



ΚΥΠΡΙΩΝ ΓΕΥΣΕΙΣ

Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ
ΤΗΣ ΚΥΠΡΟΥ ΣΤΙΣ ΤΟΠΙΚΕΣ
ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ ΤΗΣ

Α' Ανακοίνωση



7-8 Νοεμβρίου 2014
Αίθουσα Τελετών, Πανεπιστήμιο Κύπρου



Αγαπητοί συνάδελφοι και φίλοι,

Με αφορμή την πρόσφατη συμπερίληψη της Κύπρου στον Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO, ανάμεσα στις χώρες όπου εφαρμόζεται η Μεσογειακή Διατροφή, το Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής ανακοινώνει με ιδιαίτερη χαρά τη διοργάνωση Συνεδρίου στις **7-8 Νοεμβρίου 2014**, στην **Αίθουσα Τελετών του Πανεπιστημίου Κύπρου** (οδός Καλλιπόλεως), με θέμα:

Κυπρίων Γεύσεις

Η Παραδοσιακή Διατροφή της Κύπρου στις Τοπικές Παραλλαγές της

Το θεματικό περιεχόμενο του Συνεδρίου συνδέεται με τη γενικότερη προσπάθεια για καταγραφή, διάσωση και προβολή στοιχείων της κυπριακής παραδοσιακής διατροφής, όπως αυτή διαμορφώθηκε στο νησί κατά τους τελευταίους αιώνες και επικράτησε μέχρι τη σημαντική αλλαγή των τοπικών διατροφικών συνηθειών κατά τις τελευταίες δεκαετίες. Αν και επιμέρους στοιχεία ή γενικότερα θέματα σχετικά με την κυπριακή παραδοσιακή γαστρονομία έχουν ήδη τεκμηριωθεί μέσα από την επιστημονική έρευνα, από τις μέχρι τώρα προσεγγίσεις απουσιάζει σε μεγάλο βαθμό η ανάδειξη της τοπικότητας, των πολλαπλών εκδοχών ή και των ιδιαιτεροτήτων σε σχέση με τον συγκεκριμένο τόπο ή την περιοχή παραγωγής. Η υιοθέτηση της συγκεκριμένης οπτικής, η οποία προκρίνει την μετατόπιση της εξέτασης σε επίπεδο μικροκλίμακας, όχι μόνο φωτίζει σημαντικές πτυχές της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς κάθε περιοχής, αλλά συμβάλλει εξίσου στην ανάδειξη του γαστρονομικού πλούτου του νησιού μέσα από τις ποικίλες εκφάνσεις και παραλλαγές του.

Θέτοντας ως επίκεντρο την πιο πάνω προβληματική, το Συνέδριο αυτό φιλοδοξεί να συγκεντρώσει εκλεκτούς ομιλητές, που θα προσθέσουν νέα στοιχεία στη μελέτη της κυπριακής παραδοσιακής διατροφής. Σας προσκαλούμε να μας τιμήσετε με την παρουσία σας, συμβάλλοντας έτσι στην επιτυχή διεξαγωγή των εργασιών του.

Φιλικά

Για την Οργανωτική και Επιστημονική Επιτροπή
Ευφροσύνη Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου, Πρόεδρος



Οργανωτική και Επιστημονική Επιτροπή

Πρόεδρος	Δρ Ευφροσύνη Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ομότιμη Καθηγήτρια Λαϊκής Τέχνης και Αρχιτεκτονικής Πανεπιστήμιο Κύπρου
Αντιπρόεδρος	Δρ Χρυσταλένη Λαζάρου Πρόεδρος Διοικητικού Συμβουλίου Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής
Γραμματέας	Πετρούλα Χατζηττοφή Υποψήφια Διδάκτορας Παραδοσιακού Πολιτισμού Πανεπιστήμιο Κύπρου
Μέλη	Δρ Αντωνία Ματάλα Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Ανθρωπολογίας της Διατροφής Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Αθηνών Νάσα Παταπίου Ιστορικός-Ερευνήτρια Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών Κύπρου Καλλιόπη Πρωτοπαπά Συγγραφέας-Ερευνήτρια Παραδοσιακού Πολιτισμού Νίκος Αντήλιος Ερευνητής Κυπριακής Γαστρονομίας Πανεπιστήμιο Λευκωσίας

