



OKUSI BRONASTE IN ŽELEZNE DOBE

Besedilo: Manca Vinazza (Oddelek za arheologijo, Filozofska fakulteta Univerze v Ljubljani), Tomaž Fabec (Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije, Center za preventivno arheologijo), Maša Saccara (Pokrajinski muzej Koper)

Fotografije: Manca Vinazza, Polona Janežič, Drago Valoh, Astrid Prašnikar, Simon Trček

Recenzija: Polona Janežič

Risbe: Domen Zupančič, Teja Gerbec

Ilustracije: Pia Hudournik

Oblikovanje: Grafični atelje Samo Brajdih s. p.

Lektura: Nina Tomaževič

Marec, 2022

Ste se kdaj spraševali,

kaj so ljudje jedli na gradiščih v **bronasti in železni dobi**? Kako so si pripravljali hrano? Katere sestavine so poznali? In kje so jih shranjevali? V knjižici *Okusi bronaste in železne dobe* smo zbrali raznovrstne vsebine, ki vam bodo omogočile, da dobite vtis o prehrani na utrjenih naselbinah - gradiščih ali kaštelirjih.

Arheologi vedno znova odkrivamo nove arheološke najdbe in pridobivamo informacije, ki jih nato združujemo v celoto. Izkopljemo, kar je ostalo, nikoli pa ne najdemo vsega, kar je nekoč obstajalo. Okoljski dejavniki na Krasu, v Brkinih, Istri, Čičariji in Kvarnerju ne omogočajo, da bi se organski materiali ohranili, zato so odkritja vezana na posamezne, izredne situacije, kot npr. odkritje ostankov v grobu, na ognjišču ali v hiši, ki je bila uničena v požaru. Prav zato se poslužujemo tudi različnih naravoslovnih analiz, s pomočjo katerih skušamo priti tudi do informacij o prehrani. Maščobe, ki se ohranijo v stenah posod, ali pa kar človeške kosti, so med bolj priljubljenimi viri podatkov, na podlagi katerih lahko sklepamo o tem, kako so se prehranjevali prebivalci gradišč.

Arheološke najdbe so kot neme priče, ki nam omogočajo razumevanje preteklega življenja. S pomočjo raznovrstnih raziskav spregovorijo. Nekatere zgodbe ostanejo skrite, spet druge so tukaj, pred vami.



O PREHRANI NEKOČ

Kaj so prebivalci gradišč jedli? Kaj so pili? Odgovor je na prvi pogled precej preprost. Raziskovanje prehranskih navad preteklih skupnosti, še posebej prazgodovinskih, zahteva specialistične raziskave, ki se še vedno izvajajo le izjemoma. Zakaj? Predvsem zato, ker je njihova izvedba zahtevnejša in običajno dražja, saj vključuje tudi kemijske in druge naravoslovne analize.

Odgovore o živilih živalskega izvora preučujemo s pomočjo **arheozoologije**, ki je veda, ki raziskuje živalske ostanke na arheoloških najdiščih. Arheozoologi prepoznavajo živalske vrste, katerim so pripadali ostanki, in na podlagi statistične analize sklepajo, kakšen je bil odnos človeka do živali (domačih in divjih). Podatki, ki jih pridobivajo, najpogosteje dajo vpogled v ekološke in ekonomske (lovsko-živinorejske) vidike, vendar pa lahko šele usmerjene analize ponudijo vpogled v prehranske navade. V opuščenih rovih v rudnikih soli v Halstattu v Avstriji lahko, na primer, na podlagi odkritja velikega števila določenih prašičjih kosti sklepamo, da so že v bronasti dobi solili in sušili pršute ter slanino.



Ostanki zažgane hrane na steni posode, ki jih zaradi majhnosti zlahka spregledamo.

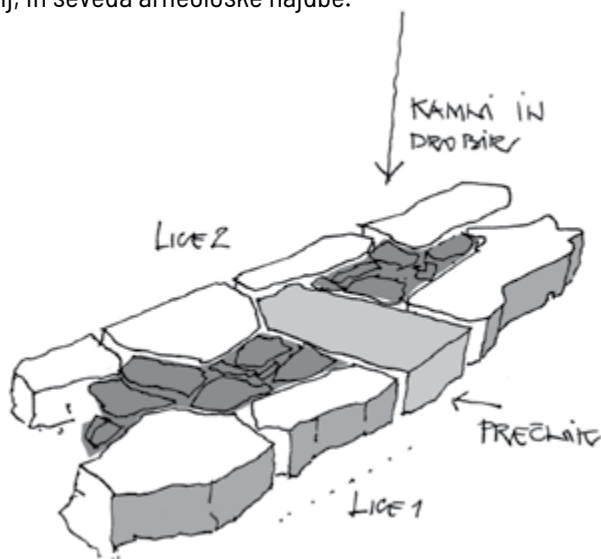
Na podobne metodološke pristope se naslanja tudi **arheobotanika**, veda, ki preučuje človeka v odnosu do rastlin. Študije s tega področja najpogosteje ponujajo odgovore na vprašanja okoljskega in ekonomskega značaja, vendar je domet arheobotaničnih raziskav lahko veliko bolj daljnosežen. Na primer, v žari na železnodobnem grobišču v Pombii v italijanskem Piemontu so v posodi, ki je bila postavljena nad žganino, odkrili sledove pijače z veliko količino peloda žitaric, drevesnic in hmelja, kar kaže, da so ob pokojnika položili aromatizirano temno pivo z visoko vsebnostjo alkohola.

