



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Projekt współfinansowany przez  
Unię Europejską w ramach  
Europejskiego Funduszu  
Społecznego

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



<b>Nazwa przedmiotu</b>		<b>Kod ECTS</b>	
Tradycje kulinarne w literaturze, języku i kulturze Bałkanów		8.0.12694	
<b>Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot</b>			
Zakład Sławistyki i Studiów Bałkańskich			
<b>Studia</b>			
<b>wydział</b>	<b>kierunek</b>	<b>poziom</b>	<b>drugiego stopnia</b>
Wydział Filologiczny	Sławistyka	forma	stacjonarne
		moduł	Podstawowa
		specjalnościowy	
		specjalizacja	wszystkie
<b>Nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących)</b>			
dr Maša Guštin; dr Natalia Wyszogrodzka-Liberadzka; mgr Dubravko Vencl; mgr Ewelina Chacia			
<b>Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin</b>		<b>Liczba punktów ECTS</b>	
<b>Formy zajęć</b>		3	
Ćw. audytoryjne		30 godzin - udział w zajęciach;	
<b>Sposób realizacji zajęć</b>		30 godzin - samodzielna lektura literatury przedmiotu;	
zajęcia on-line, zajęcia w sali dydaktycznej		15 godzin - przygotowanie do zaliczenia i zaliczenie.	
<b>Liczba godzin</b>		Razem: 75 godzin = 3 ECTS.	
Ćw. audytoryjne: 30 godz.			
<b>Termin realizacji przedmiotu</b>			
2023/2024 zimowy			
<b>Status przedmiotu</b>		<b>Język wykładowy</b>	
fakultatywny (do wyboru)		polski	
<b>Metody dydaktyczne</b>		<b>Forma i sposób zaliczenia oraz podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne</b>	
- Dyskusja		<b>Sposób zaliczenia</b>	
- Wykład konwersatoryjny		Zaliczenie na ocenę	
- Wykład z prezentacją multimedialną		<b>Formy zaliczenia</b>	
		wykonanie pracy zaliczeniowej - projekt lub prezentacja	
		<b>Podstawowe kryteria oceny</b>	
		Aktywny udział w zajęciach - 20%	
		Pozytywna ocena pracy zaliczeniowej- 80%	
<b>Sposób weryfikacji założonych efektów uczenia się</b>			
<b>zakładany efekt uczenia się</b>	<b>Praca zaliczeniowa</b>		
	Wiedza		
K_W02	+		
K_W05	+		
K_W07	+		
K_W11	+		
	Umiejętności		
K_U05	+		
K_U06	+		
	Kompetencje społeczne		
K_K05	+		
<b>Określenie przedmiotów wprowadzających wraz z wymogami wstępnymi</b>			

<p><b>A. Wymagania formalne</b> Wybór przedmiotu</p>
<p><b>B. Wymagania wstępne</b> Brak</p>
<p><b>Cele kształcenia</b></p> <p>Zajęcia dotyczą kultury kulinarnej regionu Bałkanów, rozpatrywanej w ujęciu tak diachronicznym, jak i synchronicznym. Pod względem problemowym i teoretycznym nawiązują do dorobku "food studies" i łączą w sobie badania z zakresu antropologii kulturowej (zwłaszcza antropologii codzienności), socjologii i historii. Przedmiotem zainteresowania są tradycje i zwyczaje żywieniowe kultywowane w krajach bałkańskich (ze szczególnym uwzględnieniem krajów słowiańskich), ich przemiany historyczne oraz, miejsce, jakie określonym praktykom i potrawom przypisuje się w narodowych dyskursach tożsamościowych. Podstawę analizy wskazanych zagadnień stanowić będą teksty kultury różnych typów - książki kucharskie, opisy etnograficzne, relacje podróżnicze, utwory literackie i filmowe itp.</p>
<p><b>Treści programowe</b></p> <p>Bałkany pomiędzy Europą a Azją, Wschodem a Zachodem - kuchnia w XIX wieku. Wpływ Cesarstwa Austro-Węgierskiego (np. Maria Teresa i ziemniaki). Wpływ Imperium Osmańskiego. Kultura (bonton) jedzenia. Pierwsze książki kucharskie. Stereotypy kuchni narodowych (przykładowo grecka, turecka, „bałkańska”). Kuchnie lokalne (opierające się na specjalach regionalnych). Targowiska lokalne i ich specjalności (przykład Ljubljana i piątkowa „otwarta kuchnia” na rynku). Turystyka i wycieczki kulinarne. Jedzenie i jego rola w różnych kulturach i państwach w literaturze (przykładowo Dubravka Ugresic) i w filmie (przykładowo Kajmak in Marmelada itd). Regionalne święta i festiwale kulinarne (przykładowo Festiwal szparagów w Słowenii).</p>
