



A YUNUS EMRE ENSTITÜSÜ BUDAPESTI TÖRÖK KULTURÁLIS KÖZPONT ÉS A JAPÁN ALAPÍTVÁNY SZERVEZÉSÉBEN

Török-japán est

2019. június 13.

YUNUS EMRE ENSTITÜSÜ BUDAPESTI TÖRÖK KULTURÁLIS KÖZPONT

Tavalyi török-japán teadélutánunk pozitív fogadtatása arra buzdít bennünket, hogy idén is szövetkezzünk török barátainkkal egy hasonlóan sikeres program reményében. Műhelytitkokat még nem oszthatunk meg, de egyvalami garantált: idén is kelleme nemzetközi kikapcsolódásban lehet része vendégeinknek, ha ellátogatnak rendezvényünkre a Yunus Emre Intézet patinás épületébe. Ízelítőként annyit elárulhatunk, hogy az est folyamán sor kerül Matsui Hitomi japán fotóművész kiállításának megnyitójára; a japán teaszertartás részleteit bemutató fényképek mellett megcsodálhatják a teaföldjeiről híres Shizuoka prefektúra látkepeit. Ezenkívül különböző török és japán kulturális programokkal is készülünk, hogy kicsik és nagyon egyaránt jól mulathassanak. Köszönetet mondunk a Yunus Emre Intézetnek szíves közreműködésükért és a csodás helyszín biztosításáért.

A JAPÁN ALAPÍTVÁNY SZERVEZÉSÉBEN, A CULINARY INSTITUTE OF EUROPE KÖZREMŰKÖDÉSÉVEL

A japán fermentálás kulturális antropológiája

2019. június 18. 18:00

CULINARY INSTITUTE OF EUROPE

„A láthatatlan erjesztőbaktériumok működését grafika segítségével láthatóvá teszem” foglalja össze tevékenységét Ogura Hiraku, „fermentáció dizájnner”. A pályáját kreatív munkák vizuális felelőseként kezdő fiatalember eredetileg hobbiból fogott bele az erjesztési kultúra tanulmányozásába, ám rajongása hamar szakmai érdeklődésbe csapott át, s mára kutatóként a fermentációs mikrobiológia szakértőjévé vált. De vajon milyen munkát is takar modernül hangzatos títulusa? Ogura Japán különböző vidékeinek erjesztőivel közösen készíti termékfejlesztéssel, illetve fermentálással kapcsolatos képeskönyveket, animációkat; emellett workshopokat is tart. Az erjesztett élelmiszerek – pl. miszo, szójaszósz – nélkülözhetetlenek a japán konyhában, mindemmel kulturális szerepük is meghatározó. Erre az alapgondolatra épül Ogura előadása, melyen bemutatja a jellegzetesen japán erjesztőbaktériumot, a kódszit; beszél továbbá a japán étkezési kultúra történelméről és jelenéről, annak környezettel való együttéléséről. Ezen túl Claude Lévi-Strauss és más jeles kulturális antropológusok elméleteit is érintve vezeti be hallgatóit a fermentálás világába.



zettel való együttéléséről. Ezen túl Claude Lévi-Strauss és más jeles kulturális antropológusok elméleteit is érintve vezeti be hallgatóit a fermentálás világába.

Információ >

Ingyenes rendezvényeinkre kérjük, feltétlenül regisztráljon honlapunkon:

R Regisztrációt kérünk a honlapon

WWW.JAPANALAPITVANY.HU

Jegyekkel, regisztrációval, valamint programleírásokkal kapcsolatban folyamatosan frissülő honlapunk **ESEMÉNYEK** rovatában tájékozódhat! A programváltozás jogát fenntartjuk.

Japán Alapítvány

1062 Budapest, Aradi u. 8–10.

Tel.: 36 1 214-0775

www.japanalapitvany.hu

Budapesti Olasz Kultúrintézet

1088 Budapest, Bródy Sándor utca 8.

Tel.: (1) 483-2040

www.iicbudapest.esteri.it

Hungexpo Budapesti Vásárközpont

1101 Budapest Albertirsai út 10.

Tel.: (1) 263-6000

hungexpo.hu

Deák 17 Gyermek és Ifjúsági Művészeti Galéria

1052 Budapest, Deák Ferenc utca 17.

Tel.: (1) 266-0482

www.deak17galeria.hu

Marczibányi Téri Művelődési Központ

1022 Budapest, Marczibányi tér 5/a.

Tel.: (1) 212-2820

www.marcti.hu

JAPANFOUNDATION



Toldi Mozi

1054 Budapest, Bajcsy-Zsilinszky út

36-38.

Tel.: (1) 472-0397

www.toldimozi.hu

Yunus Emre Enstitüsü Budapesti Török Kulturális Központ

1062 Budapest, Andrássy út 62.

Tel.: (1) 301-0034

budapeste.yee.org.tr

Culinary Institute of Europe

1061 Budapest, Paulay Ede u. 55.

Tel.: (30) 570-0696

www.culinaryinstituteofeurope.com

© photo: Alesah Villalon

Programfüzet

2019
tavasz
– nyár