Velike nadaljnje korake v preučevanju prazgodovinske prehrane prinašajo laboratorijske **analize kemijskih elementov** v človeških kosteh (t. i. analize stabilnih izotopov). Razkrivajo nam številne podrobnosti o hrani, ki so jo posamezniki v življenju redno uživali. Pokažejo nam, ali so se preživljali z morskoro ali kopensko hrano ter npr., ali so na »vsakdanjem krožniku« prevladovala živalske maščobe ali rastlinska vlakna. S kemijskimi raziskavami se lahko prepozna tudi sledi hrane na posodah in drugih kuhinjskih pripomočkih ter tako prispeva k prepoznavanju načinov priprave hrane.



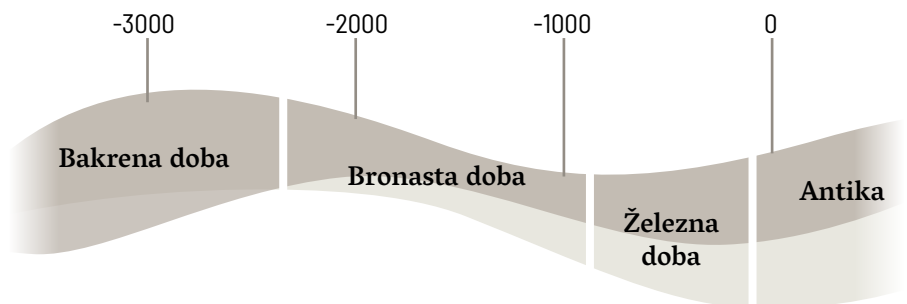
O GRADIŠČIH

Gradišča na Krasu, v Brkinih, Istri, Čičariji in Kvarnerju sodijo večinoma v čas od zgodnje bronaste do konca železne dobe, pri čemer velja izpostaviti, da so bila nekatera v rabi še v času zgodnje romanizacije in v 1. stol. n. št.. Časovni okvir njihovega obstoja je torej dolg kar **več kot 2000 let**. Že Carlo Marchesetti, ravnatelj naravoslovnega muzeja v Trstu, je leta 1903 naštel preko 300 gradišč. Danes jih na tem področju, predvsem po zaslugi metod daljinskega zaznavanja (LIDAR), poznamo **čez 500**. Gradišča so bila poseljena različno dolgo, imela pa so tudi različno namembnost. Od naselbinskih kompleksov z jasno ločenimi predeli, ki so jih uporabljale le določene družbene skupine (npr. akropola na Monkodonji v hrvaški Istri), do ograd za živino. Nekatera so naseljena še danes (npr. Štanjel, Trst, Buzet), spet druga so bila opuščena hitro po izgradnji (npr. Kortina pri Sv. Antonu). O različni vlogi gradišč pričajo različne oblike tlorisov, različne višine ter obsegi obzidij, in seveda arheološke najdbe.



Suhi zid. Tehnika gradnje, ki je zaznamovala kraško krajino vse do danes.

Raziskave na gradiščih potekajo že vse od 19. stoletja, vendar smo arheologi šele v zadnjih desetletjih odkrili ostanke (npr. semena), ki nam omogočajo natančnejši vpogled v takratni način življenja. V dveh tisočletjih obstoja gradišč so se navade ljudi velikokrat spremenile, na kar kažejo npr. spremembe v načinu pokopavanja umrlih, v razvoju oblik orodij in drugih pripomočkov (npr. keramičnih posod, orožja itd.), v načinu priprave hrane itd.



O GLINI

Kateri so bili osnovni pogoji, da so si lahko v prazgodovini na ognjišču pripravili topel obrok? Ogenj, voda, zemlja in zrak. To so namreč štirje ključni elementi za oblikovanje keramične posode. Vendar pa glina ni bila osnovni material le v lončarstvu, ampak so jo vsestransko uporabljali tudi kot gradbeni material, in sicer za izgradnjo sten hiš, za pripravo ognjiščnih plošč, tal itd. Lončarji so poznali precejšen nabor različnih oblik keramičnih posod in drugih keramičnih izdelkov, med katerimi odkrivamo predilna vretenca, uteži za statve, podstavke za ognjišča, ognjiščne oltarje, igrače itd. Njihovo znanje je bilo bistveno večje, kot si morda danes predstavljamo. Da so posodo lahko oblikovali, so glino najprej nabrali in jo prečistili. Že preden so posodo oblikovali, so vedeli čemu bo služila, zato so glino pripravili po določenem lončarskem receptu. Dodajali so ji različne primesi, kot so kalcit, grog, različne peske itd. Šele nato so sledili prostoročno oblikovanje, krašenje, premazovanje, sušenje in žganje. Kopica korakov, ki so terjali čas in znanje. Večinoma so izkoriščali lokalne vire glin in primesi.



Sledovi prstnih odtisov lončarja na silosu iz starejše železne dobe.

