



PROGRAM KONFERENCJI
Lublin – Zamek, 5–6 września 2017

9.30–10.00 Rejestracja uczestników

10.00–10.20 Rozpoczęcie konferencji – Galeria Malarstwa Polskiego XVII-XIX w., p. II

I Sesja panelowa (Galeria Malarstwa Polskiego XVII-XIX w., p. II)

10.20–10.40 **prof. dr hab. Jan Adamowski**, Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, *Semantyka potraw obrzędowych*

10.40–11.00 **dr hab. prof. UO Teresa Smolińska**, Uniwersytet Opolski, *Stół weselny na Górnym Śląsku w procesie przemian*

11.00–11.20 **dr hab. prof. UO Katarzyna Łeńska-Bąk**, Uniwersytet Opolski, *Tajemnicza moc potraw*

11.20–11.40 **dr hab. prof. SGGW Hanna Podedworna**, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, *Czego nas uczy polskie żywnościowe produkty regionalne?*

11.40–12.00 Dyskusja

12.00–12.20 Przerwa kawowa

II Sesja panelowa (Galeria Malarstwa Polskiego XVII-XIX w., p. II)

12.20–12.40 **dr hab. prof. KUL Zdzisław Kupisiński**, Katolicki Uniwersytet Lubelski, *Wpływ roku liturgicznego na kształtowanie tradycyjnego pożywienia*

12.40–13.00 **dr Marcin H. Gapski**, Muzeum Lubelskie w Lublinie, *„Zjadłbym konia z kopytami” i dlaczego tego nie zrobię – historyczne uwarunkowania tabu żywieniowego wokół konsumpcji koniny w Polsce*

13.00–13.20 **mgr Marta Cyran**, Muzeum Lubelskie w Lublinie, *Próba rekonstrukcji modelu diety mieszkańców Lubelszczyzny w pierwszych wiekach naszej ery*

13.20–13.40 **mgr Piotr Krukowski**, Muzeum Lubelskie w Lublinie, *Menu cesarów, czyli o kulinariach w starożytnym Rzymie*

13.40–14.00 Dyskusja

14.00–15.30 Przerwa obiadowa

III Sesja panelowa (sala wystaw czasowych, p. III)

12.20–12.40 **dr hab. Robert Lipelt**, Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Sanoku, *Tradycyjne pożywienie ludności wiejskiej na pograniczu polsko-ruskim w końcu XIX wieku*

12.40–13.00 **dr Anna Kurpiel**, Uniwersytet Wrocławski, *Tradycyjna kuchnia dolnośląska – czyli jaka? Analiza zjawiska*

13.00–13.20 **dr Agnieszka Kościuk-Jarosz**, Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, *Tradycyjne codzienne pożywienie zachowane w pamięci mieszkańców Dubienki i okolic*

13.20–13.40 **mgr Katarzyna Schinkel**, Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, *Kto pod Grunwaldem piwa nawarzył? Kreowanie obrazu tradycji w reklamach piwa*

13.40–14.00 Dyskusja

14.00–15.30 Przerwa obiadowa

IV Sesja panelowa (Galeria Malarstwa Polskiego XVII-XIX w., p. II)

- 15.30–15.50** **dr Patrycja Trzeszczyńska**, Uniwersytet Jagielloński w Krakowie, *Bieszczadzkie dziedzictwo kulinarne w trybach oferty turystycznej. Pomiędzy pamięcią a biznesem*
- 15.50–16.10** **dr Joanna Mroczkowska**, Polska Akademia Nauk w Warszawie, *Podlaska kiszka, lokalny ser czy „swoja” kapusta: dziedzictwo kulinarne jako kulturowy konstrukt*
- 16.10–16.30** **dr Izabela Wodzińska, dr Urszula Rzeszut-Baran**, Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, *Czy warto badać kulinarne dziedzictwo? Kilka refleksji na marginesie projektu „Dziedzictwo kulinarne mieszkańców dawnej Puszczy Sandomierskiej”*
- 16.30–16.50** **dr hab. prof. UMCS Katarzyna Smyk**, Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, *Tradycje kulinarne jako niematerialne dziedzictwo kulturowe*
- 16.50–17.10** **mgr Jolanta Bilka**, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Jana Pawła II w Radzynie Podlaskim, *Pamięć smaków. Tradycje kulinarne w powiecie radzyńskim (południowe Podlasie). Próba utrwalenia części niematerialnego dziedzictwa regionu*
- 17.10–17.30** **Dyskusja**
- 17.30–17.50** **Degustacja potraw regionalnych**

V Sesja panelowa (sala wystaw czasowych, p. III)

