

Program
Międzynarodowego Seminarium

Dziedzictwo kulinarne w dokumencie
Źródła historyczne a wymogi współczesności

Warszawa, 10 – 12 grudnia 2009 r.

Organizator: Polskie Towarzystwo Archiwalne

Współorganizatorzy:

Archiwum Polskiej Akademii Nauk

Biblioteka Publiczna m. st. Warszawy

Państwowe Muzeum Etnograficzne w Warszawie

Zamek Królewski w Warszawie

10 grudnia, czwartek

*Biblioteka Publiczna m.st. Warszawy. Gmach im. Stanisławów Kierbedziów, u. Koszykowa
26, wejście 3, sala konferencyjna*

12,00	Rejestracja
13,30 – 13,45	Otwarcie
13,45 – 14,45	dr Grzegorz Russak, Wyższa Szkoła Gospodarki, Bydgoszcz – <i>Polskie dziedzictwo kulinarne</i>
14,45 – 15,00	mgr Dariusz Kwiatkowski, Archiwum PAN, Warszawa – <i>Pismo – źródło – dokument</i>
15,00 – 15,15	dr Hanna Krajewska, Archiwum PAN, Warszawa – <i>Bankiety noblistów. Źródła i inspiracje</i>
15,15 – 15,45	przerwa kawowa
15,45 – 16,00	doc. dr hab. Jarosław Dumanowski, Uniwersytet im. M. Kopernika, Toruń – <i>Od Czernieckiego do Wielądka – historia w książkach kucharskich</i>
16,00 – 16,15	mgr Halina Fronczak, Archiwum PAN, Warszawa – <i>Dawne sposoby konserwacji i przechowywania żywności</i>
16,15 – 16,30	dr Anna Krzemińska, Polskie Towarzystwo Archiwalne, Warszawa – <i>Średniowieczna uczta w aspekcie nie tylko kulinarnym (o funkcjach uczt w XIII-wiecznych źródłach narracyjnych)</i>
16,30 – 16,45	mgr Izabela Kwiatkowska, Archiwum PAN, Warszawa – <i>Kulinarium w tradycyjnej kulturze ludowej</i>

16,45 – 17,00	prof. dr hab. Tadeusz Stegner, Uniwersytet Gdański – <i>Heretyckie jadlo</i>
17,00 – 17,30	przerwa kawowa
17,30 – 17,45	dr Dariusz Klemantowicz, Uniwersytet Łódzki – <i>Miód pitny a sprawa polska. Wytwórczość miodu pitnego i jego spożycie w Królestwie Polskim przed I wojną światową</i>
17,45 – 18,00	dr Roman Stelmach, Archiwum Państwowe, Wrocław – <i>900-lecie piwowarstwa na Śląsku w świetle zachowanych dokumentów archiwalnych</i>
18,00 – 18,15	prof. dr hab. Józef Marecki, Papieski Uniwersytet Jana Pawła II, Kraków – <i>Uroczyste obiady w klasztorze kapucynów</i>
18,15 – 18,30	Eryk S. Hoppe OFM, Zakon Braci Mniejszych – <i>Niech bracia jedzą, co im podadzą</i>
18,30 – 19,15	dyskusja
19,00 – 20,30	poczęstunek tradycyjny