V času gradišč opazamo spremembe v lončarstvu, še posebej v pozni bronasti dobi. Takrat so se spremenile debeline sten posod, ki so postale tanjše, v uporabo so prišle drugačne, nove oblike posod in izdelkov. Do novosti je prišlo tudi ob koncu starejše železne dobe, ko so se nekoliko spremenile tehnike žganja in same strukture za žganje (peči), saj so se že poigrali s spreminjanjem žgalne atmosfere. Ko boste naslednjič opazovali posodo v muzeju, razmislite o tem, kaj vse je bilo potrebno za njeno izdelavo. Z izdelavo posode pa se pravzaprav njena zgodba šele začne: včasih lahko ugotovimo tudi, čemu je služila. Pri tem nam pomaga mesto njenega odkritja (t. i. kontekst). Je bila izkopana znotraj naselbine ali na ognjišču ali ob njem, in so v njej shranjevali žerjavico, je bila izkopana na grobišču, v jami za kol ali v drenažnem jarku? Vsak keramičen odlomek ima svojo pot in svojo zgodbo.

Koliko keramičnih posod danes uporabljate v kuhinji za pripravo hrane? Kljub tehnološkemu razvoju moramo z njimi še vedno ravnati previdno. Imajo prednosti, ki pozitivno vplivajo na končni okus hrane, a tudi slabost, kot je krhkost. Keramika oziroma glina kot material je bila vsekakor eden od ključnih elementov preživetja skozi tisočletja.



O PRIDELAVI HRANE

Tako kot njihovi neo-eneolitski predhodniki, so se gradiščarji ukvarjali predvsem z **rejo živali**, čeprav niso bili veliki porabniki mesa. Redili so govedo nizke rasti in drobnico – predvsem za mleko in mlečne izdelke ter volno. Paša je bila najverjetneje poglavitna dejavnost in zdi se, da so bila nekatera gradišča v uporabi prej kot staje za živino kot pa za domovanje ljudi. Govedo in drobnico so večinoma zaklali šele po tem, ko živali niso bile več produktivne, zato je možno, da je porast **reje prašičev** v bronasti in železni dobi povezan prav s potrebo po mesu. Divjačino so uživali redkeje kot bi pričakovali, ni pa jim bila tuja niti morska hrana, predvsem morski sadeži, ki so si jih včasih privoščili tudi na od morja bolj oddaljenih gradiščih.

Za razliko od sosednjih regij, npr. Furlanije, danes ne razpolagamo s podatki, ki bi kazali na to, da je bilo poljedelstvo pri gradiščarjih pomembna kmetijska panoga. Na gradiščih na Krasu, na primer, so se **ostanki gojenih rastlin** prvič pojavili šele sredi prvega tisočletja pr. n. št., ko je bila ob poljščinah (npr. proso, grah, bob) prisotna tudi vinska trta. To seveda še ne pomeni, da jim je bila do tedaj rastlinska hrana tuja. Kemijske analize kosti bronastodobnih ljudi so razkrile, da je njihova prehrana temeljila na živalskih beljakovinah, vendar je tudi uživanje rastlin igralo pomembno vlogo.



O PRIPRAVI HRANE

O načinih priprave hrane pričajo tako ognjišča kot kuhinjski pripomočki. V pozni bronasti dobi beležimo pojav **novih kuhinjskih pripomočkov**, ki so bili vezani predvsem na aktivnosti ob ognjišču, kar kaže na drugačen način priprave hrane. Predvsem ni bilo več trinožnikov, ki so bili v zgodnji in srednji bronasti dobi zelo pogosti. Uporabljati pa se je začelo pekve, ognjiščne koze, prenosne pečke in prenosna ognjišča. Novost so takrat predstavljale t. i. sestavljene peči, ki so bile uporabne tako za peko kot kuhanje v bronasti in železni dobi.

Pri delu s posodami na ognjišču so si pomagali s keramičnimi podstavki (svitki) ter s t. i. piramidalnimi utežmi, ki so jih najverjetneje uporabljali pri peki. Uteži imenujemo zato, ker jih večkrat najdemo v neposredni bližini statev. Tako kot svitke. Vse to kaže na iznajdljivost in praktičnost takratnih ljudi, zato je pri ugotavljanju namembnosti predmetov ključen podatek, kje je bil predmet najden (kontekst).



Slika zgoraj: Temni sledovi na zunanjem delu dna posode, so nastali zaradi ponavljajoče se uporabe na ognjišču.

Slika na strani 9: Kuhanje in peka na ognjišču. Področje eksperimentalne arheologije pomembno prispeva k razumevanju preteklih aktivnosti.

O SHRANJEVANJU

Shranjevanje živil v bronasti in železni dobi zagotovo ni bil mačji kašelj. Pomislite na neugodne učinke glodavcev, žuželk, plesni, vlage itd. Za shranjevanje so takrat uporabljali različne posode, imenovane **pitose** (iz gr. *pithos* – posoda za shranjevanje), v katerih so lahko skladiščili npr. žita, stročnice, vino, vodo itd. Takšne posode so oblikovali posebej za ta namen. V bronasti dobi so bile praviloma zamazane z glinenim premazom, imenovanim barbotin. S tem so posodo ojačali in tako zvišali njeno vzdržljivost in odpornost. Večinoma so bile vkopane v zemljo. Velikokrat arheologi odkrijemo tudi ostanke jam, zapolnjene s pepelom ali s plevami oz. slamo. **Shranjevanje živil v pepelu** namreč poznamo že vse od kamene dobe.

