

Camp d'Aprenentatge de la
ciutat de Tarragona

de l'Ou a la
Poma



Llibre III:
"Els àpats"



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació

©



Camp d'Aprenentatge de la ciutat de Tarragona
Complex Educatiu de Tarragona
Autovia Salou s/n
43006 Tarragona

Primera edició: **Novembre 2004**

Text: **M. Antònia Ibàñez Serrahima**
Yasmine Larrañaga Sánchez
Núria Montardit Bofarull
Jordi Tortosa Giménez
M. Joana Virgili Gasol

Dibuixos: **Hugo Prades**

Correcció lingüística: **Màrius Pont**

Disseny: **Josep Serra Valls**

Edita: **CdA de la ciutat de Tarragona**

Dipòsit legal: T-62-05
ISBN: 84-68895849

Impressió: Gràfiques DARC, SL

MATERIAL
DE
L'ALUMNE/A

LLIBRE III
“ELS ÀPATS”

Nom de l'alumne / a

Centre Nivell



INTRODUCCIÓ

Els romans menjaven tres vegades al dia tot i que els pagesos podien afegir, sobretot al bon temps, un àpat a mitja tarda per tal de recuperar forces.

Acostumaven a realitzar a casa un esmorzar molt lleuger a les 7 del matí i repartien les altres menjades a les 12 del migdia i a les 4 de la tarda. El contingut dels àpats variava segons l'*status* social que tinguessin.

La primera menjada consistia molt sovint amb només un tros de pa i olives. Pel que fa al dinar, encara que no cuinaven massa, hi havia diferència quan a la qualitat dels aliments entre els pobres, que menjaven pa i formatge, una fruita o coses del dia anterior, i els productes que consumien els rics que podien ser ous bullits, cansalada, botifarra o figures.

A les domus i a les vil·les a la tarda, els esclaus preparaven tot el necessari per fer la menjada més important del dia, així, portaven galledes d'aigua i preparaven un foc a la cuina de maons. El cuiner picava les herbes i les espècies amb el morter, o colava la popular salsa de peix, el gàrum.

Els banquets que celebraven els personatges importants, començaven a la tarda entorn de les 16 hores actuals i podien durar fins a molt tard. Tenien lloc en el triclini d'una domus, que era una habitació molt diferent al nostre menjador. La disposició d'aquest consistia en tres sofàs, col·locats en forma d'U, inclinats cap a enrera, coberts amb coixins on els romans s'ajeien i comptaven amb una taula, normalment rodona, central. El costum de recolzar-se sobre el colze esquerre i menjar amb la mà dreta dificultava les reunions nombroses, a no ser que la casa fos molt gran i s'havia de disposar de tres *triclinia*. Un petit exèrcit d'esclaus preparava i servia diferents plats, que acostumaven a començar amb un ou i acabar amb una fruita que solia ser una poma. En aquests grans àpats s'oferien pastissos molt elaborats, lirons cuits amb mel i llavors de roselles, ous de paons o cargols entre d'altres aliments. Alguns comensals menjaven fins que no podien més i llavors vomitaven per poder continuar menjant, encara que no tots els romans ho trobaven bé.


La majoria de la població no tant afavorida econòmicament, també realitzava l'àpat més important a la tarda, però no gaudia d'aquests sopars tan abundants i es conformava a comprar el menjar precuinat a les *thermopolies*, on hi havia taules i tamborets per poder-ho consumir, o als venedors ambulants i, en aquest cas, s'ho emportaven cap a casa. A les tavernes hi podien trobar normalment peix fregit, llonganisses i plats preparats.



De l'ou

I ELS ÀPATS



MENJADA	Esmorzar (LENTACULUM)	Dinar (PRANDIUM)
HORA	Cap a les 7 h. actuals	Cap al migdia.
LLOC	A casa	Dempeus en qualsevol lloc.
ALIMENTS MÉS FREQUENTS	Un got d'aigua, pa amb oli o vi, mel, formatge, fruita o fruits secs. El <i>passum</i> , (bescuit amb vi), els nens el prenien per esmorzar al col·legi.	Pa i formatge, fruita, llegums i sovint coses sobreres del dia anterior.
OBSERVACIONS	Molt senzill.	Menjars lleugers, freds i ràpids, no calia ni rentar-se les mans.
 JO ACOSTUMO A MENJAR ...		

✓ Cerca en el bagul els elements que figuren a la taula i agrupa'ls segons pertanyin a:



Berenar (MERENDA)	Sopar (CENA)
A mitja tarda.	Després del bany, començaria cap a les 16 h.
Al camp.	<p>Els rics: al <i>triclinium</i>.</p> <p>Els pobres: a les tavernes o a la cambra de l'ínsula</p>
	<p>Els rics: Normalment constava de 3 plats, excepcionalment en alguns banquets s'arribava a 7 o més.</p> <p>** <i>Gustatio</i> (entremès, plats freds): amanides, peix salat, ostres, cloïsses, croquetes, meló, carxofes, ous, olives i <i>melsum</i> (vi tebi amb mel)</p> <p>** <i>Prima mensa</i> (1r plat): rostits de carn o de caça, o plats de peix, acompanyats de verdures.</p> <p>** <i>Altera mensa</i> (2n plat): optatiu, amb plats de l'estil dels anteriors.</p> <p>** <i>Mensae secundae</i> (postres): pastissos, fruita o formatge.</p> <p>Els pobres: Farinetes, pa, formatge, sopes, llard, verdures...</p>
Només berenaven els pagesos a l'estiu per recuperar les forces.	<p>Els rics: Menjada més important del dia. Tot depenia dels convidats i de la situació econòmica de l'amfitrió.</p> <p>Els pobres: Menjada més important del dia.</p>

