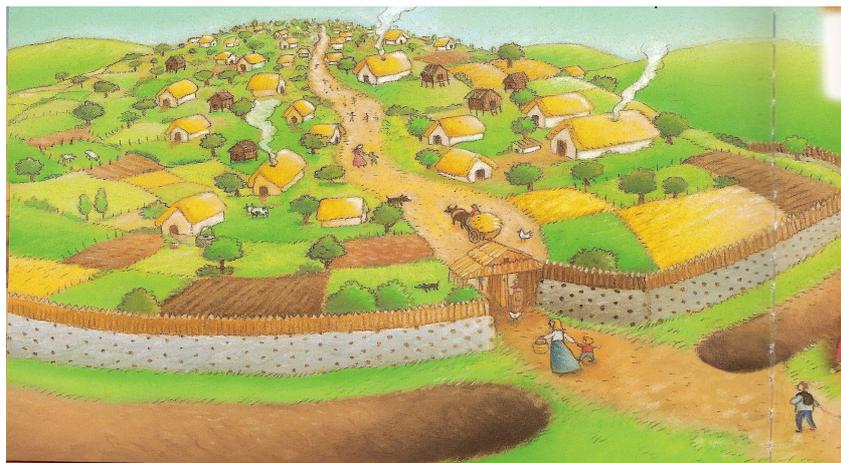


LA PETITE IMAGERIE - AU TEMPS DES GAULOIS- La vie de Birrius, un enfant gaulois et de sa famille

2ème partie: La ville fortifiée

Birrius habite à côté d'un oppidum où il va avec sa mère pour faire les courses chaque semaine. L'oppidum est une ville entourée d'un haut rempart et d'un fossé pour qu'en temps de guerre les ennemis ne l'atteignent pas. Il peut être situé en haut d'une montagne, d'une colline ou d'une plaine. Parfois de grandes foires sont organisées à l'oppidum. Des marchands viennent de partout vendre leurs produits: nourriture, étoffes, poteries...



3ème partie: Ce qu'ils mangeaient

Les femmes passent une grande partie de la journée à faire la cuisine. Les Gaulois mangent beaucoup de pain et de galettes. Ils se nourrissent aussi de légumes qu'ils cultivent: des pois ou des lentilles, et de la viande des animaux qu'ils élèvent: bœufs, moutons, volaille, et surtout porc, avec lequel ils font des pâtés, des boudins ou du lard. La viande est cuite dans un gros chaudron. Ils mangent assis sur des bottes de paille ou sur des morceaux de tronc d'arbre. Il existe des couteaux et des cuillères, mais il n'y a pas de fourchettes. Ils se servent souvent de leurs doigts!

Birrius raconte:



Pour conserver la viande, pas de réfrigérateur : mamy la recouvre de sel. Papy dépose les légumes secs dans de grands pots en terre cuite.

Grâce à une meule en pierre, maman écrase les grains de blé. Avec la farine obtenue, elle prépare du pain qui cuit sur la sole bien chaude.

Avec le lait de vache, on fait de la crème. Si on la remue avec un bâton dans un seau en bois, on obtient du beurre.

Papa veut faire des réserves : il creuse un trou profond, y verse le grain, puis le referme avec une grosse pierre plate ou une planche de bois.