

ΕΝΤΥΠΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΜΟΥΣΕΙΟΣΚΕΥΗΣ



Στα μαγειρεία των Απειρωτών



Μαγειρεύοντας
στην Ήπειρο
100.000 χρόνια



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Πολιτισμού

Εφορεία Αρχαιοτήτων Ιωαννίνων



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



© 2023 Υπουργείο Πολιτισμού

Γενική Διεύθυνση Αρχαιοτήτων και Πολιτιστικής Κληρονομιάς
Εφορεία Αρχαιοτήτων Ιωαννίνων

ΕΝΤΥΠΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΜΟΥΣΕΙΟΣΚΕΥΗΣ

Στα μαγειρεία των Απειρωτών

Γενική Εποπτεία

Βαρβάρα Ν. Παπαδοπούλου, Δρ. Αρχαιολόγος
Αναπληρώτρια Προϊσταμένη Εφορείας Αρχαιοτήτων Ιωαννίνων

Επιστημονική επιμέλεια και εποπτεία υλικού

Παρασκευή Γιούνη, Δρ. Αρχαιολόγος
Ιουλία Κατσαδήμα, Δρ. Αρχαιολόγος
Ελένη Βασιλείου, Δρ. Αρχαιολόγος
Αγγελική Πανάτση, MSc Αρχαιολόγος - Μουσειολόγος

Σχεδιασμός και οργάνωση εκπαιδευτικού υλικού μουσειοσκευής

Χριστίνα Κωτσοπούλου, MA Αρχαιολόγος - Μουσειολόγος
Έλενα Ζιάβρα, MA Αρχαιολόγος - Μουσειολόγος

Φωτογραφίες

ΥΠΠΟ/Εφορεία Αρχαιοτήτων Ιωαννίνων, ΥΠΠΟ/Εφορεία Αρχαιοτήτων Θεσπρωτίας, ΥΠΠΟ/
Εφορεία Αρχαιοτήτων Πρέβεζας, ΥΠΠΟ/Εφορεία Αρχαιοτήτων Άρτας

Αισθητική επιμέλεια, εικονογράφηση, γραφιστικός σχεδιασμός και επιμέλεια παραγωγής

Mulo creative lab

Κεραμικά αντίγραφα

Θωμάς Κοτσιγιάννης

Αντίγραφα Ρητίνης

Βασίλης Σκουρμπούτης

Βιβλιοδεσία - ειδικές κατασκευές

Κώστας Μπουντούρης

Ειδικές Εκτυπώσεις

Apolyto creative spot
Fotolio

Ευχαριστίες για την άμεση ανταπόκριση και παραχώρηση φωτογραφικού υλικού

Ιωάννη Χουλιάρá, Προϊστάμενο της Εφορείας Αρχαιοτήτων Θεσπρωτίας
Γεωργία Πλιάκου, Προϊσταμένη του Τμήματος Προϊστορικών και Κλασικών Αρχαιοτήτων και Μουσείων της Εφορείας Αρχαιοτήτων Θεσπρωτίας
Αντωνία Τζωρτζάτου, Αρχαιολόγο της Εφορείας Αρχαιοτήτων Θεσπρωτίας
Ανθή Αγγέλη, Προϊσταμένη της Εφορείας Αρχαιοτήτων Πρέβεζας
Ελπίδα Σαλταγιάννη, Προϊσταμένη του Τμήματος Βυζαντινών και Μεταβυζαντινών Αρχαιοτήτων και Μουσείων της Εφορείας Αρχαιοτήτων Πρέβεζας
Εμμανουήλ Κλειδά, Συντηρητή της Εφορείας Αρχαιοτήτων Πρέβεζας

Ομάδα Διοίκησης Έργου (ΟΔΕ)

Βαρβάρα Ν. Παπαδοπούλου, Δρ Αρχαιολόγος
Παρασκευή Γιούνη, Δρ Αρχαιολόγος
Ιουλία Κατσαδήμα, Δρ Αρχαιολόγος
Ελένη Βασιλείου, Δρ Αρχαιολόγος
Σοφία Κίγκα, MA Αρχαιολόγος-Μουσειολόγος
Νίκος Κυραμάριος, Διοικητικός

