

"POSEM FIL A L'AGULLA"

Una recepta amb història.



RECEPTA ROMANA "POSCA"

Ingredients

- 1/2 litre d'aigua.
- 2 cullerades de sucre.
- 2 cullerades de vinagre de Jerez.
- 1 poc de mel de romer.

INGREDIENTS OPCIONALS:

- Suma un grapat de canyença.
- Canvia el vinagre per un vi "jove" o per sidra.

Temps

TEMPS NECESSARI:
10 MINUTS.

- Preparació: 5 minuts.
- Elaboració: 5 minuts.

Un poc d'història

SABIES QUÈ...

La *posca* era una beguda molt famosa a causa del seu baix cost, per la qual cosa el seu consum estava molt estès entre els legionaris i les classes més populars de la societat romana. S'obtenia bàsicament mesclant aigua i vinagre, creant així una beguda lleugerament àcida que calmava la set i que tenia propietats antisèptiques.

A vegades s'afegia espècies i mel per a millorar el seu sabor i fins i tot tenia usos culinaris. Alguns autors clàssics citen aquesta beguda en els seus textos com és el cas de *Titus Maccius Plautus*, *Marcus Gavius Apicius* o *Gaius Suetonius*.

Vos proposem una versió modernitzada de manera que s'adeque millor al nostre paladar i que la puguem tastar tots i totes.

Elaboració

- 1r. Prepara l'aigua en un pitxer.
- 2n. Afegix el vinagre i remou perquè es dissolga totalment.
- 3r. Suma la mel i el sucre i dissou tot en la mescla.
- 4t. Guarda la beguda resultant, preferiblement, en una botella de vidre en el frigorífic.
- 5é. Abans de servir la beguda remou-la.

¡AHORA HAZ TU VERSIÓN: UTILIZA EL RECETARIO!

Una recepta

amb història

NOM DEL PLAT ORIGINAL

NOM DEL MEU PLAT

INGREDIENTS

TEMPS
DE PREPARACIÓ:

TEMPS
D'ELABORACIÓ:

TEMPS NECESSARI:

ELABORACIÓ