

ΒΥΖΑΝΤΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ
ΟΜΑΔΑ 3^Η
ΓΕΩΡΓΙΑ- ΣΤΑΡΙ-ΨΩΜΙ

1^ο Πρότυπο Πειραματικό Δημοτικό Σχολείο
Θεσσαλονίκης Π.Τ.Δ.Ε-ΑΠΘ
2014-15
Λεβεντούλα
Λευτέρης
Γιώργος

ΓΕΩΡΓΙΑ-ΣΤΑΡΙ-ΨΩΜΙ

Ποια ήταν η βάση της διατροφής εκείνη την εποχή;

Το ψωμί, ο άρτος, αποτελούσε τη βάση της διατροφής των Βυζαντινών.

Πολλοί, ιδιαίτερα στα χωριά, έψηναν το ψωμί στο σπίτι τους.

Στις πόλεις όμως, οι περισσότεροι το αγόραζαν από τον γειτονικό τους φούρνο.



ΓΕΩΡΓΙΑ-ΣΤΑΡΙ-ΨΩΜΙ

Από πού προμηθεύονταν το σιτάρι πριν και από πού μετά τον 7^ο αι.;

Οι Βυζαντινοί προμηθεύονταν το σιτάρι εκείνη την εποχή από την Αίγυπτο.

Από το λιμάνι της Αλεξάνδρειας με μεγάλα εμπορικά πλοία πήγαινε στις μεγάλες πόλεις της αυτοκρατορίας όπου αποθηκεύονταν σε μεγάλες αποθήκες.

Μετά τον 7^ο αιώνα, όταν οι Άραβες κατέλαβαν την Αίγυπτο η πόλη άρχισε να προμηθεύεται σιτάρι από την πεδιάδα της Θράκης.

ΓΕΩΡΓΙΑ-ΣΤΑΡΙ-ΨΩΜΙ

Από πού προμηθεύονταν το ψωμί;

Στα χωριά είχαν έναν μικρό φούρνο σε κάθε σπίτι που έψηναν το ψωμί τους.

Στις πόλεις όμως το ψωμί το προμηθεύονταν από τον φούρνο της γειτονιάς τους.



ΓΕΩΡΓΙΑ-ΣΤΑΡΙ-ΨΩΜΙ

Πού έχτιζαν τους φούρνους τους
και γιατί;

Οι αρτοποιοί έχτιζαν τους
φούρνους, τους σε μέρη
ασφαλή, μακριά από γειτονικά
κτίσματα, για να αποφεύγουν
τον κίνδυνο της πυρκαγιάς από
τα χόρτα και τα χαρτιά που
καίνε.



ΓΕΩΡΓΙΑ-ΣΤΑΡΙ-ΨΩΜΙ

Ποια ήταν τα είδη ψωμιού εκείνη την εποχή;

Ποια από αυτά υπάρχουν και σήμερα;

Εκείνη την εποχή υπήρχαν διαφορετικές κατηγορίες ψωμιού.

Καλύτερης ποιότητας και ακριβότερος ήταν ο καθαρός άρτος, που γινόταν από καθαρό αλεύρι σιταριού χωρίς πίτουρα.

Δεύτερης ποιότητας ήταν ο μέσος άρτος και χαμηλότερης ο ρυπαρός άρτος από κριθάρι ή πίτουρα.

Σήμερα δεν υπάρχουν αυτά τα είδη ψωμιού.



ΓΕΩΡΓΙΑ-ΣΤΑΡΙ-ΨΩΜΙ

Τι είναι το πιτεράτο ψωμί
και τι γνωρίζετε για αυτό;

Το πιτεράτο ψωμί ήταν το
ψωμί που το έφτιαχναν
από τα πίτουρα και ήταν
και λίγο σκληρό.

Επίσης το ψωμί αυτό το
έτρωγαν μόνο οι φτωχοί.



ΓΕΩΡΓΙΑ-ΣΤΑΡΙ-ΨΩΜΙ

Πώς αλλιώς λέγονται οι αρτοποιοί;

Οι αρτοποιοί λέγονταν αλλιώς και μαγκιποί.



ΓΕΩΡΓΙΑ-ΣΤΑΡΙ-ΨΩΜΙ

Έτρωγαν ψωμί στο Άγιο Όρος και στα μοναστήρια της υπόλοιπης αυτοκρατορίας;

Πως το ζύμωναν και ποιος ήταν ο υπεύθυνος;

Στο Άγιο Όρος στη μονή Μεγίστης Λαύρας, υπήρχε από τα πρώτα χρόνια ψωμί και ο υπεύθυνος ήταν ο μοναχός ο οποίος το ζύμωνε και το έψηνε .