11 grudnia, piątek

Pałac Staszica, ul. Nowy Świat 72, Sala Lustrzana

9,30 – 10,00	doc. dr László Szögi, Uniwersytet Budapeszt – <i>Magnackie i mieszczańskie obyczaje kulinarne na Węgrzech w XVIII i XIX w.</i>
10,00 – 10,30	Zora Mintalová-Zubercova – <i>Jedzenie i biesiadowanie na Słowacji w XVII i XVIII w.</i>
10,30 – 11,00	Maria Ryantova, Uniwersytet Czeskie Budziejowice – <i>Źródła do historii kuchni czeskiej</i>
11,00 – 11,30	Ph.D. Susanna Belovari, Tufts University – <i>Historia jadalna / niejadalna</i>
11,30 – 12,00	dyskusja
12,00 – 12,30	przerwa kawowa
12,30 – 12,45	Tessa Capponi-Borawska, Uniwersytet Warszawski – <i>Matki, babki i kucharki jako źródło wielokulturowej tradycji kulinarnej</i>
12,45 – 13,00	mgr Anitta Maksymowicz, Muzeum Ziemi Lubuskiej, Zielona Góra – <i>Slow Food - kulinarne tradycje Środkowego Nadodrza w kuchni Australii Południowej</i>
13,00 – 13,15	mgr Maciej Jasiński, Archiwum Urzędu Miasta Warszawy – <i>Obiady czwartkowe</i>
13,15 – 13,30	mgr Jerzy Gutkowski, Zamek Królewski, Warszawa – <i>Źródła dotyczące stołu królewskiego w epoce Stanisława Augusta</i>
13,30 – 13,45	mgr Łukasz Truściński, mgr Maciej Próba, Archiwum Główne Akt Dawnych, Warszawa – <i>Wokół królewskiego stołu – księga rachunków dworu Jana III Sobieskiego. Wydatki kuchni 1695-1696</i>
13,45 – 14,00	dr Mieczysław Różański, Archiwum Archidiecezjalne, Łódź – <i>Przepisy znalezione przypadkiem</i>
14,00 – 15,00	przerwa na lunch
15,00 – 15,15	Hanna Szymanderska, autorka książek etnograficzno-kulinarnych – <i>Smakosz warszawski</i>
15,15 – 15,30	doc. dr hab. Iwona Arabas, Instytut Historii Nauki PAN, Warszawa – <i>Apteczka dla kucharza zawsze otworem stać musi</i>

15,30 – 15,45	mgr Anita Chodkowska, Archiwum PAN, Warszawa – <i>Kulinarium w spuściznach Archiwum PAN</i>
15,45 – 16,30	dyskusja
18,00	uroczysty bankiet, Zamek Królewski

12 grudnia, sobota

Muzeum Etnograficzne, u. Kredytowa 1, sala konferencyjna

9,00 – 10,00	<i>Szkolenie z zakresu oceny dokumentacji niearchiwalnej i procedur brakowania dokumentacji; prowadzący - mgr Anna Nowak, Archiwum Państwowe w Przemysłu mgr Krystyna Szajny-Buchtalarz, Archiwum Państwowe w Przemysłu</i>
10,00 – 10,30	przerwa kawowa
10,30 - 10,45	prof. dr hab. Andrzej Klonder, Instytut Archeologii i Etnologii PAN, Warszawa – <i>Ordynacje żywieniowe w przytułkach, bursach i klasztorach w Polsce i Rzeszy w XVII i XVIII w.</i>
10,45 – 11,00	prof. dr hab. Elżbieta Mazur, Instytut Archeologii i Etnologii PAN, Warszawa – <i>Instrukcja rządowa w sprawie wyżywienia szpitalnego w Królestwie Polskim (1842 r.)</i>
11,00 – 11,15	mgr Izabela Krysiak, dyplomowany projektant, współpraca z firmami w Szwajcarii i Niemczech oraz z Muzeum Polskim w Rapperswilu, <i>Słow Food – powrót do kulinarnych tradycji</i>
11,15 – 11,30	mgr Anna Nowak, Archiwum Państwowe w Przemysłu – <i>Ocena wartości i brakowanie dokumentacji dotyczącej żywienia w sanatoriach i zakładach uzdrowiskowych</i>
11,30 – 11,45	mgr inż. Waldemar Listowski, Ośrodek Dokumentacji i Zbiorów Programowych Polskiego Radia, Warszawa – <i>Źródła dźwiękowe dotyczące dziedzictwa kulinarnego</i>
11,45 – 13,00	dyskusja
13,00 – 13,30	rezolucja uczestników konferencji

Organizatorzy zastrzegają sobie możliwość zmian w programie.