Lentaculum, Prandium, Merenda o Cena



De l'ou

II ELS SOPARS A LES DOMUS

Llegeix atentament i després ordena les escenes.

El sopar era l'àpat més important del dia. Per això, els personatges influents **acostumaven a convidar els seus amics**, els quals arribaven amb antelació. **Els rebien esclaus**, els quals els recollien les sandàlies i la toga, els rentaven els peus i els perfumaven. A continuació, se'ls mostrava la vaixela, exposada a la sala, i se'ls situava al seu lloc al *triclinium* d'hivern o d'estiu, segons l'estació.

El **triclinium o menjador** constava de llits amb matalassos i coixins per a la comoditat dels comensals. Els llits eren de tres places, sobre els quals es recolzaven els convidats, ja que el seu ús era un signe d'elegància. Menjar assegut estava reservat als nens, als esclaus, als clients de les tavernes i als rústics. Per damunt, s'estenien draps, per tal de protegir-los de les inevitables taques.

Els triclinia es disposaven formant una **U**, envoltant una taula i deixant un costat buit des d'on servien els plats els esclaus. Els comensals s'estenien sobre el llit, amb el colze esquerre sobre un coixí. Si hi havia més de nou invitats es formaven altres taules amb tres *triclinia*. Els aliments es prenien amb la mà dreta.

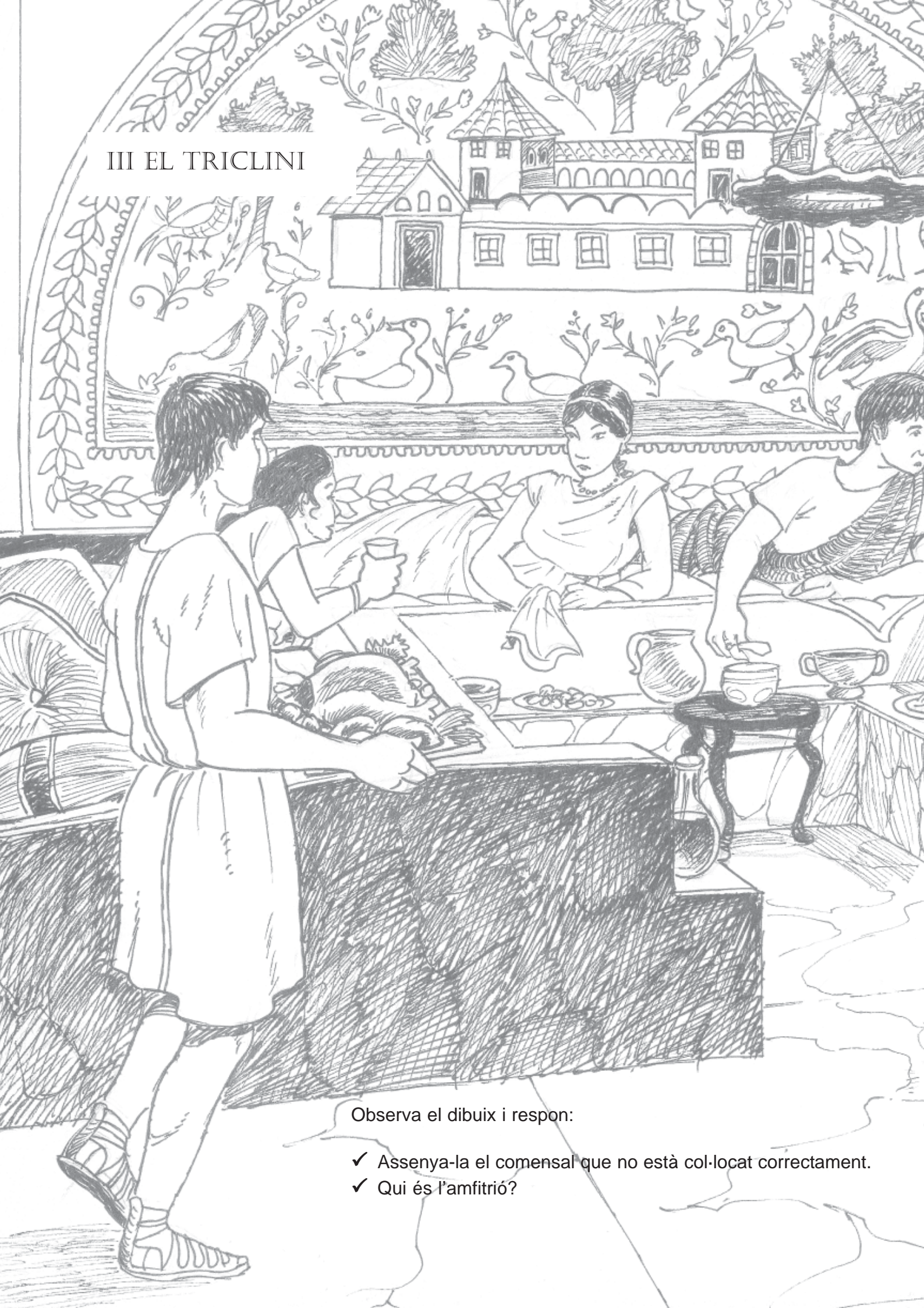
Els esclaus portaven els plats i les copes a les taules amb estovalles, on hi tenien, a més, els ganivets, els escuradents, les culleres, etc. Rentaven totes les mans dels convidats amb aigua fresca i perfumada i les eixugaven amb una tovallola, entre plat i plat.

