današnjega kulinaričnega doživetja.

14. Kako bi odgovorili na vprašanje iz naslova raziskovalne naloge »Starorimska kuhinja – za prste oblizniti?«?

Hvala za sodelovanje

