

## Polna bera jesenskih dogodkov na projektu PalaeoDiversiStyria

Tisočletja podobnih naravnih danosti so vplivala na soroden razvoj kmetijstva v severovzhodni Sloveniji in južnemu delu avstrijske Štajerske. Zato so ljudje v tem prostoru poleg kulturnih razvili tudi regionalne posebnosti v svoji prehrani. Prav te so predmet projekta *PalaeoDiversiStyria. Paleokrajina Štajerske in njena biodiverziteteta od prazgodovine do odkritja Novega sveta*, ki med drugim raziskuje tudi zgodovino in razvoj teh značilnosti. Projekt, ki je financiran iz Programa sodelovanja Interreg V-A Slovenija-Avstrija 2014 – 2020, izvaja avstrijsko-slovensko partnerstvo pod vodstvom avstrijskega Univerzalnega muzeja Joanneum iz Gradca, med slovenskimi partnerji pa sta poleg Zavoda za varstvo kulturne dediščine Slovenije (ZVKDS) tudi Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede na Univerzi v Mariboru (FKBV UM) in Občina Hoče-Slivnica. V projektu povezujemo najnovejša znanstvena spoznanja s področja arheologije, arheobotanike in arheozoologije s sodobnim poljedelstvom ter turizmom.

Po poletnih arheoloških izkopavanjih, ko so partnerji projekta iz ZVKDS s sodelovanjem Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani raziskovali najdišče Čreta nad Slivnico, so v jesenskih mesecih v letu 2017 na Štajerskem potekale številne pestre predstavitve projekta PalaeoDiversiStyria. Del tega so bile tudi raznolike delavnice, ki so jih pripravili raziskovalke in raziskovalci ZVKDS in drugih projektnih partnerskih ustanov.

Vsebino in delo projekta smo predstavili na zaključku **Dneva evropskega sodelovanja 2017** (EC Day 2017) pred Mariborsko kočo na Pohorju. Udeleženci pohoda po Pohorju, ki ga je 23.09.2017 organizirala Služba Vlade RS za razvoj in evropsko kohezijsko politiko (SVRK), so lahko poleg informacij o projektu, arheologiji in arheobotaniki, izvedeli tudi številne zanimivosti o prvobitnih rastlinah, izdelavi moke in pripravi kruha v preteklosti. Številni so se preizkusili v mletju žita s kamni, najmlajši pa tudi v izdelavi krušnih izdelkov. Vsi pa so se lahko posladkali s sveže pečenimi kruhki, ki smo jih po rimskem receptu spekli na ognjišču.



Na eksperimentalni kulinarčni delavnici **Tisočletja kulinarike** v centru Maribora, so številni meščani in turisti radovedno opazovali pripravo hrane, ki so jo v sodelovanju z ustanovo Park prirode Žumberak – Samoborsko gorje 30. septembra 2017 pripravili v Pokrajinskem muzeju Maribor. Poleg lakote so obiskovalci potešili tudi svojo radovednost, saj so na predstavitvi projekta PalaeoDiversiStyria izvedeli veliko zanimivih podatkov o arheologiji in arheoloških metodah, o projektnih raziskavah in zgodovini širše okolice, o razvoju kulturnih rastlin in prehrane na Štajerskem ter ponovnem gojenju starih avtohtonih a že pozabljenih vrst žita. Najbolj radovedni so si od blizu pogledali še prazgodovinska semena različnih žit iz arheoloških najdišč ter letošnji pridelek žita, ki smo ga iz pridobljenih semen eno- in dvozrnic, rži (*Triticum monococcum* in *Triticum diococcum*, itd.) in drugih žit vzgajali v Botaničnem vrtu UM na Pivoli.



Podrobnosti iz **življenja, običajev in kulinarike** na Štajerskem, vse od prazgodovine do odkritja Novega sveta, so si z zanimanjem ogledali v Botaničnem vrtu UM na Pivoli tudi 14. oktobra, kjer so lahko dobrovoljni obiskovalke in obiskovalci vseh starosti preizkusili tudi svojo domišljijo in ideje, saj so na delavnicah s štampiljkami odtiskovali vzorce z barvili iz naravnih barv ali pa z rastlinami okrasili posodice in ploščice iz gline. Da ni zmanjkalo energije za ustvarjanje in spremljanje strokovnih predavanj o arheologiji, arheobotaniki in arheozoologiji, je poleg sveže pečene kruha s kumino po rimskem receptu poskrbela tudi interpretacija prazgodovinskih jedi izpod šolajočih se kuharskih rok dijakov VSSGT Maribor.



Za strokovno bolj podkovano občinstvo smo arheologinje, arheologi in paleobotaniki, ki sodelujemo pri projektu, pripravili predstavitev projekta, ki si jo je bilo mogoče ogledati in jo slišati na mednarodnem strokovnem simpoziju Museoeurope, s temo **Kitchen debate - Debata o kuhinji**. Simpozij je potekal med 19. in 21. oktobrom 2017 v viteški dvorani mariborskega gradu.

Vse te pridobljene izkušnje, znanja in še kaj, bomo predstavljali javnosti tudi v prihajajočih zimskih in spomladanskih mesecih. Prva priložnost bo že 16.12.2017 na Gradu Cmurek, še več pa se jih bo zvrstilo v letu 2018.