

Diskusija

17.30

Veda dr. Raimonda Nabažaitė

*Klaipėdos universiteto Baltijos regiono
istorijos ir archeologijos institutas*

**Kaip gastronomicinį paveldą sėkmingai
integruoti į verslą ir pritaikyti šiuolaikiniam
vartotojui?**

lapkričio 8 d.

šeštadienis

KULTŪRINĖ PROGRAMA KONFERENCIJOS DALYVIAMS

09.30–12.30

Organizacinis komitetas:

dr. Indrė Žigeu (koordinatorė, temos kuratorė),
dr. Raimonda Nabažaitė, dokt. Akvilė Poškienė



ORGANIZATORIAI



Klaipėdos
universitetas

Baltijos regiono istorijos ir
archeologijos institutas



Neringos
muziejai

PARTNERIAI



STALO KULTŪRA: NUO MAISTO PARUOŠIMO IKI SOCIALINIO RITUALO

Mokslinė konferencija iš ciklo

Archaeologia urbana IV

Klaipėdos universitetas, Senato salė



Mažosios Lietuvos

istorijos muziejus

Lėkštė, MLIM AS 23/25, LIMIS

2025 m. lapkričio 7 d.

penktadienis

08.30 · Registracija, kava

09.00 · Konferencijos atidarymas

Plenarinis pranešimas

09.10

Prof. dr. Rimvydas Laužikas

Vilniaus universiteto Komunikacijos fakultetas

Gastronominės kultūros tyrimai Lietuvoje:
kryptys, mokslinės problemos, atradimai

Bioarcheologiniai ir zooarcheologiniai mitybos tyrimai

Moderuoja dr. Miglė Urbonaitė-Ubė

Klaipėdos universiteto Baltijos regiono istorijos
ir archeologijos institutas

09.30

Rūta Brindzaitė

Vilniaus universiteto Medicinos fakulteto
Transliacinių sveikatos tyrimų institutas

Tęstinumas ir kaita: XIII–XVIII a. vilniečių
mitybos ypatumai stabilųjų izotopų analizės
duomenimis

10.00

Dokt. Viktorija Jonauskienė

Klaipėdos universiteto Baltijos regiono
istorijos ir archeologijos institutas

Nuo tvarto iki puotos stalo: gyvulininkystės
atspindžiai Lietuvos dvarų XVI–XVIII a.
šaltiniuose

10.30 · Kavos pertrauka

Kulinarija valdovų ir didikų aplinkoje

Moderuoja dr. Miglė Urbonaitė-Ubė

11.00

Dr. Marius Daraškevičius ····· nuotoliu

Vilniaus dailės akademijos Panemunės pilis

Architektūrinės inovacijos ir kulinarinė inžinerija
Panemunės pilies virtuvėje XVII–XVIII a.

11.30

Dr. Jolita Liškevičienė

Vilniaus dailės akademijos Dailėtyros institutas

Padujos kulinarija Lietuvos Didžiosios
Kunigaikštystės valdovo dvare Vilniuje:
1642 m. gastronomijos graviūros

12.00 · Pietų pertrauka

Kultūrų mainai

Moderuoja prof. dr. Rimvydas Laužikas

13.20

Dr. Edvinas Ubis

Klaipėdos universiteto Baltijos regiono
istorijos ir archeologijos institutas /
Lietuvos jūrų muziejus

Kas jungė Klaipėdą ir Nyderlandus?
XVI–XVII a. sąveikų atspindžiai istorijoje
ir archeologijoje

13.50

Ramunė Bračiulienė

Mažosios Lietuvos istorijos muziejus

Ekspонатų istorijos: žvilgsnis į klaipėdiečių
virtuvę XVII–XX a. I pus.

14.20 · Kavos pertrauka

Maisto išteklių kaita ir iššūkiai

Moderuoja prof. dr. Rimvydas Laužikas

14.40

Dr. Aelita Ambrulevičiūtė / nepriklausoma tyrėja
Milda Samulionytė-Zikariene

Nacionalinis muziejus Lietuvos Didžiosios
Kunigaikštystės valdovų rūmai

Valgoma–nevalgoma: maisto produktų kokybė
ir jų klastotės Vilniuje XIX a. II pus. – XX a. pr.

15.10

Doc. dr. Juozapas Blažiūnas

Vilniaus universiteto Komunikacijos fakultetas /
Vilniaus senamiesčio atnaujinimo agentūra

Maisto vartojimo pokyčiai Vilniuje
Pirmojo pasaulinio karo metu

15.40 · Kavos pertrauka

Gastrominio paveldo pritaikomumas ir sklaida

Moderuoja dr. Indrė Žigeu

Neringos muziejai

16.00

Dokt. Akvilė Poškienė

Klaipėdos universiteto Baltijos regiono
istorijos ir archeologijos institutas

Mitybos kultūros tyrimų apžvalga Europoje:
suvokos, problema ir taikymo perspektyvos

16.30

Daiva Luchtanienė, Edita Gilė

Eksperimentinės archeologijos klubas „Pajauta“

Maisto istorijos: rekonstrukcija ir edukacija Kernavėje

17.00

Dainius Strazdas

Vilniaus puodžių cechų

Vilniaus Žemutinės pilies XVI a. vid. kulinarinės
liūto formos rekonstrukcija ir eksperimentinis
pritaikymas