

Morena Želle

Javna ustanova „Park prirode
Žumberak-Samoborsko gorje“
Slani Dol 1
10430 Samobor
morena@ppzsg.org

Izlaganje sa znanstvenog skupa

Primljeno: 10.07.2007.

Prihvaćeno: 24.07.2007.

»Tisućljeća kulinarstva« – radionice pretpovijesne, rimske, srednjovjekovne i tradicijske kuhinje u Arheološkome parku u Budinjaku

Kulinarske radionice, koje su održane tijekom rujna 2005. i 2006. godine, osmišljene su radi obogaćivanja sadržaja Arheološkoga parka, te afirmacije i prezentacije nematerijalne baštine područja. Temeljna ideja programa bila je omogućiti cjelovit pogled na prošlost u kojem se s jednakom pažnjom valoriziraju kulinarski običaji različitih vremenskih razdoblja. Karakter arheološkoga parka omogućio je uključivanje prirodnih resursa područja u izvođenje programa, pa su neke od namirnica potrebnih za pripremu jela tijekom izvođenja radionica prikupljane na njihovim staništima. Jedan od dominantnih ciljeva programa bio je omogućiti posjetiteljima aktivno sudjelovanje u njegovu izvođenju. Nakon razgledavanja arheološkog parka i stjecanja temeljnih spoznaja o kulturnom identitetu područja, a na temelju pripremljene zbirke recepata i uz pomoć voditelja radionica, posjetitelji podijeljeni u četiri grupe istovremeno su pripremali hranu iz četiri različita pretpovijesna i povijesna razdoblja.

Ključne riječi: kulinarstvo, recepti, arheološki park

Postoji li muzej u Parku prirode Žumberak-Samoborsko gorje?

Sva zaštićena područja odlikuju se osobitim prirodnim vrijednostima, no za razliku od nacionalnih parkova, koji su u Republici Hrvatskoj, prema Zakonu o zaštiti prirode, ponajprije namijenjeni "očuvanju izvornih prirodnih vrijednosti", parkovi prirode područja su čiji je karakter u mnogo većoj mjeri ovisan o uzajamnom i dugotrajnom odnosu čovjeka i prirode, te je takvo njihovo svojstvo naglašeno i u zakonskoj definiciji.¹ Stoga je razumljivo da se u upravljanju parkovima prirode u posljednje vrijeme sve veća pažnja posvećuje i brizi o kulturnim vrijednostima.

Područje Žumberka i Samoborskoga gorja proglašeno je parkom prirode odlukom Hrvatskoga Sabora 1999. godine. Iako je radi upravljanja zaštićenim područjem osnovana iste godine, Javna ustanova «Park prirode Žumberak-Samoborsko gorje» s aktivnom je djelatnošću započela nakon izbora ravnatelja 2001. godine. Odlukom o osnivanju propisan je i djelokrug Javne ustanove – „zaštita, održavanje i promicanje Parka prirode“.² Razumijevajući u potpunosti složenost identiteta područja, uprava Javne ustanove svoje je djelatnosti istovremeno usmjerila očuvanju kako prirodnih vrijednosti, tako i kulturne baštine, ne gubeći iz vida potrebu za njihovom što kvalitetnijom prezentacijom.

Danas malo naselje Budinjak u središnjem dijelu Žumberka, u vrijeme starijega željeznog doba (kraj 10.-6. st. prije Krista) zasigurno je bilo jedan od većih i utjecajnijih središta regije (Škoberne 2004). Zbog izuzetne očuvanosti, kao i bogatstva pronađenih ostataka materijalne kulture, ovo je kompleksno nalazište, koje u svom punom opsegu obuhvaća oba aspekta starije željeznodobne zajednice (nasebinski i grobišni), upisano u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske. Na nevelikoj udaljenosti od Budinjaka, u selu Bratelji, smješteno je groblje pripadnika romaniziranoga keltskog plemena Latobika iz rimskoga ranocarskog doba (1.-2. st. poslije Krista) (Gregl 2002). Groblje u Brateljima u potpunosti je arheološki istraženo tijekom devedesetih godina dvadesetog stoljeća,³ dok istraživanja opsegom mnogo većeg starijeg željeznodobnog nalazišta u Budinjaku, koja su započela 1984. godine, traju i danas.⁴

