

## **ΕΝΤΥΠΟ ΜΟΥΣΕΙΟΣΚΕΥΗΣ**

**Στο σοφρά τ' Αλή πασά**

### **Γενική Εποπτεία**

Βαρβάρα Ν. Παπαδοπούλου, Δρ Αρχαιολόγος

Αναπληρώτρια Προϊσταμένη Εφορείας Αρχαιοτήτων Ιωαννίνων

### **Επιστημονική επιμέλεια και εποπτεία υλικού**

Μάτα Κορτζή, Αρχαιολόγος

### **Σχεδιασμός και οργάνωση εκπαιδευτικού υλικού μουσειοσκευής**

Χριστίνα Κωτσοπούλου, ΜΑ Αρχαιολόγος-Μουσειολόγος

Έλενα Ζιάβρα, ΜΑ Αρχαιολόγος-Μουσειολόγος

### **Φωτογραφίες**

ΥΠΠΟ/Εφορεία αρχαιοτήτων Ιωαννίνων, Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς,  
Εβραϊκό Μουσείο Ελλάδος, Ιστοσελίδα Travelogues Ιδρύματος Αικ.Λασκαρίδη, Αρχείο  
Ε.Η.Μ., Υπηρεσία Νεωτέρων Μνημείων και Τεχνικών Έργων Ηπείρου

### **Γραφιστικός σχεδιασμός μουσειοσκευής**

Χαρά Μαραντίδου, Mulo Lab

### **Εκτυπώσεις:**

**Ευχαριστίες για την παραχώρηση φωτογραφικού υλικού οφείλονται στους/στις:**

Ανδρέα Λαπούρτα, Προϊστάμενος Υπηρεσίας Μουσείων ΠΙΟΠ

Κωστή Καλαποθάκη, Υπεύθυνος Κατάρτισης Προγράμματος Προβολών ΠΙΟΠ

Καλλιρρόη Φωτίου, Τοπική Διαχειρίστρια Μουσείου Αργυροτεχνίας

Ζανέτ Ι. Μπαττίνου, Διευθύντρια του Εβραϊκού Μουσείου Ελλάδος

Κατερίνη Λιάμπη, Πρόεδρο της Εταιρείας Ηπειρωτικών Μελετών (Ε.Η.Μ.)

Κωνσταντίνο Μπίλλη, Υπεύθυνο της Βιβλιοθήκης της Εταιρείας Ηπειρωτικών Μελετών (Ε.Η.Μ.)

Βασίλη Κασκάνη, Προϊστάμενο της Υπηρεσίας Νεωτέρων Μνημείων και Τεχνικών Έργων Ηπείρου, Βορείου Ιονίου και Δυτικής Μακεδονίας

**Ομάδα Επίβλεψης Συγχρηματοδοτούμενης Πράξης**

Βαρβάρα Ν. Παπαδοπούλου, Δρ Αρχαιολόγος

Παρασκευή Γιούνη, Δρ Αρχαιολόγος

Ιουλία Κατσαδήμα, Δρ Αρχαιολόγος

Ελένη Βασιλείου, Δρ Αρχαιολόγος

Σοφία Κίγκα, ΜΑ Αρχαιολόγος

Νίκος Κυραμάριος, Διοικητικός

© Υπουργείο Πολιτισμού

Γενική Διεύθυνση Αρχαιοτήτων και Πολιτιστικής Κληρονομιάς  
Εφορεία Αρχαιοτήτων Ιωαννίνων



**Επιχειρησιακό Πρόγραμμα  
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,  
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση**

