



Absztraktfüzet / Abstracts

a Tomori Pál Főiskola

MAGYAR TUDOMÁNY ÜNNEPE 2019

keretében rendezendő konferenciájára,

IN THE FRAMEWORK OF THE CELEBRATION OF HUNGARIAN SCIENCE
2019

amelynek címe / entitled

*BOR, GASZTRONÓMIA ÉS KULTÚRA –
ÉRTÉKTEREMTŐ TUDOMÁNY /*

*WINE, GASTRONOMY AND CULTURE –
VALUE-CREATING SCIENCE*

Szerkesztő: Dr. Fata Ildikó

Lektor: Dr. Kromják Laura

ÉRTÉKTEREMTŐ TUDOMÁNY
A MAGYAR TUDOMÁNY ÜNNEPÉNEK 2019-ES MOTTÓJA

PLENÁRIS ELŐADÁSOK / PLENARY SESSION

DR. HADHÁZY TIBOR

(ny. főiskolai tanár, fizikus, egykori oktatási rektorhelyettes, Nyíregyházi Egyetem)

Aki a Föld belsejébe tekintett... Eötvös Loránd (1848-1919)

Báró vásárosnaményi Eötvös Loránd 1848. július 27-én született Budán. Apja báró Eötvös József író és költő, ismert államférfi, anyja Rosty Ágnes felvilágosodott nemesi család gyermeke.

Általános iskolai tanulmányait magántanulóként végezte. Középiskolásként a Piarista Gimnázium diákja. Felsőfokú tanulmányait a pesti egyetem jogi karán kezdte el, ahol két évet tanult. 1867-ben egy olaszországi családi kiránduláson döntötte el, hogy fizikus lesz. 1867-70 között német egyetemeken hallgatta kitűnő fizikusok előadásait. 1871-ben már a pesti egyetem magántanára, majd néhány év múltán rendes tanára. Ezt követően lett az általa életre hívott Kísérleti Fizikai Intézet vezető professzora. 1883-tól az MTA rendes tagja, majd 1889-től 16 évig elnöke.

Eötvös Loránd tudományos pályája kezdetén közel két évtizeden át a folyadékok felszíni jelenségeit tanulmányozta. Az e területen született legfontosabb eredménye Eötvös-törvényként ismert. 1886-tól haláláig a gravitáció vizsgálata kötötte le érdeklődését. 1896-ban egy rendkívül érzékeny műszert készített a gravitációs tér változásainak mérésére, a méltán világhírűvé vált torziós ingát. Felismerte, hogy a torziós inga segítségével ki lehet mutatni a földfelszín alatti kőolaj-, érc-, földgáz- és egyéb készleteket. A súlyos és a tehetetlen tömeg azonosságát bizonyító mérései fontos kísérleti adalékként szolgáltak az általános relativitáselmélethez.

Nemcsak az egyetemi, de a közoktatás is fontos volt számára. 1891-ben megalapítja a Matematikai és Fizikai Társulatot, majd a tehetséggondozást szolgáló Eötvös József Collegiumot. Rövid ideig vallás- és közoktatási miniszter is volt, és nevéhez fűződik az első országos matematika – fizikatanári ankét életre hívása.

Eötvös Loránd rendkívüli tehetségű fizikus volt. Amikor Albert Einstein értesült a haláláról, azt egy berlini konferencián alábbi szavakkal jelentette be: „ A fizika egyik fejedelme – Eötvös Loránd - halt meg.”

Emlékét őrzi az ELTE, márványtáblák, szobrok, hegycsúcs a Dolomitokban és egy kráter a Holdon.

