Gymnasium Fridericianum Erlangen
Humanistisches Gymnasium
Sebaldusstraße 37, 91058 Erlangen
Tel. 09131/34106

Ars coquendi: Römische Kochkunst

Spielidee

Drei Köche (Sklaven) versuchen, die Gunst des Herren für sich zu gewinnen, indem sie möglichst viele gute Speisen zubereiten. Sie nehmen sich aber gegenseitig die Zutaten weg ...

Spielregel

3 Spieler sitzen um einen Tisch. Gespielt wird im Uhrzeigersinn.
Jeder Spieler erhält 8 Karten.
Auf jeder Karte steht das Rezept, in dem die vier benötigten Zutaten fett gedruckt sind. Darunter ist die Zutat abgebildet, die diese Karte symbolisiert. In der unteren Hälfte jeder Spielkarte befindet sich ein lateinischer Satz aus vier Wörtern.
Wer am Zug ist, fragt einen beliebigen Mitspieler: „Spieler X, hast du eine Zutat zum Rezept Y?“
Wenn der Gefragte keine Karte zu diesem Rezept auf der Hand hat, kommt der nächste Spieler zum Zug.
Wenn der Gefragte eine Karte zu diesem Rezept hat, legt er diese auf den Tisch. (Wenn er mehrere Karten zu diesem Rezept hat, wählt er eine davon aus). Derjenige, der gefragt hat, muss nun das golden eingefärbte lateinische Wort grammatikalisch mit den darunter geforderten Fachbegriffen bestimmen. Zusätzlich kann vor dem Spiel vereinbart werden, ob er dann auch den Satz übersetzen muss.
Wenn die Fachbegriffe (und die Übersetzung) richtig sind, bekommt der Spieler diese Zutaten-Karte und darf denselben oder einen anderen Mitspieler nach weiteren Karten (zu diesem oder einem anderen Rezept) fragen.
Wenn bei der Lösung ein Fehler gemacht wurde, bekommt der Spieler die Karte nicht und der links von ihm sitzende Mitspieler ist am Zug.
Wenn der Spieler, der am Zug ist, selbst keine Karte mehr auf der Hand hat, kann er einen Mitspieler auch ganz allgemein bitten: „Gib mir eine Karte von irgend einem Rezept!“
Wer am Zug ist und alle 4 Karten (Zutaten) für ein Rezept gesammelt hat, legt diese offen vor sich auf den Tisch.
Kurzversion des Spiels: Gewonnen hat, wer als erster zwei vollständige Rezepte (8 Karten) gesammelt hat.
Langversion: Gewonnen hat, wer am meisten Rezepte hat, nachdem alle Rezepte gesammelt und auf den Tisch gelegt sind.

Die lateinischen Beispielsätze entsprechen dem Kenntnisstand von Campus B Kap. 9 und haben inhaltlich nichts mit den Rezepten zu tun.
Die Übersetzung der Rezepte (stark gekürzt) ist entnommen aus: E. Alföldi-Rosenbaum, Das Kochbuch der Römer. Rezepte aus der „Kochkunst“ des Apicius, Zürich / München 1989[9].
Um urheberrechtliche Schwierigkeiten zu vermeiden, sind hier alle Bilder aus Spielregel und Spielkarten gelöscht. Diese können im Internet aufgerufen und wieder ergänzt werden.

Der Autor dieses Quartettspiels wünscht dir viel Freude und Erfolg in Latein
und freut sich über Verbesserungsvorschläge und andere Rückmeldungen:
kuen@gymnasium-fridericianum.de

ARS COQUENDI

Gekochte Rüben

Koche die **Rüben**. Dann stampfe im Mörser **Kümmel**, Raute und **Laserwurzel**. Füge Honig, **Essig**, Liquamen und etwas Öl hinzu.

Rüben

Nunc villam avi intro.

Wortart ?

ARS COQUENDI

Gekochte Rüben

Koche die **Rüben**. Dann stampfe im Mörser **Kümmel**, Raute und **Laserwurzel**. Füge Honig, **Essig**, Liquamen und etwas Öl hinzu.