<p><b>Wykaz literatury</b></p> <p><b>A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć:</b></p> <p><b>A.1. wykorzystywana podczas zajęć</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Genew-Puhaleva, I., <i>Bałkańskie zapiski kuchenne I</i>, Atropos, 2009.</li> <li>2. Genew-Puhaleva, I., <i>Bałkańskie zapiski kuchenne II</i>, Atropos, 2009.</li> <li>3. Barthes R., Czytanie Brillat-Savarina, [w:] <i>Antropologia ciała. Zagadnienia i wybór tekstów</i>, red. M. Szpakowska, Warszawa.</li> <li>4. Kowecka E., <i>W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej</i>, Poznań 2008.</li> <li>5. <i>Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze</i>, red. R. Stolicna, A. Drożdż, Cieszyn - Katowice - Brno 2010.</li> <li>6. Łeńska-Bąk K., <i>O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciae culinaria</i>, Opole 2010</li> <li>7. <i>Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol</i>, red.K. Łeńska-Bąk, Opole 2007.</li> <li>8. Zwoliński A., <i>Jedzenie w relacjach społecznych</i>, Warszawa 2006</li> <li>9. Bradatan Ch., <i>Cuisine and Cultural Identity in Balkans</i>, Indiana 2003.</li> <li>10. Kiossev A., <i>The Dark Intimacy: Maps, Identities, Acts of Identification</i>, <a href="https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/31226522/THE_DARK_INTIMACYeurozine.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&amp;Expires=1525903825&amp;Signature=JEPYUsyIDHxiMcHu2ulvjCaTywo%3D&amp;response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DThe_Dark_Intimacy.pdf">https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/31226522/THE_DARK_INTIMACYeurozine.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&amp;Expires=1525903825&amp;Signature=JEPYUsyIDHxiMcHu2ulvjCaTywo%3D&amp;response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DThe_Dark_Intimacy.pdf</a>.</li> <li>11. Dal A., <i>Tastes of Byzantium: The Cuisine of a Legendary Empire</i>, NYC 2010.</li> </ol> <p><b>A.2. studiowana samodzielnie przez studenta – wybrany artykuły lub fragmenty</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stoianovich T., <i>Balkan Worlds: The First and Last Europe</i>, NYC 2015.</li> <li>2. Bjork P., Kauppinen-Raisanen H., <i>Culinary-gastronomic tourism – a search for local food experiences</i>, <a href="https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/38051960/NFS-12-2013-0142.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&amp;Expires=1525902262&amp;Signature=f%2F0yI9%2BlszbtgROIGE0qzMN8Ur4%3D&amp;response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DAWARDED_by_Emerald_2015_-_Culinary-gastr.pdf">https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/38051960/NFS-12-2013-0142.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&amp;Expires=1525902262&amp;Signature=f%2F0yI9%2BlszbtgROIGE0qzMN8Ur4%3D&amp;response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DAWARDED_by_Emerald_2015_-_Culinary-gastr.pdf</a>.</li> <li>3. Lulcheva, I., Aleksandrov, K., <i>Study on the culinary heritage and traditions of Bulgaria and differentiation of culinary developments - a prerequisite for the development of the regions and the preservation of culinary traditions</i>, <a href="https://web.b.ebscohost.com/abstract?direct=true&amp;profile=ehost&amp;scope=site&amp;authtype=crawler&amp;jrnl=13136577&amp;AN=128624396&amp;h=NPACGF49GLYEKP0JR5GJH7x24oOdgpt8so2I6j5NsASoA8qNywul1tswlVV3H4yh38hKfgsRo0m9hFn9QUWQ%3d%3d&amp;url=c&amp;resultNs=AdminWebAuth&amp;resultLocal=ErrCrlNotAuth&amp;crlhashurl=login.aspx%3fdirect%3dtrue%26profile%3dehost%26scope%3dsite%26authtype%3dcrawler%26jrnl%3d13136577%26AN%3d128624396">https://web.b.ebscohost.com/abstract?direct=true&amp;profile=ehost&amp;scope=site&amp;authtype=crawler&amp;jrnl=13136577&amp;AN=128624396&amp;h=NPACGF49GLYEKP0JR5GJH7x24oOdgpt8so2I6j5NsASoA8qNywul1tswlVV3H4yh38hKfgsRo0m9hFn9QUWQ%3d%3d&amp;url=c&amp;resultNs=AdminWebAuth&amp;resultLocal=ErrCrlNotAuth&amp;crlhashurl=login.aspx%3fdirect%3dtrue%26profile%3dehost%26scope%3dsite%26authtype%3dcrawler%26jrnl%3d13136577%26AN%3d128624396</a>.