Kulcsszavak: tudós, tanár, torziós inga

MARTIN KLOTZ

(Head of International Department', HYBRIA / Institute of Business & Technologies, EKLYA / School of Business, Lyon, France)

France and Lyon: The Homeland of Gastronomy

Contents :

- 1 – Serving all dishes at the same time or serving the dishes subsequently – the cultural origins of the French menu
- 2 – The birth of gastronomy and Lyon as capital of gastronomy
- 3 – Renewing and exporting French gastronomy - « nouvelle cuisine »
- 4 – Fast food and Chinese buffets : threats to French « cuisine »
- 5 – New concepts in Lyon to boost and internationalize gastronomy

GARBÓCI LÁSZLÓ

(helytörténész, a XXII. kerületi Mihalik Sándor Helytörténeti Kör vezetője)

A szőlő- és bortermelés meghonosodása Budafok-Tétényben

Szőlőkultúra az ó- és középkorban. Promontor XVIII. századi szőlőkultúrája. Fénykor a XIX. század közepén. Filoxéravész és az azt követő borászati pincerendszer kialakulása.

BITAI GERGELY

(sommelier)

Borrégiók találkozása a Budafoki Borlapon

Budafok mint Budapest bornegyede: Fővárosunk XXII. kerülete Budapest Borvárosa. Történelméből adódóan ma is található itt aktív borászatok, itt oktatja a leendő borászokat a kerület egyik legrégebb iskolája, a Soós István Borászati Szakközépiskola. Itt található Budapest szőlőskertje, tangazdasága, amely szintén a Borászkola gondozása alatt áll. A hagyományok őrzésében nagy szerepet játszik a Promontorium Borlovagrend, a minden év őszén megrendezésre kerülő Budafoki Pezsgő- és Borfesztivál, valamint a havonta jelentkező Pincejárt programorozat.

A You in Herith projekt és a Budafok borváros brand: A 2014-ben indult projektben öt közép-európai országból 12 partner vett részt, Budafok-Tétény önkormányzata vezető partnerként koordinálta az együttműködést. A projekt célja, a fiatalok bevonása a tradicionális szakmák megőrzésébe. Budafok a borász-szőlész múltját kívánja megőrizni, mint kulturális örökséget.

Az első borlap elkészítése: Az egykor szőlőt bőven termő területen ma öt különböző borvidéken gazdálkodó borászat pincéi lelhetőek fel. Az itt aktívan tevékenykedő borászok palettájáról állítottam össze a Budafoki Borlapot a kerület éttermei számára.

A Budafokon üzemelő borászatok ismertetése: Jelenleg a Soós István Borászati Iskola készít borokat; valamint a Lics Pincészet, a Várszegi Pince, a Katona Pince, a Törley Pincészet vállal még aktív szerepet a Pincejárt programokban. Aktív termelő még a Garamvári pincészet és mostanában készül el a Sauska budafoki üzeme is. Kiállító- és rendezvényhelyszínként funkcionál a Záborszki pince és a hangulatos Seybold-Garab Pince is.

PETZOLD ATTILA

(bor- és párlatszakértő, P-advisor Hungary Kft.)

Hogyan lesz valakiből borszakértő?

Milyen út vezet a borász diplomáig? Hogyan lesz egy végzett borászból sommelier, majd bor és párlatszakértő? Ezeket a kérdéseket fogjuk körbejárni egy - talán meglepően őszinte - előadás, beszélgetés keretén belül, ahol megtudjuk, hogy nem csak a papok tanulnak holtig...

Akit érdekel az italog világa, és nem ijed meg némi edukatív tartalomtól, annak szívből ajánlom ezt a plenáris előadást!

Kulcsszavak: borszeretet, tanulás, tapasztalatszerzés, kóstolás, alázat

SZEKCIÓÜLÉSEK / SESSIONS

1. SZEKCIÓ: Művészettudomány / Art History

DR. CSANÁDI-BOGNÁR SZILVIA

(főiskolai adjunktus, Tomori Pál Főiskola)