Els hostes es portaven el tovalló de casa, el qual empraven per netejar-se i endur-se embolicat el menjar que no s'acabaven. També portaven un esclau, pendent de servir l'amo, especialment si bevia o menjava en excés.

El sopar acabava amb un brindis als déus, als quals es demanava la protecció sobre els assistents, a l'emperador i a la pàtria. Tot seguit començava la **comissatio** o sobretaula, durant la qual hi havia espectacles de jocs, de música, lectures, discursos, danses... Els comensals s'adornaven el cap amb corones de flors, heura i llorer, ja que veien que els seus aromes neutralitzaven els efectes de l'alcohol. L'amfitrió era nomenat el rei de la festa i era l'encarregat que els convidats estiguessin ben atesos.



III EL TRICLINI



Observa el dibuix i respon:

- ✓ Assenya-la el comensal que no està col·locat correctament.
- ✓ Qui és l'amfitrió?



Pinta el dibuix.

T. Keres



De l'ou



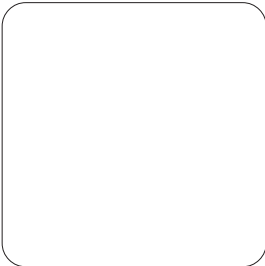
Què és ?

Què en puc dir ?



Four horizontal lines for writing.

Four horizontal lines for writing.



The word 'Ganivet' is written at the top, followed by three horizontal lines for writing.

Four horizontal lines for writing.



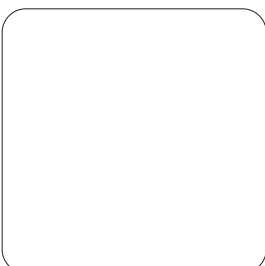
Four horizontal lines for writing.

Four horizontal lines for writing.



Four horizontal lines for writing.

Four horizontal lines for writing.



Four horizontal lines for writing.

Els esclaus presentaven el menjar als comensals en safates que contenien les peces senceres i les trinxades al seu davant.































Fes una llista de tots els objectes que reconeguis en el dibuix anterior.

Two rows of four horizontal lines each for writing a list.



IV CURIOSITATS


Destria de les següents afirmacions quines creus que són certes  i quines són falses  :

- I Els romans menjaven amb les mans, ja que no coneixien la forquilla.  
- II Als romans no els agradaven els aliments cruixents, preferien les carns bullides i toves, especialment les botifarres.  
- III Abusaven del gàrum, consistent en una salsa d'entranyes de peixos blaus assecades al sol, que afegien a tota mena de menjars.  
- IV En un sopar estava molt mal vist entrar al menjador amb el peu esquerre, ja que es considerava que portava mala sort.  
- V Les hortalisses més consumides eren les arrels, cebes, cols, enciams, porros, faves i tramussos.  
- VI Amb els cereals, sobretot el blat, es feien sèmols i farina que se servien com a farinetes (*polenta*).  
- VII Les professions més menyspreades eren aquelles que servien per satisfer els plaers sensuals com les dels carnissers, peixaters, cuiners, criadors d'aus i pescadors.  
- VIII Els romans més pobres només menjaven pa, ja que el preu de fornejar-lo no era gaire car. Els rics, en canvi, menjaven moltes farinetes.  
- IX Els cuiners romans gaudien especialment quan eren capaços de disfressar els ingredients dels seus plats (per exemple, fer un plat amb gust a anxoves, però sense anxoves...)  
- X L'estat donava un subsidi als aturats, consistent en blat gratuït. L'any 14 dC unes 300.000 persones a Roma estaven aturades i eren alimentades per l'Emperador per evitar una revolta.  
- XI Hi havia el costum d'eructar per mostrar satisfacció amb els plats consumits.  
- XII Consideraven la cervesa, beguda de gent inferior.  
- XIII Les deixalles del menjar, les llançaven sota la taula.  




