

ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΕΘΝΙΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΗΣ


ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΕΛΙΑ/ΜΙΕΤ

ΙΣΤΟΡΙΚΟ & ΠΑΛΑΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ / ΜΙΕΤ

«Κτυπώμεν το βούτυρον...»


Η βασιλόπιτα από το χθες στο σήμερα...

[Στο εργαστήρι μας]

 «Κτυπώμεν τὸ βούτυρον...»
Η βασιλόπιτα από το χθες στο σήμερα

Διαβάζουμε χειρόγραφες συνταγές από τον 19ο αιώνα,
παρατηρούμε την εξέλιξή τους, ανταλλάσσουμε ιδέες
και απόψεις με εκλεκτούς καλεσμένους.

Δευτέρα 18 Δεκεμβρίου 2023, 18:00-20:30
Κτήριο ΕΛΙΑ, Αγίου Ανδρέου 5, Πλάκα, Αθήνα

 Μορφωτικό Ιδρυμα Εθνικής Τραπέζης
Βιβλιοθήκη ΕΛΙΑ/ΜΙΕΤ & ΙΠΑ/ΜΙΕΤ
Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης | www.miet.gr

Το απόγευμα της Δευτέρας 18 Δεκεμβρίου 2023 πραγματοποιήθηκε στο κτήριο ΕΛΙΑ η εκδήλωση «Κτυπώμεν το βούτυρον...» Η βασιλόπιτα από το χθες στο σήμερα, στο πλαίσιο δράσεων του Εργαστηρίου που διοργανώνουν η Βιβλιοθήκη ΕΛΙΑ/ΜΙΕΤ και το ΙΠΑ/ΜΙΕΤ.

Οι καλεσμένοι ομιλητές ανέπτυξαν ο καθένας από τη δική του οπτική πλευρές του εθίμου της βασιλόπιτας.

Ο κύριος Ευάγγελος Καραμανές, διευθυντής Ερευνών του ΚΕΕΛ/Ακαδημίας Αθηνών μας μίλησε για όψεις της εθιμολογίας του Δωδεκαημέρου, μας παρουσίασε πολύτιμο υλικό από το αρχείο του ΚΕΕΛ

και μας έδωσε μια εικόνα για την μεθοδολογία που εφαρμόζεται στις σχετικές έρευνες.



Η κυρία Σούλα Μπόζη, ερευνήτρια λαογραφίας και συγγραφέας, μοιράστηκε μαζί μας τα βιώματά της από τη ζωή της στη Πόλη και τις αναμνήσεις της από τις Πρωτοχρονιές.



Τέλος, ο κύριος Στέλιος Παρλιάρος, pastry chef, αναφέρθηκε από τη πλευρά του δημιουργού για τη σχέση της παράδοσης με τη σύγχρονη ζαχαροπλαστική και τις τεχνικές που αλλάζουν μέσα στο χρόνο. Επιπλέον, μας γλύκανε, προσφέροντας κέρασμα, που περιλάμβανε βασιλόπιτες και χριστουγεννιάτικα γλυκά στο τέλος της εκδήλωσης.

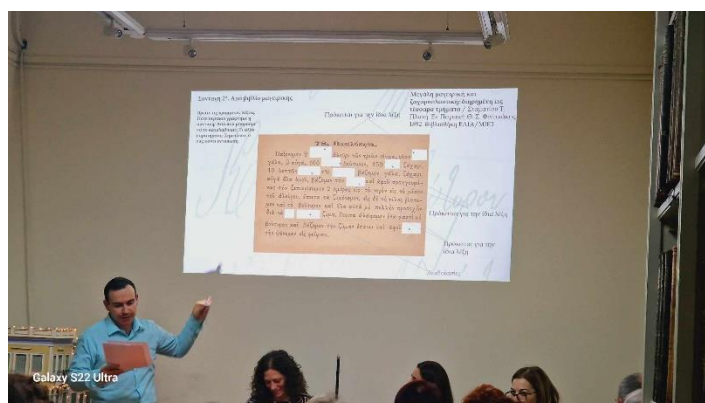


Παράλληλα προβλήθηκαν video με μαρτυρίες σχετικές με τα πρωτοχρονιάτικα έθιμα και τη βασιλόπιτα από διάφορα μέρη της Ελλάδας τις οποίες μετέφεραν μέλη των τοπικών κοινοτήτων.

Τους τρεις ομιλητές πλαισίωσαν με τις παρουσιάσεις τους οι συνεργάτες της Βιβλιοθήκης ΕΛΙΑ/ΜΙΕΤ και ΙΠΑ/ΜΙΕΤ.



Η Μαρία Αρβανιτάκη παρουσίασε τεκμήρια από τις συλλογές του ΕΛΙΑ/MIET, τα οποία σχετίζονται με τη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική και ο Σταύρος Γριμάνης εξήγησε τη σύνδεση των πρωτοχρονιάτικων εθίμων με το Μέγα Βασίλειο μέσα από τις πηγές και τη σχετική επιστημονική έρευνα διαχρονικά.



Εξχωριστό τόνο έδωσε στη βραδιά η διαδραστική παρουσίαση των Παναγιώτη Τουρλή και Μαρίας Κοκολογιάννη που με επικοινωνιακό τρόπο μετέφεραν στο ακροατήριο πληροφορίες από τεκμήρια με συνταγές του υλικού των συλλογών του ΕΛΙΑ/MIET.



Την παρουσίαση και τον συντονισμό της εκδήλωσης είχε η Μαρία Λίτινα, ιστορικό ΙΠΑ/MIET.

Η συμμετοχή του κοινού ήταν ιδιαίτερα θερμή στη συζήτηση που ακολούθησε και στη διαδραστική παρουσίαση στο τέλος. Μοιράστηκαν δώρα στους συμμετέχοντες, είχαν την ευκαιρία να δουν τεκμήρια από τις συλλογές και να δοκιμάσουν βασιλόπιτες και χριστουγεννιάτικα γλυκά.



Την εκδήλωση τίμησε με την παρουσία του ο διευθυντής του ΜΙΕΤ, καθηγητής Κώστας Κωστής.