Prepoznajući arheološku baštinu kao jedno od izrazitih bogatstava ovoga prostora, te istovremeno pokušavajući odgovoriti zahtjevima javnosti čiji je interes za posjećivanjem područja porastao uslijed proglašenja Žumberka i Samoborskoga gorja parkom prirode, Javna je ustanova u rujnu 2004. godine otvorila Eko-centar Budinjak i pješačku poučnu „Stazu kneževa“ te time zasnovala Arheološki park u Budinjaku. U Eko-centru Budinjak uređen je izložbeni prostor sadržajno posvećen arheološkoj

¹ „Park prirode je prostrano prirodno ili dijelom kultivirano područje kopna i/ili mora s ekološkim obilježjima međunarodne i nacionalne važnosti, s naglašenim krajobraznim, odgojno-obrazovnim, kulturno-povijesnim i turističko-rekreacijskim vrijednostima.“ (Zakon o zaštiti prirode, Narodne novine br. 70/2005).

² Uredba o osnivanju Javne ustanove „Park prirode Žumberak-Samoborsko gorje“, Narodne novine br. 96/1999.

³ Voditelj istraživanja bio je Zoran Gregl, muzejski savjetnik u Arheološkome muzeju u Zagrebu.

⁴ Voditelj je istraživanja Želimir Škoberne, muzejski savjetnik u Muzeju grada Zagreba.

baštini cijeloga zaštićenog područja, a duž „Staze kneževa“, koja se prostire na području obaju arheoloških nalazišta, na deset su točaka valorizirane i interpretirane arheološke vrijednosti, ali i one etnološkoga, geološkoga, zoološkoga i botaničkoga karaktera. Na ovaj način opremljen prostor Arheološkoga parka u Budinjaku moguće je promatrati kao muzeološku ustanovu⁵ koja se na temelju podjele muzeja prema smještaju najčešće definira kao muzej na otvorenom (Maroević 1993:79) ili *site-museum* (Zgaga 2002:25-26).

Što s Arheološkim parkom? Treba li ga razvijati i kako?

Realizacija temeljne infrastrukture, kao i pripadajuće interpretativne opreme Arheološkoga parka u Budinjaku u Javnoj ustanovi »Park prirode Žumberak-Samoborsko gorje« shvaćena je tek kao početak rada na razvoju ovog muzeja na otvorenom. Planirano obogaćivanje njegova sadržaja odnosi se podjednako na popunjavanje stalnoga postava, poput već započete rekonstrukcije i prezentacije jedne od najznačajnijih grobnica sa stariježeljeznodobnoga groblja, kao i na organizaciju povremenih događanja koja se svojim karakterom oslanjaju na kulturne i prirodne vrijednosti područja, primjerice, raznovrsnih radionica kao oblika edukativnih aktivnosti, festivala i slično. Sadržaji pogodni za interpretaciju tijekom povremenih događanja brojni su i raznovrsni, no želja za afirmacijom, valorizacijom i prezentacijom nematerijalne baštine, što se u arheologiji sve donedavna događalo tek sporadično, utjecala je na izbor kulinarstva kao jedne od prvih tema budućih radionica.