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



## Στόχος

Στο έντυπο υλικό περιγράφονται οι διατροφικές συνήθειες της εποχής του Αλή πασά και των θρησκευτικών κοινοτήτων των Ιωαννίνων (Εβραίων, Μουσουλμάνων, Χριστιανών) του 19ου αιώνα, με άξονα την τοπική Οθωμανική κουζίνα. Παρουσιάζονται οι δημόσιοι χώροι αλληλεπίδρασης των συγκεκριμένων κοινοτήτων, που συνδέονται με το φαγητό (παζάρι, αγορά, καφενές), σύμφωνα με τα στοιχεία που αντλούνται από τα κείμενα Ευρωπαίων περιηγητών του 19ου αιώνα, καθώς και τη μελέτη των αρχιτεκτονικών καταλοίπων (τζαμιά, οθωμανικά μαγειρεία, αρχοντικά σπίτια, μαγαζιά, καφενεία κ.α.).

## Περιεχόμενο Μουσειοσκευής

- Είκοσι (20) καρτέλες 20Χ20 για τον τόπο, τρόπο και είδος διατροφής των τριών θρησκευτικών κοινοτήτων των Ιωαννίνων στην οθωμανική περίοδο, δηλαδή το «πού, τι, πώς τρώνε».
- Εννιά (9) κάρτες-πιάτα
- Ένα (1) μπρικολέγενο με λεκάνη
- Ένα (1) κουτί με οκτώ (8) αριθμημένα βαζάκια μπαχαρικών και τέσσερα (4) αριθμημένα βαζάκια καφέδων
- Ένα (1) ταμπλό σε σχήμα σινιού
- Μία (1) αφίσα με τιμοκατάλογο καφενείου
- Ένας (1) χάρτης των Ιωαννίνων της οθωμανικής περιόδου
- Ένα (1) ημερολόγιο του περιηγητή
- Ένα (1) παιχνίδι Αλή Ταμπού
- Ένα (1) usb stick με χρήσιμο, συμπληρωματικό υλικό της μουσειοσκευής σε ψηφιακή μορφή και την 8λεπτη ταινία με τίτλο «Μαγειρεύοντας στην Ήπειρο, 100.000 χρόνια».

Η μουσειοσκευή «Στο σοφρά τ' Αλή πασά» απευθύνεται σε μαθητές/τριες της Ε' και Στ' τάξης του Δημοτικού σχολείου και της Α', Β' και Γ' τάξης του Γυμνασίου και

προτείνεται να υλοποιηθεί στο πλαίσιο του μαθήματος της Ιστορίας, των Θρησκευτικών και των Εργαστηρίων Δεξιοτήτων.

Πριν από την επεξεργασία και την υλοποίηση των δραστηριοτήτων της μουσειοσκευής, προτείνεται να προβληθεί στους/στις μαθητές/τριες η ταινία μικρού μήκους με τίτλο «Μαγειρεύοντας στην Ήπειρο, 100.000 χρόνια». Η ταινία θα λειτουργήσει σαν εισαγωγή και θα δώσει στους/στις μαθητές/τριες μια γενική οπτική της διατροφής στην Ήπειρο από την παλαιολιθική εποχή έως τους οθωμανικούς χρόνους.

## **Προτεινόμενη διαχείριση υλικού στην αίθουσα για τον/την εκπαιδευτικό**

Το εποπτικό υλικό της μουσειοσκευής πραγματεύεται το «πού, τι, πώς τρώνε» οι θρησκευτικές κοινότητες των Ιωαννίνων στην οθωμανική περίοδο. Για την καλύτερη υλοποίηση των δραστηριοτήτων με το υλικό της μουσειοσκευής, προτείνεται να χωριστούν οι μαθητές/τριες της τάξης σε τρεις (3) ομάδες που θα αντιπροσωπεύουν από μία θρησκευτική ομάδα των Ιωαννίνων (Εβραίους, Χριστιανούς, Μουσουλμάνους). Το υλικό θα τοποθετηθεί σε ένα θρανίο στο κέντρο της τάξης, ώστε να είναι προσβάσιμο και ορατό και από τις τρεις (3) ομάδες.

