La promenade dans le quartier artisanal m'a donné faim… Hum ! Tu sens, toi aussi ? Rien qu'à l'odeur qui s'échappe de la cuisine, je sais ce que maman nous a préparé pour le repas !

À mon avis, aujourd'hui, nous mangerons des galettes et de la soupe de céréales avec des légumes secs, comme souvent. **On fait cuire le pain et les galettes dans un four formé d'une grande jarre en terre cuite, chauffée par les braises posées au fond**
. Papa a apporté de l'huile d'olive de la boutique, et aussi du miel et du
garum,
la sauce de poisson qui sert à assaisonner les aliments.

Mon plat préféré, c'est la « *puls punica* », un gâteau salé fait avec de la farine et du fromage… J'ai essayé de le faire, moi aussi, et c'est tout simple. Il suffit de faire une pâte bien molle avec 300 grammes de farine et un peu d'eau, puis on ajoute 900 grammes de fromage frais, 100 grammes de miel, un œuf ou deux, et on mélange bien. Ensuite, on verse le tout dans un récipient et on fait cuire à four chaud, à 250°, pendant une demi-heure. Pourquoi ne pas essayer d'en faire, avec ta maman ?