

PROYECTO INTEGRADO

ALIMENTOS

Según los registros de la época, se embarcaban los siguientes alimentos.

- Galletas
- SARDINAS
- AREQUES
- HIGOS
- JUDIAS
- LENTEJAS
- ARROZ
- HARINA
- QUESO
- MIEL
- CARNE DE MEMBRILLO
- VINAGRE
- CARNE DE CERDO SALADA
- VACAS VIVAS (LECHE Y CARNE)
- 250 BARRILES DE VINO

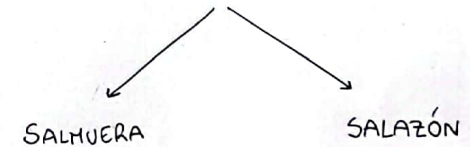


DIETA BÁSICA

La dieta básica estaba constituida por el bizcocho, agua y vino. El bizcocho era un pan sin levadura con doble cocción que aguantaba mucho tiempo, y que había que remojar, agua o vino para poderlo comer. El vino aportaba calorías y cierto alivio de la dureza del barco.

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Teniendo en cuenta las previsiones de la falta de viveres de la expedición debieron durar 756 días a razón de 1 libra (menos de 500 gramos) de pan por persona y día. Estos son dos de los tipos de forma para conservar los alimentos.



Esta mezcla de agua, sal y especias se utilizaba con frecuencia para conservar carne picada y aceitunas. Esto ayudaba a conservar por más tiempo los alimentos.

La salazón representaba el sistema principal de conservación de los alimentos. La sal penetraba en la carne y absorbía las partes líquidas. Se incorporaba a ella y conseguía preservarla con eficacia de cualquier putrefacción.

