



Mallette pédagogique Atelier Cuisine

Conçue par :

St. Zugmeyer (AMU)

M.-L. Courboulès (MDAA)

T. André (RHEA)

M. Chérubini

S. Herrera

E. Pailler

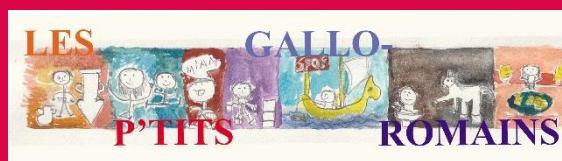
T. Rondini

2021

Les p'tits gallo – romains

<https://ptitgallromains.hypotheses.org/>

ptitsgalloromains@yahoo.com



Inventaire de la mallette - Atelier Cuisine -

Cette mallette comporte deux types de matériels pédagogiques :

- du matériel destiné à être conservé par l'école/les élèves
- du matériel prêté pour la semaine d'atelier qui doit être rendu **en bon état, propre et emballé correctement.**
NE PAS METTRE AU LAVE-VAISSELLE !

A CONSERVER :

- **Livrets destinés aux élèves :**
 - 1 livret Inrap « Découvre l'archéologie avec Tip Taupe »
 - 1 livret MDAA « la cuisine romaine »
- **Supports pour la classe :**
 - 2 frises chronologique (Inrap)
- **Livres destinés aux l'école** (1 exemplaire par école) :
 - L'archéologie à petits pas de R. de Filippo et R. Garrigue
 - La Gaule Romaine à petits pas de O. Blin et B. Lefort
 - Les Romains de E. Dars et E. Teyssier
 - La maison romaine de J.-P. Adam
 - Le latin de cuisine de M. Chérubini



A RENDRE :

- **Jeux :**
 - Le quizz des fruits et des légumes (28+2 cartes et 3 A4)
 - La boîte du quizz des odeurs
- **Pour la cuisine :**
 - 26 petits mortiers et 1 grand mortier pour la maîtresse.
 - 26 pilons en bois
 - 25 cuillères en bois
 - 1 imitation de cuillère romaine en impression 3d
 - 12 petites coupelles pour mettre les ingrédients
 - 2 plats pour mettre les dattes pour le goûter
 - 1 *fac simile* de cruche romaine
 - 25 gobelets en terre cuite imitation sigillée



A MANGER !

Ingrédients :

- Dattes, abricots secs, raisins secs, noix, poudre d'amande, miel, poivre
- Jus de raisin et jus de pomme pour le goûter

A PLANTER !

Graines de livèche

Pour faire cours !

4 fiches illustrées plastifiées