De l'ou


V ELS PREUS DELS ALIMENTS L'ANY 301

 II DENARIS


- 1 lliura de botifarres
- 10 estornells
- 1 meló
- 2 cogombres

 VIII DENARIS


- 10 magranes
- 1 lliura de formatge
- 1 lliura de carn de vaca
- 1 lliura de carn de càbra
- 1 lliura de peix de riu

 VI DENARIS


- 10 carxofes
- 1 manat d'espàrrecs
- 1 manat d'espínacs
- 1 lliura de peix salat

 XII DENARIS

- 1 lliura de formatge
- 1 lliura de carn de porc
- 1 lliura uncles i tripa
- 1 lliura de cervol
- 1 lliura de corder
- 1 lliura de cabrit
- 1 lliura de sardines


 CL DENARIS

- 1 modi de llavor de lli
- 1 modi mostassa
- 1 lliura de llebre


 XXIV DENARIS

Llimones


- 1 lliura de trufes
- 2 colomins
- 1 lliura de peix de roca

 XXX DENARIS

- 1 modi d'avena
- 1 perdiu
- 1 tórtora
- 1 pollastre


 LX DENARIS

- 1 modi de civada
- 1 modi de sègol
- 12 tords


 CC DENARIS

- 1 modi de sèsam
- 1 modi de comí
- 1 lliura de faisà




 IV DENARIS


- 5 enciams
- 5 cols
- 10 porros
- 5 bledes
- 1 modi de faves
- 20 cargols
- 100 castanyes
- 1 modi d'avellanes
- 10 peres
- 30 prunes
- 25 figues
- 1 modi de panses
- 10 raves
- 25 cebes tendres
- 10 carabasses
- 4 ous
- 1 manat d'herbes
- 50 nous
- 1 modi de cireres
- 10 pomes
- 10 codonyats
- 1 modi d'olives negres

 XL DENARIS


- 1 lliura de conill
- 10 lirons

 XVI DENARIS


- 1 sextari de pinyons
- 1 sextari de festucs
- 1 lliura de fetge
- 1 lliura de llard
- 1 lliura de porc senglar
- 10 pardals
- 10 guatlles

 C DENARIS


- 1 modi de blat
- 1 modi de faves triturades
- 1 modi de lleties
- 1 modi de garrofes
- 1 modi de fesols
- 100 ostres

 X DENARIS


- 10 escaroles
- 5 cards
- 20 creixens
- 1 lliura de llongaissa
- 1 modi d'ametlles

 CCC DENARIS

- 1 lliura de gall d'indi

 L DENARIS

- 100 musclos
- 100 eriçons
- 1 modi de mill

 XX DENARIS

- 1 lliura de mamella
- 1 lliura de pernil
- 1 lliura d'oca



De l'ou

INFORMACIONS

Referències monetàries durant el mandat d'August (cap al 19 dC):

1 auri (moneda d'or) = 25 denaris

1 denari (moneda de plata) = 4 sestercis = 8 dupondis = 16 asos

Referències de pesos i mesures:

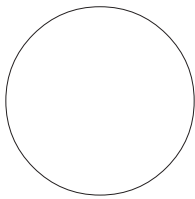
1 modi = 6,503 Kg

1 lliura = 0,328 Kg

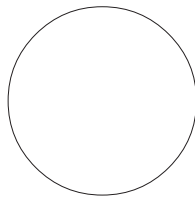
1 sextari = 0,540 litres

1

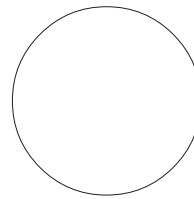
Busca en el bagul les diferents monedes i identifica-les. Posa-les sota el paper i ratlla-les per damunt del full. Veuràs que queda marcat el dibuix.



És un



És un



És un

2

Marca a l'anterior taula els aliments que trobis en el bagul. Quins són els productes més cars? Qui els podia consumir?

3

Actualment, segueixen essent proporcionalment tan cars?

4

Quants denaris pagaries per?





- 5 A partir dels preus anteriors, elabora un menú exquisit per a sopar 10 persones, sense que t'hagis de mirar gaire el pressupost, assenyalant què es menjaria en cada plat.
Calcula després quant t'has gastat.

GUSTATIO

DENARIS

PRIMA MENSA

DENARIS

ALTERA MENSA

DENARIS

MENSAE SECUNDAE

DENARIS

TOTAL DENARIS



De l'ou

Ara elabora un sopar per a una família pobra de 7 persones en la qual només es poden gastar 10 denaris.

GUSTATIO

DENARIS

PRIMA MENSA

DENARIS

ALTERA MENSA

DENARIS

MENSAE SECUNDAE

DENARIS

TOTAL DENARIS X



Compara els preus anteriors, del segle IV dC, amb els que et donem ara del segle I dC. Esbrina quina inflació hi va haver en 300 anys.

1 MODI DE BLAT	3 SESTERCIS
1 LLIURA DE FORMATGE	2 AS
BLEDES	1 AS
DÀTILS	1 AS
1 PORRO	1 AS

L'historiador Antonio Duarte Sánchez considera que 1 denari de l'època *augustea* equival a 0,87 euros.