Λογιστική Υποστήριξη Έργου

Μαρία Τσιούνη, Λογίστρια
Μαρία Χαριτοπούλου, Λογίστρια

Στόχος

Στο έντυπο υλικό παρουσιάζονται συνοπτικά τα στάδια της καθημερινής διατροφής στον δημόσιο και ιδιωτικό χώρο από τη νεολιθική έως τη ρωμαϊκή περίοδο, μέσα από τις διαδικασίες παραγωγής και επεξεργασίας των υλικών, του τρόπου μαγειρέματος, συντήρησης, αποθήκευσης και απόρριψης της τροφής. Έμφαση δίνεται στα οργανικά κατάλοιπα (απανθρακωμένοι σπόροι ελιάς, οσπρίων, σιτηρών κτλ.) και στο αρχαιολογικό υλικό (μαγειρικά σκεύη, εργαλεία αλιείας, γεωργίας, κτηνοτροφίας κτλ.), τα οποία επιτρέπουν την αναφορά σε συγκεκριμένα τοπικά προϊόντα, γνωστά ήδη κατά τους αρχαίους χρόνους, όπως τα κρέατα και τα γαλακτοκομικά (π.χ. τα ηπειρωτικά βοοειδή) και τα ψάρια του Αμβρακικού.

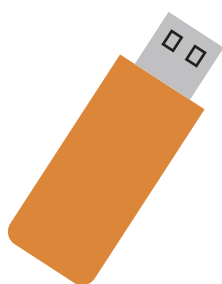
Η μουσειοσκευή «Στα μαγειρεία των Απειρωτών» απευθύνεται σε μαθητές/-τριες της Ε΄ και ΣΤ΄ τάξης του Δημοτικού σχολείου, καθώς και της Α΄, Β΄ και Γ΄ τάξης του Γυμνασίου. Προτείνεται να υλοποιηθεί στο πλαίσιο του μαθήματος της Ιστορίας, των Καλλιτεχνικών, της Αρχαίας Ελληνικής Γλώσσας για το Γυμνάσιο, καθώς και των Εργαστηρίων Δεξιοτήτων.

Πριν από την επεξεργασία και την υλοποίηση των δραστηριοτήτων της μουσειοσκευής, προτείνεται να μελετηθεί από τον/την εκπαιδευτικό, μαζί με το συγκεκριμένο έντυπο οδηγιών, και το έντυπο με τίτλο «Μαγειρεύοντας στην Ήπειρο, 100.000 χρόνια», καθώς και να προβληθεί στους/στις μαθητές/-τριες η 8λεπτη ταινία με τίτλο «Μαγειρεύοντας στην Ήπειρο, 100.000 χρόνια». Η ταινία θα λειτουργήσει ως εισαγωγή και θα δώσει στους/στις μαθητές/-τριες μια γενική οπτική της διατροφής στην Ήπειρο από την παλαιολιθική εποχή έως τους οθωμανικούς χρόνους.



Τριάντα μία (31) καρτέλες 20X20 εκ.
για τον τόπο, τον τρόπο και το
είδος της διατροφής των αρχαίων
Ηπειρωτών, δηλαδή σχετικά
με το «πού, τι, πώς τρώνε»

Ένας (1) επιδαπέδιος χάρτης
της Ηπείρου (περιλαμβάνονται
θέσεις της αρχαιότητας)



Ένα (1) usb stick με συμπληρωματικό
υλικό σε ψηφιακή μορφή και
την 8λεπτη ταινία με τίτλο
«Μαγειρεύοντας στην Ήπειρο,
100.000 χρόνια»

Έξι (6) αριθμημένα βαζάκια:
1. Σιτάρι, 2. Κριθάρι,
3. Λαθούρι, 4. Λούπινα, 5. Ρόβη,
6. Κουκιά



Ένα (1) αντίγραφο
χάλκινου αγκιστριού,
31 π.Χ.-400 μ.Χ.,
Λαδοχώρι Θεσπρωτίας,
Αρχαιολογικό Μουσείο
Ηγουμενίτσας,
αρ. ευρ. 9570

Ένα (1) αντίγραφο
χάλκινου σουρωτηριού
με περίτεχνη λαβή, 5ος-
4ος αι. π.Χ., Βοτονόσι
Ιωαννίνων, Αρχαιολογικό
Μουσείο Ιωαννίνων,
αρ. ευρ. 301



Ένας κατάλογος με αρχαία
και ρωμαϊκά γεύματα.

