

Uniwersytet Opolski
Instytut Językoznawstwa
Katedra Nauk o Kulturze i Religii
Katedra Języka Polskiego

Ogólnopolska konferencja naukowa
DZIEDZICTWO KULINARNE ŚLĄSKA
W NOWYCH KONTEKSTACH INTERPRETACYJNYCH
Opole, 2-3 marca 2020 r.

Miejsce obrad:
Muzeum Uniwersytetu Opolskiego,
Collegium Maius, Sala Plafonowa
Opole, pl. Kopernika 11

Patronat honorowy konferencji:



NARODOWY INSTYTUT
DZIEDZICTWA
NATIONAL HERITAGE BOARD OF POLAND

Międzynarodowa Organizacja Sztuki Ludowej Sekcja Polska
Polskie Towarzystwo Ludoznawcze Oddział Opole

Program konferencji

2 marca (poniedziałek)

- ✓ **9.30 – 10.00 Rejestracja uczestników** (parter *Collegium Maius*, Muzeum UO)
- ✓ **10.00 Otwarcie konferencji, przywitanie gości**
- ✓ **10.10-10.30** dr hab. **Małgorzata Iżykowska** (Archiwum Państwowe w Opolu)
Dzieje refleksji naukowej nad dziedzictwem kulinarnym Śląska
- ✓ **10.30-10.50** prof. PhDr. **Rudolf Žáček**, Dr. (Slezská univerzita v Opavě)
Kulinární dědictví Rakouského / Českého Slezska v české historiografii. Stav a perspektivy
- ✓ **10.50-11.10** mgr **Barbara Majnusz** (Śląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Częstochowie) *Dobre praktyki w promocji dziedzictwa kulinarnego w województwie śląskim*

- ✓ **11.10-11.30 Przerwa na kawę**

- ✓ **11.30-11.50** dr hab. **Teresa Smolińska**, prof. UO (Uniwersytet Opolski)
„Ślónsko kuchnia dla Hanysów i Goroli”: identyfikacja i różnicowanie etniczne konsumentów
- ✓ **11.50-12.10** dr **Izabela Kaczmarzyk** (Akademia Ignatianum, Kraków)
¾ garnca potraw kuchennych, kakao i pół bułki za 10 groszy. Funkcje kulinariów w dawnej rzeczywistości szkolnej
- ✓ **12.10-12.30** dr **Beata Piecha-van Schagen** (Muzeum Górnictwa Węglowego w Zabrze)
„Rat au van” – kulinaria codzienne i świąteczne dla żołnierzy pruskiej armii w okresie I wojny światowej
- ✓ **12.30-12.50** dr **Agata Haas** (Instytut Śląski, Opole)
Produkty spożywcze, przyprawy i zioła jako ważny element eliksirów i praktyk antydzumowych na przykładzie starodruku „Wierność, Bogu i Cesarzowi, czasu powietrza morowego ...” Jana Muthmana
- ✓ **12.50-13.10 Dyskusja**

- ✓ **13.30-14.30 Obiad** (Restauracja Cztery Pory Roku, ul. Krakowska 24)

- ✓ **14.40-15.00** dr **Agnieszka Przybyła-Dumin** (Akademia Techniczno-Humanistyczna w Bielsku-Białej, Muzeum „Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie”)
Kulinarne narracje świąteczne (na przykładzie gminy Czechowice-Dziedzice)

- ✓ **15.00-15.20** dr **Małgorzata Michalska** (Uniwersytet Wrocławski)
Zachowanie świątecznych tradycji kulinarnych wśród ludności przesiedlonej po II wojnie światowej z Kresów Wschodnich na Dolny Śląsk
- ✓ **15.20-15.40** mgr **Krystyna Pieronkiewicz-Pieczko** (Muzeum Śląskie w Katowicach)
Jest w makówkach śląskich jakaś siła. Kulturowe i społeczne znaczenie wigilijnego deseru
- ✓ **15.40-16.00** mgr **Marcela Szymańska** (Uniwersytet Opolski)
Stół wigilijny w procesie przemian (na przykładzie pogranicza śląsko-morawskiego)

- ✓ **16.00-16.20** **Przerwa kawowa**

- ✓ **16.20-17.00** prof. PhDr. **Irena Korbelařová, Dr.** (Slezská univerzita v Opavě)
„Druhý život” kulinárního dědictví Českého Slezska
- ✓ **17.00-17.20** dr **Grzegorz Sobel** (Uniwersytet Wrocławski)
O fenomenie kulturowym kielbaski jaworskiej
- ✓ **17.20-18.00** dr **Kornelia Lach** (PTL Oddział Opole)
Kołacz weselny w procesie przemian na pograniczu śląsko-morawskim

- ✓ **18.30** **Uroczysta kolacja** (Restauracja Cztery Pory Roku, ul. Krakowska 24)

3 marca (wtorek)

- ✓ **9.30-9.50** dr hab. **Lidia Przymuszała**, prof. UO (Uniwersytet Opolski)
„Sztuchanki, bo usztuchane”. Motywacja śląskich nazw potraw
- ✓ **9.50-10.10** dr **Anna Miszta** (IJP PAN, Kraków)
Kreple, szpajza i hekele, czyli kulturowy obraz tradycyjnych śląskich potraw we współczesnej polszczyźnie
- ✓ **10.10-10.30** mgr **Elżbieta Oficjalska** (Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu)
Wafel szybowicki. Produkt tradycyjny czy obyczajowy?
- ✓ **10.30-10.50** mgr **Magdalena Toboła-Feliks** (Muzeum Historii Katowic)
„Moda na gotowanie” – śląska kuchnia widziana przez pryzmat programów kulinarnych oraz innych przekazów medialnych
- ✓ **10.50-11.10** mgr **Klaudia Nowak-Maśko** (Muzeum Górnictwa Węglowego w Zabrze)
Dziedzictwo kulinarne Śląska w twórczości malarzy intuicyjnych
- ✓ **11.10-11.30** **Dyskusja**

- ✓ **11.30-11.50 Przerwa kawowa**

- ✓ **11.50-12.10** dr hab. **Dorota Świtała-Trybek**, prof. UO (Uniwersytet Opolski)
- ✓ *Kulebele, grubiorz i gumiklejzy w kubelku, czyli kuchnia śląska w nowych odsłonach*
- ✓ **12.10-12.30** mgr **Hanna Goszyc-Góreczna** (Uniwersytet Opolski)
Anioł sprzyja śląskim smakom. Najpopularniejsze tradycyjne śląskie potrawy serwowane w górnośląskich lokalach pod anielskim wezwaniem
- ✓ **12.30-12.50** mgr **Ewa Szczepańska-Kręcidło** (Uniwersytet Opolski)
Promocja wielokulturowości kulinarnej gminy Korfantów

- ✓ **12.50 Dyskusja, zakończenie konferencji**