Ironikus tálalás – Csendélet-módosulások a kortárs művészetben

A csendélet leglényegesebb témája valaha az ember anyagi meghatározottsága volt, beleértve ebbe azt az élvezetet, amit az étel kínál és azt a kényszerűséget, hogy az ember a táplálékából nyer életet. A műfaj klasszikus darabjain az organikus anyag egyfajta melankóliával körülveve jelent meg, a halandóság emblémájaként. A fogyasztói kultúrában az ételhez való viszonyulásunk azonban alapvetően megváltozott, a kortárs képzőművészet pedig érzékenyen reagál erre a változásra. A műalkotások sokféle szempontból veszik vizsgálat alá a fogyasztói trendeket és az étel kereskedelmi megjelenítési módjait. Az élelmiszerek vagy a csendélet-motívumok legtöbbször csak kiindulópontként szolgálnak a társadalmi szokások kritikus bemutatásához. Az előadásban kortárs csendéletek művészetelméleti és társadalomelméleti kérdéseire hívom fel a figyelmet.

Kulcsszavak: csendélet, kortárs művészet, fogyasztói kultúra

DR. DOMBORÓCZKY ZOLTÁN

(főiskolai docens, Tomori Pál Főiskola)

A borkereskedelmi gyakorlat változásának hatása egy kiemelt iparművészeti termékvonal esetében avagy: Miért nincs a magyar bicskán dugóhúzó?

Napjainkban a bor forgalmazásának egyik széles körben elfogadott és preferált módja a palackozott borok kereskedelme. Azonban nem volt ez mindig így, a múltban a bor a legtöbb esetben nem palackozott formában került a fogyasztók asztalára, hanem kádból hordóba, hordóból demizsonba, demizsonból kancsóba, kancsóból pohárba. Ebben az esetben az „átcsomagolást” a termelőtől a kiskereskedőig vagy fogadósig az egymást követő kereskedelmi partnerek oldották meg. A fenti metódus döntően a palackozott borok széles körű elterjedésével változott meg. A palackba zárt bor azonban dugóval került lezárásra, s ennek feloldásához speciális célszerszám, azaz dugóhúzó szükségeltetik. Eme szerszámnak ráadásul kéznél – zsebben – célszerű lennie, így olyan új tárgy-együttesek alakultak ki, mint a „pincér dugóhúzó” vagy a dugóhúzóval ellátott zsebkész.

Jelen előadás keretei között a dugóhúzóval ellátott zsebkések kialakulását, elterjedését, fejlődését és marketingjét állítom elemzésem középpontjába, azzal a céllal, hogy bizonyítsam a kereskedelmi gyakorlat változása a fogyasztói szokások változásán túl képes volt hatást gyakorolni az iparművészetre is. Mi több: az iparművészeti útkeresés új termékvonalakat szült, melyekre üzleti és marketingstratégia is ráilleszthető.

Kulcsszavak: Laguiole, Opinel, Thiers, Solingen, paratölgy, Victorinox, Wenger, dreco, borkulcs

DR. FRENYÓ ZOLTÁN

(főiskolai tanár, Tomori Pál Főiskola)

Józsanság és révület. Filozófiai adalékok.

Az előadás a racionalitás és irracionalitás viszonyát igyekszik felvillantani azok között a keretek között, amelyeket a következő állomások jelölnek ki: Hérakleitosz tanítása: „Józsanság a legnagyobb érdem”, Hamvas Béla „A bor filozófiája” és Roger Scruton „Iszom, tehát vagyok” című műve.

Kulcsszavak: racionalitás, irracionalitás, megvilágosodás, révület, kultúrfilozófia.

DR. KISSNÉ DR. BUDAI RITA

(főiskolai tanár, Tomori Pál Főiskola)

Művészeti élet a kávéházakban

A 19. század második felétől a kávéházak kiemelkedő helyszínei voltak a társadalmi és kulturális életnek. A budapesti kávéházak szerepe a modern magyar irodalom megszületésében jól ismert tény. E tanulmány a képzőművészeti élet szempontjából vizsgálja meg a kávéházak látogatóit, az ott kialakult csoportosulásokat, a legendás történeteket. A művészek levelezésében található utalások, korabeli fotók és egyéb dokumentumok teszik teljesebbé a kávéházi művészeti életről alkotott képet.