Ένα (1) αντίγραφο
μολύβδινου χρηστήριου
ελάσματος, μέσα 4ου αι.
π.Χ., Δωδώνη Ιωαννίνων,
Αρχαιολογικό Μουσείο
Ιωαννίνων, αρ. ευρ.
12823

Ένα (1) αντίγραφο
κύλικας με ψηλό πόδι
τύπου «ποτηριού
Νέστορος», 11ος αι. π.Χ.,
Δωδώνη Ιωαννίνων,
Αρχαιολογικό Μουσείο
Ιωαννίνων, αρ. ευρ. 3692



Ένα (1) αντίγραφο
πήλινου, μελαμβαφούς
θηλάστρου, 5ος αι. π.Χ.,
Μιχαλίτσι Πρέβεζας,
Αρχαιολογικό Μουσείο
Ιωαννίνων,
αρ. ευρ. 5080

Ένα (1) αντίγραφο
πήλινου πιάτου, τέλος
3ου-2ου αι. π.Χ., Μεγάλο
Γαρδίκι Ιωαννίνων,
Αρχαιολογικό Μουσείο
Ιωαννίνων,
αρ. ευρ. 7635

Προτεινόμενη διαχείριση υλικού στην αίθουσα

1. Δραστηριότητα «Ανακαλύπτοντας τα μαγειρεία των Απειρωτών»

Δύο έως τρεις (2-3) διδακτικές ώρες

Οδηγίες

Το εποπτικό υλικό της μουσειοσκευής πραγματεύεται το «πού, τι, πώς τρώνε» οι αρχαίοι Ηπειρώτες. Κατά τη διάρκεια της κύριας δραστηριότητας, προτείνεται να χωριστεί η τάξη σε τρεις (3) ομάδες (Α, Β, Γ), στις οποίες θα μοιραστούν οι **τριάντα μία (31) καρτέλες** με τα αντίστοιχα **αντίγραφα** που αφορούν «πού, τι, πώς τρώνε» και τα οποία θα τοποθετούνται στο τέλος στον **χάρτη της Ηπείρου**.

Ο/Η εκπαιδευτικός μοιράζει στις ομάδες μία από τις **τρεις (3) καρτέλες** με τη **Νεολιθική, Ελληνιστική κατοικία και τη Ρωμαϊκή έπαυλη**, καθώς και τις **τρεις (3) καρτέλες** με το **Πρωταναίο της Δωδώνης**, το **Καταγώγιο της Κασσώπης** και την **Υδρία με σκηνή θυσίας**, που δίνουν πληροφορίες για τα γεύματα και τον τρόπο διάθεσης των προϊόντων στους δημόσιους χώρους.



Στη συνέχεια, με τη βοήθεια της καρτέλας **Αφιερωματική επιγραφή** γίνεται αναφορά στον ρόλο του/της μάγειρα/-ρισσας. Συγχρονως, ο/η εκπαιδευτικός ζητάει από τους/τις μαθητές/-τριες να βρουν το όνομα του μάγειρα στην επιγραφή, ενώ με την καρτέλα **Χρηστήριο μολύβδινου ελάσματος** δίνεται η ευκαιρία να γίνει συζήτηση για την αμοιβή ενός μάγειρα κατά την αρχαιότητα. Τέλος, η κάθε ομάδα θα ανατρέξει στον **χάρτη της Ηπείρου**, για να αντιστοιχίσει τις **καρτέλες** με τα αντικείμενα, καθώς και το αντίγραφο του **Χρηστήριου μολύβδινου ελάσματος** με τις θέσεις, στις οποίες βρέθηκαν.



Ο/Η εκπαιδευτικός δίνει στην ομάδα Α την **καρτέλα Αγκίστρι**, η οποία συνδυάζεται και με το **αντίγραφο αγκιστριού** από τη μουσειοσκευή. Η ομάδα Β λαμβάνει την **καρτέλα Ψάρια μικρά και μεγάλα** και η ομάδα Γ την **καρτέλα Καρχαρίας**, ώστε η κάθε ομάδα να προσφέρει στις άλλες δύο, πληροφορίες για την αλιεία στην Ήπειρο κατά την αρχαιότητα. Τέλος, η κάθε ομάδα θα ανατρέξει στον **χάρτη της Ηπείρου**, για να αντιστοιχίσει τις **καρτέλες**, καθώς και το **αντίγραφο του αγκιστριού** με τις θέσεις, στις οποίες βρέθηκαν.