Calcula el preu en denaris i en euros del següent menú per a quatre persones:

UNA TAPA D'OUS DURS I OLIVES
1 MELÓ I 1/2 LLIURA DE PERNIL
1 PÒLLASTRE AMB PANSES I PINYONS
POMES

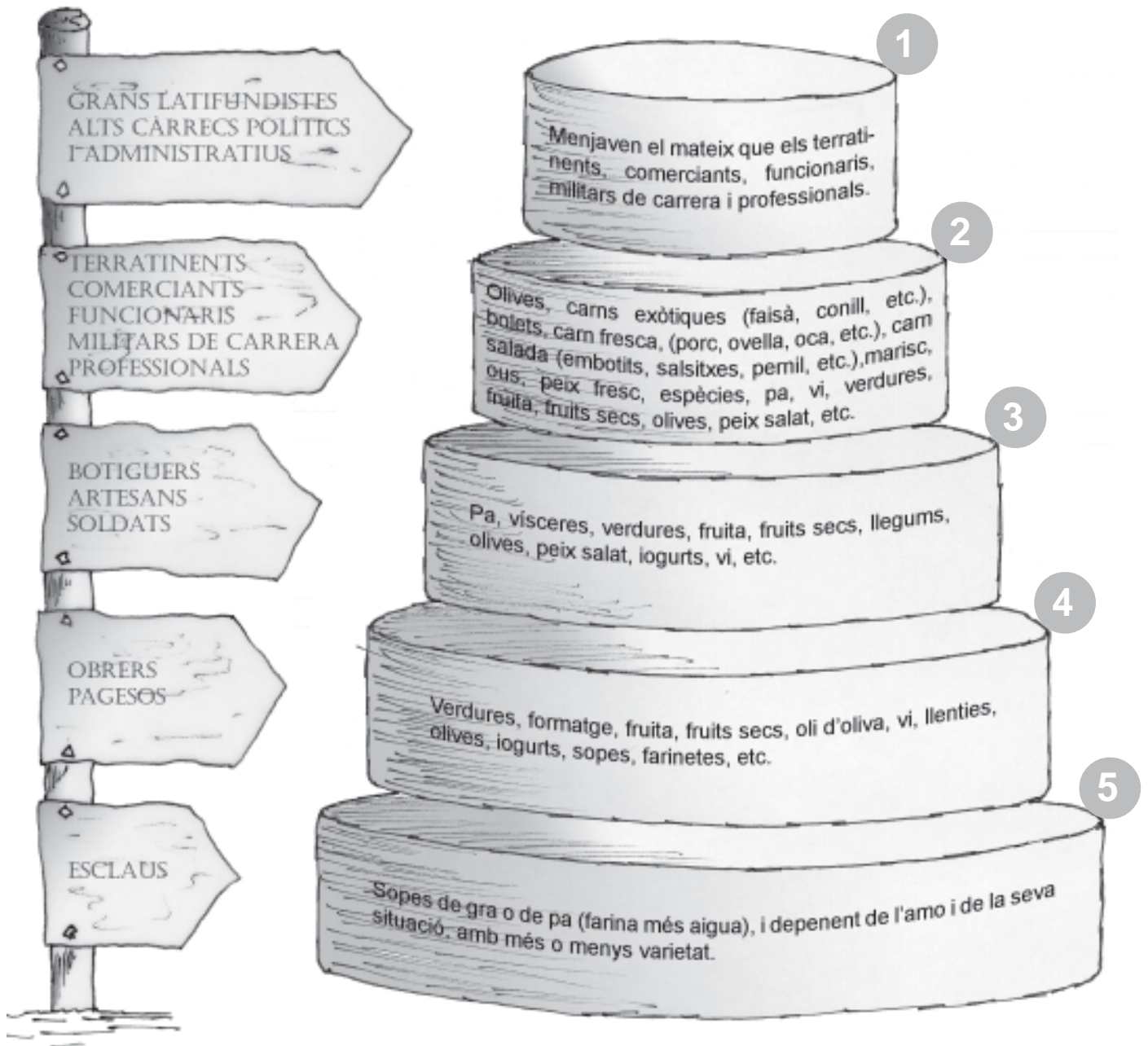




De l'ou

VI PIRÀMIDE SOCIAL

Aquí tens una piràmide social, en què apareixen, a la part esquerra, els diferents grups socials i, a l'interior, els productes alimentaris que consumien.





Identifica els personatges de la part inferior i escriu el número segons la part de la piràmide que els correspongui.





De l'ou

Uneix els següents aliments, amb els personatges que creuis que s'hi adiuen més:

VI

OLIVES

FAISÀ

SOPES DE FARINA

EMBOTITS

MEL

LLOBARRO

GARUM

BOLETS

FORMATGE

PA

OLI

POLLASTRE

GAMBES





Uneix cada personatge amb el sopar que tindrà.

MENU I

Entremesos:

Medusa i ous, mamella de truja farcida d'eriçons.

Cervell amb llet i ous.

Bolets amb salsa de peix al pebre.

1r plat:

Daina rostida amb cebes, dàtils, raïm i mel.

Estruç cuit amb salsa dolça.

2n plat:

Lirons farcits de carn de porc i pinyons.

Pernil bullit amb figues i mel.

Flamenc bullit amb dàtils.

Postres:

Fricassé de roses amb pastes, dàtils farcits amb fruits secs amb mel.