### **Δραστηριότητα «Περιηγητής στα Ιωάννινα του Αλή πασά»**

**Μία έως δύο (1-2) διδακτικές ώρες**

#### **Οδηγίες**

Με τη βοήθεια του **Ημερολογίου του Περιηγητή** και του **χάρτη των οθωμανικών Ιωαννίνων** οι μαθητές/τριες θα γνωρίσουν τα Ιωάννινα κατά την εποχή του Αλή πασά. Για κάθε σελίδα επιλέγεται ένας διαφορετικός αναγνώστης από κάθε ομάδα, ώστε να ξεφυλλίσει το ημερολόγιο σιγά σιγά όλη η τάξη.

Ξεκινώντας με την ανάγνωση του **Ημερολογίου του Περιηγητή** από τη σελίδα 3, ο/η εκπαιδευτικός θα μοιράσει στους/στις μαθητές/τριες τις τρεις **καρτέλες** με τα **Αρχοντικά (Μίσιου, Λεβή, «Δεσπότη»)**. Οι οικίες αντιστοιχούν στις τρεις (3

) θρησκευτικές κοινότητες των Ιωαννίνων. Τα συνοδευτικά τους κείμενα προσφέρουν πληροφορίες για τα γεύματα και τα σπίτια των Εβραίων, Χριστιανών, Μουσουλμάνων. Η **καρτέλα Αρχοντικό Μίσιου** μπορεί να συνδυαστεί με την **καρτέλα Τάσι** για να κατανοήσουν οι μαθητές/τριες σε τι αναφέρεται η πηγή για το πρωινό γεύμα των Χριστιανών, καθώς και με την **καρτέλα Κελάρι** για την αποθήκευση τροφής. Στη συνέχεια, οι ομάδες καλούνται μετά την ανάγνωση κάθε καρτέλας να τοποθετήσουν τα αρχοντικά στον χάρτη και παράλληλα να εντοπίσουν το Κάστρο, την τάφρο γύρω από αυτό και το παλιό Σεράι του Αλή πασά εντός του Κάστρου.

Μετά την ανάγνωση των σελίδων 4-5 από το **Ημερολόγιο του Περιηγητή**, οι μαθητές/τριες λαμβάνουν τις **δύο καρτέλες, Μαγειρείο του Αλή και Τα άλλα οθωμανικά μαγειρεία**, ώστε να καταλάβουν ότι ένα οθωμανικό θρησκευτικό συγκρότημα αποτελείται από το τζαμί με το μιναρέ του, τον μεντρεσέ (ιεροδιδασκαλείο) και το μαγειρείο για τη σίτιση των πιστών. Μετά την ολοκλήρωση της ανάγνωσης, οι μαθητές/τριες καλούνται να τις τοποθετήσουν στον χάρτη και συγχρόνως να εντοπίσουν τα τζαμιά που σώζονται έως και σήμερα.

Στη συνέχεια, κατά την ανάγνωση των υπόλοιπων σελίδων (6-15) του **Ημερολογίου του Περιηγητή**, οι μαθητές/τριες καλούνται να εντοπίσουν τις περιοχές που αναφέρονται στο κείμενο, όπως το Παζάρι, το Κουρμανιό, το Κριθαροπάζαρο και το Αλογοπάζαρο.

## **Δραστηριότητα «Στον γιαννιώτικο καφενέ»**

**Μία (1) διδακτική ώρα**

### **Οδηγίες**

Οι μαθητές/τριες καλούνται να φέρουν από το σπίτι ένα φλιτζανάκι του καφέ από την προηγούμενη μέρα. Η δραστηριότητα αρχίζει με την **καρτέλα Καφενές** και συνδυάζεται με την **Αφίσα με τιμοκατάλογο καφενείου** για να σκεφτούν οι μαθητές/τριες τι μπορεί να πιεί και φάει κανείς σε ένα καφενείο ακόμη και σήμερα. Με τη βοήθεια των πληροφοριών από την **καρτέλα Ζάρφια και καφέδες**, οι μαθητές/τριες μπορούν να περιεργαστούν τα δύο (2) **ζάρφια** της μουσειοσκευής και να παρατηρήσουν τις

διαφορές με τα φλιτζανάκια που έφεραν από το σπίτι. Στη συνέχεια, τους μοιράζονται τέσσερα (4) **βαζάκια με τους καφέδες** (σκούρος, ξανθός, κριθαροκαφές, ρεβυθοκαφές) για να τους δουν και να τους μυρίσουν.

