

**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)  
*„Ślůnsko 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** (PIN-Institut Śląski w Opolu)  
*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-Maško** (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**