

ICH KAM, SAH UND KAPIERTE:

„Blau in seiner schönsten Form!“

Genauer: Das „Blaue Boot“
(Fundort: St. Aldegund/Mosel)

Foto: GDKE, U. Pfeuffer



Vorschläge für Deine Beschäftigung mit dem „Blauen Boot“

1. Kennst Du weitere besonders einzigartige und dadurch kostbare Objekte aus Glas (oder anderem Material). Du kannst sie sicherlich auch in Büchern oder dem Internet finden. Fertige eine Liste nach dem folgenden Beispiel an:

Name des Objekts	Material	Alter	Besonderheiten	Das Objekt befindet sich in ...
„Blaues Boot“	Glas	Ungefähr 1800 Jahre	In Form und Farbe einzigartig auf der Welt	Koblenz, Landesmuseum

2. Blau ist nicht gleich Blau!
Schreibe die Namen von mindestens 20 Blautönen auf, z.B. Himmelblau, Wasserblau, Taubenblau, ...
3. Vergleiche das Boot mit der Form einer heutigen Saucière (sprich: Sossi-är). Was fällt Dir auf?

4. Wenn das Blaue Boot zu römischer Zeit auf dem Tisch stand, werden bestimmt auch die anderen Geschirrtile und Bestecke besonders schön gewesen sein!
Möchtest Du selbst zu einem bestimmten Anlass mal einen ganz besonders schönen Tisch decken?
5. Die folgenden Speisen könnten gut im Blauen Boot serviert worden sein. Hier die entsprechenden römischen Kochrezepte:

Dieses Rezept findet sich im Gedicht eines Dichters im Buch „Appendix Virgiliana“ (Übersetzung: Richard Heinze, 1972):

„Moretum“ – Kräuterkäse

Du brauchst:

- 1 Esslöffel gehacktes Selleriegrün
- 2 Esslöffel gehacktes Koriandergrün
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 250 Gramm Schafskäse
- 5 Esslöffel Olivenöl
- ½ Esslöffel Weinessig
- Beilage: Knuspriges Brot

So wird´s:

Alles Zutaten gut vermischen. Daraus mundgerechte Kugeln formen. Mit Brot genießen. Vorsicht: Danach niemanden anhauchen!

Das zweite Rezept stammt aus dem Buch „De agri cultura“ des römischen Autors Marcus Portius Cato Censorius:

„Globi“ - Mohnknödel

Du brauchst:

- 200 Gramm Weizen- oder Dinkelgries
- 300 Gramm Frischkäse oder Quark (mind. 20 % Fettgehalt)
- Olivenöl
- flüssigen Honig
- Mohn

So wird´s gemacht:

- Gries und Käse mischen

- Daraus kleine Kugeln formen
- Öl in einer Pfanne erhitzen, die Globi darin braten, häufig wenden
- Wenn sie leicht braun sind, herausnehmen
- Globi mit Honig beträufeln und mit Mohn bestreuen

Du kannst die Globi warm und kalt essen; sie waren ein beliebter Nachtisch der reichen Römer.

Tipp von uns: Mische noch etwas Honig in den Teig selbst.