Kulcsszavak: Budapest, kávéház, MIÉNK, képzőművészet, festészet

ZUGOR ZOLTÁN

(okleveles vizuális kultúra szakember)

Bor, kép, élmény

A Balatonfüredi Borhetek és kísérő rendezvényei tükrében előadásunkban először a kultúra fogalmát vizsgáljuk meg, és felvillantjuk Gumbrecht elméletét a jelentéskultúráról és a jelenlétkultúráról.

Ezt követően egy rövid visszapillantást teszünk a XIX. századi balatoni őslakosok és nyaraló vendégek kulturális ellentétére, majd visszaugorva a közelmúltba, ki kívánjuk hangsúlyozni az 1980-as évektől elindult olyan átalakulásokat, melyek a múzeumi és egyéb kiállításokon az interaktivitást, más kulturális eseményeken pedig az élményt, a kalandot, és a résztvevők aktív közreműködését helyezik előtérbe. Ezen elméletek és folyamatok fényében a Balatonfüredi Borhetek és kísérő rendezvényeinek példáján keresztül kívánjuk bemutatni az ilyen típusú rendezvények szerkezetét, jellemzőit, a kultúra, a gazdaság és a turizmus szövetébe való beágyazottságát. Végezetül az egyik kísérőrendezvény, a füredi Bor-Kép-Tár kiállítások kapcsán rávilágítunk a mai magyar fragmentált képzőművészet borokhoz kapcsolódó piciny szeletére, és megvizsgáljuk, hogy jelentkezik-e a jelenlétkultúra, az interaktivitás és az élményközpontúság ebben a mainstream képzőművészettől távol eső területen, vagy inkább a XIX. századi polgári kultúra és művészet szemlélet továbbélése a jellemzőbb rá.

Kulcsszavak: jelenlétkultúra, interaktív, Balatonfüred, borhetek, képzőművészet

2. SZEKCIÓ: Gazdaságtudományi szekció / Economic Sciences

DROTÁR NIKOLETT

(PhD-hallgató, Debreceni Egyetem)

Turisztikai imázs vagy gazdaságosság? – Avagy a borturizmus problémája Tokaj-Hegyalján

A XXI. században a Tokaji borvidéken nem az egységes brand kialakítása a cél, hanem a települések önjáró módon, saját márkával, új borfajtákkal lépnek a piacra és hirdetik a Tokaji borvidéket. A szőlőterületek koncentrálódása a nagyüzemi szőlőtermelés és -feldolgozás a gyorsan piacra vihető reduktív borfajták mellett tette le a voksát. A „Szerencs bora”, a „Mád Wine”, a települések önkezdemenyvezését mutatja a borvidéken belül. Az új borfajták közül a Dobogó Pincészetnél készített „Izabella utcát” lehet kiemelni, amely egy vörösborfajta Tokaj-Hegyalja korábban teljesen zárt borvidékén. A borkészítés módjában bekövetkező változásnak, mely az 1990-as évektől kezdve figyelhető meg, gazdasági okai voltak. Megjelentek a borvidéken a külföldi érdekltségű szőlőbirtokok, és az általuk készített borok a piaci igényekhez alkalmazkodtak. E trendet kezdték el követni a pályázati pénzek felhasználásával a még életképes kistermelők is.

A kutatás célja annak megállapítása, hogy az új ízek, új technológiák és a települések önállósága mennyiben járul hozzá a borturizmus fejlődéséhez Tokaj-Hegyalján. A hagyományos technológiával készült Tokaji aszú megőrzése érdekében tett intézkedések, a pályázati pénzekből megépült borászati bemutatóhelyek mennyiben járulnak hozzá a korábban kialakított imázs megtartásához. A kérdőíves felmérések és mélyinterjúk adatainak kiértékelése egyértelműen bizonyítja, hogy a vendégek 65%-a az oxidatív módon készült borokat kóstolja szívesen, és az egyediség megtartását tartja fontosnak. A borászok véleménye az, hogy a tokaji aszú egyediségének megőrzése fontos lenne Hegyalján, de a gazdaságosság és a piaci igények azt diktálják, hogy a reduktív borok készítését helyezték előtérbe.

