



www.campvirtus.ro/labirint-prin-timp

contact@virtusantiqua.ro
Cristian Roman: 0744997138

Plante folosite în Antichitate

Sursele scrise antice, reprezentările din această perioadă, dar și semințele descoperite sau analiza de polen a probelor colectate din situri arheologice sunt tot atatea surse prin care se pot identifica speciile plantelor cunoscute și folosite în perioada clasică. Acestea erau utilizate în diferite moduri - drept ingrediente culinare, deci condimente, plante medicinale, plante pentru parfumuri, plante decorative cultivate în grădini formale sau utilizate pentru ghirlande, plante folosite în cadrul ritualurilor religioase sau cele cu rol economic sau chiar tehnic.



Smochine carbonizate descoperite la Pompeii

Legume, fructe, cereale, condimente

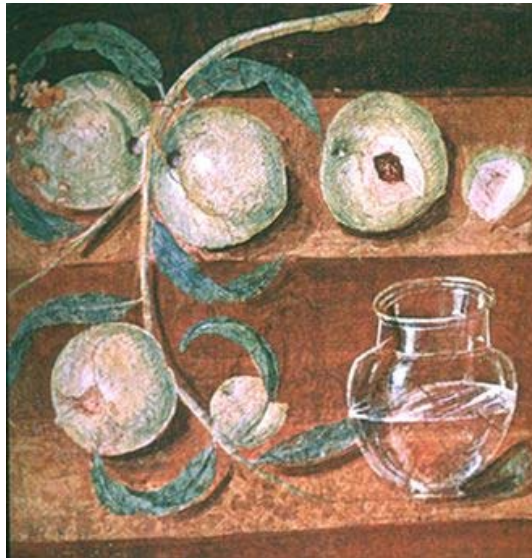
Retetele antice și semințele descoperite (precum cele carbonizate din situri dacice) sunt sursa cea mai bogată de informații cu privire la plantele utilizate în antichitate la prepararea hranei și băuturilor. Pentru pâine și terciuri se foloseau diferite specii de grâu, mei, secară, orz, ovăz și linte. De bază era și vinul și uleiul de măsline, creșterea viței de vie și a măslinilor fiind ocupații importante în Imperiul roman. Dintre legume se foloseau mai ales păstăioasele, dar și varza, asparagus, ceapa și usturoiul, prazul, țelina, ridichile, ciupercile și guliile. Fructele erau în general cele mediteraneene: smochine, rodii, mere, pere, prune, piersici, struguri proaspeți sau sub formă de stafide. Condimentele sunt numeroase: coriandru, rozmarin, leuștean, salvie, muștar, mărar, cimbru și multe altele, peste 140 menționate în rețetele epocii.

Proiectul nu reprezintă în mod necesar poziția Administrației Fondului Cultural Național. AFCN nu este responsabilă de conținutul proiectului sau de modul în care rezultatele proiectului pot fi folosite. Acestea sunt în întregime responsabilitatea beneficiarului finanțării.



www.campvirtus.ro/labirint-prin-timp

contact@virtusantiqua.ro
Cristian Roman: 0744997138



Pictură de la Herculaneum - piersici și vas de sticlă cu apă

Plante exotice

La romani este atestat importul și uzul unor plante exotice, orientale, în special utilizate drept condimente – piper, cel mai popular dintre toate, folosită specia piper lung, cardamom, scorțișoară, anason, turmenic, sau nucșoară - dar și fructe precum lămâile. Șofranul era ars în cadrul unor ceremonii religioase, fiind atât de scump încât era rezervat zeilor.



La cules de mure în parcul arheologic din Carnuntum, Austria

Proiectul nu reprezintă în mod necesar poziția Administrației Fondului Cultural Național. AFCN nu este responsabilă de conținutul proiectului sau de modul în care rezultatele proiectului pot fi folosite. Acestea sunt în întregime responsabilitatea beneficiarului finanțării.