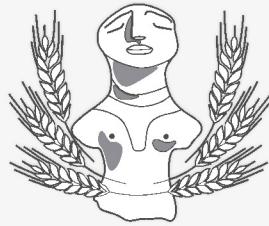




ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ  
Θ Ε Σ Σ Α Λ Ο Ν Ι Κ Η Σ  
ΤΜΗΜΑ ΙΣΤΟΡΙΑΣ & ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΑΣ  
ΤΟΜΕΑΣ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΑΣ



PlantCult

Το Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας και ο Τομέας Αρχαιολογίας σας προσκαλούν σε επιστημονική συνάντηση με θέμα την παρουσίαση των στόχων και των δράσεων του Ευρωπαϊκού ερευνητικού προγράμματος «PLANTCULT», το οποίο διευθύνει η αναπληρώτρια καθηγήτρια Σουλτάνα-Μαρία Βαλαμώτη, στις 18 Απριλίου 2018, ώρα 6.00, στην αίθουσα «Κωνσταντίνος Ρωμαίος» του Μουσείου Εκμαγείων

Ο Πρόεδρος του Τμήματος  
Εμμανουήλ Βουτυράς

Η Διευθύντρια του Τομέα  
Ναταλία Πούλου

6.00-6.15: Χαιρετισμοί της εκδήλωσης

6.15-6.30: Σουλτάνα Μαρία Βαλαμώτη

Οι πολιτισμοί της διατροφής στην Προϊστορική Ευρώπη. Στόχοι του προγράμματος PLANTCULT.

6.30-6.50: Hans-Peter Stika & Marian Berihuete Azorin

*Cereal foods of prehistoric Central Europe: archaeobotanical, experimental and ethnographic approaches.*

6.50-7.20: Andreas G. Heiss

*Looking inside breads from prehistoric central Europe: recent advances.*

7.20-7.50: Παρουσίαση των ερευνητικών ομάδων του PLANTCULT

7.50-8.30: Συζήτηση, συμπεράσματα

To PLANTCULT σας προσκαλεί σε μια εξερεύνηση των φυτικών συστατικών της προϊστορικής κουζίνας μέσα από μια σειρά εδεσμάτων

### Φάβα από *Lathyrus sativus*

Το λαθούρι αυτό καταναλώνεται σε όλη τη διάρκεια της προϊστορικής περιόδου στην Ελλάδα και είναι γνωστή στα κείμενα των αρχαίων, μεταξύ άλλων για τις φυσώδεις ιδιότητές της. Συνοδεύεται από κρεμμύδια και κάππαρη. Απανθρακωμένοι σπόροι κάππαρης έχουν βρεθεί στη Νεολιθική Μάκρη.

### Πλιγούρι με καβουρδισμένα αμύγδαλα, σταφίδες και σπόρους κόλιαντρου καβουρδισμένους

Από το τέλος της 3ης χιλιετίας έχουμε κατάλοιπα προβρασμένων και αλεσμένων σπόρων σιταριού από τη Μεσημεριανή Τούμπα.

Άλλα παρόμοια κατάλοιπα ερευνώνται στο πλαίσιο του προγράμματος PLANTCULT.

Τα αμύγδαλα και τα σταφύλια είναι γνωστά από το προϊστορικό Αιγαίο από την αρχή της Νεολιθικής.

Το κόλιαντρο τον βρίσκουμε σε θέσεις της Εποχής του Χαλκού.

### Αποξηραμένα σύκα με τυρί

Τα σύκα είναι από τα πρώτα δέντρα που καλλιέργησαν οι προϊστορικοί κάτοικοι της ανατολικής Μεσογείου και αποτελεί συχνότατο εύρημα σε προϊστορικές θέσεις της Ελλάδας, είτε ως σπόρος είτε ως ολόκληρα αποξηραμένα φρούτα.

### Σαλάτα με φακές και κεχρί

Οι φακές είναι παρούσες ήδη από τη Μεσολιθική στο Φράγχι κι εμφανίζονται εξημερωμένες σε όλους τους προϊστορικούς οικισμούς του Αιγαίου και της νοτιοανατολικής Ευρώπης.

Από τη Νεολιθική ως σήμερα η φακή αποτελεί βασικό συστατικό της διατροφής στην Ελλάδα, όπως μαρτυρούν τόσο τα αρχαιοβοτανικά κατάλοιπα όσο και τα αρχαία κείμενα.

Το κεχρί εξημερώνεται στην Κίνα κατά την 7η χιλιετία π.Χ. και εμφανίζεται στην Ελλάδα έχοντας 'διασχίσει' τις στέππες της Κεντρικής Ασίας, μέσα στη 2η χιλιετία π.Χ.

Ος κέγχρος αποτελεί περιθωριακό δημητριακό για τους αρχαίους.

### Ψωμάκι από ντίνκελ και παπαρουνόσπορο σε φέτες μικρές με πάστα ελιάς

Το *Triticum spelta*, γνωστό ως 'ντίνκελ' είναι ένα ντυμένο σιτάρι που εμφανίζεται στην Ελλάδα στο τέλος της 3ης χιλιετίας π.Χ. προερχομένο μάλλον από την Κεντρική Ευρώπη, όπου καλλιεργείται ακόμη και σήμερα, κυρίως για κατανάλωση ως Grünkern. Ο παπαρουνόσπορος είναι συχνό εύρημα της 2ης χιλιετίας π.Χ. στην Ελλάδα και η μήκων η υπνοφόρος από την οποία προέρχεται θα μπορούσε να έχει πολλές χρήσεις τόσο στη μαγειρική όσο και ως φαρμακευτικό και παραισθησιογόνο φυτό.

### Μπύρα και κρασί

Χώρα της αμπέλου και του κρασιού η Ελλάδα από τη Νεολιθική Εποχή καθώς στο Ντικιλί Τας τα πατημένα σταφύλια, τα κύπελλα και άλλα αγγεία, μαζί με χημικές αναλύσεις, πιστοποιούν την οινοποίηση στο τέλος της 5ης χιλιετίας π.Χ.

Πρόσφατα ευρήματα υποδηλώνουν την παραγωγή μιας μορφής μπύρας στο τέλος της 3ης και στις αρχές της 2ης χιλιετίας π.Χ.

Αρκετούς αιώνες αργότερα αυτό το ποτό φαίνεται ότι είναι ένα ποτό ξένο που δεν καταναλώνεται στην αρχαία Ελλάδα.

Καλή απόλαυση!

[plantcult.web.auth.gr](http://plantcult.web.auth.gr)



Funded by the European Research Council project "PlantCult", Identifying the food cultures of ancient Europe, under the European Union Horizon 2020 research and innovation program (Grant Agreement No. 682529, Consolidator Grant 2016–2021).