Στη συνέχεια, η ομάδα Α λαμβάνει την **καρτέλα Σιδερένιο ψαλίδι**, που δίνει πληροφορίες για την κτηνοτροφία της Ηπείρου στην αρχαιότητα. Η ομάδα Β λαμβάνει τις καρτέλες **Χρηστήριο μολύβδινο έλασμα, Ειδώλιο γίδας, Έλασμα σε μορφή βοδιού, Αργυρό δίδραχμο με ταύρο**. Η ομάδα Γ λαμβάνει την **καρτέλα Θηλάστρο**, που δίνει πληροφορίες για τα γαλακτοκομικά παράγωγα της περιοχής, καθώς και το **αντίγραφο πήλινου θηλάστρου** από τη μουσειοσκευή. Στην ομάδα Α δίνονται και οι δύο **καρτέλες Εγχάρακτος αγριόχοιρος και Ειδώλιο ελαφιού**, για να γίνει αναφορά και στο κυνήγι ζώων, εκτός από την εκτροφή τους. Τέλος, η κάθε ομάδα θα ανατρέξει στον **χάρτη της Ηπείρου** για να αντιστοιχίσει τις **καρτέλες**, καθώς και το **αντίγραφο του πήλινου θηλάστρου** με τις θέσεις, στις οποίες βρέθηκαν.



Ύστερα, η ομάδα Α λαμβάνει την **καρτέλα Σιδερένιο υνί**, που δίνει πληροφορίες για τη γεωργία στην Ήπειρο, η ομάδα Β την **καρτέλα Όσπρια** και η ομάδα Γ την **καρτέλα Δημητριακά**. Αφού τοποθετηθούν τα **έξι (6) βαζάκια** της μουσειοσκευής με τα **όσπρια (3. λαθούρι, 4. λούπινα, 5. ρόβη, 6. κουκιά)** και τα **δημητριακά (1. σιτάρι, 2. κριθάρι)** σε ένα τραπέζι, ζητούνται από ισάριθμους μαθητές/-τριες να κάνουν οπτική αναγνώριση. Στη συνέχεια, οι τρεις (3) ομάδες λαμβάνουν τις παρακάτω καρτέλες με την προτεινόμενη σειρά: την **καρτέλα Ελαιοτριβείο** για το λάδι και το κρασί, την **καρτέλα Πελίκη**, που περιγράφει τα αρχαία και ρωμαϊκά συμπόσια και την καρτέλα **Ρίχνοντας νερό στο κρασί** μαζί με το **αντίγραφο της πήλινης κύλικας**, που αφορά στη διαδικασία αραίωσης του κρασιού με συγκεκριμένα σκεύη. Τέλος, η κάθε ομάδα θα ανατρέξει στον **χάρτη της Ηπείρου**, για να αντιστοιχίσει τις **καρτέλες** και το **αντίγραφο της πήλινης κύλικας** με τις θέσεις, στις οποίες βρέθηκαν.



Ο/Η εκπαιδευτικός δίνει στην ομάδα Α την **καρτέλα Άναψε τη φωτιά της πυροστιάς** και την **καρτέλα Βάλε το τηγάνι στη φωτιά**, στην ομάδα Β την **καρτέλα Τρίψε λίγο τυρί** μαζί με το **αντίγραφο σουρωτηριού** και στην ομάδα Γ την **καρτέλα Να σας σερβίρω** μαζί με το **αντίγραφο πήλινου πιάτου**. Επιπλέον, θα μοιραστούν οι **καρτέλες Αποθηκευτικοί πίθοι** και **Αποθέτης σκουπιδιών**, που αφορούν στις διαδικασίες συντήρησης, αποθήκευσης και απόρριψης της τροφής. Στο τέλος, η κάθε ομάδα θα ανατρέξει στον **χάρτη της Ηπείρου**, για να αντιστοιχίσει τις **καρτέλες** και τα **αντίγραφα** με τις θέσεις, στις οποίες βρέθηκαν.



2. Δραστηριότητα «Στρώστε το τραπέζι των Απειρωτών»

Μία (1) διδακτική ώρα

Οδηγίες

Στο πλαίσιο του μαθήματος των Καλλιτεχνικών, οι μαθητές/-τριες καλούνται να κατασκευάσουν από πηλό δύο αντίγραφα για κάθε κατηγορία τροφίμων που περιλαμβάνονται στον **κατάλογο με τα γεύματα Αρχαίων και Ρωμαίων**.