Natječaj Ureda za kulturni turizam Hrvatske turističke zajednice, raspisan početkom 2005. godine kao Nacionalni program donacija za poticanje kulturno-turističkih inicijativa, pojavio se kao hvalevrijedan financijski instrument čije su propozicije u velikoj mjeri odgovarale namjerama Javne ustanove; na natječaj je prijavljen program pod nazivom »Tisućljeća kulinarstva« – radionice pretpovijesne, rimske, srednjovjekovne i tradicijske kuhinje. Temeljna ideja programa bila je omogućiti cjelovit pogled na prošlost u kome se s jednakom pažnjom valoriziraju kulinarski običaji različitih vremenskih razdoblja. Karakter ovako definirane programske ideje proizašao je iz načela koja su primijenjena tijekom rada na utemeljenju Arheološkoga parka u Budinjaku kada su u interpretaciju baštine uključene ne samo arheološke, etnološke i povijesne vrijednosti, već i prirodne značajke područja. Isto načelo sveobuhvatnosti, pri izradi programa kulinarskih radionica, primijenjeno je na vrijeme – dimenziju čije je značenje ključno za arheologiju kao znanstvenu disciplinu. Iako nalazišta smještena u Arheološkome parku u Budinjaku pripadaju razdobljima

⁵ „Muzeološke ustanove su sve one ustanove koje djeluju ili mogu djelovati na planu zaštite baštine i komuniciranja njezinih vrijednosti, od muzeja i svih njegovih oblika, preko centara, parkova i rezervata, povijesnih mjesta i građevina, zooloških i botaničkih vrtova, živih farmi i gradova, do brige za pisanu i tiskanu građu u arhivima i knjižnicama ili institucionalnih oblika brige za graditeljsku baštinu.“ (P. van Mensch, u: Maroević 1993:89).

pretpovijesti i rimskoga doba, treće glavno arheološko razdoblje, srednji vijek, u program je bilo moguće uključiti zahvaljujući arheološkim nalazima s drugih dijelova Žumberka.⁶ Razmišljanja o ukupnosti kulturne baštine područja, koje arheologija čini samo dio, nalagala su uvrštavanje i novije kulinarske prošlosti u sadržaj programa – tradicijski prehrambeni običaji žumberačkog stanovništva najvećim su dijelom nastali pod utjecajem velikih promjena u demografskoj strukturi ovoga kraja tijekom 16. stoljeća. Organizirano naseljavanje „uskočkoga“ stanovništva, kao početak formiranja Vojne krajine, bitno je i do današnjih dana obilježilo sve aspekte života na Žumberku, pa tako i kulinarske običaje.

Načelo sveobuhvatnosti, primijenjeno na odnos prirode i kulture, te uviđanje činjenice da kultura u svim oblicima svoje manifestacije nastaje u prirodi, a u ponekim, kao što je kulinarstvo, najizravnije i iz nje, rezultiralo je željom da se u realizaciju programa uključe i prirodni resursi područja. Muzej na otvorenom za potrebe ovoga programa shvaćen je kao izložbeni prostor u kojem rastu neke od potrebnih namirnica.

Nipošto manje važna načela, čija primjena nije vezana uza sadržaj programa, već uz njegove izravne korisnike, odnosila su se na uvažavanje potreba i interesa posjetitelja, te na uvažavanje interpretacije kao discipline čije su teoretske osnove stvorene krajem pedesetih godina dvadesetog stoljeća.⁷ Podaci da ljudi zapamte otprilike 10 posto onoga što čuju, 30 posto onoga što pročitaju, 50 posto onoga što vide, a čak 90 posto onoga što sami učine, potaknuli su postavljanje jednog od, uz obogaćenje sadržaja arheološkoga parka i afirmaciju kulinarske baštine područja, dominantnih ciljeva programa – omogućiti posjetiteljima aktivno sudjelovanje u izvođenju programa. Iako nesumnjivo pridonose atraktivnosti i raznovrsnosti programa, ciljevi definirani kao sudjelovanje lokalnih ugostitelja i lokalnih proizvođača poljoprivrednih proizvoda, odnosili su se na moguće dalekosežnije značenje programa i njegov utjecaj na očuvanje kulinarske baštine na način da se ona uključi u ugostiteljsku ponudu područja i time postane dio svakodnevnoga života.