Kümmel

Nunc **villam** avi intro.

Wortart ?

Genus ?

ARS COQUENDI

Gekochte Rüben

Koche die **Rüben**. Dann stampfe im Mörser **Kümmel**, Raute und **Laserwurzel**. Füge Honig, **Essig**, Liquamen und etwas Öl hinzu.

Laser-
wurzel

Nunc villam **avi** intro.

Kasus ?

Numerus ?

ARS COQUENDI

Gekochte Rüben

Koche die **Rüben**. Dann stampfe im Mörser **Kümmel**, Raute und **Laserwurzel**. Füge Honig, **Essig**, Liquamen und etwas Öl hinzu.

Essig

Nunc villam avi **intro**.

Person ?

Satzgliedfunktion ?

ARS COQUENDI

Hase in Sauce

Übergieße den gekochten **Hase**n mit einer Sauce aus **Pfeffer**, **Datteln**, Laser, **Rosinen**, Liquamen und Öl.

Hase

Sed puellae tacere debent.

Wortart ?

ARS COQUENDI

Hase in Sauce

Übergieße den gekochten **Hase**n mit einer Sauce aus **Pfeffer**, **Datteln**, Laser, **Rosinen**, Liquamen und Öl.

Pfeffer

Sed **puellae** tacere debent.

Kasus ?

Satzgliedfunktion ?

ARS COQUENDI

Hase in Sauce

Übergieße den gekochten **Hase**n mit einer Sauce aus **Pfeffer**, **Datteln**, Laser, **Rosinen**, Liquamen und Öl.

Datteln

Sed puellae **tacere** debent.

Nominalform des Verbs ?

ARS COQUENDI

Hase in Sauce

Übergieße den gekochten **Hase**n mit einer Sauce aus **Pfeffer**, **Datteln**, Laser, **Rosinen**, Liquamen und Öl.

Rosinen

Sed puellae tacere **debent**.

Numerus ?

Konjugation ?

ARS COQUENDI

Spanferkel mit Füllung

Trockne das ausgenommene **Ferkel**. Stampfe Pfeffer, **Honig** und **Wein**. Mische trockenen **Mehlteig** dazu. Koche diese Masse und fülle das Ferkel damit. Backe es im Backofen.

Ferkel

Para domino cibos, serve!

Modus ?

Numerus ?

ARS COQUENDI

Spanferkel mit Füllung

Trockne das ausgenommene **Ferkel**. Stampfe Pfeffer, **Honig** und **Wein**. Mische trockenen **Mehlteig** dazu. Koche diese Masse und fülle das Ferkel damit. Backe es im Backofen.

Honig

Para **domino** cibos, serve!

Kasus ?

Satzgliedfunktion ?

ARS COQUENDI

Spanferkel mit Füllung

Trockne das ausgenommene **Ferkel**. Stampfe Pfeffer, **Honig** und **Wein**. Mische trockenen **Mehlteig** dazu. Koche diese Masse und fülle das Ferkel damit. Backe es im Backofen.

Wein

Para domino **cibos**, serve!

Kasus ?

Deklination ?

ARS COQUENDI

Spanferkel mit Füllung

Trockne das ausgenommene **Ferkel**. Stampfe Pfeffer, **Honig** und **Wein**. Mische trockenen **Mehlteig** dazu. Koche diese Masse und fülle das Ferkel damit. Backe es im Backofen.

Mehl-teig

Para domino cibos, **serve**!

Kasus ?

Numerus ?

ARS COQUENDI

Suppe à la Iulianus

Weiche groben **Grieß** in Wasser ein. Koche diesen und füge **Öl** dazu. Hacke 2 gekochte **Hirn**e und Fleisch. Dazu Pfeffer, **Liebstöckel**, Fenchelkörner, Liquamen und Wein. Koche alles.

Grieß

Amicos et amicas delectas.

Kasus ?

Satzgliedfunktion ?

