

SATVRNALIAE MMXVI : « Bene edite, discipuli discipulaeque ! » (Latin 5eme)

Attendus de fin de cycle ciblés :

- lire oralement un texte en latin.
- Comprendre globalement un texte authentique simple.
- Traduire individuellement un texte authentique court et accessible.

I) Patina cotidiana (Apicius, De re coquinaria, IV, II, 1)

Cerebella elixata teres. Tum piper, cuminum, laser cum liquamine, careno, lacte et ovis ad ignem lenem vel ad aquam calidam coques.

<p>TOUS LES VERBES SONT A LA 2EPS DU FUTUR.</p> <p>coquo, is, ere: <u>cuire, faire cuire</u> tero, is, ere : <u>broyer</u></p>	<p>carenum, i, n : <u>vin doux</u> (réduit par la cuisson) cerebellum, i, n : <u>cervelle</u> cuminum, i, n : <u>cumin</u> ignis, is, m : <u>feu</u> lac, lactis, n : <u>lait</u> laser, eris, n : <u>laser</u> (résine aromatique d'une plante) liquamen, inis, n : <u>garum, liquide, jus</u> ovum, i, n : <u>œuf</u> patina, ae, f : <u>sorte de flan.</u> piper, eris, n. : <u>poivre</u></p>	<p>calidus, a, um : <u>chaud</u> cotidianus, a, um : <u>quotidien</u> elixatus,a,um : <u>bouilli, cuit</u> lenis, e : <u>doux</u></p> <p>cum + ablatif : <u>avec</u> ad + accusatif : <u>vers, dans</u> tum : <u>ensuite, alors.</u></p>
--	--	---

II) Patina de piris: (Apicius, De re coquinaria, IV,II,35)

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

<p>TOUS LES VERBES SONT A LA 2EPS DU FUTUR.</p> <p>aspergo, is, ere : <u>répandre</u> facio, is, ere, feci, factum : <u>faire</u> infero, fers, ferre, tuli, latum : <u>incorporer, mettre dans</u> tero, is, ere : <u>broyer</u></p>	<p>cuminum, i, n : <u>cumin</u> ignis, is, m : <u>feu</u> liquamen, inis, n : <u>garum, liquide,</u> mel, mellis, n : <u>miel</u> oleum, i, n : <u>huile</u> ovum, i,n : <u>œuf</u> passum, i,n : <u>vin doux</u> patina, ae, f : <u>sorte de flan</u> pirum,i,n : <u>poire</u> piper, eris, n : <u>poivre</u></p>	<p>elixus, a, um : <u>bouilli</u> modicus, a, um : <u>modéré, léger</u> missus, a, um : <u>mêlé, incorporé</u> <i>ovis missis : une fois les œufs mélangés/battus.</i> purgatus,a, um : <u>nettoyé, lavé</u></p> <p>ex medio (ablatif) : <u>par le milieu</u> super : <u>au-dessus</u></p>
---	---	---

III) Dulcia. (Apicius, De re coquinaria, 297)

Musteos Afros optimos rades et in lacte infundis. [Cum biberunt], in furnum modice mittis. Eximes musteos calidos, melle perfundis. Piper aspergis et inferes.

<p>TOUS LES VERBES SONT A LA 2EPS DU FUTUR.</p> <p>aspergo, is, ere: <u>saupoudrer</u> bibo, is, ere : <u>boire</u></p>	<p>dulcia, orum, n.plu. : <u>les gâteaux</u> furnus, i, m : <u>four</u> lac, lactis, n : <u>lait</u> mel, mellis, n : <u>miel</u></p>	<p>calidus, a, um : <u>chaud</u> optimus, a, um : <u>très bon, le meilleur</u> (superlatif de <i>bonus, a, um</i>)</p>
---	--	---

<p>eximo, is, ere : <u>ôter, retirer</u> infero, es, ferre, tuli, illatum : <u>servir</u> infundo, is, ere : <u>arroser,</u> mitto, is, ere : <u>placer</u> perfuno, is, ere : <u>inonder, arrosier</u> rado, is, ere : <u>raser</u></p>	<p>musteus, i, m : <u>pain doux</u> piper, eris, n : <u>poivre</u></p>	<p><i>[cum biberunt] : quand ils auront imbibé</i></p> <p>in (+ ablatif ou + accusatif) : <u>dans</u> modice, (adv.) : <u>modérément</u></p>
---	---	---

IV) Tyropatinam (Apicius, *De re coquinaria*, 302)

Lac accipies, lac temperabis, cum melle et ova quinque mittes. In lacte ova dissolvis ita ut unum corpus facias, et igne lento coques. Piper aspargis et inferes.