Η κάθε ομάδα θα έχει τα δικά της τρόφιμα για τις δοκιμασίες:

ΑΡΧΑΙΩΝ ΓΕΥΜΑΤΑ	
ΑΚΡΑΤΙΣΜΑ (Πικρό)	ΔΕΙΠΝΟ ΣΥΜΠΟΣΙΟΥ
μπουκιές μαρούλι σε φάρμακ (ανάλογη κρέμα)	ΠΡΙΝ ΤΟ ΓΕΥΜΑ
ΠΡΟΣΦΑΓΙΟΝ (Ορεκτικό)	πρέζαλα (γλυκά αρωστικά, ανάλογη κρέμα)
ελιά	ΚΥΡΙΩΣ ΓΕΥΜΑ
ΑΡΙΣΤΟΝ (Μεσημεριανό)	ελιά
όσπρια	κατεψυγμένα
λαχανικά μαγειρεμένα με λάδι	ψάρι
φρούτα μαγειρεμένα με λάδι	κρέμα
ψωμί	γλυκά
ελιά	φρούτα
αρωματικά κρέμα	καρπούζι
	ΤΡΑΓΗΜΑΤΑ (Επιδόρπιο)
	γλυκά
	γλυκάς πίτες
	ηρώ καρύδια
	φρούτα φρούτα
	ζιρό φρούτα
ΡΩΜΑΙΩΝ ΓΕΥΜΑΤΑ	
ΠΡΩΙΝΟ	ΔΕΙΠΝΟ ΣΥΜΠΟΣΙΟΥ
ένα ποτήρι άρωματικό ποτό	ΟΡΕΚΤΙΚΑ
ψωμί	πατάτα
τυρί	χόρτα
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ (γρήγορο)	λαχανικά
κρέμα κρέμα	παστό κρέμα
	στρώματα
	μύδια

ψωμί

ποτήρι

(για το κρασί και το νερό),

κρεμμύδι

(για τα λαχανικά),

ψάρι

τυρί

μπριζόλα

(για το κρύο ή ψητό κρέας),

πιτούλες τύπου pancakes

(για τα γλυκίσματα),

σύκο

(για φρέσκα και ξερά φρούτα),

αμύγδαλα

(για τους ξηρούς καρπούς)

αυγό

ελιές

Επιπλέον, προτείνεται οι μαθητές/-τριες να φέρουν από το σπίτι όσπρια και, εφόσον έχουν, κοχύλια στη θέση των θαλασσινών που αναγράφονται στον κατάλογο των γευμάτων. Οι κατηγορίες τροφίμων μοιράζονται σε δύο (2) τραπέζια για κάθε ομάδα.

Απαραίτητη προϋπόθεση για τη δραστηριότητα είναι να μάθουν οι μαθητές/-τριες απ' έξω **τα γεύματα Αρχαίων και Ρωμαίων**, που αναφέρονται στον **κατάλογο**.

Το παιχνίδι αποτελείται από τρεις (3) γύρους (1ος: Πρωινό, 2ος: Μεσημεριανό, 3ος: Δείπνο συμποσίου) με δύο δοκιμασίες για τον κάθε γύρο (αρχαίο και ρωμαϊκό γεύμα). Δύο ή τρεις μαθητές/-τριες θα έχουν τον ρόλο των κριτών και με τη βοήθεια του καταλόγου με τα γεύματα Αρχαίων και Ρωμαίων θα σημειώνουν τους πόντους κάθε ομάδας, μετά την ολοκλήρωση κάθε δοκιμασίας. Οι υπόλοιποι μαθητές/-τριες θα χωριστούν σε δύο (2) ομάδες (Α και Β) και θα σχηματίσουν δυάδες ή τριάδες ανάλογα με τον συνολικό αριθμό της τάξης. Για κάθε δοκιμασία θα διαγωνίζεται μία δυάδα/τριάδα από κάθε ομάδα, υλοποιώντας ταυτόχρονα το ίδιο γεύμα (π.χ. οι δύο πρώτες δυάδες θα υλοποιήσουν το αρχαίο πρωινό, οι επόμενες το ρωμαϊκό πρωινό κτλ.), έτσι ώστε να παίξουν όλοι οι μαθητές/-τριες.

Σκοπός του παιχνιδιού είναι να επιλέγονται κάθε φορά τα σωστά τρόφιμα ή ποτά ανάλογα με το γεύμα της κάθε εποχής (πρωινό, μεσημεριανό, δείπνο), στο οποίο καλούνται να δοκιμαστούν οι δυάδες/τριάδες της κάθε ομάδας.

