

La soupe est prête !

Quand les hommes rentraient au campement après une rude journée de chasse, ils pouvaient se régaler d'une boisson bien chaude ou d'une bonne soupe. Les Cro-Magnon avaient en effet trouvé une technique efficace pour faire chauffer l'eau dans leurs récipients en peau.

Regarde. On remplit d'abord une outre avec de l'eau qu'on va chercher à la rivière ou à la source. Une outre est une sorte de sac en peau qui est imperméable.

On accroche cette outre à un trépied en bois. Puis on prend avec une baguette en bois pliée en deux des pierres qui ont chauffé dans le foyer voisin. Il faut alors plonger délicatement ces pierres brûlantes dans l'eau. La chaleur restée par les pierres permet ainsi de faire bouillir plusieurs litres d'eau en quelques minutes.



On rajoute ensuite des plantes sauvages, quelques morceaux de viande, un peu d'herbe pour donner du goût. On continue de mettre des pierres régulièrement dans l'eau pour maintenir la bonne température. Au bout de quelques temps une soupe excellente est prête : bon appétit !