Poleg pitosov so od pozne bronaste dobe dalje uporabljali tudi t. i. **silose**. Zaenkrat smo jih arheologi našli le na gradišču Tabor pri Vrabčah in v Štanjelu. Narejeni so na drugačen način kot preostale posode, saj so njihove stene bistveno debelejše, glina zanje ni bila dobro prečiščena, primešali pa so ji veliko organskih primesi. Zunanja stran posode je bila lepo dodelana, zglajena, medtem ko je bila notranja groba. Včasih so imeli na ramenih rebro, ki je pripomoglo k lažjemu prijemanju in prenašanju. Na silosu iz Štanjela je bil vrezan napis, ki se, žal, navezuje na lastništvo, ne pa na vsebino, ki je bila v njem shranjena.



Silos v kletnem prostoru, kakršen je bil najden v Štanjelu.

O SESTAVLJENI PEČI

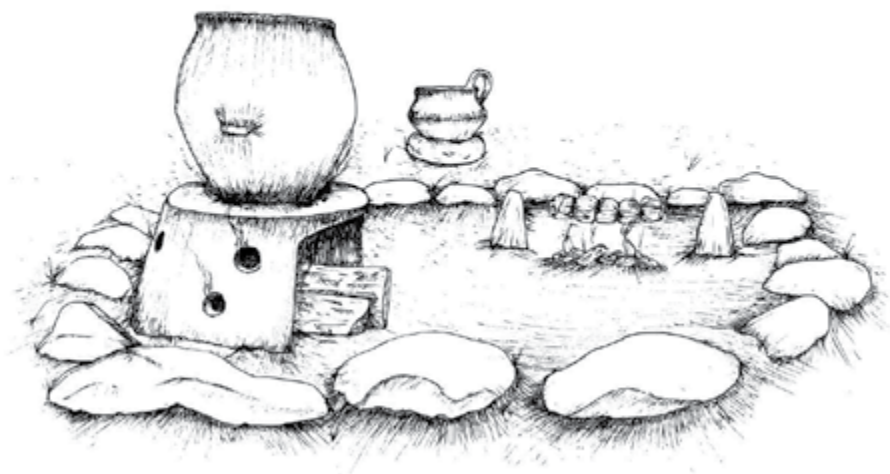
Sestavljene peči poznamo z najdišč pozne bronaste in starejše železne dobe na prostoru od Francije do Slovenije. Narejene so bile iz treh oz. štirih delov: podstavka, vmesnega dela, rešetke in pokrova. Uporabljali so tisti del peči, ki so ga v danem trenutku potrebovali. Podatki z arheoloških najdišč, kjer so bile te peči najdene, in raziskave s področja eksperimentalne arheologije kažejo, da so jih uporabljali predvsem za pripravo hrane. Stene peči so precej široke in niso žgane kot keramika, ki se žge v kopu ali v peči. S ponavljajočo se uporabo so bile vsakič znova izpostavljene določeni temperaturi in tako niso bile nikoli prav zares žgane. Zato se v arheološkem zapisu slabo ohranijo, njihovo obliko pa težko rekonstruiramo. Takšno peč so našli v hiši iz starejše železne dobe na Mostu na Soči, posamezni kosi s kraških gradišč pa kažejo, da so jih poznali tudi na Krasu. Peči so uporabljali za pripravo hrane (peka kruha, peka mesa, kuhanje hrane v posodah itd.) ter za praženje žita, s čimer so hrano konzervirali in jo nato shranili za kasnejšo uporabo.



Sestavljena peč. Peka mesa in kruha na rešetki.

O OGNJIŠČU

Ognjišče je predstavljalo ključen del hišnega inventarja. Največkrat so ga izdelali tako, da so na podlago postavili kamne, jih prekrili z glino ter površino obdali s kamnitim vencem. Ta glina je morala biti precej čista, brez vključkov, da med uporabo ni popokala. Ko se je glina delno posušila, je bilo ognjišče pripravljeno za uporabo. Z vsakokratnim segrevanjem se je zgornja površina, t. i. ognjiščna plošča, vedno znova segrevala in se močno zapekla. Zato je zgornji del ognjišča tisti, ki se je tudi najbolje ohranil. Kuhanje je potekalo neposredno na plošči ali pa na prenosni pečki, na katero so postavili lonec. Po končanem kuhanju, ali že med njim, so posode postavljali na keramične svitke, saj bi segreta posoda ob stiku s hladno površino lahko počila. Na ognjišču so namreč lahko temperature dosegale **več kot 500°C**, kar kaže na to, da so bili keramični lonci narejeni zelo premišljeno.



Na ognjiščih praviloma najdemo prenosne pečke, na katere so lahko postavili lonce, piramidalne uteži, ki so imele funkcijo žara, in keramične svitke, na katere so postavljali posode.