Što i kako kuhati – od ideje do realizacije

Koliko je ideja osmišljena u kabinetskim uvjetima i vođena apstraktnim načelima zapravo bila zahtjevna, pokazalo se ubrzo nakon što je Hrvatska turistička zajednica odabrala program «Tisućljeća kulinarstva» za financiranje u 2005. godini. Nužna pretpostavka za izradu scenarija radionica bilo je sastavljanje jelovnika, odnosno odabir recepata za četiri glavna arheološka i povijesna razdoblja. Potraga za literaturom ukazala je na činjenicu o razmjerno skromnom interesu hrvatskih povijesnih znanosti prema kulinarstvu i kulinarskim običajima kao jednom od važnih aspekata

⁶ Devedesetih godina dvadesetog stoljeća započela su istraživanja srednjovjekovnih utvrđenih gradova Tušćak i Stari grad Žumberak. Voditelj je dovršenih istraživanja na Tušćaku, kao i istraživanja i konzervatorskih radova na Starome gradu Žumberku, koji traju i danas, Damjan Lapajne, konzervator savjetnik u Ministarstvu kulture, Uprava za zaštitu kulturne baštine, Konzervatorski odjel u Zagrebu (Lapajne 2006).

kulture tijekom svih razdoblja prošlosti. Pod pritiskom suvremenih muzeoloških zahtjeva, hrvatska se arheologija u novije vrijeme pozabavila fenomenom rimske kuhinje, i to ponajviše zahvaljujući činjenici da je njezina, barem djelomična rekonstrukcija moguća zahvaljujući lako dostupnom izvoru – Apiciju, knjizi recepata koja je najvjerojatnije nastala u 4. ili 5. st. (Slapšak 1989:8), no kulinarstvo ostalih arheoloških razdoblja ostalo je u potpunosti izvan interesa struke. Zahvaljujući etnološkim istraživanjima i još uvijek živoj praksi tradicijske kuhinje (iako je njezin intenzitet u drastičnom opadanju) priprema ovoga dijela programa bila je znatno lakša.⁸ Za pretpovijesnu kuhinju, kao i onu srednjovjekovnoga razdoblja korištena je strana literatura.⁹ U nedostatku izvora i literature, uvjeti za ispunjavanje zahtjeva autentičnosti, koja je prvotno bila zamišljena tako da se osiguraju povijesni podaci relevantni za ograničeno područje Žumberka, pronađeni su u istraživanjima i literaturi prirodoslovnoga i interdisciplinarnoga karaktera. Botanička literatura i istraživanje samonikloga jestivog bilja na području Žumberka,¹⁰ provedeno tijekom pripremnih radova za radionice «Tisućljeća kulinarstva», omogućili su prikupljanje podataka o mogućem i vjerojatnom korištenju namirnica biljnoga porijekla tijekom prošlosti. U brojčano skromnim, ali više nego dragocjenim arheobotaničkim istraživanjima, koja su tijekom posljednjih desetak godina provedena na uzorcima s područja Hrvatske, pronađen je nenadomjestiv izvor podataka o kultiviranju različitih vrsta žitarica, mahunarki i drugih biljaka koje su se kao dominantni elementi u prehrani pojavljivale tijekom različitih vremenskih razdoblja.¹¹

Na ovaj način prikupljeni podaci činili su osnovu za odabir recepata prema kojima će tijekom izvođenja radionica biti pripremana jela. Kriteriji, na temelju kojih su iz mnoštva podataka izlučeni konačni recepti, bili su njihova praktična izvodljivost, otežana činjenicom da se pripremanje hrane mora u potpunosti odvijati u izletničkom prostoru Eko-centra Budinjak na otvorenim ložištima, primjerenost očekivanim različitostima u prehranbenim navikama sudionika radionica, poput, primjerice, vegetarijanstva, i atraktivnost, pod kojom je razumijevano uvrštavanje neobičnih tehnoloških postupaka u pripremi hrane i danas rijetko korištenih namirnica, slabo poznatih začina i drugih dodataka hrani.