</li> <li>4. Jezernik B., <i>Kawa</i>, Wołowiec 2011.</li> <li>5. Harris M., <i>Krowy, świnie, wojny i czarownice. Zagadki kultury</i>, Warszawa 1985.</li> <li>6. <i>Obyczaje w Polsce</i>, red. A. Chwalba, Warszawa 2004.</li> <li>7. Karaosmanolu D., <i>Eating the past. Multiple spaces, multiple times – performing 'Ottomaness' in Istanbul</i>, <a href="http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.922.430&amp;rep=rep1&amp;type=pdf">http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.922.430&amp;rep=rep1&amp;type=pdf</a>.</li> <li>8. Alexe M., <i>In Search of the Balkan Spirit</i>, <a href="http://conf.uni-ruse.bg/bg/docs/cp14/6.3/6.3-11.pdf">http://conf.uni-ruse.bg/bg/docs/cp14/6.3/6.3-11.pdf</a>.</li> </ol> <p><b>B. Literatura uzupełniająca</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Barbieri V., <i>Epitaf carskog gurmana</i>, Večernji list, Zagreb, 2004.</li> <li>2. Calussi G., <i>Kuharica dalmatinskih gospođa</i>, Kultura i rasvjeta, Zagreb, 2000.</li> <li>3. Rittig-Beljak N., <i>Švapski kulinarij – dodir tradicija u Hrvatskoj</i>, Zajednica Nijemaca u Hrvatskoj, Varaždin 2003.</li> </ol>

4. Čovjek-prostor-vrijeme, pod red. Benčić-Fališevac, Disput, Zagreb 2006.
5. Vodnik V., Bogataj J., *Kuharske bukve*, Celje 2011.
6. *Culinaria Balcanica*, pod red. T. Kahl, P.M. Kreuter, Ch. Vogel, Berlin 2015.
7. Stanković P., Zevnik L., *Culinary Practices in Nove Fuzine - Food and processes of cultural exchange in a slovenian multi-ethnic neighborhood*, [https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/35383702/05\\_Stankovic\\_and\\_Zevnik\\_FCS\\_14.3.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1525902365&Signature=5UUaLearDCNYkJpcF3KcG2EFzs%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DCulinary\\_Practices\\_in\\_Nove\\_Fuzine\\_Food\\_a.pdf](https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/35383702/05_Stankovic_and_Zevnik_FCS_14.3.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1525902365&Signature=5UUaLearDCNYkJpcF3KcG2EFzs%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DCulinary_Practices_in_Nove_Fuzine_Food_a.pdf).
8. Piotrowski G., *Gastronacjonalizm od kuchni*, „Kultura Popularna” 2/2006.
9. Dabeva T., Lukanova G., *The role of theme restaurants for developing cultural tourism*, researchgate.eu.
10. Karaosmanolu D., *Surviving the Global Market. Turkish kitchen "Under-Construction"*, [https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/52068177/04FCS10.3-Karaou.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1525903282&Signature=qR%2B2j7dbTUWp%2FxaHiXL0J7G17kE%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DSurviving\\_the\\_Global\\_Market\\_Turkish\\_Cui.pdf](https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/52068177/04FCS10.3-Karaou.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1525903282&Signature=qR%2B2j7dbTUWp%2FxaHiXL0J7G17kE%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DSurviving_the_Global_Market_Turkish_Cui.pdf).
11. Salanta L.C., Paucean A., *Romanian Cuisine: Culinary Habits and Local Produce*, [http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/83136L11\\_Art\\_Liana\\_Salanta-\\_gastronomie\\_03\\_iunie\\_186-191.pdf](http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/83136L11_Art_Liana_Salanta-_gastronomie_03_iunie_186-191.pdf).
