IV научно-культурный форум «Русские сезоны»

С 1 по 3 марта 2019 г. в Гуманитарном институте Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого прошел IV научно-культурный форум «Русские сезоны». Его участниками стали рестораторы, исследователи русской кухни и шефы с мировым именем, блогеры, авторы кулинарных книг, этнографы и технологи, фольклористы, ценители народной культуры и просто любители вкусно поесть.

В качестве эксперта русской кухни для участия в мероприятиях форума в Новгородский государственный университет имени

Ярослава Мудрого была приглашена доцент Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий Елисеева Светлана Анатольевна.

Масленица без блинов

мастер-класс-дискуссия

1 марта
16:00

Фрегат «Флагман»,
ресторан «Баржа»

ВХОД СВОБОДНЫЙ

Максим Сырников

Светлана Елисеева

1-3 марта
РУССКИЕ СЕЗОНЫ в НовГУ
vk.com/rodina_yuga

ХЛЕБ-СОЛЬ
пища для размышлений

НОВГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени Ярослава Мудрого

НОВГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ЯРОСЛАВА МУДРОГО

1-3 марта
РУССКИЕ СЕЗОНЫ в НовГУ
ХЛЕБ-СОЛЬ пища для размышлений
vk.com/rodina_rossii

ДИПЛОМ

за сохранение и популяризацию
культурного наследия в современном обществе

Елисеева
Светлана Анатольевна

Исполняющий обязанности
ректора НовГУ **Ю.С. Боровиков**

1–3 марта
Великий Новгород

В этом году «Русские сезоны» посвящены русской кухне и традициям застолья. В программу трёхдневного форума вошли кулинарные мастер-классы, публичные лекции об истории и тайнах русского застолья, дегустации и выставки обрядовой кухни, блиц-конференция, обряды и церемонии, старинные песни о еде и во время еды и т.д.

Организаторы и участники в теории и на практике ответили на вопросы, насколько народные традиции сочетаются с ресторанными трендами современности, может ли русская еда конкурировать с мировыми кулинарными брендами, каков потенциал обрядовых блюд в современном предприятии общественного питания, что можно предложить в пафосном ресторане русской кухни, если на дворе Великий пост, может ли еда быть отражением мировоззрения народа и как через кулинарные традиции, дошедшие до наших дней, реконструировать отголоски язычества, насколько современные стереотипы о русской кухне соответствуют исторической и этнографической правде, что можно назвать русским кулинарным брендом и какой съедобный сувенир привезти в подарок.

С.А. Елисеева выступила с публичной лекцией на тему «Здоровое питание и народная кухня», а также участвовала в совместных мастер-классах с признанными знатоками русской кухни – Максимом Павловичем Сырниковым и Максимом Петровичем Марусенковым.

Для более полного ознакомления с тематикой мероприятий форума приводим программу.

Программа IV научно-культурного форума «Русские сезоны»

1 марта, пятница:

12.00 Традиционная еда Новгородчины в образовательном процессе. Презентация с дегустацией работы студентов кабинета кулинарного искусства Кафедры педагогики, технологии и ремесел.

14.00 Открытие передвижной выставки изданий из фондов Научной библиотеки Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого.

14.30 «Без корчаги пива не узнаешь». Открытие выставки глиняной посуды Новгородчины конца XIX - начала XX века.

15.00 Великий пельменный путь: пельмени и другие универсальные блюда в России и у соседей. Публичная лекция. Василий Харитонов.

16.00 Масленица без блинов. Мастер-класс - дискуссия. Максим Сырников, Светлана Елисеева. Ресторанный комплекс Фрегат «Флагман», ресторан «Баржа».
19.00 "Мистерия застолья". Лекция - концерт. Ансамбль русской музыки «Ромода», Москва. Клуб ресторанного комплекса Фрегат «Флагман».

2 марта, суббота:

12.00 Тематическая выставка изданий из фондов библиотеки Новгородского государственного университета.

12.00 Еда как маркер идентичности в прошлом и современности. Блиц-конференция.

15.00 Здоровое питание и народная кухня. Публичная лекция, Светлана Елисеева, Санкт-Петербург. НовГУ, холл Большого концертного зала.

16.00 Презентация кухни народа сето. Риека Хырн и Ойе Саарв, Эстония.

17.00 Народный вокал в жизни современников и на сцене. Мастер-класс Марии Корепановой, Эстония. НовГУ, Антоново, холл Концертного зала
17.00 Русское меню в современном городе. Публичная лекция - мастер-класс. Максим Сырников, Максим Марусенков, Светлана Елисеева.

20.00 «На пиру было у князя, у Владимира». Концерт былин и старин в исполнении под гусли. Дмитрий Парамонов, Москва.

3 марта, воскресенье:

13.00 Семинар по игре на гуслях. Дмитрий Парамонов, Москва.

13.00 Гастрономический путеводитель: изобретение идентичности. Публичная лекция. Софья Рассадина, Санкт-Петербург.

14.00 Старина и новизна русского огорода: огородничество и овощеводство в России в XI-XX веках. Публичная лекция. Максим Марусенков, Москва.

15.00 Шоколад или хлеб? Морковь или картошка? Огурцы или капуста? – исконная еда новгородцев по данным языкознания. Публичная лекция Василий Харитонов, Великий Новгород.

16.00 "Железный занавес" гастрономического сознания: русский турист в Азии. публичная лекция. Елена Максимова, Великий Новгород.

Гости и участники форума «Русские сезоны» обменялись впечатлениями, эмоциями, обсуждали актуальные вопросы, связанные с сохранением и развитием культурного феномена национальной кухни в современном мире.

Спасибо Великому Новгороду и проректору по воспитательной и образовательной работе Даниилу Евгеньевичу Крапчунову за приглашение и возможность общения с близкими по духу людьми!

Подготовлено доц. Елисеевой С.А.