Χορηγοί



Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής



Πολιτιστικές Υπηρεσίες Υπουργείου Παιδείας και Πολιτισμού



Τόπος και Ημερομηνίες Διεξαγωγής

Το συνέδριο θα διεξαχθεί στις 7 και 8 Νοεμβρίου 2014, στην Αίθουσα Τελετών του Πανεπιστημίου Κύπρου (Κεντρικά Κτήρια, Καλλιπόλεως 75).

Δικαίωμα Συμμετοχής

Το δικαίωμα συμμετοχής έχει ορισθεί ως εξής:

	Έως 15.8.14	16.08.14-30.10.14	Από 1.11.14
Ευρύ κοινό	20€	25€	35€
Μέλη ΜΚΤΔ* & Φοιτητές	10€	15€	20€

*Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής

Το Δικαίωμα Συμμετοχής περιλαμβάνει:

- ο Παρακολούθηση του Επιστημονικού Προγράμματος
- ο Έντυπα του Συνεδρίου
- ο Καφέ στα επίσημα διαλείμματα του Συνεδρίου
- ο Δεξίωση Υποδοχής
- ο Πιστοποιητικό Παρακολούθησης

Δελτίο εγγραφής για το συνέδριο μπορείτε να βρείτε στον σύνδεσμο:

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/news>

Έκθεση

Καθ' όλη τη διάρκεια του Συνεδρίου θα λειτουργεί φωτογραφική έκθεση του Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής με θέμα «Η Τέχνη της Μαγειρικής: Απαθανατίζοντας τη Γαστρονομική Παράδοση της Κύπρου».



Κατερίνα Λαζάρου, Τταβάς



Χριστίνα Λουκά, Λουκουμάδες



Δομή και Θεματολογία Συνεδρίου

Το Επιστημονικό Πρόγραμμα του Συνεδρίου θα αποτελείται από εισηγήσεις διάρκειας 20', ακολουθούμενες από σύντομη συζήτηση (περίπου 10').

Η θεματολογία του Συνεδρίου περιλαμβάνει τις εξής θεματικές ενότητες:

1. Εξέταση συνόλων παραδοσιακών εδεσμάτων που συνδέονται με συγκεκριμένο τόπο ή χαρακτηρίζονται από ιδιαίτερο τοπικό χρώμα σε συγκεκριμένες παραλλαγές τους.
2. Εξέταση συγκεκριμένων παραδοσιακών εδεσμάτων στις κατά τόπους παραλλαγές τους, όπως αυτές απαντώνται σε διάφορα μέρη του νησιού, με επισήμανση των ιδιαίτερων εκδοχών, των ομοιοτήτων και των ιδιαιτεροτήτων.
3. Εξέταση παραδοσιακών εδεσμάτων σε σχέση με τοπικά έθιμα, τελετουργίες και καθιερωμένες πρακτικές σε συγκεκριμένες περιοχές ή και διατοπικά.
4. Προτάσεις εκπαιδευτικών εφαρμογών και δράσεων για προώθηση της παραδοσιακής γαστρονομίας και της Μεσογειακής Διατροφής, μέσα από την ανάδειξη του κυπριακού γαστρονομικού πλούτου στις ποικίλες εκφάνσεις και παραλλαγές του.

Το Συνέδριο απευθύνεται ιδιαίτερα σε ερευνητές του Παραδοσιακού Πολιτισμού, εκπαιδευτικούς, επαγγελματίες μάγειρες, παραγωγούς παραδοσιακών εδεσμάτων, διαιτολόγους-διατροφολόγους και ακαδημαϊκούς ή φοιτητές των συναφών με το Συνέδριο επιστημονικών κλάδων.

