

Siplarc

Published on *SIPLARC* (<https://www.siplarc.fr>)

[Accueil](#) > Menu à thème du jeudi 18 février 2016 "l'homo erectus découvre le feu et la cuisson"

Menu à thème du jeudi 18 février 2016 "l'homo erectus découvre le feu et la cuisson"



Dans la continuité de notre fil conducteur "**Quand l'histoire passe à table**" nous vous proposons le menu à thème suivant Jeudi 18 février :

"**L'homo Erectus découvre le feu et la cuisson**"

La dégustation du jour sera la suivante :

Une salade Pierrafeu en entrée

Suivie d'un chaudron de bœuf au curry

Accompagné d'un duo de carottes jeunes pousses

Puis vous aurez le plaisir de goûter un liégeois parfum "pommes/chataîgnes"

Et la surprise du chef une gourmandise aux fruits confits.

Espérant avoir mis en effervescence vos papilles

Toute l'équipe du **Siplarc** vous souhaite un très Bon Appétit !

Comment faire du feu à la Préhistoire :

L'homme préhistorique allumait le feu selon deux techniques: la première, la méthode la plus ancienne, qui date du paléolithique supérieur (magdalénien), suppose l'utilisation de marcassite (sulfure de fer) et de silex. Cette méthode provoque des étincelles chaudes qui transmettent suffisamment de chaleur pour allumer l'amadou. On appelle cette méthode la production de feu par **PERCUSSION**

On faisait jaillir des étincelles en frappant un silex contre une pyrite de fer.

Les étincelles produites suffisaient à enflammer des fibres végétales ou de la graisse



La deuxième méthode de production de feu est appelée méthode par **FRICTION**. Il fallait faire tourner rapidement un bâton de bois dans un creux préparé dans un autre morceau de bois. Le frottement obtenu échauffait le bois et pouvait enflammer un peu de mousse sèche préparée à proximité.



On frottait une baguette de bois dur dans un creux aménagé dans un morceau de bois sec. Le frottement échauffait le bois et pouvait enflammer un peu de mousse sèche préparée à côté.

Le feu permettait à l'homme :

- de chasser, de s'installer dans des régions très froides, de se protéger des attaques des bêtes, de fabriquer des outils durcis à la flamme donc plus résistants, de cuire les morceaux de viande (nourriture plus savoureuse, plus digeste, meilleure conservation...), - de s'éclairer.

Source URL: <https://www.siplarc.fr/actualite/menu-theme-du-jeudi-18-fevrier-2016-lhomo-erectus-decouvre-le-feu-et-la-cuisson>