### **Δραστηριότητα «Στρώστε το σοφρά!»**

**Δύο έως τρεις (2-3) διδακτικές ώρες**

#### **Οδηγίες**

Ο/Η εκπαιδευτικός ξεδιπλώνει το σινί της μουσειοσκευής από την πλευρά που είναι το κείμενο με τίτλο **Στρώστε το «σοφρά»!** και αρχίζει με την ανάγνωση της πρώτης παραγράφου σχετικά με την τελετουργία. Με την **καρτέλα Κουτάλια** δείχνει τα οθωμανικά κουτάλια που χρησιμοποιούνταν για τα πιλάφια και τις σούπες. Στη συνέχεια, με τη βοήθεια του **μπρικολέγενου και της λεκάνης** της μουσειοσκευής, και μιας μακριάς πετσέτας που μπορεί ο/η ίδιος/α να φέρει στην τάξη, ζητά από τους/τις μαθητές/-τριες να αναπαραστήσουν το τελετουργικό του πλυσίματος των χεριών πριν τα γεύματα στον «σοφρά». Για την ολοκληρωμένη εμπειρία αυτής της αναπαράστασης, μπορεί ο/η εκπαιδευτικός να φέρει προαιρετικά στην τάξη ροδόνερο, για να δώσει τη δυνατότητα στους/στις μαθητές/τριες να το μυρίσουν και να αναρωτηθούν τι τους θυμίζει. Αφού πραγματοποιηθεί η ανάγνωση και της δεύτερης παραγράφου από το σινί, η **καρτέλα Κουτσαρέρα** δείχνει το σκεύος σερβιρίσματος των γλυκών του κουταλιού.

Στην συνέχεια, οι μαθητές/-τριες λαμβάνουν τις τρεις (3) **καρτέλες Διατροφή Χαλάλ/Χαράμ, Διατροφή Κοσέρ/Κασέρ, Διατροφή Νηστείας** που αναλύουν τις διατροφικές συνήθειες κάθε θρησκευτικής ομάδας. Κάθε ομάδα καλείται να στήσει τις **καρτέλες με τα πιάτα των Χριστιανών, Μουσουλμάνων και Εβραίων** αντίστοιχα πάνω στην άλλη πλευρά του σινιού, σύμφωνα με τις παρακάτω οδηγίες:

Από τα απλωμένα στη σειρά πιάτα με το κυρίως γεύμα, τα ορεκτικά και τα επιδόρπια, οι μαθητές/-τριες καλούνται να εντοπίσουν τα εξής πιάτα:

**Ομάδα Εβραίων:** Σφουγγάτο (ομελέτα) μελιτζάνας (ορεκτικό), Hamin (μοσχάρι με

**Ομάδα Μουσουλμάνων:** Αγγουράκι τουρσί (ορεκτικό), Γεμιστά μήλα με κρέας (κυρίως), Μαλεμπί με βύσσινα (επιδόρπιο).

**Ομάδα Χριστιανών:** Καραβίδες με σκορδαλιά από καρύδια (ορεκτικό), Κατσίκι με κολοκυθάκια (κυρίως), Κανταΐφι με καρύδια (επιδόρπιο).

