



Datum: 22.09.2015 13:59

Medij: www.beograd.rs

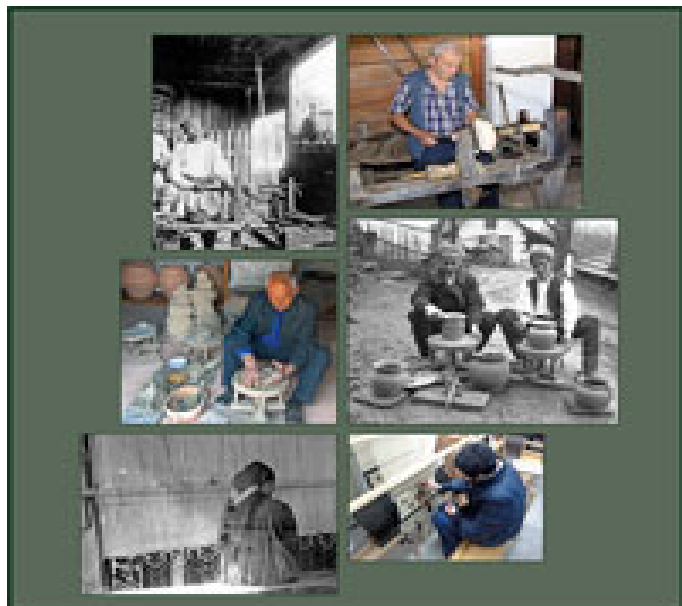
Link: <http://www.beograd.rs/cms/view.php?id=1700742>

Autori:

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Dvodnevna konferencija „Tehnike i tehnologije kroz vreme” u Etnografskom muzeju

1016



U okviru obeležavanja „Dana evropske baštine”, u Etnografskom muzeju će u petak i subotu, 25. i 26. septembra, biti održana konferencija „Tehnike i tehnologije kroz vreme”. Ovaj dvodnevni skup realizuje se uz podršku Ministarstva kulture i informisanja. Konferencija „Tehnike i tehnologije kroz vreme” organizovana je s ciljem da stručnjaci, etnolozi i antropolozi, istoričari, arheolozi i istoričari umetnosti, usmereni na proučavanje zanata kao elementa kulturnog nasleđa, kao i konzervatori, istraživači u oblasti industrijskog i tehničkog nasleđa, razmene iskustva i razmotre mogućnosti za dalji rad na očuvanju i održanju zanatskih znanja i veština. Organizatori konferencije su Društvo konzervatora Srbije, koje aktivno radi na zaštiti industrijskog i tehničkog nasleđa, i Etnografski muzej u Beogradu, koji proučavanje i predstavljanje starih zanata prepoznaje kao veoma važnu aktivnost u pogledu očuvanja i zaštite kulturnog nasleđa. Konferenciju prati izložba „Industrijsko i tehničko nasleđe u Vojvodini”.



Datum: 23.09.2015

13:59

Medij: www.lisa.rs

Link: <http://www.lisa.rs/kuhinja/recepti/16031-recept-za-pravo-srpsko-jelo-belmuz-se-i-danas-sprema-na->

Autori:

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Recept za pravo srpsko jelo: belmuž se i danas sprema na starinski način

2400



Kada mast počne da "pliva" po površini belmuža, jelo je gotovo! Služi se uz kiselo mleko i sveže povrće - rotkvice, crni luk, krastavac...U Etnografskom muzeju u Beogradu je otvorena izložba zbog koje ćete oglasneti! Pod nazivom "Kultura ishrane u Srbiji" biće otvorena do 21. oktobra 2015. godine. Na izložbi "Kultura ishrane u Srbiji" autorke Dušice Živković se mogu videti fotografije i predmeti koji predstavljaju kulinarske identitete, ono što smo nekada jeli, kako smo slavili slave, dočekivali goste..."Najautentičniju i najautohtoniju ishranu ima južna, kao i istočna Srbija, gde su se pojedini oblici jelovnika sačuvali od starih dana. Jelo koje bih izdvojila kao najzanimljivije je belmuž - staro pastirsko jelo, koje je u tom obliku još iz srednjeg veka ostalo takvo do danas", kaže Dušica. Ova izložba je već bila predstavljena u Srpskom kulturnom centru u Parizu 2014. godine, kao i na Svetskoj izložbi Ekspo u Milanu ove godine, a autorka kaže da je povod za izložbu nominacija srpske slave za Listu nematerijalne kulturne baštine UNESCO-a."Ova izložba hranu ne tretira kao nešto od egzistencijalnog značaja, već u vidu čuvanja dela nematerijalne baštine za buduće generacije", rekla nam je autorka izložbe i objasnila kako se menjala kultura ishrane u Srbiji."Uticao globalizacije je izuzetno prisutan, pa tako dolazi do izjednačavanja ukusa. Uloga svakog pojedinca je da utiče na to da se specifičnost u našoj ishrani očuva, jer se prosto borimo protiv mnogo veće i moćnije društvene pojave, nego što je naša pojedinačna i individualna želja", zaključila je Živković, a mi vam preporučujemo da se zaputite ka Etnografskom muzeju i prisetite se tradicije stare srpske kuhinje.Sastojci: Priprema: Sir se iseče na komade i stavi u šerpu (ranije se koristio kotao ili kazan), gde se zagreva na niskoj temperaturi (u suprotnom će zagoreti, što ne želite da se dogodi). Kada se sir otopi, dodajte so (procenite količinu u odnosu na to koliko je sir slan) i mešajte varjačom. Polako dodajte kukuruzno brašno i nastavite sa mešanjem dok ne dobijete čvršću smesu. Brašno služi da pokupi masnoću iz sira, pa ga ne treba puno stavljati. Mešajte još nekih 20 minuta, sve dok masa ne postane glatka i dok mast iz smese ne počne da se odvaja. Kada mast počne da "pliva" po površini belmuža, jelo je gotovo. Belmuž se služi uz kiselo mleko i sveže povrće - rotkvice, crni luk, krastavac...Izvor: Mondo

