

Musée archéologique de Civaux

Evolution de l'alimentation

Fiche pédagogique

Une activité pour aborder l'évolution de l'alimentation à travers les âges et réaliser deux recettes issues de la cuisine romaine : les fruits au miel et les dattes fourrées.

Niveau collège

Durée : 1h30

Outils pédagogiques mis à disposition :

Le matériel et les aliments à cuisiner sont fournis par le musée.

Les plats sont consommés sur place.



Nous contacter :

05.49.48.34.61

musee.civaux@orange.fr

Objectifs pédagogiques :

- Aborder l'histoire à travers une thématique ludique : la cuisine
- Se donner des repères temporels grâce au diaporama évolutif de l'alimentation : de la préhistoire à l'époque contemporaine
- Acquérir des connaissances nouvelles sur la civilisation romaine et sa cuisine (vie quotidienne)

Disciplines abordées	Lien avec l'activité
Découverte du monde	<ul style="list-style-type: none">• Se questionner, tester ses connaissances• Donner des repères temporels• Développer sa curiosité
Activité manuelle	<ul style="list-style-type: none">• Réalisation de recettes simples, accessibles et gouteuses
Français	<ul style="list-style-type: none">• Enrichir son vocabulaire• Ecouter, comprendre et s'exprimer
Education civique	<ul style="list-style-type: none">• Respecter les consignes et les règles du musée• Savoir travailler en équipe, s'entraider

Déroulement de l'activité :

1. Diaporama évolutif de l'alimentation
2. Test des saveurs : découvrir et identifier différents aromates
3. Réalisation de la recette des fruits au miel
4. Réalisation de la recette des dattes fourrées
5. Dégustation des plats préparés

Nos tarifs : 2€ la ½ journée, 4€ la journée. ***Au choix : une ou deux activités par demi-journée, le tarif reste le même.***