



**4ο ΣΥΜΠΟΣΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ**  
**ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ: ΓΝΩΣΤΑ, ΞΕΧΑΣΜΕΝΑ ΚΑΙ ΧΑΜΕΝΑ**  
**ΚΑΡΑΝΟΥ, ΙΟΥΛΙΟΣ 29-30, 2017**

\*

Τα Συμπόσια της Ελληνικής Γαστρονομίας διεξάγονται σε παλιά σχολεία των περιαστικών και ορεινών περιοχών της Κρήτης ενθαρρύνοντας τη συντήρησή τους.

Παρά το σοβαρό τους σκοπό, έχουν ανεπίσημο και χαλαρό χαρακτήρα. Όπως μπορείτε να φανταστείτε τέτοιες συναντήσεις είναι απολαυστικές και σε αυτό συμβάλλουν και τα εξαιρετικά δείπνα στην προετοιμασία των οποίων συμμετέχουν άνδρες και γυναίκες από τις τοπικές κοινότητες.

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

**Σ Α Β Β Α Τ Ο, 29**

**10:00 Εγγραφή**

**10.30- 10:40 Χαιρετισμοί**

**ΣΥΝΕΔΡΙΑ Ι**

### **ΠΡΟΪΣΤΟΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ**

Πρόεδρος: **Κλεάνθη (Κλειώ) Πατεράκη**, Δρ. Ιστορίας – Αρχαιολογίας Πανεπιστημίου Κρήτης

**10:40- 11.00**

Η εξέλιξη των κρουστών και των τριβείων για των παρασκευή καρπών και τροφής τη προϊστορική εποχή.

**Γωγώ Μαρουλάκη**, Αρχαιολόγος.

**11:00-11:20**

Exploring Greek prehistoric cuisine through phytolith and starch analyses.

**Juan José García-Granero**<sup>1</sup>, **Amy Bogaard**<sup>1</sup>, **Dushka Urem-Kotsou**<sup>2</sup>, **Stavros Kotsos**<sup>3</sup>, **Eleni Hatzaki**<sup>4</sup>

<sup>1</sup>School of Archaeology, Oxford. <sup>2</sup>Department of History and Ethnology, Democritus University of Thrace. <sup>3</sup>Ephorate of Antiquities of Thessaloniki City. <sup>4</sup>Department of Classics, University of Cincinnati.

**11:20- 11:40**

**A Forgotten Cultigen? *Chenopodium album* L. (κλουβίδα)**

**Paul E. Patton**, Archaeologist - Assistant Professor of Anthropology and Food Studies, Ohio University. **Susan Allen**, Archaeologist- Assistant Professor of Anthropology, University of Cincinnati.

**11:40 – 12:00**

Οι αρχαιολογικές ενδείξεις για τις σχετιζόμενες με τα δημητριακά και το αλεύρι δραστηριότητες των κατοίκων των νεοανακτορικών οικισμών: γενική επισκόπηση και το παράδειγμα της Ζάκρου .

**Γεώργιος-Παναγιώτης Γεωργακόπουλος**, Υποψήφιος διδάκτορας Προϊστορικής Αρχαιολογίας, Παν/μιο Αθηνών.

**12:00- 12: 20**

Ερωτήσεις και Απαντήσεις

---

**12:20 – 12:40**

Διάλειμμα για καφέ, τοπικές λιχουδιές και τροφή για σκέψη .

---

**ΣΥΝΕΔΡΙΑ II**

**ΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΛΕΞΕΙΣ**

Πρόεδρος: **Ann Beggs**, Δρ., Ανθρωπολόγος.

**12: 40 – 13: 00**

**Grains and Breadmaking in the Linear B Tablets: the Nature of the Evidence.**  
**Ruth Palmer**, Dr., Associate Professor, Department of Classics and World Religions  
Ohio University.

**13:00- 13: 20**

«Κρήτη και... ξερό ψωμί!»: Η... δημητριακή διάσταση της ελληνικής γλώσσας.

**Μαρία Χναράκη**, Καθηγήτρια Πανεπιστημίου Drexel.  
Εντεταλμένη Αντιπρόσωπος του Παγκοσμίου Συμβουλίου Κρητών.

**13:20 – 13:40**

Ερωτήσεις και Απαντήσεις

**13:40 – 14:00**

**POSTER**

Καταγραφή και χρήση των δημητριακών στις προϊστορικές γραφές του Αιγαίου.  
Άγγελος Τσαγράκης, PhD Προϊστορική Αρχαιολογία- Πανεπιστήμιο Κρήτης.

---

**ΣΥΝΕΔΡΙΑ III****ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΟ**

Πρόεδρος: Κώστας Μουτζούρης, Φιλολόγος - Πρόεδρος Ιστορικής, Λαογραφικής και Αρχαιολογικής Εταιρείας Κρήτης.

**18:00 – 18:20**

**The (in)visibility of cereal crop storage practices: a case study of Late Iron Age Thrace.**

**Nataliya Ivanova**, Dr., Archaeologist, curator at the National Institute of Archaeology with Museum at the Bulgarian Academy of Sciences.