O PEKVI

Pekva je postala nepogrešljiv kuhinjski pripomoček v pozni bronasti dobi. Zdi se, da je zamenjala prej zelo priljubljen keramični trinožnik. V pozni bronasti dobi se pekve pojavljajo redko, predvsem v starejši železni dobi pa so postale stalnica takratne kuhinjske opreme. Hrano so torej pripravljali tako, da so jo pokrili s pekvo, to pa prekrili z žerjavico. Vodoravna rebra, ki so večinoma razčlenjena z odtisi prstov, so zadrževala žerjavico. Zelo podobno torej z današnjo tehniko priprave hrane pod peko.



Replika pekve, kakršna je bila najdena na gradišču Tabor pri Vrabčah.

O SERVIRANJU HRANE IN PIJAČE

Številne analize keramike so pokazale, da so lončarji pri oblikovanju posod vedeli, čemu bo služila. Temu so prilagodili primesi, ki so jih vmešali v glino, tehniko dodelave površine in najverjetneje tudi način žganja. S poliranjem posode so dosegali višjo nepropustnost. Slednje pa omogoča tudi žganje v redukcijski atmosferi (brez kisika). Zaradi poroznosti so posode pred uporabo **premazovali z maščobami**, npr. prepojili z mlekom. To kaže na različne tehnike, ki so se jih posluževali lončarji in uporabniki. Ko so posode odslužile svojemu primarnemu namenu, so jih lahko ponovno uporabili. Zato najdemo enake posode tako na naselbinah kot na grobiščih. Seznam oblik posod, ki so jih poznali takrat, je precej dolg. Pri tem ne smemo pozabiti, da so uporabljali tudi **lesene posode** ter različne pletene košare, ki so jih uporabljali tudi za prekrivanje posod. Izjemoma se v grobovih najdejo tudi **steklene posode**.



Replika sklede, ki je bila oblikovana po vzoru skled, kakršne so poznali na gradiščih.
Aplika je služila za lažje prijemanje posode.

O SKRIVNOSTNI POSODI

Na gradišču Tabor pri Vrabčah je bil najden večji del posode, ki je imela na notranji strani dna nalepljene izrastke. Sodi na konec pozne bronaste dobe. Vsako leto arheologi odkrijejo nove primere takšnih posod. Poznamo jih že precej, še vedno pa ne vemo, čemu so služile. Držaji, ki so na sliki rekonstruirane posode, so najbrž služili za pritrditev vrvi, kar pomeni, da je posoda visela. Tako so si morda olajšali mešanje vsebine, k čemur so dodatno pripomogli prav izrastki na dnu. Trenutne raziskave primerljivih posod in rezultati naravoslovnih raziskav kažejo na to, da so v teh posodah izdelovali **mlečno osvežilno slano pijačo**, podobno turškemu ajranu.

Tudi na gradišču Monkodonja so bile najdene takšne posode, le da imajo manj izrastkov, ki so bolj ploščati in širši. Sodijo v zgodnjo in srednjo bronasto dobo. Vprašanje, ali so služile enakemu namenu kot tiste iz pozne bronaste dobe, še vedno ostaja odprto.



O SOLI

Na gradišču Elerji so bili najdeni t. i. **briquettage**. Gre za keramični nastavek, ki je imel na spodnjem delu trirogeljni podstavek, na katerega so postavili manjšo posodico, v katero so nalili morskovo vodo. Podstavek je stal na rešetki, pod katero so kurili ogenj. Seveda so lahko uporabljali le podstavek, brez posodice. Ko je voda izhlapela, so sol postrgali. Odlomki podobnih posod so bili najdeni v Piranu.

Ste vedeli, da je bil v tem času v uporabi tudi rudnik soli v Hallstattu v Avstriji?

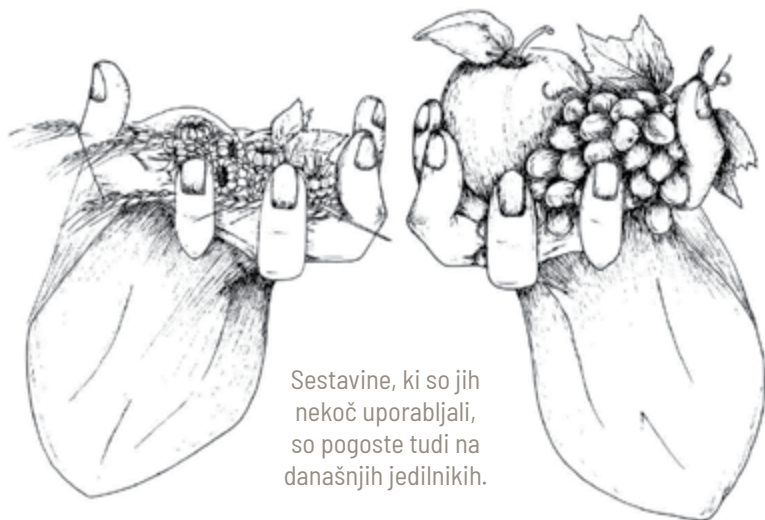


Pridelava soli.

O SESTAVINAH

Nabor rastlin, ki smo jih arheologi našli med arheološkimi raziskavami v Sloveniji, severovzhodni Italiji in Istri, je precejšen. Z novimi raziskavami se bo seznam zagotovo dopolnjeval in spreminjal.