Pastissos tebis de vi dolç amb mel.

MENU II

Entremesos:

Malves, enciam i porros tallats amb fruites i herbes.

Ous amb anxoves i tetina de truja amb salmorra de tonyina.

1r plat:

Cabrit, faves i cols.

2n plat:

Pollastre i pernil.

Postres:

Fruites madures.

MENU III

Unes olives, un ou bullit, col i porros bullits amanits amb oli.

Un tros de formatge i unes panses.

MENU V

Unes olives.

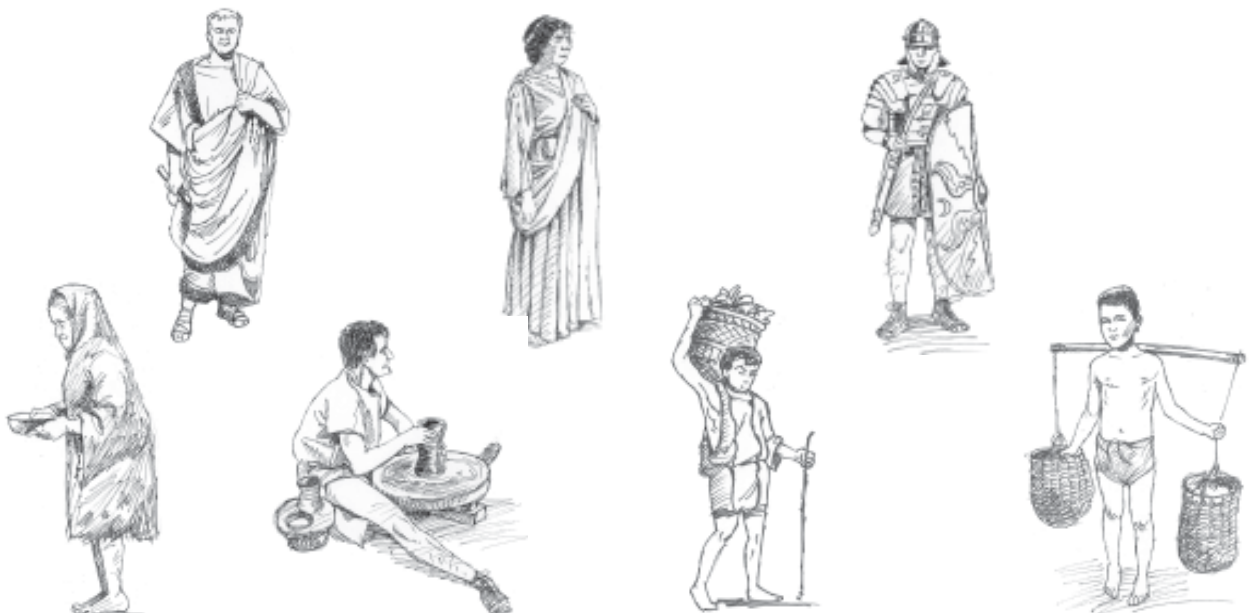
Farinetes i raïm.

MENU IV

850 grams de blat, 100 de llard,

30 de formatge i mig litre de vi.

A més, oli d'oliva, gàrum i mel.





De l'ou

VII TREBALLEM EL VOCABULARI

Completa aquesta graella amb les paraules en la llengua que falti. Consulta els diccionaris que necessitis o els professors/es de llengües estrangeres.

<u>LLATÍ</u>	<u>CATALÀ</u>	<u>CASTELLÀ</u>	<u>FRANCÈS</u>	<u>ITALIÀ</u>	<u>ANGLÈS</u>	<u>ALEMANY</u>
Cinnamomum	Canyella		Cannelle	Cannella	Cinnamon	Zimt
Fruentum		Trigo		Fruento	Wheat	Weizen
Malum	Poma	Manzana	Pomme	Mela		Apfel
Alium	All	Ajo		Aglio	Garlic	Knoblauch
Nux castanea	Castanya		Châtaigne	Castagno		Kastanie
Ovum	Ous	Huevos		Uovo		Ei
Farina	Farina		Farine	Farina		Mehl
Oleum	Oli	Aceite		Olio	Oil	Öl
Vinum	Vi	Vino	Vin	Vino		Wein
Vacca		Vaca	Vache	Vacca		Kuh
Asparagus		Espárrago	Asperge	Aspargo	Asparagus	Spargel
Caseus	Formatge		Fromage	Formaggio		Käse
Cuniculus			Lapin	Coniglio	Rabbit	Kaninchen
Capra			Chèvre		Goat	Ziege
Lacte			Lait	Latte	Milk	Milch
Aqua	Aigua	Agua	Eau			
Pruna			Prune	Prugna	Prune	Pflaume
Mel	Mel			Miele	Honey	Honig
Panis			Pain	Pane	Bread	Brot
Piper	Pebre	Pimienta	Poivre	Pepe		Pfeffer



✓ Marca en vermell aquelles paraules que veus que han derivat del llatí.

✓ Compta quantes paraules de les exposades de cada llengua provenen del llatí:

CATALÀ	CASTELLÀ	FRANCÈS	ITALIÀ	ANGLÈS	ALEMANY

✓ Quina és la llengua/ües amb més proximitat al llatí? Per què?