12. Kostova L., *Meals in Foreign Parts: Food in Writing by Nineteenth-Century British Travellers to the Balkans*, [https://www.researchgate.net/profile/Ludmilla\\_Kostova/publication/250200888\\_Meals\\_in\\_Foreign\\_Parts\\_Food\\_in\\_Writing\\_by\\_Nineteenth-Century\\_British\\_Travellers\\_to\\_the\\_Balkans/links/56c8db7908ae5488f0d7045b/Meals-in-Foreign-Parts-Food-in-Writing-by-Nineteenth-Century-British-Travellers-to-the-Balkans.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Ludmilla_Kostova/publication/250200888_Meals_in_Foreign_Parts_Food_in_Writing_by_Nineteenth-Century_British_Travellers_to_the_Balkans/links/56c8db7908ae5488f0d7045b/Meals-in-Foreign-Parts-Food-in-Writing-by-Nineteenth-Century-British-Travellers-to-the-Balkans.pdf).
13. Mlekuž J., *Burekalism - A Slovenian View of Bureks and Burekpeople*, [http://zdjp.si/wp-content/uploads/2015/10/ASHS\\_21-2011-2\\_Mlekuz.pdf](http://zdjp.si/wp-content/uploads/2015/10/ASHS_21-2011-2_Mlekuz.pdf).
14. Bielenin-Lenczowska K., *Spaghetti with Ajvar: An Ethnography of Migration, Gender, Learning and Change*, <http://thuvienso.bvu.edu.vn/bitstream/TVDHBRVT/18298/1/978-3-319-40373-1.pdf#page=126>.
15. Fotiadis R., *Der Balkan im Kochtopf: Essen und Ethnizitat, Konsum und Kultur am Kuchentisch*, [https://www.ssoar.info/ssoar/bitstream/handle/document/39687/ssoar-sudosteuerh-2014-1-fotiadis-Der\\_Balkan\\_im\\_Kochtopf\\_Essen.pdf?sequence=1](https://www.ssoar.info/ssoar/bitstream/handle/document/39687/ssoar-sudosteuerh-2014-1-fotiadis-Der_Balkan_im_Kochtopf_Essen.pdf?sequence=1).
16. Turmo, I.G., *The Mediterranean Diet: consumption, cuisine and food habits*, [https://www.cairn.info/article.php?ID\\_ARTICLE=SCPO\\_CHEA\\_2012\\_02\\_0115](https://www.cairn.info/article.php?ID_ARTICLE=SCPO_CHEA_2012_02_0115).
17. Czekalski T., *Lokalne tradycje kulinarne w procesie integracji serbskiego rynku żywnościowego z Unia Europejska*, <http://apcz.umk.pl/czasopisma/index.php/LSE/article/viewFile/LSE.2017.56.07/13102>.

<p><b>Kierunkowe efekty uczenia się</b></p> <p>K_W02, K_W05, K_W07, K_W11 K_U05, K_U06 K_K05</p>	<p><b>Wiedza</b></p> <p>Student:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zna i rozumie w pogłębionym stopniu specyfikę przedmiotową, zwłaszcza w zakresie literatury kulinarnej (K_W02);</li> <li>- zna i rozumie w zaawansowanym stopniu powiązania języków południowosłowiańskich z literaturą i kulinariami obszaru Półwyspu Bałkańskiego (K_W05);</li> <li>- rozumie w pogłębionym stopniu metody analizy, interpretacji oraz wartościowania różnych wytworów kultury południowosłowiańskiej i bałkańskiej (K_W07);</li> <li>- ma pogłębioną wiedzę o kulturowym, etnicznym i religijnym zróżnicowaniu Bałkanów pod względem kulinarnym (K_W11).</li> </ul> <p><b>Umiejętności</b></p> <p>Student:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi rozpoznać różne rodzaje wytworów kultury oraz przeprowadzić ich krytyczną analizę i interpretację z zastosowaniem typowych metod, w celu określenia ich znaczeń, oddziaływania społecznego, miejsca w procesie historyczno-kulturowym (K_U06);</li> <li>- posiada umiejętność merytorycznego argumentowania, formułowania wniosków oraz tworzenia syntetycznych podsumowań dotyczących tradycji kulinarnych Bałkanów (K_U05).</li> </ul> <p><b>Kompetencje społeczne (postawy)</b></p> <p>Student:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ma świadomość wpływu kulinariów na dziedzictwo kulturowe Bałkanów (K_K05)</li> </ul>
<p><b>Kontakt</b></p> <p>masa.gustin@ug.edu.pl</p>	