

Romeinen en hun cijfers

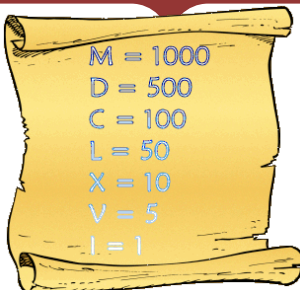
Wat ga jij doen?

Jij vindt het vast leuk om te rekenen. Wij hebben de getallen van 0 t/m 9 waarmee we rekenen. De Romeinen rekenden met Romeinse cijfers.

Jij gaat aan de slag met deze Romeinse cijfers. Eerst bedenk je 10 verhaaltjessommen en daarna ga je deze sommen beantwoorden, maar dit doe je wel met Romeinse cijfers. Hiernaast en hieronder zie je de Romeinse cijfers.

Wat heb je nodig?

- Papier
- Pen



Aan de slag!

Stap 1: Bedenk 10 verhaaltjessommen. Je mag helemaal zelf weten waar de verhaaltjessommen over gaan, maar er moet wel echt een som in zitten. Bijvoorbeeld: Ik ben geboren in 2004 en het is nu 2014. Hoeveel jaar ben ik? Je mag sommen maken met plus, min, keer of delen.

Stap 2: Zet nu de som van het verhaaltje in Romeinse cijfers. Geef ook antwoord in Romeinse cijfers.

Stap 3: Laat nu een klasgenootje jouw sommen maken. De antwoorden moeten natuurlijk wel in Romeinse cijfers. Lukt het ze net zo goed als bij jou?

Heel veel succes!

Romeinen en hun eten

Wat ga jij doen?

Jij vindt het vast leuk om in de natuur te zijn. De Romeinen haalden veel van wat ze aten ook uit de natuur. Wij hebben het gemakkelijk en kopen alles wat we nodig hebben in de supermarkt, maar voor hen was het nog lastiger.

Jij gaat uitzoeken welke producten van het recept dat hiernaast staat allemaal uit de natuur werd gehaald. Je zoekt ook uit of deze producten ook nu nog in Nederland in de natuur zijn te vinden. Alle informatie verwerk je in een mooie poster.



Wat heb je nodig?

- Computer
- Eventuele informatieve boeken
- A3-Papier
- Pen

Epithyrum (olijven tapenade)

Olijven vormde een vast onderdeel van het voorgerecht. Zwarte en groene olijven werden op dezelfde manier gezouten als tegenwoordig en werden zonder verdere voorbereiding opgediend. Soms ontpitte men de olijven en maakte ze fijn tot een soort van tapenade.

Voor de epithyrum zijn de volgende ingrediënten nodig:

Ontpitte zwarte olijven
Ontpitte groene olijven
Koriander
Komijn
Olijfolie
Venkel(zaad)
Azijn
Munt



Zoals in alle overgeleverde recepten uit de Romeinse tijd staan er geen hoeveelheden bij. Hak de olijven apart van elkaar fijn, alvorens ze te mengen. Zo behouden beiden hun eigen kleur. Verder is het de kunst het kruidenmengsel zó samen te stellen, dat geen van de kruiden overheerst en ze alle tezamen precies tegen de olijven opgewassen zijn. De azijn - wees voorzichtig! - zorgt voor een frisheid waardoor dit een heerlijk voorgerecht word.

Aan de slag!

Stap 1: Bekijk het recept hierboven en zoek uit welke grondstoffen er nodig zijn voor de producten (waar groeit het en hoe?) Wat valt er op aan de producten die de Romeinen gebruiken?

Stap 2: Zoek nu uit of deze producten (of de grondstoffen, waar het dus van gemaakt wordt) ook in Nederland groeien.

Stap 3: Verwerk nu al je informatie in een mooie poster. Gebruik ook tekeningetjes of plaatjes om je informatie te verduidelijken.

Heel veel succes!