ARS COQUENDI

Suppe à la Iulianus

Weiche groben **Grieß** in Wasser ein. Koche diesen und füge **Öl** dazu. Hacke 2 gekochte **Hirn**e und Fleisch. Dazu Pfeffer, **Liebstöckel**, Fenchelkörner, Liquamen und Wein. Koche alles.

Öl

Amicos **et** amicas delectas.

Wortart ?

ARS COQUENDI

Suppe à la Iulianus

Weiche groben **Grieß** in Wasser ein. Koche diesen und füge **Öl** dazu. Hacke 2 gekochte **Hirn**e und Fleisch. Dazu Pfeffer, **Liebstöckel**, Fenchelkörner, Liquamen und Wein. Koche alles.

Hirn

Amicos et **amicas** delectas.

Numerus ?

Deklination ?

ARS COQUENDI

Suppe à la Iulianus

Weiche groben **Grieß** in Wasser ein. Koche diesen und füge **Öl** dazu. Hacke 2 gekochte **Hirn**e und Fleisch. Dazu Pfeffer, **Liebstöckel**, Fenchelkörner, Liquamen und Wein. Koche alles.

Lieb-
stöckel

Amicos et amicas **delectas**.

Modus ?

Satzgliedfunktion ?

ARS COQUENDI

Gerstensuppe

Wasche und zerstampfe in Wasser eingeweichte **Gerste**. Koche es mit Öl, **Dill**, **Zwiebeln**, **Bohnenkraut** und Eisbein. Füge Koriander und Salz hinzu und koche es erneut.

Gerste

Puellae timent et flent.

Kasus ?

Satzgliedfunktion ?

ARS COQUENDI

Gerstensuppe

Wasche und zerstampfe in Wasser eingeweichte **Gerste**. Koche es mit Öl, **Dill**, **Zwiebeln**, **Bohnenkraut** und Eisbein. Füge Koriander und Salz hinzu und koche es erneut.

Dill

Puellae **timent** et flent.

Modus ?

Numerus ?

ARS COQUENDI

Gerstensuppe

Wasche und zerstampfe in Wasser eingeweichte **Gerste**. Koche es mit Öl, **Dill**, **Zwiebeln**, **Bohnenkraut** und Eisbein. Füge Koriander und Salz hinzu und koche es erneut.

Zwiebeln

Puellae timent **et** flent.

Wortart ?

ARS COQUENDI

Gerstensuppe

Wasche und zerstampfe in Wasser eingeweichte **Gerste**. Koche es mit Öl, **Dill**, **Zwiebeln**, **Bohnenkraut** und Eisbein. Füge Koriander und Salz hinzu und koche es erneut.

Bohnen-kraut

Puellae timent et **flent**.

Person ?

Satzgliedfunktion ?

ARS COQUENDI

Würstchen

Grille **Schweinsleber**. Mahle Pfeffer und **Raute** und mische dies mit Liquamen. Hülle alles in **Darm** und hänge es, in ein **Lorbeerblatt** gewickelt, zum Räuchern auf.

Schweins-leber

Semper deis gratiam habemus.

Wortart ?

ARS COQUENDI

Würstchen

Grille **Schweinsleber**. Mahle Pfeffer und **Raute** und mische dies mit Liquamen. Hülle alles in **Darm** und hänge es, in ein **Lorbeerblatt** gewickelt, zum Räuchern auf.

Raute

Semper **deis** gratiam habemus.

Kasus ?

Satzgliedfunktion ?

ARS COQUENDI

Würstchen

Grille **Schweinsleber**. Mahle Pfeffer und **Raute** und mische dies mit Liquamen. Hülle alles in **Darm** und hänge es, in ein **Lorbeerblatt** gewickelt, zum Räuchern auf.

Darm

Semper deis **gratiam** habemus.

Numerus ?

Deklination ?

ARS COQUENDI

Würstchen

Grille **Schweinsleber**. Mahle Pfeffer und **Raute** und mische dies mit Liquamen. Hülle alles in **Darm** und hänge es, in ein **Lorbeerblatt** gewickelt, zum Räuchern auf.

Lorbeer-blatt

Semper deis gratiam **habemus**.

Modus ?

Person ?