**18:20- 18:40**

**Μετακινήσεις δημητριακών και ανθρώπινες μετακινήσεις.**

**Η Εύβοια και ο Ευβοϊκός κόλπος ως θαλάσσια εμπορική οδός και η σημασία τους για την παραγωγή και διακίνηση σιτηρών κατά τον 5ο και 4ο αιώνα π.Χ.**

**Αλέξανδρος-Νεκτάριος Ιω. Βασιλείου-Δαμβέργης**, Dr. Κλασικής Αρχαιολογίας- Φιλολόγος, Καθηγητής Β/βάθμιας εκπαίδευσης.

**18:40 – 19:00**

**Ερωτήσεις και Απαντήσεις**

---

**ΣΥΝΕΔΡΙΑ IV****ΦΑΡΜΑΚΟ ΚΑΙ ΑΠΟΛΛΑΥΣΗ**

Πρόεδρος: **Κώστας Μουτζούρης**, Φιλολόγος - Πρόεδρος Ιστορικής, Λαογραφικής και Αρχαιολογικής Εταιρείας Κρήτης.

**19:00 – 19:20**

**The Grains of Wheat and the Types of Bread in the Ancient Greek Diet and Medicine: A Reflection on the Medical Use of Bread and Grains in Cyprus.**

**Athina N. Malapani**, Classical Philologist, MA in Classics, Ph. D. Candidate.

**19:20 – 19:40**

**Τα Δημητριακά στην Αρχαία Κυπριακή Διατροφή μέσα από σύγχρονη μαγειρική προσέγγιση.**

**Αννίτα Αντωνιάδου, Dr.,** Λέκτορας Γεωαρχαιολογίας, Queen’s University, UK. Υπουργείο Παιδείας και Πολιτισμού, Κύπρος.

**19:40- 20:00**

**Ερωτήσεις και Απαντήσεις**

---

**ΚΥΡΙΑΚΗ, 30**

**ΣΥΝΕΔΡΙΑ V**

**ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ΚΑΙ ΖΩΝΤΑΝΗ ΜΝΗΜΗ**

Πρόεδρος: **Σταυρούλα Μαρκουλάκη, PhD, Αρχαιολόγος**

**10:00- 10:20**

**Κρυμμένο στα ζυμαρένια φύλλα: Ένα έθιμο αναδιανομής στη Θράκη .**  
**Ειρήνη Σωτηροπούλου, Ερευνήτρια στο Πανεπιστήμιο του Coventry, UK.**

**10:20- 10:40**

**Sesame in Edirne Cuisine Culture.**

**Müşerref Gizerler, Food Researcher- Writer. Ida Benromano, Dentist, Oral living resource.**

**10:40 – 11:00**

**Use of Rice in Edirne Cuisine.**

**Müşerref Gizerler, Food Researcher- Writer .**

**11:00 – 11:20**

**Celebration Breads: Tales, Traditions and Recipes from Asia Minor.**

**Ipek Ozel, Lecturer, Istanbul Bilgi University, Department of Communication.**

**11:20 – 11:40**

**Ερωτήσεις και Απαντήσεις**

---

**11:40 – 12:00**

Διάλειμμα για καφέ, τοπικές λιχουδιές και τροφή για σκέψη .

---

## **ΣΥΝΕΔΡΙΑ VI**

### **ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ**

Πρόεδρος: **Ανάγια Σαρπάκη**, Δρ. Αρχαιολόγος- Αρχαιοβοτανολόγος

**12:00 – 12:20**

Παραδοσιακό και αρχαίο (ντυμένο) σιτάρι στην Ελλάδα.

Σύγχρονες προσεγγίσεις για τη γεωργία και τη διατροφή.

**Κώστας Κουτής**, Γεωπόνος, Msc, PhD Οργανική Βελτίωση.

ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ- Δίκτυο για τη Βιοποικιλότητα και την Οικολογία στη Γεωργία

**12:20- 12:40**

**Re-graining the Advantage: On Reclaiming Staple Foods and Revolution.**

**Lisa Trocchia-Balčkīts**, PhD in Social Ecology of Food. Scholar-in- Residence at Green Mountain College in Vermont, U.S.A. **Michelle Ajamian**, Founder Apalachian Staple Foods Collaborative.

**12:40 – 13:30**

**Ερωτήσεις και Απαντήσεις**

**13:30. Απολογισμός του Συμποσίου**

**Ανάγια Σαρπάκη**, Δρ. Αρχαιολόγος- Αρχαιοβοτανολόγος

---

**17:30 – 18:30**

### **ΞΕΝΑΓΗΣΗ ΣΤΟ ΒΟΤΑΝΙΚΟ ΠΑΡΚΟ ΚΡΗΤΗΣ.**

*Το Βοτανικό Πάρκο και Κήποι Κρήτης είναι μια έκταση διακοσίων περίπου στρεμμάτων όπου φιλοξενούνται φρουτόδεντρα, βότανα, φαρμακευτικά αλλά και καλλωπιστικά φυτά από 3 διαφορετικές ζώνες.*

**18:30 - 20:00**

## ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΗΣ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΑΣ

Ψωμί και μύρα: Αναδημιουργώντας (;) το παρελθόν.

Μαριάννα Καβρουλάκη, Πειραματική αρχαιολόγος- Ιστορικός Διατροφής, Ιδρύτρια των Σ.Ε.Γ.

---

20:00 Θεματικό Δείπνο για τους Ομιλητές και τους Εγγεγραμμένους Συνέδρους, χορηγία του Βοτανικού Πάρκου Κρήτης.

---

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ: ΣΥΜΠΟΣΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

Υπό την αιγίδα

του Δήμου Πλατανιά και της Ιστορικής, Λαογραφικής και Αρχαιολογικής Εταιρείας Κρήτης.

ΧΟΡΗΓΟΙ



[www.hellenicgastronomy.wordpress.com](http://www.hellenicgastronomy.wordpress.com)