Συγχρόνως γίνεται περιγραφή των περισσότερων φαγητών και τονίζεται από τον/την εκπαιδευτικό, ότι τα περισσότερα από αυτά τα φαγητά τα έτρωγαν και οι τρεις (3) θρησκευτικές κοινότητες, αλλά η κάθε μία είχε το δικό της τρόπο μαγειρέματος. Εξαίρεση αποτελεί μόνο το πιάτο με τις καραβίδες, γιατί τα θαλασσινά απαγορεύονται στη διατροφή των Εβραίων σύμφωνα με τους κανόνες του θρησκευτικού τους βιβλίου, της Τορά.

Με τη βοήθεια της **καρτέλας Στον «σοφρά» του Αλή**, οι μαθητές/τριες πληροφορούνται τις διατροφικές συνήθειες του Αλή πασά και καλούνται να συζητήσουν τα σημεία που τους κάνουν εντύπωση.

Τέλος, για την κατανόηση της σημασίας των **μπαχαρικών και μυρωδικών** στα φαγητά της οθωμανικής περιόδου, οι μαθητές/τριες χωρίζονται σε δύο (2) ομάδες και μοιράζονται τα οχτώ (8) αριθμημένα βαζάκια της μουσειοσκευής για να αναγνωρίσουν το περιεχόμενό τους με τη μυρωδιά. Οι δύο (2) ομάδες μπορούν να καταγράψουν σε ένα χαρτί τα μπαχαρικά/μυρωδικά που θα βρουν και στη συνέχεια να παρουσιάσουν τα αποτελέσματα τους στην άλλη ομάδα, ώστε να δουν ποια βρήκε τα περισσότερα!

## **Δραστηριότητα «Αλή Ταμπού»**

**Μία (1) διδακτική ώρα**

### **Οδηγίες**

Αφού ολοκληρωθούν οι παραπάνω δραστηριότητες και αξιοποιηθεί όλο το υλικό της μουσειοσκευής από τους/τις μαθητές/τριες, η εκπαιδευτική δράση για την οθωμανική διατροφή μπορεί να ολοκληρωθεί με το παιχνίδι **Αλή Ταμπού**:

Οι μαθητές/-τριες χωρίζονται σε δύο (2) ομάδες και μοιράζονται τις δώδεκα (12) κάρτες. Στόχος του παιχνιδιού είναι να περιγράψουν τη λέξη που αναγράφεται στο

πάνω μέρος της κάρτας, χωρίς να αναφερθούν στις τέσσερις (4) λέξεις που υπάρχουν από κάτω ή σε παράγωγά τους. Πρέπει να προσπαθήσουν να περιγράψουν τη λέξη στην ομάδα τους με αναφορές από όσα έμαθαν για τα Γιάννενα. Κάθε γύρος θα διαρκεί ένα λεπτό και θα χρονομετρείται από τον/την εκπαιδευτικό. Για κάθε κάρτα που θα βρίσκει η κάθε ομάδα, θα κερδίζει ένα (1) πόντο, ενώ για κάθε κάρτα με το σύμβολο 1+ θα κερδίζει δύο (2) πόντους. Η ομάδα που στο τέλος του παιχνιδιού θα έχει συγκεντρώσει τους περισσότερους πόντους, θα είναι η νικήτρια!