ΓΕΩΡΓΙΑ-ΣΤΑΡΙ-ΨΩΜΙ

Τί μισθό έπαιρναν εκείνη την εποχή;

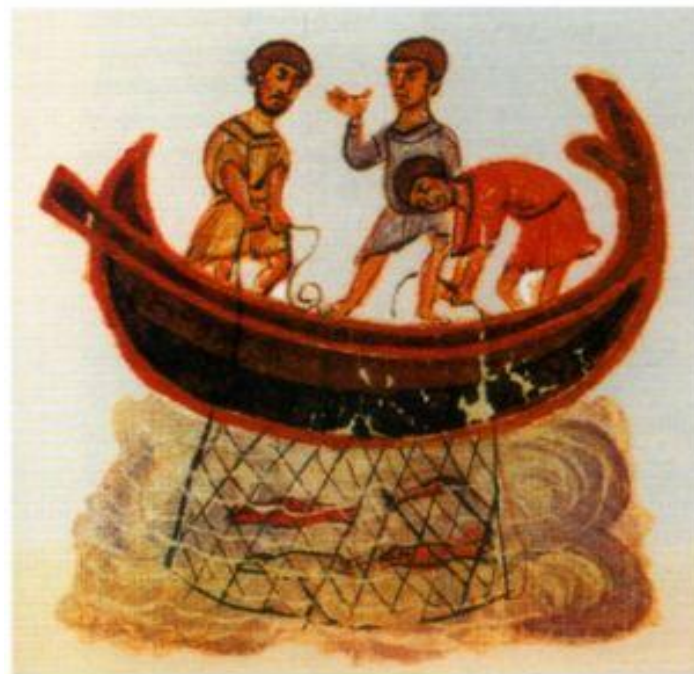
Ποσό κόστιζε το λάδι, το ψάρι και το κρέας;

Ο μισθός τους ήταν κατώτερος από ένα χρυσό νόμισμα.

Κρέας: μισό χρυσό νόμισμα.

Ψάρι: 11 σκουμπριά ένα νόμισμα χαμηλής αξίας.

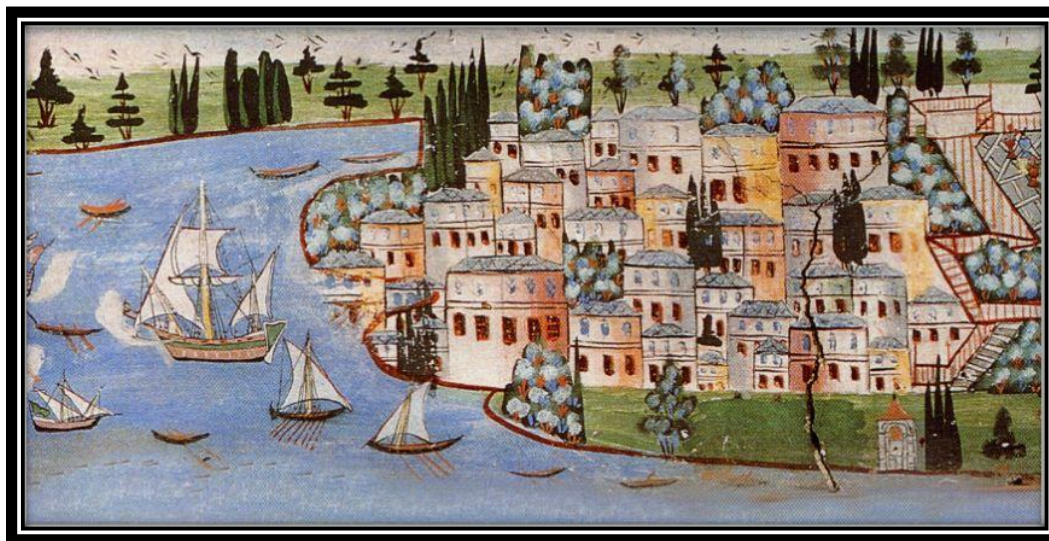
Λάδι: 1 υπέρπυρο ανά 20 λίτρα.



