

Ce soir, nous allons manger...

Vous allez régaler vos invités avec cette délicieuse recette. Mais comment la préparer ?

1. Faites d'abord la liste des **ingrédients** (facile ! Ce sont des **noms** !).
2. Cherchez ensuite **comment les cuisiner** (encore plus facile ! Il faut chercher des **verbes** conjugués à la 2^{ème} personne du singulier).

Aidez-vous du dictionnaire pour vérifier.

3. Vous êtes prêts ? Ecrivez maintenant la recette en vous aidant des mots que vous venez de relever. Pas besoin de traduire !

Perna

Pernam, ubi eam cum caricis plurimis elixaveris et tribus lauri foliis. Detracta cute, tessellatim incidis et melle complebis. Deinde farinam oleo subactam conteres et ei corium reddis ut, cum farina cocta fuerit, eximas furno ut est, et inferes.

Pernae cocturam : Ex aqua cum Caricis cocta simpliciter, ut solet, inlata cum buccellis, caroeno vel condito. Melius, si cum musteis.

Apicius, *De re coquinaria*, VII.

Carotae seu pastinacae

Carotas elixatas concisas in cuminato oleo modico coques et inferes. Cuminatum conciliorum facies.

Apicius, *De re coquinaria*, III.

In omne genus conciliorum

Piper, ligusticum, petroselinum, mentam siccam, cuminum plusculum, mel, liquamen. Si voles, folium et malabatum addes.

Apicius, *De re coquinaria*, IX.

Patina versatilis

Nucleos pineos, nuces fractas, attorrebis eas, teres cum melle, pipere, liquamine, lacte, ovis, modico mero et oleo.

Apicius, *De re coquinaria*, IV.

Patina de piris

Pira elixa et purgata e medio teres cum pipere, cumino, melle, passo, liquamine, oleo modico. Ovis missis, patinam facies, piper super asparges et inferes.

Apicius, *De re coquinaria*, IV.

Tyropatinam

Accipies lac. Adversus quod patinam aestimabis, temperabis lac cum melle quasi ad lactantia, ova quinque ad sextarium mittis, si ad eminam, ova tria. In lacte dissolvis ita ut unum corpus facias, in cumana colas et igni lento coques. Cum duxerit ad se, piper aspargis et inferes.

Apicius, *De re coquinaria*, VII.

Dulcia

Musteos Afros optimos rades et in lacte infundis. Cum biberint, in furnum mittis, ne arescant, modice. Eximes eos calidos, melle perfundis, compungis ut bibant. piper aspargis et inferes.

Apicius, *De re coquinaria*, VII.

Dulcia

Piper, nucleos, mel, rutam et passum teres, cum lacte [et] tracta coques. Coagulum coque cum modicis ovis. Perfusum melle, aspersum inferes.

Apicius, *De re coquinaria*, VII.

Ova spongia ex lacte

Ova quattuor, lactis heminam, olei unciam in se dissolvis, ita ut unum corpus facias. In patellam subtilem adicies olei modicum, facies ut bulliat, et adicies impensam quam parasti. Una parte cum fuerit coctum, in disco vertes, melle perfundis, piper adspargis et inferes.

Apicius, *De re coquinaria*, VII.

Ninufal ex iecineribus et pulmonibus leporis

Adicies caccabum liquamen, vinum, oleum, cocturam, porrum et coriandrum concisum, isicia minuta, spatulam porcinam coctam tessellatim concisam, et in eundem caccabum inmittes. Dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, ius de suo sibi, vino et passo temperabis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractam confringes et ex ea obligas. Piper aspargis et inferes. *Apicius, De re coquinaria, IV.*

Pafina rosarum

Accipies rosas et exfoliabis, album tolles, mittes in mortarium, suffundes liquamen, fricabis. Postea mittes liquaminis ciatum unum semis et sucum per colum colabis. Accipies cerebella quattuor, enervabis et teres piperis scripulos octo, suffundes ex suco, fricabis. Postea ova octo frangis, vini ciatum unum semis et passi ciatum unum, olei modicum. Postea patinam perungues et eam impones cineri calido, et sic impensam supra scriptam mittes. Cum cocta fuerit in thermospodio, piperis pulverem super asparges et inferes. *Apicius, De re coquinaria, IV.*