Kulcsszavak: Tokaj-Hegyalja, borturizmus

HOLMÁR Krisztina – GYULAFFY BÉLÁNÉ DR. BERÉNYI MÁRIA

(főiskolai docens – főiskolai tanár, Tomori Pál Főiskola)

Fenntartható érdeklődés – borturizmus és feltételei

A sajátos természeti, kulturális és gasztronómiai értékek egy közösséghez kapcsoltnak, tudatos továbbfejlesztéssel kedvező turisztikai célponttá válhatnak. Ennek elérése érdekében a tervezést követően össze kell kapcsolni a közösség területén meglévő feltételeket (természeti, épített és társadalmi), azaz figyelembe kell venni a szálláslehetőségeket, a gasztronómia vonzerejét, borvidékek vonzási feltételeit. Ehhez jelentős befektetések és átgondolt együttműködés szükséges.

Kulcsszavak: környezetbarát, fenntartható turizmus, borturizmus, borvidékek

GYULAFFY BÉLÁNÉ DR. BERÉNYI MÁRIA – HOLMÁR Krisztina

(főiskolai tanár – főiskolai docens, Tomori Pál Főiskola)

Életünk és a Föld – fenntartható a fejlődés?

A Föld mozgása és zavarmentes működése a teljes környezet meghatározó feltétele. Probléma esetén természeti változásokkal jelzi a változtatás igényét az ember felé. A műanyagok, vegyi anyagok a termelés növekedését tették lehetővé, ám az ember nem figyelte a környezet jelzéseire. A paradigmaváltás igényére már az 1992. évi Rio de Janeiro-i konferencia is rávilágított. Azóta az emberiség rájött, hogy fenntartható fejlődés csak új együttműködő rendszer kialakításával biztosítható, sőt az emberi élet, a megszokott flóra és fauna megfelelő minőségű fennmaradása is csak így lehetséges – ám ez meglehetősen költséges feladat.

Kulcsszavak: természeti változások, klímakérdések, fenntartható fejlődés

DR. HEGEDŰS MIHÁLY

(főiskolai tanár, Tomori Pál Főiskola)

A pénzügyi és vezetői számvitel átalakulása

A számvitel tartalma alapján került felosztásra 2 részre, így különböztetünk meg pénzügyi és vezetői számvitelt. A két rész két különböző, azonban egymással szoros kapcsolatban lévő fogalom. A kettő számvitel fő különbsége azon alapul, hogy az adott számvitel kinek nyújtja elsődlegesen az információkat, ki használja az általa nyerhető adatokat. A két terület folyamatosan változik, a pénzügyi számvitel a Számviteli törvény változásával megegyezően, a vezetői számvitel pedig az elvárásoknak megfelelően. A vezetői számvitel nem szabályozott terület, pont ezért rugalmasabban változtatható és vállalatra szabható. A pénzügyi számvitel a múltra vonatkozik, ez a vezetőt kevésbé érdekli, ezért van szükség a vezetői számvitelre, amelyben a jelen és a jövő dimenziói kerülnek előtérbe. A pénzügyi számvitel a pontosságra fekteti a hangsúlyt, míg a vezetői számvitel a gyorsaságra törekszik. Egy vállalat életében mindkét jellemző fontos szerepet játszik, pontos képet kell kapniuk a helyzetükről, de alapvető elvárás, hogy minél előbb jussanak információhoz.

Kulcsszavak: számvitel, változás, információk, szabályozás

DR. MELLES HAGOS TEWOLDE

(College Professor, Tomori Pál College)

Economic Fundamentals for Analysis of Liquidity

Liquidity management has a great role in the economics of the corporations. It is the allocation of liquid resources over time for the payment of obligations due and various investments that management undertakes to maximize shareholders wealth: it also has the dynamic nature of providing both resources at times when they are required, and the control of various financial risks.

