

La nourriture à bord

Les pirates chargeaient le maximum de provisions dans les cales du navire. À l'époque, les conserves n'existaient pas.



Ils emportaient de la viande séchée et très salée, des légumes, des biscuits secs et, pour avoir de la viande fraîche, un ou deux cochons, et des poules qui donnaient des œufs. Sans oublier de l'eau et du rhum.

Mais quand le voyage durait trop longtemps, la nourriture venait à manquer et les pirates affamés volaient les vivres des bateaux qu'ils attaquaient. Ils pêchaient aussi et adoraient la chair des tortues.

Quand ils ne pouvaient plus manger de fruits et de légumes, les marins pouvaient attraper une terrible maladie, le scorbut qui faisait tomber leurs dents et pouvait les faire mourir. Pour éviter cela, ils mangeaient du citron.



Parmi les recettes de pirates, en voici une que tu peux facilement réaliser : celle des biscuits secs salés. Les pirates posaient leur viande dessus ou les trempaient dans de l'eau ou du vin pour les ramollir.

Au cours de la traversée, des petits asticots venaient s'y loger... Pour ne pas les voir, les pirates mangeaient leurs biscuits dans le noir !

Pour 7 biscuits :

- 3 verres de farine
- 1 verre d'eau salée
- 1/2 sachet de levure



Pétrir la pâte et la laisser reposer une heure.

Former des petites galettes, les piquer avec une fourchette.

Faire cuire à four moyen pendant une petite heure.

Manger sans attendre les asticots !