V zgodnji in srednji bronasti dobi sta bili osnovni žitarici pšenica in ječmen, medtem ko je postalo proso ključno predvsem v pozni bronasti dobi. Priljubljeno je ostalo tudi v starejši železni dobi. Del prehranske verige predstavljajo tudi stročnice, kot sta grah in bob. Leča se je pojavila v pozni bronasti dobi, čičerika pa še nekoliko pozneje, v starejši železni dobi. Zanimivo, da se takrat na arheoloških najdiščih pojavijo divja sliva, divja jabolana in divja hruška. Tudi semena in oreški, kot so orehi in lešniki, so prevladovala v tem času. Gozdni sadeži (npr. črn trn, drnulja, robide in maline) so bili vseskozi v uporabi že pred bronasto in železno dobo. Udomačena vinska trta pa se je pojavila šele konec starejše železne dobe, kar kažejo raziskave kletnega prostora hiše iz 6. in 5. st. pr. n. št. v Štanjelu.



Sestavine, ki so jih
nekoč uporabljali,
so pogoste tudi na
današnjih jedilnikih.

O PROSU

V bronasti dobi je proso v Evropi postajalo vse bolj priljubljeno. V Sloveniji se je, glede na trenutno stanje raziskav, pojavilo v pozni bronasti dobi, medtem ko so ga v sosednjih pokrajinah uporabljali že prej, v srednji bronasti dobi (16. in 15. st. pr. n. št.). Ostanke prosenih zrn so bili najdeni na številnih naselbinah, tudi na gradišču v Štanjelu. Radiokarbonske datacije iz kletnega prostora hiše v Štanjelu kažejo na čas 5. in začetka 4. st. pr. n. št., torej na **konec starejše železne dobe**. Pridelava prosa je precej enostavna, saj je ta rastlina odporna na sušo. Hitro zori in obrodi dvakrat letno. Na naselbini Most na Soči je bil najden skupek prosenih zrn, za katera domnevajo, da gre za proseno kašo, morda tudi za kruh.



2 mm

Proseni zrna iz Štanjela.

O SIRU

Izdelava sira sega daleč v preteklost. Ob Jadranskem morju in na Krasu so sir izdelovali že v mlajši kameni dobi, neolitiku. S postopki izdelave sira povezujemo številna cedila, ki so bila najdena na gradiščih, veliko med njimi na gradišču Monkodonja v Istri. Keramična cedila so bila le eden od pripomočkov pri procesu izdelave sira.

Pripomoček, s pomočjo katerega so izdelovali trdi sir, je bil v osnovi zelo podoben loncu, le da je imel odprtino prilagojeno tako, da so lahko nanjo postavili **cedilo**, ki so ga uporabljali med prelivanjem pri vretju.

Izdelava sira na ognjišču.
Namesto keramičnega cedila so
lahko uporabljali tudi tkanino.



O VINSKI TRTI

Se kdaj sprašujete, kakšen okus je imelo vino v času gradišč? Zagotovo je bilo povsem drugačno kot danes, vendar je že takrat med živili zavzemalo posebno mesto. Vino je bilo vključeno v številne dogodke, predvsem obredne. Informacije o teh dogodkih, kot so npr. gostije, žrtvovanja in lov, črpamo predvsem iz upodobitev t. i. situlske umetnosti. Prizori prikazujejo tudi različno posodje, s katerim so servirali pijačo in iz katerega so pili vino.

Peške udomačene vinske trte iz Štanjela so trenutno najstarejša poznana sled udomačene trte v Sloveniji, sodijo pa v konec **starejše železne dobe**. Menimo, da so vino pridelovali in/ali shranjevali v že omenjenih silosih. Ta najdba ne preseneča, saj je bilo trgovanje z vinom, predvsem v Sredozemlju, pomemben del takratne ekonomije.

Vino so servirali v bronastih posodah, cistah, kakšna je bila najdena tudi na grobišču iz 6. in 5. st. pr. n. št. blizu Štanjela. V tem primeru je bila uporabljena kot žara. Ali pa v keramičnih situlah, kakršna je bila najdena v kletnem prostoru v Štanjelu.

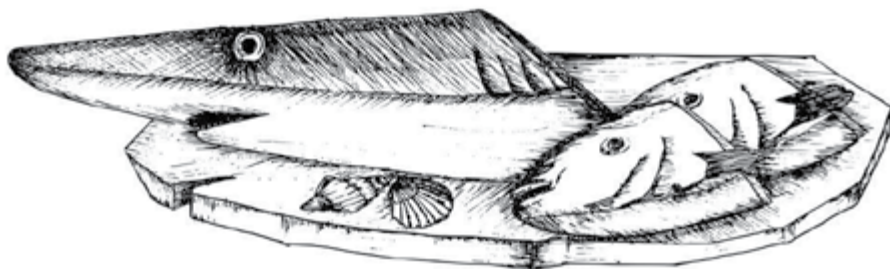


Udomačena vinska trta iz Štanjela.

