

ΕΝΤΥΠΟ 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

Γραφιστικός σχεδιασμός μουσειοσκευής

Χαρά Μαραντίδου, Mulo Lab

Εκτυπώσεις

Ευχαριστίες για την άμεση ανταπόκριση και παραχώρηση φωτογραφικού υλικού οφείλονται στους/στις:

Ιωάννη Χουλιάρá, Προϊστάμενος της Εφορείας Αρχαιοτήτων Θεσπρωτίας

Γεωργία Πλιάκου, Προϊσταμένη του Τμήματος Προϊστορικών και Κλασικών

Αρχαιοτήτων και Μουσείων της Εφορείας Αρχαιοτήτων Θεσπρωτίας

Αντωνία Τζωρτζάτου, Αρχαιολόγος 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, Συντηρητής της Εφορείας Αρχαιοτήτων Πρέβεζας

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

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΟΛΟΓΟΣ ΕΡΓΟΥ: Ανθούλα Κάλιοση, Διοικητικός.



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

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Στόχος

Στο έντυπο υλικό παρουσιάζονται 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.

Περιεχόμενα μουσειοσκευής

- Τριάντα μια (31) καρτέλες 20 X 20 για τον τόπο, τρόπο και είδος διατροφής των αρχαίων Ηπειρωτών, δηλαδή το *“πού, τι, πώς τρώνε”*.
- Ένας (1) χάρτης της Ηπείρου (περιλαμβάνονται οι θέσεις της αρχαιότητας).
- Ένα (1) κουτί με τρία (3) βαζάκια οσπρίων και τρία (3) βαζάκια δημητριακών, όλα αριθμημένα.
- Ένα (1) αντίγραφο πήλινου πιάτου, τέλος 3ου-2ου αι. π.Χ., Μεγάλο Γαρδίκι Ιωαννίνων, Αρχαιολογικό Μουσείο Ιωαννίνων, Αρ. ευρ. 7635.
- Ένα (1) αντίγραφο πήλινου μελαμβαφούς θηλάστρου, 5ος αι. π.Χ., Μιχαλίτσι Πρέβεζας, Αρχαιολογικό Μουσείο Ιωαννίνων, Αρ. ευρ. 5080.
- Ένα (1) αντίγραφο χάλκινου σουρωτηριού με περίτεχνη λαβή, 5ος-4ος αι. π.Χ., Βοτονόσι Ιωαννίνων, Αρχαιολογικό Μουσείο Ιωαννίνων, Αρ. ευρ. 301.
- Ένα (1) αντίγραφο χάλκινου αγκιστριού, 31 π.Χ.-400 μ.Χ., Λαδοχώρι Θεσπρωτίας, Αρχαιολογικό Μουσείο Ηγουμενίτσας, Αρ. ευρ. 9570.
- 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.
- Ένας πάπυρος με γεύματα Αρχαίων και Ρωμαίων κατοίκων της Ηπείρου.

- 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 «Στα μαγειρεία των Απειρωτών» απευθύνεται σε μαθητές/-τριες της Ε΄ και ΣΤ΄ τάξης του Δημοτικού σχολείου και Α΄, Β΄ και Γ΄ τάξης του Γυμνασίου και 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 προβάλλετε στους/στις μαθητές/-τριες την 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

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. Για την καλύτερη διαχείρισή του κατά τη διάρκεια της κύριας δραστηριότητας της μουσειοσκευής, 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 το «πού, τι, πώς τρώνε» και τα οποία θα τοποθετούνται στο τέλος στον **χάρτη της Ηπείρου**.

Ο/Η εκπαιδευτικός θα ξεκινήσει μοιράζοντας σε κάθε ομάδα μία από τις **τρεις (3) καρτέλες** με τη **Νεολιθική, Ελληνιστική κατοικία και τη Ρωμαϊκή έπαυλη** καθώς και τις **τρεις (3) καρτέλες** με το **Πρυτανείο της Δωδώνης, το Καταγώγιο της Κασσώπης** και με 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. Συγχρόνως, ο/η εκπαιδευτικός ζητάει από τους μαθητές/-τριες να βρουν το όνομα του μάγειρα στην επιγραφή, ενώ με την καρτέλα **Χρηστήριο μολύβδινο έλασμα**, δίνεται η ευκαιρία να γίνει συζήτηση για την αμοιβή ενός/μιας μάγειρα/-ρισσας 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** στις θέσεις που 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** στις θέσεις που 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 Θήλαστρο**, που δίνει πληροφορίες για τα γαλακτοκομικά παράγωγα της περιοχής. μαζί με το **αντίγραφο πήλινου θηλάστρου** από τη μουσειοσκευή. Στην ομάδα Α δίνονται και οι δύο (2) **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** στις θέσεις που 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** (ρόβη, λούπινα, κουκί, ρεβίθι) και **τα δημητριακά** (σιτάρι, 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**, που αφορά 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 την 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** στις θέσεις που 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 τις 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** στις θέσεις που βρέθηκαν.

