

Program VII edycji Dobrzyckiej Konferencji Naukowej, 8-9 września 2022 roku.

Czwartek 8 września:

9.00: Rejestracja uczestników

9.30: Otwarcie i powitanie

Część I:

9.40: prof. dr hab. Kazimierz Karolczak (Związek Rodowy Dzieduszyckich) – Referat wprowadzający

10.20: dr Anna Wylegała (Instytut Filozofii i Socjologii PAN) – Spojrzenie socjologa

10.40: Monika Bordzoł (Muzeum Zamoyskich w Kozłówce) – O edukacji szkolnej

11.00: prof. dr hab. M. Wolski (PTZ Oddział Kraków i UPJPII w Krakowie) – Organizacje skupiające potomków ziemian

11.20: Przerwa kawowa

Część II

11.50: Wprowadzenie: „Katalog dobrych praktyk w edukacji o ziemiaństwie”

12.00: Panel dyskusyjny zaproszonych osób:

dr hab. Inka Słodkowska-Kamińska (Instytut Studiów Politycznych PAN)

prof. dr hab. Jarosław Kita (Instytut Historii Uniwersytet Łódzki)

Maciej Kraiński (Muzeum Tradycji Szlacheckiej w Waplewie Wielkim oddział Muzeum Narodowego w Gdańsku)

Michał Kwilecki (Stowarzyszenie Potomków Sejmu Wielkiego)

dr Marek Rubnikowicz (Kujawsko-Pomorskie Centrum Dziedzictwa w Toruniu)

dr Marcin Schirmer (Polskie Towarzystwo Ziemiańskie)

13.00: Dyskusja z sali – (90 min.)

14.30: Podsumowanie dyskusji – prof. dr hab. Kazimierz Karolczak

14.40: prof. dr hab. Dariusz Nawrot (Uniwersytet Śląski w Katowicach) – „Stół na XIX-wiecznych dworach kresowych.”

15.10: Lunch

15.50: Prezentacja publikacji dr Dobromiła Rzyśka-Laube (Muzeum Tradycji Szlacheckiej w Waplewie Wielkim oddział Muzeum Narodowego w Gdańsku) – „Zbiory artystyczne polskich ziemian na Pomorzu Nadwiślańskim od końca XVIII wieku po czasy dzisiejsze.”

17.00: Spotkanie przy ognisku w parku

Piątek 9 września:

9.00: Otwarcie i powitanie

- 9.10: prof. UMK dr hab. Jarosław Dumanowski (Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu) „Dziedzictwo kuchni staropolskiej. Smak, hierarchia i tożsamość w XVIII wieku”
- 9.35: prof. dr hab. Witold Molik (Poznań) – „Ziemiański stół w XIX i I połowie XX wieku. Problematyka badań i przegląd źródeł”
- 10.00: prof. dr hab. Tadeusz Epsztein (Instytut Historii PAN) – „Zainteresowania kulinarne ziemiaństwa polskiego na Ukrainie w II połowie XIX wieku”
- 10.20: prof. dr hab. Jarosław Kita (Uniwersytet Łódzki) „Ziemiańska piwniczka, czyli jakie trunki podawano na stołach w pałacach i dworach”.

10.40: Dyskusja

11.05: Przerwa kawowa

- 11.15: prof. dr hab. Wiesław Caban (Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach) – „Stół polskiego ziemianina zesłanego na Syberię w XIX wieku”
- 11.35: prof. dr hab. Kazimierz Karolczak (Kraków) – „*Table d`haute*. Ciekawość kulinarna podróżującego arystokraty (druga połowa XIX wieku)”
- 11.55: prof. dr hab. Ihor Lylo (Lwowski Narodowy Uniwersytet im. Iwana Franki) – „Stół pałaców i wielkich domów Galicji pod koniec XIX początku XX wieku. Na podstawie badań materiałów ze zbiorów rodziny Andrzeja i Eleonory Lubomirskich”
- 12.15: prof. dr hab. Roman Jurkowski (Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie) – „O starce kresowej i spirytusie w czasach wojny i pokoju - luźnych opowieści kilka”

12.35: Dyskusja

13.00: Przerwa kawowa

- 13.10: dr Tomasz Adam Pruszek (Muzeum Warszawy) – „Etykieta obiadu w 1. połowie XX wieku na podstawie podręczników obyczajów towarzyskich”.
- 13.30: dr Ewelina Kostrzewska (Uniwersytet Łódzki) – „Jedzenie na starcie. Ziemianki w wiejskim gospodarstwie i kuchni u progu XX wieku”
- 13.50: Aldona Cholewianka-Kruszyńska (Muzeum-Zamek w Łąncucie) – „Stoły myśliwskie. Kultura posiłków podczas polowań w polskich majątkach ziemskich w XIX i XX w. (do II wojny)”.
- 14.10: Klementyna Ochniak-Dudek (Muzeum Żup Krakowskich Wieliczka) – „*Serwis plat-de-ménage* – spektakularny element zastawy środka stołu w XVIII wieku”

14.30: Dyskusja

15.10: Obiad