From the economist's point of view, resource allocation takes place until the marginal benefits hold each asset just equal to the marginal costs. In the case of money or commodities, the marginal benefits can come from lower transaction costs to the firm. For customer's loans, the benefit may arise because of lower transaction costs to the firm's customers. In both cases, the underlying unsynchronized cash flows must induce a demand or financial liabilities and equity capital in order to finance both the fixed and current assets needed by the firm's managers.

Most treatments of economics fail to discuss liquidity analysis in a manner that allows the reader to relate the topic to the disciplines Accounting and Finance. The purpose of this article is to relate liquidity analysis to the economist's profit maximization model. It does so by explaining economic costs, examining a number of constraints that affect managerial decisions, and relating economic concepts to financial statements.

Keywords: immediate short and long run time, average cost and revenue, marginal cost and revenue, constraint and economic profit maximization, opportunity cost.

SZIVÓS ETELKA

(PhD-hallgató, PTE Doktori Iskola / egészségügyi menedzser, BKMK Kalocsai Kórháza)

A kórházi integrációs modellek szervezeti felépítésének összefüggése a hatékonyság, transzparencia és igazságosság elvével, a forrásallokáció kérdéseivel

Bevezetés: Az első körben integrálódott kórházak vizsgálata, az azóta eltelt időszak, a gyakorlat alapján, a divizionális szervezeti felépítési modell alkalmazása inkább eredményességhez, hatékonysághoz vezetne. Az integrációs elképzelés önmagában kiváló ötlet a korábbiakban meghatározott célok elérésének érdekében, melyek a Semmelweis Teroben is megfogalmazódtak. A jelenlegi formában „A nagy hal megeszi a kishalát”.

Célkitűzés: Az egészségpolitikai döntéshozók figyelmének felhívása az integrációk okozta „mellékhatásokra”, bizonyítani, hogy az alapvető irányelvek, melyeket a szakmapolitika a Semmelweis Teroben meghatározott és előírányzott a kórházak integrációja kapcsán, nem valósultak meg.

Módszer: adatok ismételt összehasonlítása az elmúlt évek alapján. Kutatás a Dél-Pesti Centrumkórházban, racionális integrációra hozva példát, bizonyítva, hogy a távolság, mint tényező, szerepet játszik az integrációk hatékonyságában: kvalitatív-quantitatív módszer, szekunder kutatás, belső adatok elemzése, retrospektív kutatás: dokumentumelemzés. Leíró statisztikai módszer: SPSS - Descriptives Statistics.

Eredmények: Az ellátási struktúrában nem történt változás, a szervezeti struktúra jelentős változáson ment keresztül. Az önállóság megszűnt. A munkafolyamatok hosszabbá váltak. Teljesítmények: ágykihasználtság, az anyaggazdálkodás területe: Just in time, keretgazdálkodás. költség hatékonyság. szervezeti struktúra: disszonancia.

Következtetések: Jelenleg a Magyarországon alkalmazott kórházi integrációk nem hatékonyak. A párhuzamos ellátások számának csökkenése nem releváns (távolság és egyéb okok miatt). Jelenleg nem beszélhetünk transzparenciáról. A hatékonyság elérése racionálisabb egy eltérő szervezeti struktúrában. Az igazságosság elve egy divizionális szervezetben inkább megvalósul. Az allokáció nem a szükségleteknek megfelelően történik. A végrehajtott integrációk lehetnek racionálisak és irracionálisak.

Kulcsszavak: integráció, hatékonyság, transzparencia

3. SZEKCIÓ: Magyar nyelvű társadalomtudományi szekció / Social Sciences **in Hungarian**

PaedDr. CSEH GIZELLA

(tanár, újságíró, idegenvezető)

"A nő(k)" és "a bor", azaz a borról és világról női szemmel

A tervezett együttes téma közös fókuszában a címben jelölt jelenség kettős, "a nő(k)" és "a bor"-tematika több szempontot felölelő bemutatása állna. Egy rövid, művelődéstörténeti szempontú kezdéstől eljutnánk a jelenség XXI. századi Közép–Kelet–Európájára/Magyarországra fókuszáló aktualitásai áttekintéséig; a teljesség igénye nélkül.

