



MEDNARODNI SIMPOZIJ

Kitchen debate – Debata o kuhinji

v okviru projekta **MUSEOEUROPE 2017**

PROGRAM

19. oktober 2017

Viteška dvorana mariborskega gradu

9.00 - 9.40

Otvoritev simpozija Museoeurope 2017

Dr. Mirjana Koren, direktorica Pokrajinskega muzeja Maribor

Nina Zdravič Polič, ICOM Europe

Ina Krajnc, Umetniška gimnazija Maribor: Franz Schubert: Impromptu op.90 št. 3 v Ges duru

Predstavitev referata Mali simpozij 2016:

Brina Krajnčič, Lily Sara Klampfer, Ajda Varl, 7. razred, OŠ Prežihov Voranc, Maribor

Poštna ulica ohranja živahen utrip v starem mestnem jedru

9.40 - 10.00

Odmor: Čaj iz tatarske ajde & pecivo iz ajde

UVODNO PREDAVANJE

10.00 - 10.15

dr. Janez Bogataj, zaslužni profesor Univerze v Ljubljani, Slovenija

Ali so nos nad usti zamenjale oči?

I. OD OGNJIŠČA DO PREHRAMBNE INDUSTRIJE

Moderatorja: ddr. Verena Perko, mag. Oskar Habjanič

10.15 - 10.30

ddr. Verena Perko, Gorenjski muzej, Univerza v Ljubljani, Filozofska fakulteta, Slovenija

Rimski prehrambni sistem in podobnosti s sodobno potrošniško družbo. Imperium sine fine.

10.30 - 10.45

dr. Matija Črešnar, Univerza v Ljubljani, Filozofska fakulteta v Ljubljani, Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije, Ljubljana Slovenija

mag. Sarah Kiszter, Universalmuseum Joanneum Graz, Avstrija

dr. Marko Mele, Universalmuseum Joanneum Graz, Avstrija

dr. Andrej Paušič, Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede, Maribor, Slovenija

dr. Andrej Šušek, Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in

biosistemske vede, Maribor, Slovenija
Anja Vintar, Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije, Ljubljana,
Slovenija
»Okusi tisočletij – zaužito, pozabljeno, oživljeno«

- 10.45 - 11.00 dr. Maja Godina Golija, ZRC SAZU, Inštitut za slovensko narodopisje,
Univerza v Mariboru, Filozofska fakulteta, Oddelek za sociologijo, Slovenija
Od narave h kulturi. Pomen kuharskih knjig za razumevanje inovacij v kuhinji
- 11.00 - 11.15 Yuko Nishimura, Univerza Tokio, Japonska
Slasten okus "jajca": washoku, tradicionalna japonska hrana, duhovnost in zdravilnost
- 11.15 - 11.30 Razprava
- 11.30 - 11.45 Odmor: kava & čaj

II. KUHINJA, PROSTOR INOVACIJ

Moderatorja: dr. Špela Ledinek Lozej, dr. Katarina Šrampf Vendramin

- 11.45 - 12.00 dr. Mirjana Koren, Pokrajinski muzej Maribor, Slovenija
Razvoj oblikovanja serijskega kuhinjskega pohištva v Mariboru v obdobju med letoma 1946 in 1990
- 12.00 - 12.15 Dušan Ristić, Selerant, Srbija
O pomenu profesionalno opremljenih skupnih kuhinj za inovativnost znotraj prehranskega sektorja
- 12.15 - 12.30 dr. Špela Ledinek Lozej, Univerza v Vidmu, ZRC SAZU, Inštitut za slovensko narodopisje Italija/Slovenija
Sekundarne kuhinje v Vipavski dolini
- 12.30 - 12.45 Irena Porekar Kacafura, Pokrajinski muzej Maribor
Napredek v kuhinji jugoslovanske gospodinje – »šporhert« Tobi
- 12.45 - 13.00 dr. Ion Blajan, Romunski muzej kmeta, Bukarešta, Romunija
Tradicionalne metode konzerviranja mesa in nastanek tovarn konzerv v 19. stoletju v Romuniji
- 13.00 - 13.15 Razprava
- 13.15 - 14.30 Odmor: kosilo

III. HRANA MED POTREBO, UŽITKOM IN ODVISNOSTJO

Moderatorja: dr. Maja Godina Golija, dr. Katarina Šrampf Vendramin

- 14.30 - 14.45 dr. Alessandra Cioppi, Inštitut za zgodovino evropskega Mediterana,
Nacionalni svet za raziskave, Italija
Italijanska hrana. Testenine in jedi s testeninami. Zgodovinska pot in gastronomski model
- 14.45 - 15.00 dr. Ivan Kreft, Inštitut za nutricionistko, Slovenija
dr. Blanka Vombergar, Izobraževalni center Piramida Maribor, Slovenija
Marija Horvat, Izobraževalni center Piramida Maribor, Slovenija