<p>TOUS LES VERBES SONT A LA 2EPS DU FUTUR.</p> <p>accipio, is, ere, cepi, ceptum : <u>prendre</u> aspargo, is, ere : <u>sauipoudrer</u> coquo, is, ere, coxi, coctum : <u>cuire</u> dissolvo, is, ere : <u>rompre, casser</u> infero, es, ferre, tuli, illatum : <u>servir</u> tempero, a, are, avi, atum : <u>chauffer</u></p>	<p>ignis, is, m : feu lac, lactis, n : le lait mel, mellis, n : le miel ovum, i, n. : l'œuf piper, eris, n : le poivre</p>	<p>lentus, a, um : <u>lent</u></p> <p>ita ... ut + subj : de telle sorte que → <i>ita ut unum corpus facias : jusqu'à ce que tu obtiennes un mélange homogène</i></p> <p>quinque, adj. invariable : <u>cinq</u></p>
--	--	--

V) Dulcia piperata : (Apicius, *De re coquinaria*, Livre VII)

Cum pipere, mel, merum, passum, puleium mittes. Eo, nucleos, nuces, alicam elixatam, concisas abellanas tostas adjicies et inferes.

<p>TOUS LES VERBES SONT A LA 2EPS DU FUTUR.</p> <p>adjicio, is, ere : <u>ajouter.</u> facio, is, ere, feci, factum : <u>faire</u> infero, fers, ferre : <u>incorporer, mettre dans</u> mitto, is, ere : <u>prendre; placer</u></p>	<p>abellana, ae, f : <u>noisette</u> alica, ae, f : <u>semoule.</u> dulcia, orum, n.plu. : <u>les gâteaux</u> mel, mellis, n : <u>miel</u> merum, i, n : <u>vin pur.</u> nucleus, I, m : <u>amande</u> nux, nucis, f : <u>noix.</u> passum, i, n : <u>vin doux</u> piper, eris, n : <u>poivre</u> puleium, i, n : <u>menthe.</u></p>	<p>conciusus, a, um : coupé ; elixatus, a, um : bouilli tostus, a, um : séché.</p> <p>cum + ablatif : <u>avec.</u> eo : <u>là.</u></p>
--	---	---

VI) Apothermum : (Apicius, *De re coquinaria*, II)

Apothermum sic facies : alicam elixam cum nucleis in aqua et in lacte infundes, ut ad candorem pariter sit. Eo, miscebis uvam passam, carenum vel passum. Super piper asperges et in boletare inferes.

<p>TOUS LES VERBES SONT A LA 2EPS DU FUTUR.</p>	<p>alica, ae, f : <u>semoule.</u> apothermum, i, n : plat froid. aqua, ae, f : <u>eau.</u></p>	<p>elixus, a, um : bouilli eo : <u>là ; y.</u></p>
--	--	---

aspergo, is, ere : <u>répandre</u> facio, is, ere, feci, factum : <u>faire</u> . infero, fers, ferre, tuli, latum : <u>mettre</u> <u>dans</u> ; <u>servir</u> . infundo, is, ere : <u>verser dans</u> (+ accusatif) misceo, es, ere : <u>mélanger</u>	Boletar, aris, n: verrine, verre. carenum, I, n: <u>vin léger</u> . lac, lactis, n : <u>le lait</u> . ovum, i,n : <u>oeuf</u> passum, i,n : <u>vin doux</u> piper, eris, n : <u>poivre</u> uva, ae, f : <u>raisin</u> . → uva passa : <u>raison sec</u> .	sic : <u>ainsi</u> super : <u>au-dessus</u> . vel : <u>ou</u> <i>ut ad candorem pariter sit = jusqu'à ce que le mélange soit d'une blancheur homogène.</i>
--	--	---

VII a) Pepones et melones:(Apicius, *De recoquinaria*, Livre IV)

Pepones melonesque secabas : piper, puleium, mel, liquamen, acetumque miscebis.

b) Caprea assa in jure. (Apicius, *De re coquinaria* , Livre VIII)

Piper, condimentum, cepam, mel, liquamen, oleum modice miscebis. Super capream assam profundes.