Nakon konačnog odabira recepata, djelatnici Javne ustanove «Park prirode Žumberak-Samoborsko gorje» okušali su se u pripremi svih jela, procjenjujući tako svoje osobne kulinarske vještine koje će kao prezentatori morati upotrijebiti u susretu s bu-

⁷ Teoretskim utemeljiteljem discipline smatra se Freeman Tilden, koji je u djelu „Interpreting Our Heritage“ 1957. godine definirao načela interpretacije (Tilden 1957).

⁸ Odabir recepata za novovjekovno razdoblje načinjen je na temelju rada „Prehrana“ Mirjane Randić Barlek, objavljenog u zborniku „Žumberak: Baština i izazovi budućnosti“ (Randić Barlek 1996) i podataka dobivenih od žumberačkih domaćica.

⁹ Priprema recepata za pretpovijesno razdoblje realizirana je uz pomoć knjige „Prehistoric cooking“ Jacquie Wood (Wood 2001), a srednjovjekovni recepti preuzeti su iz izvora koji su objavljeni u knjizi „The medieval kitchen: recipes from France and Italy“ Odile Redon, Françoise Sabban i Silvana Serventija (Redon i dr. 1998).

¹⁰ Istraživanje su tijekom 2005. godine provele Mirjana Vrbeć i Suzana Buzjak iz Botaničkog odjela Hrvatskog prirodoslovnog muzeja u Zagrebu (Vrbeć i Buzjak 2005).

¹¹ Rezultati istraživanja dostupni su u doktorskoj disertaciji Renate Šoštarić „Vegetacijske promjene u postglacijalu u Hrvatskoj“ (Šoštarić 2003).

dućim sudionicima radionica, ali i kvalitetu odabranih jela. Domišljanja o mogućim okusima hrane u pretpovijesno doba, uvjeravanja antičkih i srednjovjekovnih autora o izvrsnosti ponuđenih recepata, kao i napuci još donedavno živućih ili suvremenih žumberačkih domaćica za pripremanje najukusnijih jela morali su proći rigoroznu procjenu suvremenih nepaca kako bi se utvrdio stupanj njihove ukusnosti. Svladavanje u literaturi pretpostavljenih pretpovijesnih tehnika pripreme ribe i mesa u glinenim kalupima, kao i kuhanja u vodi čije se ključanje postiže ubacivanjem zagrijanog kamenja, pokazalo se zahtjevnim, te su za uspješno izvođenje ovih postupaka bile potrebne višekratne vježbe. Isto se može reći i za vremenski neusporedivo bliže kulinarske vještine poput tradicijske pripreme maslaca i masla ili kuhanja žganaca od brašna mljevenog u mlinu kojeg pokreće voda; poraznijom činjenicom od one da se s takvim postupcima do sada nisu susreli djelatnici Javne ustanove koji su rođeni i odgojeni u urbanim sredinama, pokazalo se ta da ove vještine više ne poznaju niti su se ikada u njima okušale mlade žumberačke domaćice koje žive na području i danas isključivo ruralnoga karaktera. Ovo opažanje u potpunosti je lišeno nakane da se odgovornost za zapuštanje tradicije svali isključivo na leđa lokalnog stanovništva; tužna je, međutim, i vrlo vjerojatna konstatacija da tradicijske kulinarske vještine, a s njima i mnoštvo ostalih, izumiru upravo s njima.

Zbirka recepata i druge kulinarske potrepštine

Nakon što su prošli procjenu izvodljivosti i kvalitete prema njima pripremljene hrane, odabrani recepti zadovoljili su uvjete za uvrštavanje u zbirku recepata radionica «Tisućljeća kulinarstva». Budući da je zamišljena koncepcija radionica počivala na činjenici da sudionici, uz diskretnu pomoć prezentatora, hranu pripremaju samostalno, izrada zbirke recepata predstavljala je pripremu nužnoga radnog materijala. Zbirka je prema glavnim arheološkim i povijesnim razdobljima podijeljena na pretpovijesni, rimski, srednjovjekovni i novovjekovni dio, a u svakom dijelu ponuđeni su recepti za pripravljanje barem po jednog bezmesnog jela, jela s mesom, slastice i pića.