Κάθε σωστή επιλογή θα ανταμείβεται με δύο (2) πόντους, ενώ για κάθε λάθος προσθήκη στο κάθε γεύμα θα αφαιρείται ένας (1) πόντος. Στο τέλος όλων των γύρων, η ομάδα με τους περισσότερους πόντους θα είναι η νικήτρια!

Προτεινόμενες εξωσχολικές δράσεις

- **Επίσκεψη στο Αρχαιολογικό Μουσείο Ιωαννίνων**

Αίθουσα 1: Προϊστορική Ήπειρος

Αίθουσα 4: Καθημερινός Βίος των Ηπειρωτών

Αίθουσα 5: Ταφικά Έθιμα Ηπείρου

- **Επίσκεψη στα Αρχαιολογικά Μουσεία της Ηγουμενίτσας, της Άρτας και της Νικόπολης**, για να εντοπίσουν οι μαθητές/-τριες τα αντικείμενα που σχετίζονται με τη διατροφή. Εναλλακτικά, προτείνεται η επίσκεψη σε ένα Αρχαιολογικό Μουσείο της περιοχής τους.

- **Επίσκεψη σε τουλάχιστον έναν από τους αρχαιολογικούς χώρους που έχουν βρεθεί τα αντικείμενα της μουσειοσκευής:**

Γίτανα Θεσπρωτίας, Δωδώνη Ιωαννίνων, Μέγα Γαρδίκι Ιωαννίνων, Κασσώπη Πρέβεζας, Όρραον Πρέβεζας, «Νεκρομαντείο» Αχέροντα Πρέβεζας, Νικόπολη Πρέβεζας

- **Υλοποίηση των συνταγών** που προτείνονται στο έντυπο «Μαγειρεύοντας στην Ήπειρο, 100.000 χρόνια» με απαραίτητη τη βοήθεια και την επίβλεψη ενηλίκων!

- **«Φτιάξτε το δικό σας Τσελεμεντέ»**

Ως σύγχρονοι ερευνητές γαστρονομίας, οι μαθητές/-τριες θα αναλάβουν την αποστολή να εντοπίσουν σύγχρονες, τοπικές συνταγές, φτιαγμένες με υλικά αντίστοιχα με αυτά που ήταν διαθέσιμα στην αρχαία και ρωμαϊκή Ήπειρο ή τουλάχιστον, με τα σύγχρονα παράγωγά τους. Με τη βοήθεια ατόμων της οικογένειάς τους, σε συνδυασμό με βιβλία μαγειρικής και συνταγών από το διαδίκτυο, οι μαθητές/-τριες καλούνται να συλλέξουν συνταγές βασισμένες σε τοπικά προϊόντα της πόλης ή του χωριού τους. Στη συνέχεια, αφού τις συγκεντρώσουν μαζί με τους/τις συμμαθητές/-τριές τους, καλούνται να επιμεληθούν ένα σύγχρονο Τσελεμεντέ, δηλαδή ένα βιβλίο με συνταγές μαγειρικής ή και ζαχαροπλαστικής και με εξώφυλλο, το οποίο θα δημιουργήσουν οι ίδιοι/-ες. Το τελικό αποτέλεσμα, μπορεί να παρουσιαστεί σε ένα άλλο τμήμα ή τάξη για να ανακαλύψουν οι μαθητές/-τριες τη διατροφική ποικιλία της Ηπείρου.

Αξιολόγηση Μουσειοσκευής

Αγαπητέ/ή εκπαιδευτικέ,

Παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά από τον χρόνο σας για τη συμπλήρωση του ερωτηματολογίου της μουσειοσκευής. Στόχος είναι η καταγραφή της άποψης και των προτάσεων σας και η αξιοποίηση των πληροφοριών αυτών στην περαιτέρω βελτίωση της ποιότητας των εκπαιδευτικών δράσεων. Μπορείτε να συμπληρώσετε το ερωτηματολόγιο είτε στο έντυπο, που θα βρείτε μέσα στη μουσειοσκευή, είτε ηλεκτρονικά σκανάροντας το QR code.