✓ Quina és la llengua/ües més allunyada/es del llatí? Per què?

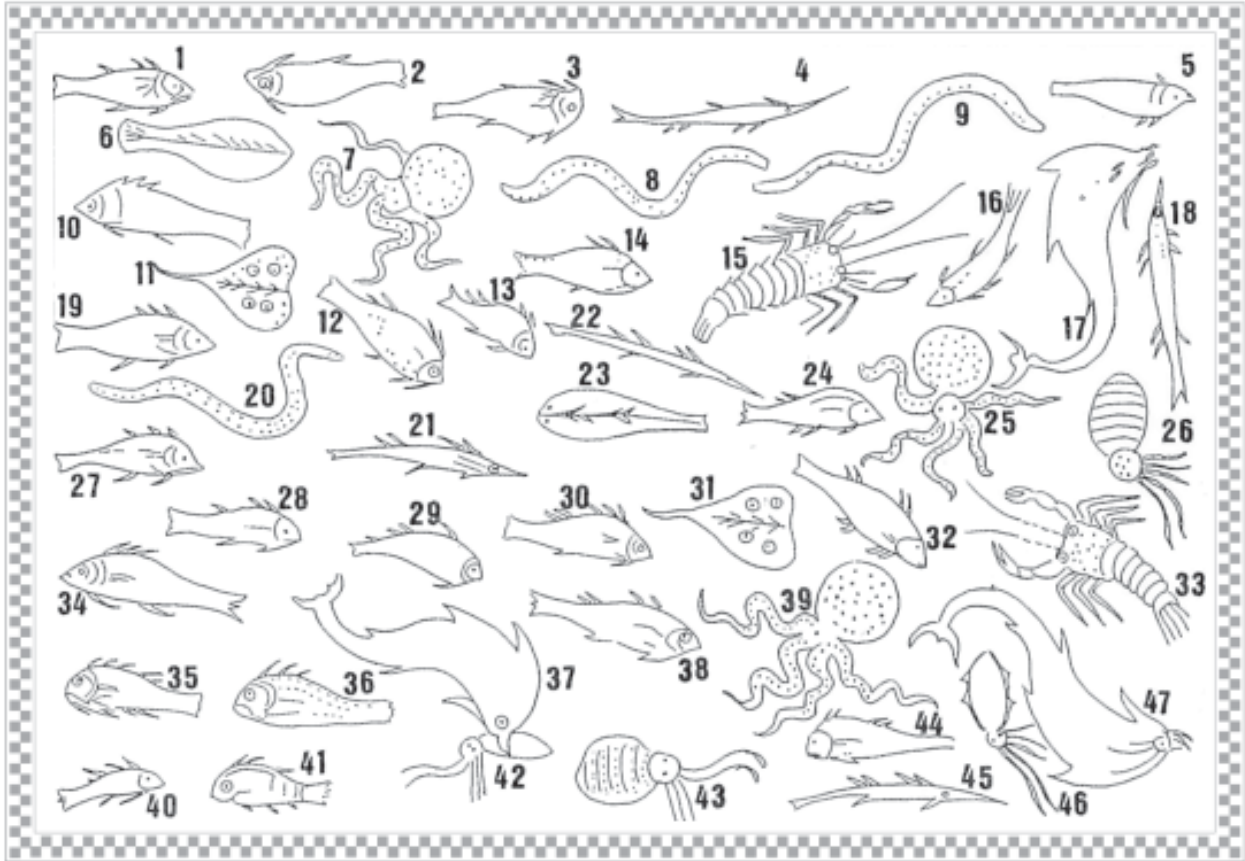
✓ Malgrat tot, quin tipus de paraules són les derivades del llatí?
Posa algun exemple.



De l'ou

VIII MOSAIC DELS PEIXOS

Aquest mosaic trobat a una vil·la romana de la Pineda (Vila-seca) ens serveix per treballar les fonts històriques, és a dir, els documents produïts pels romans que ens aporten, en aquest cas, informació sobre la fauna marina mediterrània.



✓ Escriu el nom dels animals que reconeguis.

- | | | | |
|----------|----------|----------|----------|
| 1 _____ | 2 _____ | 3 _____ | 4 _____ |
| 5 _____ | 6 _____ | 7 _____ | 8 _____ |
| 9 _____ | 10 _____ | 11 _____ | 12 _____ |
| 13 _____ | 14 _____ | 15 _____ | 16 _____ |
| 17 _____ | 18 _____ | 19 _____ | 20 _____ |
| 21 _____ | 22 _____ | 23 _____ | 24 _____ |
| 25 _____ | 26 _____ | 27 _____ | 28 _____ |
| 29 _____ | 30 _____ | 31 _____ | 32 _____ |
| 33 _____ | 34 _____ | 35 _____ | 36 _____ |
| 37 _____ | 38 _____ | 39 _____ | 40 _____ |
| 41 _____ | 42 _____ | 43 _____ | 44 _____ |
| 45 _____ | 46 _____ | 47 _____ | |



✓ Dels 47 animals representats indica:
Quants són peixos cefalòpodes crustacis mamífers

✓ A continuació, marca els que has tastat.

