

Til dig der arbejder eller har interesse for madhistorie



En statsinstitution
under Kulturministeriet

Randersvej 4 · 8963 Auning
T +45 86 48 34 44
F +45 86 48 41 82
CVR nr. 82 26 91 18
EAN nr. 5798000795082
Dansk Bank Reg.: 0216
Kontonr.: 4069071678
dlm@gl-estrup.dk

18. november 2016

Orientering og koordinering af projekter mellem vidensinstitutioner

Du inviteres hermed til møde onsdag den 25. januar, klokken 10.00 på Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup.

Program:

Kl. 10.00 – 11.00: Morgenmad og mulighed for at se særudstillingen omhandlende konditor Gert Sørensen, der bl.a. fremstillede smukke dekorationer til Kongehuset – og som huskes for at stå bag verdens største bryllupskage til Janni og Simon Spies.

Kl. 11.00: Velkomst ved museumsdirektør Peter Bavnshøj, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup.
Præsentation af bogen: Mad og identitet samt andre projekter.
Museumsinspektør Bettina Buhl, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup.

Kl. 11.15 – 11.35: Projekt Madens veje – forslag til projekt mellem universiteter og museer.
Susanne Højlund Pedersen, lektor i antropologi ved Institut for Kultur og Samfund - Antropologi og Etnografi på Aarhus Universitet og cand. mag. og museumsinspektør Bettina Buhl.

Kl. 11.40 – 12.00: Orientering om projekter på Københavns Universitet, Saxo-Instituttet.
Tenna Jensen, lektor, Copenhagen Centre for Health Research in the Humanities (CoRe), København.

Kl. 12.10 – 12.30: Orientering om projekter på Aarhus Universitet, Danmarks Institut for Pædagogik og Uddannelse.
Jonatan Leer, Postdoc (mag.art. – Ph.d.), Danmarks Institut for Pædagogik og Uddannelse, Aarhus Universitet.

KL. 12.40 – 13.00: Orientering om projektet Smag for Livet.
Ole G. Mouritsen, professor, dr. scient., Centerleder for Smag for Livet

Kl.13.00 – 13.45: Frokost

Kl. 13.45 – 14.15: Besøg på byggeplads – præsentation af Madens Hus. Madens Hus er et helt nyt koncept. I Madens Hus kan man deltage i historisk madlavning i 4 autentiske køkkener: et ildstedskøkken fra 1600-tallet, et brændekomfurkøkken fra 1880-erne, et køkken fra 2. verdenskrig og et fra 1960-erne. I Madens Hus vil der hele året være aktiviteter for familier, grupper og virksomheder. I nær tilknytning til de historiske køkkener placeres et moderne – med et kig ud til den historiske have. I denne have dyrker vi de gamle danske sorter af frugt, grøntsager og urter – meningen er, at disse sorter skal på menuen i Madens Hus.

Kl. 14.20 – 14.40: Orientering om uddannelse og projekter på Integrated Food Studies.
Thorkild Nielsen, Associate professor, Aalborg University Copenhagen, Foodscape, Innovation and Network, Department of Development and Planning, København.

Kl. 14.45 – 15.05: Orientering om projekter på FOCUS, FoodCultureStudies Centre, Aarhus Universitet, Institut Kultur og Kommunikation.
Karen Klitgaard, lektor, mag.art., ph.d., leder af FOCUS, FoodCultureStudies Centre, Aarhus Universitet.

Kl. 15.10 – 16.00: Orientering fra museer – og fri tale. Kom gerne med små indlæg.
Præsentation af et kommende bogprojekt: Bogen om Fyrstelige Måltider v/ redaktør, cand.mag. Bodil Møller Knudsen, redaktør, ph.d. Inge Adriansen.

Alle har ordet.....

OBS: Har du ideer til fælles projekter og initiativer – så skriv endelig tilbage til mig, så sætter jeg det på dagsordenen (under punktet: Orientering fra museer – og fri tale).

Kl. 16.00: Afslutning

Tilmelding senest den 17. januar til Bettina Buhl: bb@gl-estrup.dk.

Pris: 300 kr., som betales i forbindelse med tilmeldingen.
Beløbet indbetales til Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup: Dansk Bank Reg.: 0216. Kontonr.: 4069071678. Opgiv venligst dit navn. Beløbet dækker forplejningen.

Med venlig hilsen

Bettina Buhl
Museumsinspektør/curator



En statsinstitution under Kulturministeriet
Randersvej 4 DK - 8963 Auning
T +45 86 48 34 44 D +45 87 95 15 38 M +45 20 80 31 27
bb@gl-estrup.dk www.gl-estrup.dk