### **Προτεινόμενες Εξωσχολικές Δράσεις**

1. Επίσκεψη στο Μουσείο του Αλή Πασά στο Νησάκι Ιωαννίνων.
2. Επίσκεψη στα οθωμανικά τζαμιά και μαγειρεία του Κάστρου Ιωαννίνων.
3. Επίσκεψη στην μόνιμη έκθεση του Αρχοντικού Μίσιου Ιωαννίνων.
4. Υλοποίηση των συνταγών που προτείνονται στο έντυπο «Μαγειρεύοντας στην Ήπειρο, 100.00 χρόνια» με απαραίτητη τη βοήθεια ενηλίκων.
5. **«Στρώστε το σοφρά σας»:** Οι μαθητές/τριες σε συνεργασία με τους μαθητές/τριες μιας άλλης τάξης του σχολείου σας ή με ένα τμήμα ένταξης, καλούνται να παρουσιάσουν ο/η ένας/μία στον/στην άλλο/η την τοπική κουζίνα της περιοχής και να βρουν διαφορές και ομοιότητες. Στη συνέχεια καλούνται να οργανώσουν ένα κοινό γεύμα φιλοξενίας γύρω από αυτοσχέδιους “σοφράδες” στον χώρο του σχολείου, στο οποίο ο/η καθένας/μία θα φέρει από ένα φαγητό μαγειρεμένο με τη βοήθεια κάποιου ενήλικα.
6. **«Vlog στα Γιάννενα του Αλή πασά»:** Αφού πήραν μία γεύση από το παζάρι των Ιωαννίνων κατά την οθωμανική περίοδο, οι μαθητές/τριες χωρίζονται σε ομάδες των δύο-τριών (2-3) ατόμων για τη δημιουργία ενός Vlog με θέμα ένα από τα σωζόμενα οθωμανικά κτήρια και μνημεία της πόλης, που μπορεί να έχουν άλλη χρήση σήμερα ή απλώς να είναι διατηρητέα. Οι μαθητές/τριες καλούνται να κάνουν πρώτα μία ιστορική έρευνα και στη συνέχεια να μιλήσουν με τους κατοίκους της πόλης για τα μνημεία και τα ιστορικά κτήρια για να τους για να πουν τη δική τους οπτική της ιστορίας.



## Αξιολόγηση Μουσειοσκευής

Αγαπητέ/ή εκπαιδευτικέ,

Παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά από το 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 είτε να συμπληρώσετε το έντυπο που θα βρείτε μέσα στη μουσειοσκευή, είτε να το συμπληρώσετε ηλεκτρονικά σκανάροντας το QR code. Επίσης, παρακαλούμε να παροτρύνετε και τους/τις μαθητές/τριες να συμπληρώσουν το δικό τους ερωτηματολόγιο, είτε χειρόγραφα είτε ηλεκτρονικά.

## Ενδεικτική βιβλιογραφία

### Ελληνική

Βερτοδούλου-Καψάλη Α., επιμ. 1991. *Τα Γιάννενα στον χώρο και στον χρόνο: από το φωτογραφικό αρχείο του Απόστολου Βερτόδουλου*. Αθήνα: Δωδώνη.

Βλαχοστέργιος, Ι.Ε. 2012-2013. *Φωτογραφικό Λεύκωμα: Αρχοντικό Μίσιου - Το χθες*. Ιωάννινα: Υπηρεσία Νεωτέρων Μνημείων και Τεχνικών Έργων Ηπείρου.

Brondsted P.O., και T. Lyman. 2006. *Ο Αλή Πασάς όπως τον γνώρισα. Οι μαρτυρίες δύο ταξιδιωτών*. Ιωάννινα: Ισνάφι.

Γερασίμου, Μ. 2004. *Η οθωμανική μαγειρική. 99 παλατιανές συνταγές προσαρμοσμένες στην σύγχρονη κουζίνα*. Αθήνα: Ποταμός.

Δημητριάδης, Π. Ε. 1993. *Γιάννενα από την «πόλη - παζάρι» στην «πόλη - πρακτορείο»*. Θεσσαλονίκη: Κυριακίδη.

Holland, H. 1989. *Ταξίδια στα Ιόνια Νησιά, Ήπειρο, Αλβανία [1812-1813]*. Μπφ. Χ. Ιωαννίδη. Αθήνα: Συλλογή.

Hughes, T. S. 2021. *Ταξίδια στην Ελλάδα και την Αλβανία [1812-1814]*. Μπφ. Α. Πετράκου. Αθήνα: Οδυσσέας.