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 (2) αντίγραφα για κάθε κατηγορία τροφίμων που περιλαμβάνονται στον **πάπυρο με τα γεύματα Αρχαίων και Ρωμαίων**. Η κάθε ομάδα που θα διαγωνιστεί θα έχει τα δικά της τρόφιμα για τις δοκιμασίες: ψωμί, ποτήρι (για το κρασί και το νερό), ελιές, 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) και αυγό. Επιπλέον, προτείνεται να ζητηθεί στους/στις μαθητές/-τριες να φέρουν από το σπίτι όσπρια σε μπολάκια (x2) και αρκετά κοχύλια για να αντιπροσωπεύσουν τα μύδια και τα στρείδια. Οι κατηγορίες τροφίμων μοιράζονται σε δύο 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 **πάπυρο**.

Αφού ολοκληρωθεί η παραπάνω προετοιμασία, οι μαθητές/-τριες χωρίζονται σε δύο (2) ομάδες (Α και Β) και σχηματίζουν δυάδες ή τριάδες ανάλογα με το συνολικό αριθμό τους. Δύο (2) ή τρεις (3) μαθητές/-τριες θα έχουν τον ρόλο των κριτών και με τη βοήθεια του **παπύρου με τα γεύματα Αρχαίων και Ρωμαίων** θα κρατάνε σε ένα χαρτί τους πόντους κάθε ομάδας μετά την ολοκλήρωση κάθε δοκιμασίας. Για κάθε δοκιμασία (αρχαίο ή ρωμαϊκό γεύμα) σε κάθε γύρο του παιχνιδιού (1ος Γύρος: Πρωινό, 2ος Γύρος: Μεσημεριανό, 3ος Γύρος: Δείπνο συμποσίου) θα επιλέγεται μία δυάδα ή τριάδα από κάθε ομάδα για να «στρώσει» το γεύμα της εκάστοτε εποχής (π.χ. αρχαίο πρωινό) και θα συνεχίζει η επόμενη δυάδα/τριάδα από κάθε ομάδα στην επόμενη δοκιμασία (π.χ. ρωμαϊκό πρωινό). 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

1. Επίσκεψη στο Αρχαιολογικό Μουσείο των Ιωαννίνων (Αίθουσα 1: Προϊστορική Ήπειρος, Αίθουσα 4: Καθημερινός Βίος των Ηπειρωτών, Αίθουσα 5: Ταφικά Έθιμα Ηπείρου).
2. 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 ενός Αρχαιολογικού Μουσείου της περιοχής τους.

3. 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.
4. Υλοποίηση των συνταγών που προτείνονται στο έντυπο «Μαγειρεύοντας στην Ήπειρο, 100.00 χρόνια» με απαραίτητη τη βοήθεια ενηλίκων.
5. «Φτιάξτε το δικό σας Τσελεμεντέ»: Ως σύγχρονοι ερευνητές.-τριες γαστρονομίας, οι μαθητές/-τριες θα αναλάβουν την αποστολή να εντοπίσουν σύγχρονες, τοπικές συνταγές, φτιαγμένες με υλικά αντίστοιχα με αυτά που ήταν διαθέσιμα στη αρχαία και ρωμαϊκή Ήπειρο ή με τουλάχιστον σύγχρονα παράγωγά τους. Με τη βοήθεια ατόμων της οικογένειάς τους, σε συνδυασμό με βιβλία μαγειρικής και του διαδικτύου 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 την 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, είτε να συμπληρώσετε το έντυπο της μουσειοσκευής, 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

Αγγέλη, Α. 2005. *Όρραον: Συνοπτικός Οδηγός του αρχαιολογικού χώρου*. Ιωάννινα: IB' 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: IB' 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: IB' 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. «Άνασκαφή εις Κασσώπην – Πρεβέζης». *Πρακτικά Αρχαιολογικής Εταιρείας* 107: 331-362.

Δάκαρης, Σ. 1953. «Άνασκαφή 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. Καπετανίος, 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.

Ρήγιнос, 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.

Ξενόγλωσση

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.