Επίσης, παρακαλούμε να παροτρύνετε και τους/τις μαθητές/-τριες να συμπληρώσουν το δικό τους ερωτηματολόγιο, είτε χειρόγραφα, είτε ηλεκτρονικά μέσω του QR



Ενδεικτική βιβλιογραφία

Ελληνική

Αγγέλη, Α. 2005. *Όρραον: Συνοπτικός Οδηγός του αρχαιολογικού χώρου*. Ιωάννινα: ΙΒ' Εφορεία Προϊστορικών και Κλασικών Αρχαιοτήτων.

Αγγέλη, Α. 2015. *Ο Αρχαιολογικός Χώρος της Κασσώπης*. Πρέβεζα: Εφορεία Αρχαιοτήτων Πρέβεζας.

Βασιλείου, Ε. 2008. «Η Δωδώνη κατά τους Προϊστορικούς Χρόνους». Στο *Το Αρχαιολογικό Μουσείο Ιωαννίνων*, επιμ. Κ. Ζάχος, 137-141. Ιωάννινα: ΙΒ' Εφορεία Προϊστορικών και Κλασικών Αρχαιοτήτων.

Βασιλείου, Ε., Ε. Αδάμ, και Π. Γιούνη. 2022. «Νέα δεδομένα για την Αρχαιότερη Νεολιθική από την ενδοχώρα της Ηπείρου: Οικιστικό σύνολο από την Επισκοπή Σερβιανών (Ιωάννινα)». Στο *Το αρχαιολογικό έργο στη Βορειοδυτική Ελλάδα και τα νησιά του Ιονίου*, Πρακτικά, Ιωάννινα, 23-26 Νοεμβρίου 2017, επιμ. Β. Θεοφιλοπούλου, 139-148. Αθήνα: Οργανισμός διαχείρισης και ανάπτυξης πολιτιστικών πόρων.

Βασιλείου, Ε., και Π. Τζοβάρας. 2022. «Δύο πήλινα κοχλιάρια από τον μεσοελλαδικό οικισμό Παλαμπούτι στο Νεοχωρόπουλο Ιωαννίνων». Στο *Το αρχαιολογικό έργο στη Βορειοδυτική Ελλάδα και τα νησιά του Ιονίου*, Πρακτικά, Ιωάννινα, 23-26 Νοεμβρίου 2017, επιμ. Β. Θεοφιλοπούλου, 351- 357. Αθήνα: Οργανισμός διαχείρισης και ανάπτυξης πολιτιστικών πόρων.

Γιαννάκη, Β. 2017. «Μηχανισμοί παραγωγής ελαιόλαδου στο ρωμαϊκό ελαιοτριβείο Στρογγυλής». Στο *Σπείρα*, Πρακτικά 2017, επιμ. Ε. Μέρμηγκα, 459-468. Αθήνα: Ταμείο Αρχαιολογικών Πόρων και Απαλλοτριώσεων.

Γιούνη, Π. 2008. «Η Νεολιθική Εποχή». Στο *Το Αρχαιολογικό Μουσείο Ιωαννίνων*, επιμ. Κ. Ζάχος, 35-42. Ιωάννινα: ΙΒ' Εφορεία Προϊστορικών και Κλασικών Αρχαιοτήτων.

Γκατζόγια, Ε. 2018. «Διατροφή και οικονομία στην Ήπειρο μέσα από τις αρχαιοβοτανικές έρευνες στο Νεκρομαντείο του Αχέροντα και στην Επισκοπή Σερβιανών». Στο *Το αρχαιολογικό έργο στη Βορειοδυτική Ελλάδα και τα νησιά του Ιονίου*, Πρακτικά, Ιωάννινα, 10-13 Δεκεμβρίου 2014, επιμ. Β. Θεοφιλοπούλου, 393-405. Αθήνα: Ταμείο αρχαιολογικών πόρων και απαλλοτριώσεων.

Γκατζόλης, Χ. 2010. *Ο πολιτισμός στο τραπέζι*. Θεσσαλονίκη: Αρχαιολογικό Μουσείο Θεσσαλονίκης.

Γραβάνη, Κ. 2007. «Η ανασκαφική έρευνα στο ιερό της Δωδώνης». Στο *Ηπειρωτικά Γράμματα 11*: 175-224. Ιωάννινα: Εταιρεία λογοτεχνών και Συγγραφέων Ηπείρου.

Δάκαρης, Σ. 1952. «Ανασκαφή εις Κασσώπην – Πρεβέζης». *Πρακτικά Αρχαιολογικής Εταιρείας 107*: 331-362.

