



[www.campvirtus.ro/labirint-prin-timp](http://www.campvirtus.ro/labirint-prin-timp)

[contact@virtusantiqua.ro](mailto:contact@virtusantiqua.ro)  
Cristian Roman: 0744997138

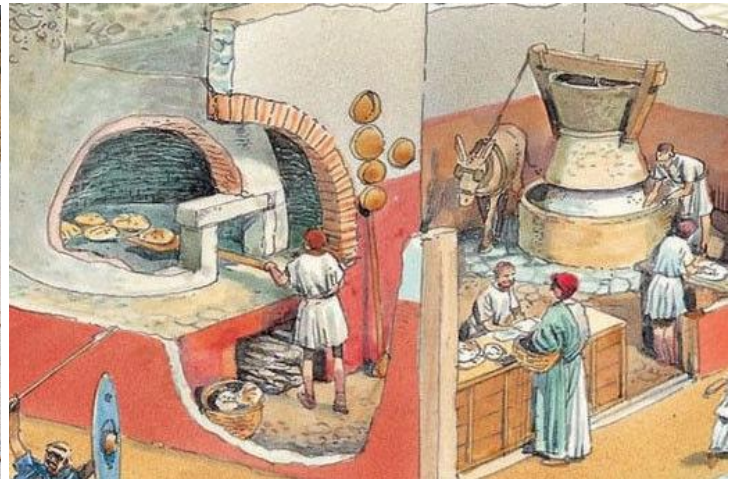
## Cuptoare și panificație la romani

Pâinea era un aliment esențial în lumea romană, în secolul II î.e.n. înlocuit terciurile ca mâncare de bază, de unde și grija împăraților la Roma de a asigura rația de cereale a populației, de unde și expresia *panem et circensem* (pâine și circ).



Pâine carbonizată descoperită la Pompeii.

Se păstrează destul de multe informații referitoare la modul în care romanii pregăteau și consumau produse de panificație. Există dovezi arheologice privind măcinarea cerealelor – cu mori masive, învârtite de către măgari, precum era cazul în brutării sau râșnițe de mână– și coacerea pâinii – în cuptoare construite din cărămizi sau lut (păstrate tot în brutării) ori mici cuptoare mobile (*clibanus*, utilizate mai ales în armată). Există și rețete de pâine și chiar pâini carbonizate descoperite la Pompeii.



*Mola manuarum* – râșniță de mână și reconstituirea unei brutării (cuptor în stânga și moară în dreapta)

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](http://www.campvirtus.ro/labirint-prin-timp)

[contact@virtusantiqua.ro](mailto:contact@virtusantiqua.ro)  
Cristian Roman: 0744997138



Mozaic cu reprezentarea unui cuptor și reinstituirea unui *clibanus*, cuptor portabil.

### Rețete de pâine

Făina de alac era principalul ingredient al pâinii romane, însă existau numeroase variante, cu secară, ovăz, orz și alte specii antice de graminee. Se folosea maia (drojdie), ulei de măsline, apă, sare și pentru produse apropiate de ceea ce denumim astăzi patiserie, eventuale condimente precum semințe de anason, migdale sau miere.

### Ștampile pentru pâine

Pâinile carbonizate dar și descoperiri arheologice constând din ștampile pentru pâine atestă această practică în Roman antică. Ștampila era de obicei marca brutarului, de cele mai multe ori un simplu nume, dar se presupune că metoda era folosită și pentru a marca de exemplu, cu numele clientului, comenzi mai mari pentru banchete private.



Ștampilă din bronz pentru pâine - AVRI V L(IS)VE(S).

*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.*