Κανετάκης, Γ. 1994. *Το Κάστρο. Συμβολή στην πολεοδομική ιστορία των Ιωαννίνων*. Αθήνα: Τεχνικόν Επιμελητήριο της Ελλάδος.

Κουλίδας, Κ. 2010. *Τα Γιάννινα που έφυγαν (Συνοικίες- Τοπωνύμια, Ιεροί Ναοί- Μοναστήρια)*. Ιωάννινα.

Κωνστάντιος, Δ. 2006. *Το Κάστρο των Ιωαννίνων*. Αθήνα: Ταμείο Αρχαιολογικών Πόρων και Απαλλοτριώσεων.

Μιχαλοπούλου, Ε., και Φ. Μπούμπουλη. 2008. *Η οθωμανική αρχιτεκτονική στην Ελλάδα*. Αθήνα: Υπουργείο πολιτισμού - Διεύθυνση Βυζαντινών και Μεταβυζαντινών Αρχαιοτήτων.

Μωυσής, Α. 2017. *Το πανόραμα του Νισήμ Λεβή 1898-1944*. Αθήνα: Καπόν.

Παπαγεωργίου, Γ. 1982. *Οι Συντεχνίες στα Γιάννενα κατά τον 19ο αιώνα και τις αρχές του 20ου αιώνα*. Ιωάννινα: Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

Παπαδοπούλου, Β. 2006. *... και κουλουρτζής στην πόλη! Ιστορίες διατροφής από τη βυζαντινή και τη μεταβυζαντινή Ήπειρο*. Ιωάννινα: Υπουργείο Πολιτισμού- 8η Εφορεία Βυζαντινών Αρχαιοτήτων.

Παπαδοπούλου, Β. 2009. *Το κάστρο των Ιωαννίνων*. Ιωάννινα: 8η Εφορεία Βυζαντινών Αρχαιοτήτων- Βυζαντινό Μουσείο Ιωαννίνων.

Παπασταύρος, Ι. Α. 2013. *Αλή Πασάς, από λήσταρχος ηγεμόνας*. 2 τόμοι. Ιωάννινα: Απειρωτών.

Παπασταύρος, Ι. Α. 2008. *Ιωαννίνων Ενθύμιον. Τα Γιάννενα μέσα από τις καρτποστάλ*. Ιωάννινα: Απειρωτών

Παπασταύρος, Ι. Α. 2005. *Τα Γιάννενα του 19ου αιώνα όπως τα έγραψαν και τα απεικόνισαν οι ξένοι περιηγητές*. Αθήνα: Οδυσσέας.

Σαραντόπουλος, Γ., και Ν. Σαραντοπούλουμ 2011. *Εδεσματολόγιον Ιωαννίνων, Άρτας, Πρέβεζας, Θεσπρωτίας. Έθιμα, παραδόσεις και αυθεντικές συνταγές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής*. Αθήνα: Σαββάλας.

Σιμόπουλος, Κ. 2008. «Hobhouse ο συνοδοιπόρος του Byron», στο: *Ξένοι Ταξιδιώτες στην Ελλάδα, 1810-1821*. Τόμος 3 - Μέρος 2. Αθήνα: Πιρόγα.

Σμύρης, Γ. 2000. *Τα μουσουλμανικά τεμένη των Ιωαννίνων και η πολεοδομία της οθωμανικής πόλης*. Τόμος 34 Ιωάννινα: Ηπειρωτικά χρονικά.

Σταυρουλάκης, Ν. 2006. *Cookbook of the Jews of Greece*. Αθήνα: Λυκαβηττός.

Σφυρόερας, Β. 1996. *Ιωάννινα 1890 - 1950*,.Αθήνα: Ολκός/ Ριζάρειο Ίδρυμα.

### **Ξενόγλωσση**

Boissonnas, F. 1920. *L'Épire berceau des Grecs. L'image de la Grece*. Γενεύη: Éditions d'art Boissonnas.