TOUS LES VERBES SONT A LA 2EPS DU FUTUR. misceo, es, ere : <u>mélanger</u> profundo, is, ere : <u>verser</u> seco, as, are : <u>couper en tranches</u> .	acetum, i, n: <u>vinaigre</u> . caprea, ae, f: chevreuil. cepa, ae, f: <u>oignon</u> condimentum, i, n: <u>épice</u> jus, uris, n (ici à <i>l'ablatif</i>): <u>jus de viande</u> . liquamen, inis, n : <u>garum, liquide</u> , mel, mellis, n : <u>miel</u> melo, nis, m: <u>le melon</u> oleum, i, n : <u>huile</u> pepo, onis, m : <u>pastèque</u> piper, eris, n : <u>poivre</u> puleium, i, n : <u>menthe</u> .	assus, a,um : <u>rôti</u> modice, (adv). : <u>modérément</u> super (+ accusatif) : <u>sur ; au-dessus</u>
--	---	---

Groupe 1 :	Groupe 2 :
Groupe 3 :	Groupe 4 :
Groupe 5 :	Groupe 6 (x3) :
Groupe 7:	

CONSIGNES.

Etape I. En binôme, vous allez tout d'abord avoir la charge d'un des textes latins ci-dessus à construire, à traduire puis à présenter à l'oral à la classe. Comme d'habitude, la phase d'analyse grammaticale sera attentive et à respecter lors de la traduction.

Etape II. Une fois votre présentation orale effectuée et tous les textes corrigés, chaque groupe aura à s'enregistrer à l'aide du logiciel Audacity déjà utilisé (ou au pire, à l'aide du magnétophone intégré à votre téléphone). Nous réaliserons ainsi une petit « audiothèque » de recettes romaines (**document autorisation « captation de la voix » à remplir par vos parents pour le.....**)

Grille d'évaluation notée : activité « recettes romaines » (Latin 5eme)

DISCIPVLORVM NOMINA :

		discipulus/-a I :	discipulus/-a II :
ECRIT	Identification des verbes /2		
	Identification des groupes de mots allant ensemble. /2		
	Identification des cas, genre et nombre. /2		
	Traduction proposée /2		
ORAL	<u>Présentation à la classe.</u> - lecture du texte latin (répartition) /2 - explications claires /2 - explications justes et/ou capacité de se corriger. /2		
	<u>Enregistrement « audio ».</u> - qualité de la prononciation /2 - qualité de l'articulation /2 - prise en main du logiciel « Audacity » /1		
Investissement général : /1			
		<u>NOTA D.1 :</u>	<u>NOTA D.2 :</u>

AESTIMATIO :

Grille d'évaluation par compétences : « recettes romaines Latin 5eme ».

DISCIPULORVM NOMINA :

PRESTATION ORALE

discipulus/-a I :

discipulus/-a II :

Lecture du texte latin.

Explications claires, justes et/ou capacité de se corriger.

Prise en compte du public, reformulation.

Expression et langage adoptés.

Enregistrement « audio ».

- qualité de la prononciation

- qualité de l'articulation

- prise en main du logiciel « Audacity

CONTENU.

Identification des verbes.

Identification des groupes de mots allant ensemble.

Identification des cas, genre et nombre

Traduction proposée.

Investissement général.