Kulcsszavak: nő, bor, borászat, művelődéstörténet, portré, könyv

DR. FATA ILDIKÓ

(főiskolai docens, Tomori Pál Főiskola)

Egy német–magyar borgasztronómiai tanulói szakszótár koncepciója és más szakterületekre és nyelvpárokra való adaptálhatósága

Előadásom középpontjában – a konferencia címéhez és a Főiskolánkon akkreditált borgasztronómiai menedzser szakirányú továbbképzéshez kapcsolódva – egy tanulói szakszótár koncepciójának felvázolása, és annak vizsgálata áll, hogy a szótárkonceptió hogyan adaptálható más szakterületi szakszótárakra és nyelvpárokra. Az elméleti bevezetőben Kriston (2013) nyomán felvázolom a hagyományos és a tanulói szakszótárak közötti koncepcióbeli különbségeket, majd a tanulói szakszótár nyelvfüggetlen definícióját kínálok (Fata, 2009). A konkrét szótárterv kapcsán bemutatom, kik alkotják a szótár célcsoportját, milyen funkciókat lát el a szakszótár, milyen primer és szekunder források szolgálhatnak a címszóállomány kiválasztásához, milyen részekből áll a szótár, milyen nyelvi, szaknyelvi és enciklopédikus információ tartozik egy-egy konkrét szócikkhez, illetve szöveges melléklethez. Bízom benne, hogy a szótárkészítés egy-egy szakaszaiban meghozott döntések transzparens bemutatása lehetővé teszi a szótárkonceptió más szakterületekre és nyelvpárokra való adaptálhatóságát.

Kulcsszavak: borgasztronómia, tanulói szakszótár, szócikk, adaptálhatóság

DR. FÓRIZS LÁSZLÓ

(Dharmagate Buddhist College & Tomori Pál College)

A táplálkozással kapcsolatos kognitív metaforák a Rigvédától a Dhammapadáig

naivèhá kīṃ canāgra āsīt |

*mṛtyúnaivédām vā tam āsīd
aśanāyāyā |*

aśanāyā hí mṛtyūḥ

„Kezdetben itt egyáltalán nem volt semmi.

A halál borította be ezt, az éhség;
mert a halál éhség.”

(Brihadáranjaka-upaniszad 1.2.1)

A szerző a táplálkozással kapcsolatos kognitív metaforákat vizsgálja elsősorban a Rigvéda, a Satapatha-bráhmana, a Brihadáranjaka- és a Cshándógja-upaniszad, valamint a Dhammapada alapján.

Kulcsszavak: kognitív nyelvészet, védikus irodalom, Páli kánon (Dhammapada)

LAKATOS ADÉL

(levéltáros-muzeológus, Kalocsai Főegyházmegyei Levéltár)

Bepillantás a 18. századi kalocsai érseki konyhába. Gasztronómiai kalandozás Patachich Ádám érseki udvarában

Patachich Ádám kalocsai érsek 1784-es hagyatéki leltára gazdag forrása a 18. századi főpapi udvarok főzési és étkezési kultúrájának. Az aprólékosan összeállított inventárium segítségével bepillantunk a kalocsai főpapi rezidencián működő érseki konyhába, cukrászatba és a kamrák rejtett világába is. Megismerhetjük a palota első emeleti díszbédülőjében álló pohárszék műves étkezésleiteit, porcelánjait, melyekkel a magas rangú vendégeknek rendezett fogadásokon terítettek. A hétköznapi étkezések számára jelentett egyszerűbb, meghittebb környezetet a rezidencia kisebbbédülője. Az érseki konyha tárgyainak számbavétele, épületen belüli elhelyezkedése a reneszánsz konyha főbb jellemvonásainak továbbéléséről tanúskodik. Azonban a változás jelei is tetten érhetőek már. A mélytányérok megjelenése a hagyatéki leltárban 18. századi újtásról tanúskodik, amikor a főétkezés már a leves elfogyasztásával kezdődött. Ezenkívül az Újvilág hírnökei is megérkeztek Kalocsára: a kávé, a csokoládé és a tea. Patachich Ádám pesti palotájában külön kávézószobában hódoltak ennek az új szenvedélynek. Az inventáriumban szereplő konyhai eszközökhöz a Kalocsai Főszékesegyházi Könyvtár Patachich érsek korából származó, életmóddal és étkezéssel foglalkozó köteteinek korabeli receptjeit rendelhetjük hozzá, hogy teljesebb legyen a gasztronómiai kirándulás.