✓ Explica amb les teves paraules què és una font històrica.



✓ Si tens curiositat et donem en la pàgina següent el nom de cadascun dels peixos del mosaic (segons M. Bobadilla, 1969) i subratlla els que has encertat.



De l'ou

1 <u>Besuc</u>	2 <u>Besuc</u>	3 <u>Moll?</u>	4 <u>Agulla</u>
5 <u>Tord?</u>	6 <u>Llenguado</u>	7 <u>Pop</u>	8 <u>Morena</u>
9 <u>Morena</u>	10 <u>Xuclà</u>	11 <u>Vaca</u>	12 <u>Besuc</u>
13 <u>Besuc</u>	14 <u>Besuc</u>	15 <u>Llamàntol</u>	16 <u>Làbrid</u>
17 <u>Dofí</u>	18 <u>Espet?</u>	19 <u>Xuclà?</u>	20 <u>Morena</u>
21 <u>Espet?</u>	22 <u>Agulla?</u>	23 <u>Llenguado</u>	24 <u>Pagell</u>
25 <u>Pop</u>	26 <u>Sípia</u>	27 <u>Xuclà?</u>	28 <u>Besuc</u>
29 <u>Palomida</u>	30 <u>Besuc</u>	31 <u>Vaca</u>	32 <u>?</u>
33 <u>Llamàntol</u>	34 <u>Llobarro</u>	35 <u>Corball</u>	36 <u>Pagre</u>
37 <u>Dofí</u>	38 <u>Llobarro</u>	39 <u>Pop</u>	40 <u>Serrà</u>
41 <u>Oblada</u>	42 <u>Calamar</u>	43 <u>Sípia</u>	44 <u>Moll</u>
45 <u>Agulla</u>	46 <u>Calamar</u>	47 <u>Dofí</u>	



Quin és el peix més representat?



RECEPTARI ROMÀ

Us donem algunes receptes per tal que les pugueu preparar tant a classe tots plegats, com a casa en companyia de la família.



Un aperitiu (GUSTATIO)

Podem sorprendre la família preparant un aperitiu romà. Col·locarem en cassoles o plats de terra cuita els següents aliments:

- ☞ Ous durs
- ☞ Olives verdes i negres
- ☞ Trossos de meló
- ☞ Trossos de formatge
- ☞ Croquetes de pollastre
- ☞ Bacallà esqueixat amb ceba, all i julivert amanit amb oli i vinagre
- ☞ Uns raves amanits
- ☞ Un plat d'enciam amanit.



Es pot acompanyar d'un most aromatitzat amb canyella. Posa unes branques de canyella al most, el suc de raïm i deixa-ho reposar durant unes hores.

Cigrons saltats amb fonoll i ous (PRIMA MENSA)

Necessitem cigrons bullits, ous, fonoll verd, pebre i vi dolç.

Agafem els cigrons i els barregem amb el fonoll tallat petit, pebre i vi dolç i ho sofregim en una paella. Després hi afegim els ous i en fem un remenat.

Llesques de pa

Agafem llesques de pa de pagès i les presentarem en safates o plats de terra cuita. Aquestes receptes són els precedents del pa amb tomaca, relativament modern (usual a Catalunya des de fa uns 200 anys).

- ☞ Pa fregat amb all i amanit amb oli i sal
- ☞ Pa untat amb figues fresques

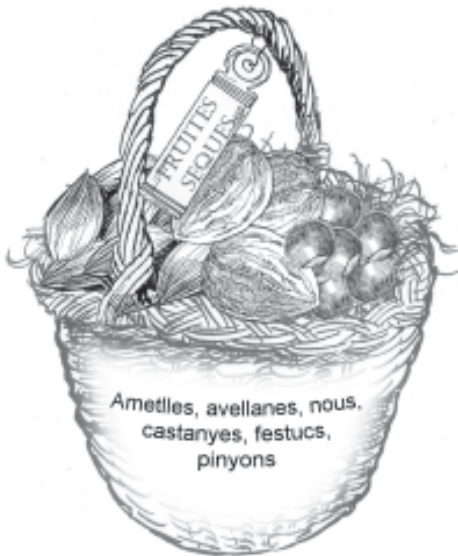




De l'ou

Unes postres dolces (SECUNDA MENSA)

Prepara unes postres romanes, que avui encara es prenen i es diuen «un músic». Col·locarem en cassoles o plats de terra cuita els següents aliments:



- ☞ Dàtils
- ☞ Figes seques
- ☞ Panses
- ☞ Nous
- ☞ Ametlles
- ☞ Pinyons

Els grans ho prenen amb vins dolços.

Unes postres fresques (SECUNDA MENSA)

Com abans, podem preparar una safata de terra cuita amb fruites fresques pelades i trossejades de:

- ☞ Pera
- ☞ Síndria
- ☞ Meló
- ☞ Préssec
- ☞ Grans de raïm
- ☞ Figes
- ☞ Maduixes

Les podem presentar sobre fulles de vinya rentar





Col·labora:

