



vabi na spletni dogodek

Sem, kar jem: Pogovori o hrani,

ki se bo odvijal **4.12.2020** med 9.00 in 13.00.

Pridružite se mu lahko preko povezave: [Sem, kar jem: pogovori o hrani.](#)

Program dogodka:

- 9.00-9.10 Uvodni pozdrav, izr. prof. dr. Jaka Repič, predstojnik Oddelka za etnologijo in kulturno antropologijo
- 9.10-9.30 *Okusi hrane in okušanje življenja v biokulturnih kontekstih*, prof. dr. Rajko Muršič
- 9.30-9.50 *Odnos slovenske družbe do vegetarijanstva in veganstva*, prof. dr. Aleš Črnič
- 9.50-10.10 *Domači okusi v novih okoljih: Kako in zakaj jih iščemo?*, Larisa Petrič
- 10.10-10.20 Vprašanja
- 10.20 Pavza
- 10.30-10.50 *Petdeset odtenkov kakovosti hrane*, izr. prof. dr. Aleš Kuhar
- 10.50-11.10 *Slovensko kmetijstvo skozi mlade oči in pomembnost generacijske prenove*, Polona Globočnik
- 11.10-11.20 Vprašanja
- 11.20-11.40 *Slovenija – gastronomska turistična destinacija*, Barbara Zmrzlikar
- 11.40-12.00 *Vloga in pomembnost gastronomske dediščine v gostinski ponudbi: Zgodba družine Kunst*, Srečko Kunst
- 12.00-12.10 Vprašanja
- 12.10 Pavza
- 12.20-12.40 *Kava v Trstu, Trst v kavi*, Daša Ličen
- 12.40-13.00 *Hrana, živež, identiteta*, dr. Jernej Mlekuž
- 13.00-13.10 Vprašanja





Povzetki predavanj

Okus hrane in okušanje življenja v biokulturnih kontekstih, prof. dr. Rajko Muršič

V svojem krajšem prispevku bo predavatelj na kratko predstavil senzorično revolucijo v družboslovju in humanistiki zadnjih dveh, treh desetletij. Po opozorilu na to, da je vsako etnografsko raziskovanje izkustveno in zatorej čutno zaznamovano, bo predstavil zgodovinsko hierarhijo čutov na Zahodu in se nato posvetil čutu in konceptu okusa. Skozi analizo prepovedi in zapovedi pri uživanju hrane na Trobriandih, od Malinowskega do Howesa in Moska, bo predstavil pomen prehranjevanja in obedovanja kot temelja človeške skupnosti. Na primeru hrane in prehranjevanja, predvsem uživanja mesa, bo predstavil prednosti in omejitve koncepta biokulturosti kot podlage in družbenih kontekstov najbolj banalne vsakdanje transformacije, če ne kar transsubstancijalizacije, materialnega v duhovno in nazaj.

Odnos slovenske družbe do vegetarijanstva in veganstva, prof. dr. Aleš Črnič

Vegetarijanstvo je v nasprotju s splošnim prepričanjem star, čeprav na Zahodu od nekdanj obrobni družbeni pojav, ki pa od antike do danes vzbuja mešane, neredko tudi čustvene odzive okolice. Nekje od druge polovice 20. stoletja vse bolj intenzivno izziva prevladujočo prehranjevalno paradigmo, kar še posebej velja v zadnjih letih za veganstvo. Argumentirano zavrača uživanje mesa in mleka ter bolj radikalno nasprotuje temeljem prevladujoče zahodne kulture kot se zdi na prvi pogled, zato ne preseneča, da tudi samo doživlja protinapade s strani večinske populacije. Orisali bomo glavne pojavne oblike teh protinapadov, kot se pojavljajo v sodobnih zahodnih družbah, predvsem pa strnjeno predstavili rezultate empirične analize odnosa slovenske populacije do vegetarijanstva in veganstva.

Domači okusi v novih okoljih: Kako in zakaj jih iščemo?, Larisa Petrič

Magistrska naloga iz leta 2018 temelji na raziskavi prehranskih praks med migrantkami in migranti iz Slovenije v tujini. Veliko vlogo pri komunikaciji z domom igra hrana, ki postane vezivo med posamezniki in njihovimi bližnjimi. Izraz naklonjenosti, čustvovanja, skrbi, ljubezni in prijateljstva se kaže skozi različne načine pošiljanja in darovanja hrane. S pomočjo domače hrane in poznanih okusov posamezniki rekonstruirajo domačnost okolja, iz katerega izhajajo ter hkrati skozi drugačno kulinariko spoznavajo novo okolje bivanja. Izkušnje dveh generacij izseljenih so predstavljene skozi teme spominjanja na dom, materialnih praks transnacionalnih prostorov in hibridizacij v migrantski kulinariki. Srečamo se z vprašanjem - kakšen pomen pridobi domača hrana v okoliščinah, ko »manjka«?





Petdeset odtenkov kakovosti hrane, izr. prof. dr. Aleš Kuhar

Izbira živeža sodi med najstarejše človekove aktivnosti, a je zaradi kompleksnosti in dinamičnosti še vedno velika neznanka z mnogimi skritimi odtenki. V tej paleti odtenkov je razumevanje kakovosti hrane še prav posebno izzivalno. Pogovarjali se bomo o najpomembnejših vidikih kakovosti hrane v povezavi sodobnimi globalnimi in lokalnimi družbenimi procesi

Slovensko kmetijstvo skozi mlade oči in pomembnost generacijske prenove, Polona Globočnik

Spoznali bomo delovanje Zveze slovenske podeželske mladine, ki se med drugim aktivno ukvarja tudi z zastopništvom mladih kmetov. Dotaknili se bomo glavnih problemov slovenskega kmetijstva skozi oči mladih in pomembnosti generacijske prenove. Število mladih, ki se odločijo delati na kmetiji, je kljub podpori s strani EU še vedno nizko. Na kratko bomo spregovorili o glavnih značilnostih slovenskega kmetijstva in se dotaknili skupne kmetijske politike. Na slovensko kmetijstvo bomo pogledali z vidika potrošnika in se pogovorili o odgovorih na nekaj aktualnih javnih polemik kot so trajnostno kmetijstvo, cene hrane in dobrobit živali.

Slovenija – gastronomska turistična destinacija, Barbara Zmrzlikar

V zadnjih letih se je gastronomski turizem zelo razvil in postal eden pomembnejših elementov kakovosti turistovega doživetja. Gastronomija je izredno pomembna za spodbujanje lokalnega, regionalnega in nacionalnega ekonomskega razvoja, gastronomski turisti pa so običajno dobri gostje, bolj okoljsko ozaveščeni in z več interesa za spoznavanje tujih kultur. Glede na motiv prihoda jih delimo na predane (pridejo prav zaradi gastronomije), zainteresirane in naključne.

Vizija Slovenije kot gastronomske destinacije je, da postane prepoznavna destinacija z visokokakovostno, inovativno, razpoznavno gastronomijo in avtentično kulinarično ponudbo hrane in vina, ki jo ustvarjajo številni butični ponudniki kakovostne hrane, ki svojo ponudbo gradijo na lokalni pridelavi živil, ustvarjalnih jedeh, ki so odraz naravnih bogastev, znanja in srčnosti v pripravi.

Vloga in pomembnost gastronomske dediščine v gostinski ponudbi: Zgodba družine Kunst, Srečko Kunst

Tradicija gostilne Kunst sega v leto 1966, ko sta mama Tončka in oče Feliks v Bistrici ob Sotli prevzela zadružno gostilno. Leta 1985 je prevzel lokal njun sin Srečko in nadgradil ponudbo na à la carte. Leta 1994 so se začeli usmerjati v zelo sezonsko in lokalno hrano, kjer je prevzel pomembno vlogo kopun, mlad skopljen petelin. Dotaknili se bomo zgodovine reje, izzivov v organizaciji, pomembnosti kvalitetnih surovin v kulinarični ponudbi ter sodobnih izzivov omenjene reje. Leta 2014 je družina Kunst razširila svojo gostinsko tradicijo v





Krško, kjer so vključili v svojo ponudbo drugo lokalno specialiteto – krškopoljskega prašiča. Obravnavali bomo zgodovino razvoja lokalne ponudbe v Krškem, težave v pomanjkanju surovin ter neizčrpne možnosti nadgrajevanja kulinarčnih jedi in izdelkov.

Kava v Trstu, Trst v kavi, Daša Ličen

Z nekoliko skrivnostnim naslovom predavateljica namiguje na vpogled, ki ga pretanjenemu antropološkemu oziroma etnološkemu očesu lahko nudi skodelica – ali v tem primeru raje »bicerin« (kozarček) – tržaške kave. V ospredju prispevka in raziskovanja ne bo kava kot taka, ampak način, čas in prostor uživanja kave, diskurz o kavi, rituali, ki jo obdajajo, in drugi elementi, ki to pijačo kulturno kontekstualizirajo. Pokazala bo, kako lahko navidezno trivialni del vsakdanjika, kot je uživanje določene hrane ali pijače, z etnografskim pristopom razgrnemo kot prakso, ki razkriva odnose med spoloma, iskanje posebne, »avtentične« lokalne identitete, ekonomsko neenakost, razmah nacionalizma, prevlado neoliberalne ideologije in številne druge družbene dinamike. Osvetlila bo načine, na katere antropologi pristopamo k hrani, in na tržaškem primeru uživanja kave pokazala, kaj nam tovrstne prakse lahko povedo o identifikacijah heterogenega mestnega prebivalstva.

Hrana, živež, identiteta, dr. Jernej Mlekuč

Hrana je zelo posebna vrsta materialne kulture. Je utelešena materialna kultura, narejena za neposredno uničenje. Uničenje skozi uživanje, vnos hrane v človeško telo. Zaradi tesne povezanosti s telesom ima ta specifična materialna kultura dodaten simbolični in emocionalni pomen v oblikovanju osebnosti. Glede na to, da sta hranjenje in pitje dejanji, ki se morata ponavljati vsakodnevno za biološko preživetje, posedujeta zelo pomembno mesto med številnimi rutinskimi praksami, ki služijo utrjevanju t.i. habitusa – skupka utelešenih dispozicij, ki strukturirajo naša dejanja in nezavedno umeščajo družbene vloge in kategorije, percepcije, identitete in razlikovanja. In nadalje. Vzdrževanje procesov potrošnje hrane zahteva tudi neprestano vzdrževanje produkcije skozi proizvodno, kuhinjsko in drugo delo. Zato je v tej domeni materialne kulture tesna, globoka dialektična povezava med domačo in politično ekonomijo še posebej vidna. Potrošnja utelešene materialne kulture oblikuje osnovno polje pogajanj, projekcij in konstelacij moči. Vse to in še marsikaj bo služilo razpravi, zakaj je hrana za identiteto poseben živež.

Organizatorji:

Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo, FF UL
Asist. Manca Račič (manca.racic@ff.uni-lj.si)
Asist. Veronika Zavratnik (veronika.zavratnik@ff.uni-lj.si)