	MI	MF	MS	TBM	D.1	D.2
D1 (1.1.1). Être capable d'une prise de parole continue (<i>articulation, éloquence...</i>)	Oral trop bref, trop peu de contenu, aucune articulation, volume inadapté.	Oral très incomplet donc bref, articulation et/ou audibilité à améliorer.	Oral de longueur correcte, bonne articulation, effort d'audibilité.	Oral de bonne longueur, très bonne éloquence générale.		
D1. (1.1.3). Faire preuve d'une relative liberté par rapport à ses notes de préparation (<i>prise en compte du public et des conseils...</i>)	Aucune reformulation, sans se détacher de ses notes, pas de connexion avec le public.	Notes globalement lues et trop peu reformulées, peu d'échange avec le public.	Quelques réels efforts pour reformuler et établir un contact avec le public.	Vraie reformulation des notes, prise en compte du public.		
D1 (1.3.1). Comprendre un texte inconnu en s'appuyant sur des éléments d'analyses précis (<i>traduction du texte latin</i>)	Texte latin pas du tout compris.	Texte latin peu compris, des contresens, des erreurs fréquentes et des éléments importants oubliés.	Texte compris, quelques erreurs ou éléments oubliés, mais l'essentiel a été restitué.	Texte très bien (voire finement) compris, éléments parfaitement restitués.		
D1. (1.6.4). Analyser les propriétés d'éléments linguistiques en les référant à un système de langue (<i>construction du texte latin</i>)	Mauvaise identification des groupes linguistiques.	Trop peu d'identification et d'analyse verbale/nominale, grammaticale.	De bons efforts de construction et d'analyses grammaticales, identification de nombreux éléments.	Excellente construction et analyse grammaticales, bonne identification des éléments.		
D1. (4.2). Oraliser un texte littéraire en mobilisant les techniques appropriées (<i>enregistrement, après autorisation écrite des responsables</i>).	Prestation orale enregistrée non faite ou « bâclée », aucun effort de mise en voix ou de diction.	Prestation orale assez peu mise en valeur, trop peu d'effort de mise en voix ou de diction.	Bonne mise en voix du texte latin et de sa traduction, quelques efforts d'intonation.	Mise en voix de qualité, un véritable effort d'intonation en Latin comme en Français.		
D2.2 Coopérer et réaliser des projets.	Binôme/groupe qui n'a pas fonctionné (conflits, trop de déconcentration).	Binôme/groupe qui a fonctionné difficilement.	Binôme/groupe a l'ambiance de travail satisfaisante (malgré un peu de déconcentration).	Binôme/groupe a l'ambiance de travail excellente et efficace		
D2.4. Mobiliser des outils numériques pour échanger, communiquer (<i>logiciel, enregistrement</i>)						

Correction (à l'issue de la séance de construction/traduction faite en classe)

Texte 1 : « **Flan quotidien** ». Tu broieras les cervelles bouillies, alors tu cuiras le poivre, le cumin, la résine avec du garum, du vin doux, du lait des œufs sur un feu doux ou dans de l'eau chaude.

Texte 2 : « **Flan aux poires** ». Tu broieras les poires bouillies et nettoyées en leur milieu (vidées) avec du poivre, du cumin, du miel, du vin, du *garum*, de l'huile d'olive en quantité modérée. Tu feras une patina avec des œufs, tu saupoudreras du poivre sur le dessus et tu serviras.

Texte 3 : « **Desserts** ». Tu prendras les meilleurs petits pains d'Afrique doux (pains briochés) et tu les arroseras (imbiber) dans le lait. Lorsqu'ils auront bu, tu les enverras dans le four modérément. Tu retireras ceux-ci quand ils seront chauds, tu inonderas avec le miel. Tu saupoudreras de poivre et tu serviras.

Texte 4 : « **Flan de Tyr** ». Tu prendras du lait, tu mêleras au lait du miel, et tu ajouteras cinq œufs. Tu les battras dans le lait jusqu'à complet mélange, tu feras cuire à feu doux. Tu répandras du poivre et tu serviras.

Texte 5 : « **Douceur poivrée** ». Avec du poivre, tu mélangeras du miel, du vin brut, du vin doux et de la menthe. Là, tu ajouteras des amandes, des noix, de la semoule bouillie, des noisettes coupées séchées et tu serviras.

Texte 6 : « **Entrée froide** ». Tu prépares ainsi une entrée froide : tu mets de la semoule bouillie avec des amandes dans de l'eau et du lait, [jusqu'à ce que le mélange soit d'une blancheur homogène]. Là, tu mélangeras du raisin sec, du vin léger et du vin doux. Tu répands par-dessus du poivre et tu sers dans un verre.

Texte 7 :

a) « **Pastèques et melons** ». Tu couperas en tranches des pastèques et des melons ; tu mélangeras du poivre, de la menthe, du miel, du garum et du vinaigre.

b) « **Chevreuril rôti en sauce** ». Tu mélangeras du poivre, des épices, de l'oignon, du miel, du garum et un peu d'huile. Tu verseras (ce mélange) sur le chevreuril rôti.

Autres recettes latines à essayer pour les « fêtes » :

<http://www.domainelacroixdubattut.com/recettes-romaines.html>