- 15.30–15.50** **dr hab. Tadeusz Czekalski**, Uniwersytet Jagielloński w Krakowie, *Projekt gastroheritologiczny Tamary Ognjević – idea rekonstrukcji tradycyjnej kuchni serbskiej i jej praktyczna realizacja*
- 15.50–16.10** **dr Magdalena Kwiecińska**, Fundacja „Dobra Wola” w Krakowie, *Kuchnia Romów – stereotypy i rzeczywistość*
- 16.10–16.30** **mgr Leszek Richter**, Izba Regionalna im. Adama Sikory Miejscowego Koła Polskiego Związku Kulturalno-Oświatowego w Jabłonkowie, *Marka regionalna „Górolsko Swoboda produkt regionalny®” – wdrażanie systemu znakowania miejscowych produktów w Beskidzie Śląskim, Morawsko-Śląskim i Kisuckim, na czesko-polsko-słowackim pograniczu*
- 16.30–16.50** **mgr Dawid Barbarzak**, Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, *Z ziemi włoskiej do Polski i odwrotnie. Kuchnia włoska w staropolskiej poezji i wybranych diariuszach podróży*
- 16.50–17.30** **Dyskusja**
- 17.30–17.50** **Degustacja potraw regionalnych**

VI Sesja panelowa (Galeria Malarstwa Polskiego XVII-XIX w., p. II)

- 17.50–18.10** **dr hab. Dorota Świata-Trybek, dr hab. Lidia Przymuszała**, Uniwersytet Opolski, *Regionalne potrawy w kontekście Listy produktów tradycyjnych (na materiale śląskim)*
- 18.10–18.30** **dr Mariola Tymochowicz**, Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, Muzeum Lubelskie w Lublinie, *Potrawa tradycyjna, czyli jaka?*
- 18.30–19.10** **Dyskusja o Liście Produktów Tradycyjnych z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi**
- 19.30** **Kolacja** (restauracja HADES, Stare Miasto)

VII Sesja panelowa

(sala wystaw czasowych, p. III)

- 9.00–9.20** **dr Anna Kaczan**, Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, *Dobra kaska z młkiem bywa... – o kaszy w polskiej tradycji ludowej*
- 9.20–9.40** **dr Katarzyna Prorok**, Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, *Nie je, nie pije, a przecie tyje? Dynia w polskiej tradycji ludowej (projekt hasła do „Słownika stereotypów i symboli ludowych”)*
- 9.40–10.00** **dr inż. Dominik Orłowski**, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, *Mleko i jego regionalne przetwórstwo w tradycyjnej kulturze ludowej a turystyka kulinarna*
- 10.00–10.20** **dr Bartłomiej Gapiński**, Biblioteka Jagiellońska i Instytut Historii UJ w Krakowie, *Chleb w życiu codziennym społeczności wiejskiej*
- 10.20–10.40** **mgr Katarzyna Kraczoń**, Stowarzyszenie Twórców Ludowych z siedzibą w Lublinie, *Kurpiowskie pieczywo obrzędowe – symbolika i funkcje*
- 10.40–11.00** **Dyskusja**
- 11.00–11.20** **Przerwa kawowa**

VIII Sesja panelowa

(Galeria Malarstwa Polskiego XVII-XIX w., p. II)

- 9.00–9.20** **mgr Agnieszka Monies-Mizera**, Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, *Semiotyka pożywienia w folklorze tradycyjnym ziem polskich i Wysp Brytyjskich*
- 9.20–9.40** **dr Agata Bielak**, Instytut Sławistyki PAN, *Dlaczego zupa kartoflana jest nazywana biedą? O nazwach potraw z kartofli*
- 9.40–10.00** **mgr Małgorzata Wielgosz**, Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, *Biesiadowanie i post w różnych tradycjach*
- 10.00–10.20** **mgr Beata Maksymiuk-Pacek**, Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, *Chleb i sól w obrzędzie weselnym*
- 10.20–10.40** **mgr Joanna Paczos**, *„Błogosławiona jesteś między niewiastami i błogosławiony jest owoc Twojego łona” – Symbolika Matki Bożej Jagodnej w kulturze tradycyjnej*
- 10.40–11.00** **Dyskusja**
- 11.00–11.20** **Przerwa kawowa**

IX Sesja panelowa

(sala wystaw czasowych, p. III)

- 11.20–11.40** **dr Aleksandra Krupa-Ławryniewicz**, Uniwersytet Łódzki, *Trawestacje kulinarne. Na podstawie wybranych przepisów z kuchni łódzkiej*
- 11.40–12.00** **dr Barbara Pabian**, Uniwersytet Ekonomiczny w Katowicach, *Sakralne, charytatywne, komercyjne – wyroby spożywcze w kulturze religijnej społeczeństwa ponowoczesnego*
- 12.00–12.20** **mgr Agnieszka Ławicka**, Muzeum Lubelskie w Lublinie, *Żydowska historia lubelskiego cebularza*
- 12.20–12.40** **mgr Małgorzata Szymańska**, Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, *Ochrona produktów regionalnych i tradycyjnych*
- 12.40–13.30** **Dyskusja i zakończenie konferencji**