O ŽIVALIH

Ste se kdaj vprašali, katere živali so se sprehajale po gradiščih? Med boljše arheozoološko raziskanimi gradišči nedvomno sodi zgodnje in srednje bronastodobno gradišče Monkodonja. Živalski ostanki so v največji meri pripadali govedu in drobnici (80 %), v veliko manjšem številu pa tudi prašičem. Na podlagi ocenjene starosti zakola drobnice in goveda so arheozoologi ugotovili, da so jih redili za pridobivanje sekundarnih produktov (npr. za mleko). Ostankov divjih živali je bilo malo (le 2 %), našli pa so tudi ostanke, ki so pripadali pticam, ribam (npr. orade, pepelast morski pes), plazilcem (npr. želve), rakom, školjkam, itd.

Med boljše arheozoološko raziskana gradišča lahko štejemo tudi Tabor pri Vrabčah. Vse do začetka starejše železne dobe sta tu prevladovala govedo in drobnica, pozneje pa je drobnica prevladala nad ostalimi živalmi. Vseskozi so se po naselbini sprehajali psi, katerim so v starejši železni dobi družbo delale gosi. Zanimivo je, da divjačina med živalskimi ostanki ni prisotna.



Ali so bile glave pepelastega morskga psa in orad odpad ali so jih uporabili za kuhanje ribje juhe?

RECEPT ZA MINEŠTRO

Preizkusite nekdanje okuse in si pripravite mineštro iz sestavin, ki so jih poznali v času gradišč.

Sestavine:

200 g korenja
100 g stebelne zelene
600 g gomolja zelene
250 g pire
oljčno olje
3 litri mrzle vode
500 g kozlička
800 g jagenjčka
100 g slanine (lahko dimljena panceta)
3 vejice rožmarina
3 vejice šetrja
3 stroki česna (25 g)
25 g peteršilja
800 g čičerike

Priprava

Korenje, gomolj in stebela zelene narežemo na manjše kose in skupaj s piro damo v večji lonec. Vse skupaj hitro popražimo na oljčnem olju. Nato sestavine zalijemo z 2 litroma mrzle vode. Vodo med kuhanjem dodajamo po potrebi (cca. 1 liter). Če imamo sveža zelišča (rožmarin, šetraj), jih damo kuhat skupaj z zelenjavo. Posušena zelišča dodamo na koncu kuhanja. Ko je pira napol kuhana, dodamo na kose zrezano meso kozlička, jagenjčka in 80 g slanine. Vse skupaj kuhamo dokler se meso ne loči od kost (cca. 1 ura). Deset minut pred koncem kuhanja dodamo še kuhano čičeriko. Nato mineštri dodamo zabelo, tj. zmes narejeno iz 20 g slanine, nasekljanega česna in peteršilja, ki smo jih predhodno zmešali kot zaseko.



Recept so pripravili člani Društva za razvoj kmetijstva in turizma Planta. Sestavine lahko prilagajamo svojim okusom.

RECEPT ZA ENERGIJSKE KROGLICE

Sestavine:

200 g oreščkov in semen
(lešniki, orehi, mandlji, bučna semena,
sončnična semena, semena storžev
(pinjole)

200 g suhega sadja (fige, slive,
marelice, grozdje, borovnice, bezgove
jagode, jabolka ipd.)

1 do 3 jedilne žlice medu

Priprava

Najprej zmeljemo/sesecljamo oreščke
in jih odstranimo iz mešalnika (ang.
blender) oz. sekljalnika.

Dobro zmeljemo še suho sadje in nato
počasi dodajamo zmlete oreščke tako,
da se tvori homogena zmes. Po potrebi
dodamo med - odvisno od tega, katero
suho sadje uporabimo (približno 1 do 3
jedilne žlice).

Z rokama oblikujemo kroglice in jih
povaljamo v zmletih oreščkih.



LITERATURA

Budja, M. in N. Ogrinc 2017, Arheologija lipidov - odkrivanje organskih ostankov hrane v prazgodovinskih posodah. - V: Miškec, A. (ur.), *Preteklost pod mikroskopom: naravoslovne raziskave v muzeju*, Ljubljana, Narodni muzej Slovenije, str. 145-153.

Fabec, T. in M. Vinazza 2014, Štanjel. - V / In: Teržan, B. in M. Črešnar (ur. / eds.), *Absolutno datiranje bronaste in železne dobe na Slovenskem / Absolute dating of Bronze and Iron Ages in Slovenia*, Katalogi in monografije 40, Ljubljana, str. 595-602.

Flego, S. in L. Rupel 1993, Prazgodovinska gradišča Tržaške pokrajine. - Trst, Založništvo tržaškega tiska.

Grahek, L. 2018, Naselbinska keramika z Mosta na Soči / Pottery from the settlement at Most na Soči. - V: Dular, J. in S. Tecco Hvala (ur.), *Železnodobno naselje Most na Soči. Razprave / The Iron Age settlement at Most na Soči. Treatises*. Opera Instituti Archaeologici Sloveniae 34, str. 249-307.

Grahek, L. in A. Košir 2018, Analiza naselbinske keramike z Mosta na Soči z vrstičnim elektronskim mikroskopom / Scanning electron microscopy analysis of the pottery from the settlement at Most na Soči. - V: Dular, J. in S. Tecco Hvala (ur.), *Železnodobno naselje Most na Soči. Razprave / The Iron Age settlement at Most na Soči. Treatises*. Opera Instituti Archaeologici Sloveniae 34, str. 307-321.