Stanko Vorih, Izobraževalni center Piramida Maribor, Slovenija
Ajda v kuhinji in za ljudi

- 15.00 - 15.15 Neva Malek, Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, Slovenija
Navadna konoplja – skoraj izgubljena s polj in krožnikov
- 15.15 - 15.30 Jelena Dunato, Creski Muzej, Hrvaška
Celo jagnje: pozabljena umetnost zaužitja od smrčka do repa
- 15.30 - 15.45 Razprava
- 15.45 - 17.15 **Voden ogled razstave Debata o kuhinji – Kitchen debate ter ogled Stalne razstave Pokrajinskega muzeja Maribor**
(za sodelujoče na simpoziju)

20. oktober 2017

Viteška dvorana mariborskega gradu

IV. KUHINJA IN HRANA V UMETNOSTI, KULTURI IN POLITIKI

Moderatorja: dr. Ljubodrag P. Ristić, dr. Katarina Šrimpf Vendramin

- 8.45 - 9.00 Odmor: kava & čaj
- 9.00 - 9.15 Tina Novak Pucer, Pokrajinski muzej Koper, Slovenija
Srečanje lakote in izobilja: mediteranska trojka in pripovedi mize
- 9.15 - 9.30 dr. Irena Žmuc, Muzeji in galerije mesta Ljubljana, Slovenija
Lakota in izobilje v zgodnjem novem veku na območju Kranjske
- 9.30 - 9.45 dr. Ljubodrag P. Ristić, Inštitut za balkanske študije, Srbska akademija znanosti in umetnosti, Beograd, Srbija
dr. Bojana Miljković Katić, Zgodovinski inštitut Beograd, Srbija
Osmansko-srbska kuhinja in zahodnoevropski vplivi – prostor stikov in nesoglasij – prva polovica 19. stoletja
- 9.45 - 10.00 dr. Monika Kokalj Kočever, Muzej novejše zgodovine Slovenije, Slovenija
Koroška ljudska zveza in Nationalsozialistische Frauenschaft
- 10.00 - 10.15 Zdenka Torkar Tahir, Nina Hribar, Gornjesavski muzej Jesenice, Slovenija
(Ka)ko nastaja jeseniška multikultinarika
- 10.15 - 10.30 Razprava
- 10.30 - 10.45 Odmor: kava & čaj

V. KUHINJA IN HRANA V MUZEJSKIH POSTAVITVAH IN PEDAGOŠKIH PROGRAMIH

Moderatorja: Tamara Ognjević, mag. Oskar Habjanič

- 10.45 - 11.00 dr. Ursula Zeller, Alimentarium, Švica
Digitalizacija Alimentariuma, muzeja hrane, Švica, sistematični pristop
- 11.00 - 11.15 Tamara Ognjević, Artis Center, Beograd, Srbija
Muzej in gastronomija – potešitev narodove lakote

- 11.15 - 11.30 Morena Želle, Muzej Prigorja, Hrvaška
Katarina Husnjak Malovec, »Krajinski park Žumberak – Samoborsko gorje«, Hrvaška
»Tisočletja kulinarike« – delavnice o prazgodovinski, rimski, srednjeveški in tradicionalni kuhinji v arheološkem parku v Budinjaku (naravni park Žumberak - Samoborsko gorje)
- 11.30 - 11.45 Mojca Vomer Gojkovič, Pokrajinski muzej Ptuj – Ormož, Slovenija
Rimska kuhinja – skupni projekt muzeja in društev
- 11.45 - 12.00 Mateja Huber, Pomurski muzej, Slovenija
V muzeju tudi kuhamo! Kulinarični pedagoški programi v Pomurskem muzeju Murska sobota
- 12.00 - 12.15 Tanja Kocković Zaborski, Etnografski muzej Istre, Hrvaška
Ivana Šarić Žic, Pomorski in zgodovinski muzej hrvaškega primorja, Hrvaška
Tržnica – popek mesta
- 12.15 - 12.30 Liljana Suhodolčan, Koroški pokrajinski muzej, Slovenija
Starosvetni čar dimnic in črnih kuhinj: »jedli smo iz iste sklede«, pedagoška delavnica v Vrhnjakovi dimnici
- 12.30 - 12.45 Urška Repar, Muzej novejšje zgodovine Celje, Slovenija
Sebastjan Weber, Muzej novejšje zgodovine Celje, Slovenija
Čokolada na muzejski razstavi »vse barve čokolade«
- 12.45 - 13.00 Razprava in zaključek mednarodnega simpozija
- 13.00 - 14.00 Odmor: kosilo
- 14.00 - 16.00 **Ogled srednjeveškega jedra Maribora z najstarejšo trto na svetu in degustacija**
(za sodelujoče na simpoziju)

21. oktober 2017

SRCE MED VINOGRADI

Kulinarična ekskurzija (za sodelujoče na simpoziju)