

ARCHEOkost

- We maken samen een middeleeuws soepje, bij voorkeur op een houtvuurtje in de buitenlucht. Wat ging er destijds allemaal in zo'n soepje, wat at men (en vooral ook: wat at men niet), hoe verschilt onze voorraadkast van die van onze voorouders, hoe kwamen de spijzen op tafel, ... Nadien smullen we het soepje lekker op.
- Al doende leren de leerlingen over voeding doorheen de eeuwen. Ik heb het met hen over etensresten en allerlei soorten kook- en eetgerei die worden aangetroffen bij archeologisch onderzoek en wat we daaruit kunnen leren, vergeten groenten en fruit, vasten, bewaar- en bereidingsmethoden, hongersnood, gezondheid, handelsroutes en nog veel meer. Dit soort sessies/activiteiten duurt al snel een halve dag: uitleg, eventueel vuurtje stoken, groenten wassen en snijden, soepje koken en opeten, ...



Bart Robberechts | *onafhankelijk adviseur archeologie*

Hoogveldweg 40, 3012 Leuven

+32 (0)496 61 67 60 | BE 0677.900.633

info@archeoproof.be | www.archeoproof.be