Δάκαρης, Σ. 1953. «Ανασκαφή εις Κασσώπην – Πρεβέζης». *Πρακτικά Αρχαιολογικής Εταιρείας 108*: 164-174.

Dalby, A. 2001. *Σειρήνια Δείπνα - Ιστορία της διατροφής και της γαστρονομίας στην Ελλάδα*. Μτφ. Ε. Πατρικίου. Ηράκλειο: Πανεπιστημιακές εκδόσεις Κρήτης.

- Dalby, A., και S. Grainger. 2001. *Η μαγειρική της αρχαιότητας*. Μτφ. Ν. Ζωγράφου. Αθήνα: Δ. Ν. Παπαδήμα.
- Ελευθεράτου, Σ., και Κ.Ι. Σουέρεφ. 2016. *Δωδώνη το μαντείο των ήχων*. Αθήνα: Μουσείο Ακρόπολης.
- Harris, M. 1989. *Η ιερή αγελάδα και ο βδελυρός χοίρος. Προβλήματα διατροφής και πολιτισμού*. Μτφ. Ν. Κωσταντόπουλος. Αθήνα: Τροχαλία.
- Θέρμου, Μ. 2017. *Στα μαγειρεία των αρχαίων*. Αθήνα: Ολκός.
- Κοντογιάννη, Θ. 2006. *Κασσώπη Συνοπτικός Οδηγός του Αρχαιολογικού Χώρου*. Ιωάννινα: ΥΠΠΟ- ΙΒ' ΕΠΚΑ.
- Κύρκου, Θ. 2006. *Η έπαυλη του Μάνιου Αντωνίνου: Μια πολυτελής ιδιωτική κατοικία στη Ρωμαϊκή Νικόπολη*. Αθήνα: Τ.Δ.Π.Ε.Α.Ε. Επιστημονική Επιτροπή Νικόπολης.
- Μυλωνά, Δ. 2020. «Αρχαία αλιεία και αλιεύματα στο Ιόνιο». Στο *Παράκτια περιβάλλοντα της Κέρκυρας. Πολιτιστική κληρονομιά & τοπικές κοινωνίες*, Πρακτικά της Διεπιστημονικής Ημερίδας του έργου: «Αλιεία και Πολιτιστική Κληρονομιά, Ταυτότητα και Τοπικές - Συμμετέχουσες Κοινωνίες», επιμ. Κ. Σμπόνιας και Α. Καπετάνιος, 57-74. Κέρκυρα: Ιόνιο Πανεπιστήμιο Επιτροπή Ερευνών.
- Παπαδοπούλου, Β. 2017. *Αμβρακία: Τα νεώτερα ανασκαφικά ευρήματα: Κατάλογος περιοδικής Έκθεσης*. Άρτα: Αρχαιολογικό Μουσείο Άρτας.
- Παπαδοπούλου, Β. 2015. *Αμβρακία: Η πόλη και τα μνημεία της*. Άρτα: Υπουργείο Πολιτισμού και Αθλητισμού, Εφορεία Αρχαιοτήτων Άρτας.
- Παπαμαρτζιβάνου, Α. 2016. *Καταγωγή και Πανδοκεία στην αρχαία Ελλάδα*. Θεσσαλονίκη: Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.
- Ρήγιος, Γ. 2008. *Αμβρακία: Οδηγός Αρχαιολογικού Μουσείου Άρτας*. Αθήνα: Υπουργείο Πολιτισμού, ΛΓ' Εφορεία Προϊστορικών και Κλασικών Αρχαιοτήτων Πρέβεζας-Άρτας.
- Σουέρεφ, Κ.Ι. 2016. *Αρχαιολογία του λεκανοπεδίου Ιωαννίνων. Από τις απαρχές ως την ύστερη αρχαιότητα*. Ιωάννινα: Αρχαιολογικό Μουσείο Ιωαννίνων.
- Σουέρεφ, Κ.Ι. 2019. *Βουκόλοι Μάγειροι Ποιμένες: Κτηνοτροφία στην αρχαία Ήπειρο*. Ιωάννινα: Αρχαιολογικό Μουσείο Ιωαννίνων.

Ξενογλώσση

- Cribb, R. 1991. *Nomads in Archaeology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Hoepfner, W., και E.L. Schwandner. 1994. *Haus und Stadt im klassischen Griechenland*. München: Deutscher Kunstverlag.
- Miller, St. 1978. *The Prytaneion, Its Function and Architectural Form*. Los Angeles: University of California Press.