ΓΕΩΡΓΙΑ-ΣΤΑΡΙ-ΨΩΜΙ

Ποιες ήταν οι 2 μεγαλύτερες αγορές της αυτοκρατορίας;

Τον 12^ο αιώνα η Κωνσταντινούπολη η οποία ακμάζει από δημογραφική άποψη έχει περίπου 300.000 κατοίκους και είναι η μοναδική πραγματική αγορά τροφίμων μαζί με την Θεσσαλονίκη.



ΓΕΩΡΓΙΑ-ΣΤΑΡΙ-ΨΩΜΙ

Τί ήταν ο φούνδακας;

Τον 11^ο αι. το κράτος προσπάθησε να ελέγξει το εμπόριο του σιταριού.

Για να αυξήσει τα έσοδα του, επέβαλε κρατικό μονοπώλιο.

Έτσι με διαταγή του Μιχαήλ Ζ' ο λογοθέτης Νικηφορίτζης ιδρύει στη Ραιδεστό έναν εμπορικό σταθμό, έναν φούνδακα για τους έμπορους της περιοχής.



ΓΕΩΡΓΙΑ-ΣΤΑΡΙ-ΨΩΜΙ

Ποια είδη όσπριων έτρωγαν; Γράψε σε ένα πίνακα την ονομασία τους τότε και σήμερα.

Βυζαντινά ονόματα	Σημερινά ονόματα
Φασούλιν	Φασόλια
Κουκκιά	Κουκιά
Φακή	Φακές
Πουπινάρια	-
Ερεβύνθια	Ρεβίθια
Πισάριο	-
Ανθύριον	-
Φάσυλος	-

ΓΕΩΡΓΙΑ-ΣΤΑΡΙ-ΨΩΜΙ

Ποιά ήταν η κύρια τροφή των στρατιωτών; Γιατί;

Εκτός από το ψωμί υπήρχαν και τα παξιμάδια που κρατούσαν πολύ καιρό.

Γι' αυτό αποτελούσαν την κύρια τροφή του στρατού σε καιρό εκστρατείας καθώς και όσων ταξίδευαν μέρες πολλές με πλοίο.



ΓΕΩΡΓΙΑ-ΣΤΑΡΙ-ΨΩΜΙ

Καλλιεργούσαν λαχανικά στις πόλεις; Γιατί;

Πολλοί άνθρωποι εκείνου του καιρού είτε έμεναν στην πόλη είτε στην ύπαιθρο είχαν έναν μικρό λαχανόκηπο όπου καλλιεργούσαν μαρούλια, λάχανα, σπανάκι, καρότα και πράσα.

Τα καλλιεργούσαν γιατί σε πολυήμερες νηστείες αλλά και κάθε Τετάρτη και Παρασκευή ο κόσμος έτρωγε μόνο όσπρια και σαλάτες.



ΓΕΩΡΓΙΑ-ΣΤΑΡΙ-ΨΩΜΙ

Πότε αρχίζει ο 11^{ος} αιώνας;

Ο 11^{ος} αιώνας αρχίζει το 1001 μ.Χ και τελειώνει το 1100μ.Χ.



Πηγές

- ΒΡΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΕΙΕΣ
(ΕΚΔΟΣΗ ΥΠ. ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΒΥΖΑΝΤΙΝΟ ΚΑΙ ΧΡΗΣΤΙΑΝΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ)
- ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΣΕ ΓΕΥΜΑ
(ΕΛ. ΣΤΑΜΠΟΓΛΗ-ΣΤΟΥΣ ΔΡΟΜΟΥΣ ΤΟΥ ΒΥΖΑΝΤΙΟΥ)
- ΔΗΜΟΣΙΟΣ ΚΑΙ ΙΔΙΩΤΙΚΟΣ ΒΙΟΣ ΤΩΝ ΒΖΑΝΤΙΝΩΝ
(ΤΑΜΑΡΑ ΤΑΒΛΟΤ ΡΙΣΕ)
- ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΣΤΟ ΒΥΖΑΝΤΙΟ
(Π.ΚΑΛΑΜΑΡΑ)
- ΒΥΖΑΝΤΙΝΩΝ ΓΕΥΣΕΙΣ
(7 ΗΜΕΡΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ)

ΒΥΖΑΝΤΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ
ΟΜΑΔΑ 3^Η
ΓΕΩΡΓΙΑ- ΣΤΑΡΙ-ΨΩΜΙ

1^ο Πρότυπο Πειραματικό Δημοτικό Σχολείο
Θεσσαλονίκης Π.Τ.Δ.Ε-ΑΠΘ
2014-15
Λεβεντούλα
Λευτέρης
Γιώργος