Na temelju arheoloških nalaza načinjen je dio inventara kulinarskih radionica – stolno posuđe izrađeno kao kopija stariježeljeznodobnog posuđa iz Budinjaka, rimskodobnoga posuđa iz Bratelja, te onoga koje pripada razdoblju srednjega vijeka, a pronađeno je u ulomcima u utvrdi Stari grad Žumberak, udaljenoj tek desetak kilometara od Budinjaka. Posuđe i pribor u kakvima se u ovome kraju hrana sve donedavno pripremala ili je stajalo na prostrtim stolovima žumberačkih obitelji, dijelom su dobiveni kao poklon stanovnika Žumberka, dijelom kupljeni na lokalnim sajmovima ili su pak prema muzejskoj građi Samoborskoga muzeja izrađene kopije. Opremanje radionica kopijama izvornog posuđa iz različitih razdoblja prošlosti nastalo je iz želje da se osigura autentičnost, no ponajviše iz potrebe da se posjetiteljima omoguću što konkretniji odnos s prošlošću uz pomoć taktilnih vrijednosti materijalne baštine. (Na ovome mjestu nije zgoroga spomenuti da, prema mišljenju sudionika radionica, srednjovjekovne čaše najbolje leže u ruci. Iako bi se moglo zaključiti da su keramičari srednjega vijeka bili skloniji funkcionalnom dizajnu od ostalih, ne treba smetnuti s

uma da su kopije izrađene za potrebe radionice tek neznatan dio ukupne keramičarske proizvodnje i, naposljetku, subjektivan izbor autora programa).

Kako bi se posjetiteljima skrenula pažnja na neke prirodne osobitosti područja i istovremeno naglasila veza prehrane i podneblja u kojem je nastala, pripremljeni su materijali o samoniklim jestivim biljkama žumberačkog područja, s podacima prikupljenim tijekom botaničkog istraživanja. Ovi podaci nadopunjeni su na temelju izvora dokumentiranim spoznajama o korištenju biljaka i njihovom značenju u prošlosti, kao i fotografijama odabranih biljaka radi njihova lakšeg pronalaženja u prirodi.

Osmišljavanje suvenirske ponude pokazalo se jednostavnim i zabavnim. Pregače i rukavice za kuhanje, na koje je jednostavno aplicirati slike i tekstove, u potpunosti su ispunile zahtjeve za praktičnom vrijednošću suvenira koji svoju funkciju ima u prostoru radionice, ali je ne gubi niti izvan njega, a ostaje podsjetnik na Arheološki park u Budinjaku i vrijeme provedeno u kulinarskim aktivnostima. Kako bi se još jednom naglasila poruka o prošlosti kao cjelini i kontinuitetu, otisnute su četiri varijante pregača i rukavica, s različitim receptima – pretpovijesnim, rimskim, srednjovjekovnim i novovjekovnim.

Pripreme za radionice time su uglavnom privedene kraju. Preostalo je pričekati posjetitelje.

Kako je Budinjak u jesen 2005. zamirisao po prošlosti

Posjetitelji-sudionici kulinarskih radionica, u Arheološki park u Budinjaku pristizali su tijekom dvaju vikenda u rujnu 2005. Kako bi ih uvjerali da se na području današnjega Arheološkog parka hrana pripremala i prije više tisuća godina, djelatnici Javne ustanove svoje su goste povelili u šetnju "Stazom kneževa" i upozorili na slavnu stariježeljeznodobnu prošlost Budinjaka, kao i onu rimskodobnu obližnjih Bratelja. Obilazak staze, koji traje otprilike dva sata, pokazao se ne samo dobrom teoretskom pripremom, tijekom koje su posjetitelji stekli temeljne spoznaje o kulturnom identitetu područja, već i praktičnom, jer ih je uslijed tjelesne aktivnosti oboružao nestrpljivošću i željom da što prije prionu kuhanju. Na svakoj radionici sudionici su podijeljeni u četiri grupe koje su istovremeno pripremale hranu iz četiri različita vremenska razdoblja. Grupama su dodijeljeni voditelji, djelatnici Javne ustanove, koji su na temelju osobnog iskustva pružali korisne savjete i koordinirali aktivnosti sudionika. Za svaku grupu, uz recepte, unaprijed su pripremljene potrebne namirnice, posuđe i pribor. Manji izuzetak bile su pretpovijesne grupe – jedan dio potrebnih namirnica članovi ovih grupa morali su, uz pomoć biologa, potražiti i prikupiti na njihovim obližnjim staništima.