Kulcsszavak: gasztronómia, 18. századi konyhaművészet, főzési szokások, érseki udvar étkezési kultúrája, új italok a 18. században: tea, kávé és csokoládé

4. SZEKCIÓ: Angol nyelvű társadalomtudományi szekció / Social Sciences in English

DR. ÖMÜR ÖNHON

(College Associate Professor, Tomori Pál College)

"Red Pepper" – "Pirospaprika" – Hungary vs Turkey Analysis

Turkey is the 3rd largest Red Pepper „Pirospaprika” „Capsicum Annuum L.” producer in the world. However, ancient and traditional production methods lead to poor quality that has resulted in low amount of exportation. Hungary’s success in high quality production is analysed, and in a second one, her relatively higher exportation compared to its lesser production amount is examined.

Keywords: Red Pepper, Production, Export, Hungary, Turkey

DR. MONIKA ÉVA PÁL

(College Associate Professor, Tomori Pál College)

Political Cookbook: Food, Power and Visual Representation in Hungarian Politics

In recent years, images showing eating politicians have become more common together with the revolutionary multiplication of images, especially in the social media. The article examines both the instrumental use of eating as a fundamentally private activity that may play a significant role in political mobilisation and image building, while also looks at the consumption of food as a useful metaphor mirroring power relations. The author argues that the political credo, the personality, the view, image of society may all play a role in what and how public figures eat or cook and how they create their own visual political cookbook.

Keywords: Food, power, visual representation, power relations, Hungarian politics

DR. JÚLIA SCHUCHMANN – DR. ÉVA JUDIT GAJZÁGÓ

(College Senior Lecturer / (College Associate Professor, Tomori Pál College)

Comparative Analysis of City Development Strategies in a Creative and Cultural Industrial Aspect

The Creative and Cultural Industry (CCI) and its products play a more and more significant role in the economic development of cities. The 2014-2020 programming period of the European Union has focused on the concentrated development of the CCI as these sectors contribute significantly to the development of employment and economic competitiveness.

The main goal of the presentation is to introduce and analyse and introduce the development strategies of European and Hungarian cities of a population with more than 100, 000 people in an aspect of how the CCI appears in these documents. A further goal of the paper is to compare the strategies of Western and Central-Eastern European cities, and thus indicating the possible similarities and differences in their goals. The analysis is based not only in the related Hungarian and international literature, but also on the secondary research of the published strategies of the selected cities.

Keywords: Creative and Cultural Industry (CCI), comparison, city development strategies

DR. ÉVA JUDIT GAJZÁGÓ

(College Associate Professor, Tomori Pál College)

Spreading of Cultures. How Did Korean Pop Music Spread in Hungary?

The goal of the presentation is to introduce how culture, creative and cultural industry products and services flow globally nowadays. In the first part of the presentation the presenter summarizes the theoretical models about the spreading of cultures based on the respective literature. In a second step, by a practical example – by the spreading of the Korean pop music in Hungary – she introduces the influencing factors of the global spreading of Korean culture. The practical example is based on the results of a recent research about the diffusion of K-pop and K-dramas in Hungary.

Keywords: spreading, flow, creative industry, culture, Korea, K-pop

Tomori Pál Főiskola
1223 Budapest, Művelődés utca 21-27.
www.tpfk.hu