



# Taller gastro-cultural

Cuinem [i mengem] la Història: la cuina dels antics egipcis

## Presentació

A Egipte els morts s'enterraven envoltats d'objectes de la vida quotidiana i les parets de les tombes eren decorades amb representacions d'escenes de l'aquí, per tal que es perllonguessin i acompanyessin el mort durant l'eternitat. A vegades, degut a les condicions atmosfèriques de l'interior de les tombes, les ofrenes d'aliments quedaven com momificades, és a dir, deshidratades, i les llenties, les figues, el pa o el peix salat es conservava de manera miraculosa per la vida del més enllà. Nosaltres, aquest cop, cuinarem pans, coques i pastissos, però ens els menjarem aquí, no fos el cas que aquest més enllà fos una ensarronada. I també provarem de buscar en l'antiguitat el germen d'algunes de les coses que mengem avui els que viuen al voltant del Nil. Tal volta un ful medames o el batarekh sobre una torrada de pa de figues o potser de xufra. Dues coses rellevants prendrem en consideració. La primera, el riu, que és el protagonista de la cuina dels faraons: dues franges de quilòmetres i quilòmetres de cultiu intensiu al seu voltant, amb predomini de llegums i cereals i, després, el no res àrid. La segona, la polisèmia, que s'arrossega al llarg de la història, d'un mot molt gastronòmic: "recepta".

## Professors

**Dr. Marc Orriols i Llonch**, Professor associat d'Egiptologia de la Universitat Autònoma de Barcelona.

**Jaume Aubanell Cama**, Autor del bloc La cuina o la vida: <http://lacuinaolavida.blogspot.com.es/>

**Montse Blanch Saborit**, Xef de Ba-tec: <http://ba-tec.blogspot.com.es>

## Accessibilitat

Aquesta activitat està oberta a qualsevol persona que vulgui conèixer i participar en el taller. No són necessaris coneixements previs.

Cal inscripció prèvia.

## Serveis inclosos

Explicacions dels professors i xefs, participació en la elaboració de les receptes, sopar.

## Informació pràctica

### Lloc

**Miele Experience Center  
Barcelona**

Via Augusta 24-26  
08006 Barcelona



### Data i hora

Divendres 27 d'octubre de 2017  
De 18.30h a 21.30h

### Preu

50 €

Cal inscripció prèvia

### Inscripció

Per qualsevol de les següents vies:

- **Per la web:** accedint a l'enllaç: [http://www.arqueonet.net/cat\\_contacte.html](http://www.arqueonet.net/cat_contacte.html)
- **Per e-mail:** enviant un e-mail a [arqueonet@arqueonet.net](mailto:arqueonet@arqueonet.net), indicant l'activitat a la que us voleu inscriure, el nom i cognoms, l'e-mail i el telèfon de contacte
- **Per telèfon:** als números 937423014 ó 667013352
- **Presencialment:** a Arqueonet, C/Sepúlveda 79 de Barcelona