

## NOURRITURE

Au moyen-âge la nourriture était variée.

Ils mangeaient beaucoup de pain par jour, surtout du pain blanc.

Comme viandes, ils mangeaient gibier, lièvre, perdrix, paon, volaille, agneau, rôti, hérisson, cochon de lait, bœuf et écureuil.

Les poissons: morue, hareng.

Pendant les festins, ils pouvaient servir environs 30 plats avec les viandes, les poissons, les gibiers, les légumes, les salades, les gâteaux et les fruits.

## LES PAYSANS

À chaque jour, la nourriture est la même :

- pain frotté d'oignon
- du lard
- bouillie d'avoine ou d'orge
- saumon, baleine salée
- un peu de fromage
- de l'eau coupée de vin, cidre ou bière



Repas de fête: poule ou omelette.

Les gens du moyen-âge mangeaient avec leurs doigts. Le couteau, la cuillère et la fourchette n'existaient pas. Les assiettes étaient des galettes de pain noir qu'ils appelaient des tranchoirs. Les paysans les mangeaient ensuite, mais les riches donnaient leurs tranchoirs aux pauvres.

Festins!!! Des queues de sanglier, des civets de lièvre noir et des gâteaux en forme d'église.



## LA VIE AU MOYEN ÂGE

Hier et aujourd'hui

Les mets les plus recherchés au moyen âge: (paon, cygne, baleine.)

Les mets les plus recherchés aujourd'hui:(caviar, truffes, foie gras, langouste.)

Desserts: fruits (amande, figue, prune, raisin, poire) gâteaux.

Fait par :Jessica L. Jessica S.

<http://www.csdm.qc.ca/cinq-continent/projets/Medieval4A/nourriture/nourriture.htm>