Za razliku od uobičajenog mirisa po zemlji ili zamračenim prostorijama, u Budinjaku je nekoliko dana tijekom rujna arheologija mirisala po metvici, rimskome slanom pripravku – *liquamenu* i egzotičnim začinima kakve su trgovci srednjega vijeka donosili sobom s putovanja po bliskistočnim zemljama. Tradicijska je kuhinja odisala mirisima kakvi se i danas susreću u malobrojnim žumberačkim domovima.

Veselje i graju koji su pratili održavanje radionica tijekom nekoliko sati svakoga dana nemoguće je u potpunosti dočarati u pisanom obliku. Mnogo sugestivniji dokaz o zadovoljstvu sudionika pruža bogata fotografska dokumentacija Javne ustanove u kojoj su najljepši i najčešći motivi široki osmjesi.

Program „Tisućljeća kulinarstva“, koji je osvojio posjetitelje, Javna je ustanova održala i u rujnu sljedeće, 2006., godine, zahvaljujući sredstvima Ministarstva kulture Republike Hrvatske. Financijsku potporu programu Ministarstvo je osiguralo i za 2007. godinu.

Literatura

Gregl, Z. (2002) Antika, u: ur. V. Herak, *Žumberak od prapovijesti do kasne antike, katalog izložbe*, Zagreb, Arheološki muzej u Zagrebu i Muzej grada Zagreba, Zagreb, str. 82-91

Lapajne, D. (2006) Srednjovjekovni lokaliteti, u: *Hrvatska revija br.3*, str. 52-56

Maroević, I. (1993) *Uvod u muzeologiju*, Zavod za informacijske studije, Zagreb

Randić-Barlek, M. (1996) Prehrana, u: ur. I. Magdalenić, M. Vranešić, M. Župančić, *Žumberak: Baština i izazovi budućnosti, Zbornik u čast 700-te obljetnice prvog spomena imena Žumberak*, Stari grad Žumberak, Odbor za proslavu 700-te obljetnice imena Žumberak, str. 67-98

Redon, O., Sabban, F., Serventi S. (1998) *The medieval kitchen: recipes from France and Italy*, The University of Chicago Press, Chicago & London

Slapšak, S. (1989) *Apicije o kujanju*, Latina et graeca, Zagreb

Škoberne, Ž. (2004) Grupa Budinjak, u: ur. D. Balen-Letunić, *Ratnici na razmeđu istoka i zapada, Starije željezno doba u kontinentalnoj Hrvatskoj, katalog izložbe*, Arheološki muzej u Zagrebu, Zagreb, str. 131-159

Šoštarić, R. (2003) *Vegetacijske promjene u postglacijalu u Hrvatskoj, Doktorska disertacija*, Biološki odsjek Prirodoslovno-matematičkog Fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb

Tilden, F. (1957) *Interpreting Our Heritage*, The University of North Carolina Press

Vrbek, M., Buzjak, S. (2005) *Neke samonikle jestive biljke Parka prirode «Žumberak-Samoborsko gorje», izvještaj istraživanja*, Zagreb, Arhiva Javne ustanove „Park prirode Žumberak-Samoborsko gorje“

Wood, J. (2001) *Prehistoric cooking*, Stroud, Gloucestershire, Tempus Publishing Ltd

Zgaga, V. (2002) Muzej Narona – Muzeološki program, *Informatica muzeologica* 33 (3-4), Zagreb, str. 23-30