Υποβολή Προτάσεων

Παρακαλούμε όλους τους ενδιαφερόμενους όπως υποβάλουν ηλεκτρονικά τον τίτλο της πρότασής τους, καθώς και μια σύντομη περίληψή της στα ελληνικά, έκτασης 200-300 λέξεων. Οι προτεινόμενοι τίτλοι και οι περιλήψεις, μαζί με τα στοιχεία του κύριου συγγραφέα (ονοματεπώνυμο, ταχ. διεύθυνση, τηλέφωνο, φαξ, e-mail), θα πρέπει να σταλούν ως συνημμένο αρχείο Microsoft Word στην ηλεκτρονική διεύθυνση cyfoodmuseum@gmail.com, το αργότερο μέχρι την 15η Αυγούστου 2014. Θα ακολουθήσει αξιολόγηση των προτάσεων από την Επιστημονική Επιτροπή, και ακολούθως θα σταλεί πληρέστερη ενημέρωση σε εκείνους των οποίων η πρόταση θα περιληφθεί στο πρόγραμμα του Συνεδρίου.

Έκδοση Πρακτικών Συνεδρίου

Οι εισηγήσεις θα συμπεριληφθούν στην προγραμματιζόμενη έκδοση τόμου πρακτικών του Συνεδρίου, μετά την υποβολή των ολοκληρωμένων επιστημονικών εργασιών σε κατοπινό στάδιο.



Σημαντικές Ημερομηνίες και Στοιχεία Επικοινωνίας

Σημαντικές Ημερομηνίες

Έναρξη υποβολής προτάσεων

10 Ιουλίου 2014

Καταληκτική ημερομηνία υποβολής εργασιών

15 Αυγούστου 2014

Ενημέρωση αποδοχής εργασίας μέχρι

8 Σεπτεμβρίου 2014

Υποβολή εργασίας για έκδοση

Καταληκτικές ημερομηνίες περιόδων εγγραφής

Α' Περίοδος

15 Αυγούστου 2014

Β' Περίοδος

30 Οκτωβρίου 2014

Γ' Περίοδος

7-8 Νοεμβρίου 2014

Στοιχεία Επικοινωνίας

Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο

cyfoodmuseum@gmail.com

Τηλέφωνο

00357-99059820

Τηλεομοιότυπο

00357-22770676



Αρχική

Έργο

Συνεργάτες

Πρόσκληση σε συνεισφορά

Νέα

Συνδέσεις

Χάρτης Πύλης

Επικοινωνία



ΤΡΟΦΙΜΑ



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



ΣΙΤΗΡΕΣΙΟ - ΓΕΥΜΑΤΑ



ΧΩΡΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ



ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Καλωσορίσατε στο Εικονικό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής

Το Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής είναι ένα κοινωνικό μη κερδοσκοπικό σωματείο, που ιδρύθηκε ως συνέχεια του Εικονικού Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/>. Έχει ως βασικό στόχο τη μελέτη, διάσωση και διάδοση της Κυπριακής παραδοσιακής κουζίνας. Σκοποί του Σωματείου είναι επίσης η ανάληψη δραστηριοτήτων για την προαγωγή της έρευνας, της μελέτης και εκπαίδευσης στους τομείς που αφορούν στις κυπριακές παραδοσιακές μορφές των: τροφίμων, διατροφής, μέσων (σκεύη, εργαλεία), τεχνικών παραγωγής, διάθεσης και φύλαξης των τροφίμων, καθώς και χώρων παραγωγής και διάθεσης τροφίμων. Έμφαση δίνεται στη σχέση υγείας και παραδοσιακών τροφίμων και διατροφής, όπως και στις επιπτώσεις στην υγεία από την απόκλιση τήρησης της Μεσογειακής Διατροφής, και της παραδοσιακής κυπριακής διατροφής.