

Posca war in der griechischen ...

Posca war in der griechischen und römischen Antike ein beliebtes Erfrischungsgetränk. Man bewahrte sie wohl meist in Tongefäßen (Amphoren) auf. Genaue Rezepte sind nicht überliefert, aber man nimmt heute an, dass die Zusammensetzung wie folgt war: 1 ½ Tassen Weinessig, ½ Tasse Honig, 1 TL gemahlenen Koriander, 4 Tassen Wasser. Die Mischung wird in einer Pfanne erhitzt, um den Honig zu auflösen, der Koriander herausgeseiht und das Getränk vor dem Servieren abgekühlt. Im antiken Griechenland war es noch ein Heiltrank, doch in Rom wurde es dann zu einem Alltagsgetränk der armen und niederen Klassen. Auch wenn es „nur“ eine Arme-Leute-Getränk war, hatte es doch einige gesundheitliche Vorteile: es lieferte Flüssigkeit und Kalorien und half dank des Anteils an Vitamin C, Skorbut vorzubeugen. Man muss bedenken, dass es kein so frei verfügbares Trinkwasser wie heute gab und dass die Säure Bakterien im Wasser abtötete und den schlechten Geschmack des Wassers übertönte.

Revision #1

Created 2 July 2025 18:36:01 by heibus

Updated 2 July 2025 18:36:59 by heibus