Grosso, V., P. Tasca in M. Vinazza 2019, Forni ad elementi mobili dal Caput Adriae. - V: Catanni, M. (ur.), *Focolari, forni e fornaci tra Neolitico ed età del Ferro. Sesto Incontro Annuale di Preistoria e Protostoria. IpoTESI di Preistoria 12*, str. 275-300. - URL: <https://ipotesidipreistoria.unibo.it/article/view/10312/10315>.

Haensel, B., K. Mihovilić in B. Teržan 2015, Monkodonja. Istraživanja protourbanog naselja brončanog doba Istre. Knjiga 1. Iskopavanje i nalazi građevina / Monkodonja. Forschungen zu einer protourbanen Siedlung der Bronzezeit Istriens. Teil 1. Die Grabung und der Baubefund. Monografije i katalogi / Monographien und Kataloge 25. - Pula, Arheološki muzej Istre / Archäologisches Museum Istriens.

Hellmuth, A. 2014, Butter, Wein oder Honig? Betrachtungen zu einer besonderen Gefäßbodenform aus der Gradina von Monkodonja bei Rovinj in Istrien. - V: S. Tecco Hvala (ur.), *Studia Praehistorica in Honorem Janez Dular*, Opera Instituti Archaeologici Sloveniae 30, Ljubljana, str. 65-79.

Hellmuth Kramberger, A. 2017, Monkodonja. Istraživanje protourbanog naselja brončanodobne Istre / Forschungen zu einer protourbanen Siedlung der Bronzezeit Istriens. Knjiga / Teil 2/1. Keramika s brončanodobne gradine Monkodonja / Die Keramik aus der bronzezeitlichen Gradina Monkodonja. Tekst / Text. Monografije i katalozi / Monographien und Kataloge 28/1, Arheološki muzej Iste / Archäologisches Museum Istriens, Pula.

Hellmuth Kramberger, A. 2017, Monkodonja. Istraživanje protourbanog naselja brončanog doba Istre / Forschungen zu einer protourbanen Siedlung der Bronzezeit Istriens. Knjiga / Teil 2/2. Brončanodobna keramika s gradine Monkodonja / Die Keramik aus der bronzezeitlichen Gradina Mondodonja. Katalog. Monografije i katalozi / Monographien und Kataloge 28/2, Arheološki muzej Iste / Archäologisches Museum Istriens, Pula.

Lochner, M. 2012, Thunau am Kamp – eine befestigte Höhensiedlung der Urnenfelderkultur und der außergewöhnliche Fund eines Tonfässchens (Thunau am Kamp – a fortified hill site of the Urnfeld Culture and the unique find of a clay barrel). – In: W. Blajer (ed.), Peregrinationes archaeologicae in Asia et Europa Joanni Chochorowski dedicatae, Krakow, 193-205.

Maggi, P., Pieri, F. in P. Ventura (ur.) 2017, Monte Castellier. Le pietre di Elleri narrano la storia. Trieste.

Marchesetti, C. 1903, I castellieri preistorici di Trieste e della regione Giulia. – Trieste.

Maselli Sotti, F. in M. Rottoli, Indagini archeobotaniche all'ex essiccatoio nord di Aquileia. I resti vegetali protostorici e romani. – Antichità Altoadriatiche LXV, str. 783-816.

Sakara Sučević, M. 2004, Kaštelir: Prazgodovinska naselbina pri Novi vasi/Brtonigla. – Koper, Annales.

Saracino, M. 2014, Dalla terra al fuoco: la tecnologia ceramica degli antichi Veneti. – Roma, Scienze e lettere.

Skibo, J. M. 2013, Understanding pottery function. – New York, Springer.

Svoljšak, D. in J. Dular 2016, Most na Soči. Gradbeni izvidi in najdbe. – Opera Instituti Archaeologici Sloveniae 33, Ljubljana.

Tolar, T. 2018, Ostanki prehranskih rastlin iz hiš 6 in 15A z Mosta na Soči / Edible plant remains from Houses 6 and 15A at Most na Soči. – V: Dular, J. in S. Tecco Hvala (ur.), Most na Soči. Razprave. Opera Instituti Archaeologici Sloveniae 34, Ljubljana. str. 445-452.

Vinazza, M. 2021, Naselbinska keramika starejše železne dobe na Krasu. – Arheološki vestnik 72, str. 419-452.



PROJEKT KAŠTELIR

Knjižica »Okusi bronaste in železne dobe« je nastala v okviru projekta KAŠTELIR - Prazgodovinska gradišča in etnobotanika za trajnostni turizem in razvoj podeželja – od Krasa (preko Brkinov, Čičarije in Istre) do Kvarnerja.

www.kastelir.eu

Pri pripravi recepta za prazgodovinsko jed je sodelovalo društvo Planta in Jasna Fakin - Bajec, pri izdelavi replike sklede pa delovna skupina arheologinj pod vodstvom Špele Prunk, keramičarka Alenka Gololičič in društvo Planta.

Vodja projekta: Astrid Prašnikar

Partnerji projekta:



UČKA
Park prirode
Nature Park

