

Egyetemi tanulmányok, végzettség

1992-1997 JATE BTK történelem szak, középiskolai történelem tanári egyetemi diploma

1992-1997 JATE BTK néprajz szak, kitüntetéses egyetemi diploma (Témavezető Dr. Barna Gábor, szakdolgozat címe: *A lakodalmi étrend, étkezési szokások változása Cserépfaluban a XX. század második felében.*)

1997-2000 ELTE BTK Európai Etnológia Doktori Program, PhD képzés (2005., Summa cum laude, témavezető: Prof. Kisbán Eszter DSc, disszertáció címe: *A táplálkozáskultúra változása a XX. század második felében. Cserépfalu példája.*)

Díjak, kitüntetések, ösztöndíjak

1997-2000: ELTE BTK Európai Etnológia Doktori Program, PhD hallgatói ösztöndíj (ELTE Doktori Tanács)

2009 Jankó János Díj, Magyar Néprajzi Társaság

2011-(2014)-2015 MTA Bolyai János Kutatói Ösztöndíj (Kiemelkedő minősítés). *Eltérő értékrend, változó gyakorlat. A mai táplálkozáskultúra vizsgálata Budapest, 20. kerületében*

Munkahelyek

1999-2009 ELTE Apáczai Csere János Gyakorló Gimnázium

2009-től MTA Néprajzi Kutatóintézet, tudományos munkatárs, 2012-től tudományos főmunkatárs

Munkásság

Részvétel kutatási programokban

2003-2007 OTKA (43044) *Magyar táplálkozáskultúra Európában az ezredfordulón. Néprajzi vizsgálat (három generáció, 1920-2005).* Témavezető Kisbán Eszter.

2018-2023 NKFIH K-18 128925 *A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések, lehetőségek.* Báti Anikó vezető kutató.

2019-2020. UCL Grand Challenges Small Grant Application. University College London, Research Department of Epidemiology and Public Health: *Cuisine, culture and consequences: food and diet in Eastern Europe from cultural and public health perspectives.*

2021-22. ELKH BTK NTI Örökségképzés, kulturális emlékezet, identitás – *Kortárs tradícióteremtő gyakorlatok és új hagyománykonstrukciók a helyi, regionális és nemzeti identitás építésének szolgálatában.* Témavezető: Fülemile Ágnes.

Terepmunka

1995 Terepkutatás az egyetemi gyakorlat keretében Csongrádon. Kutatási téma: az újrainduló parasztgazdaságok;

1996 Terepkutatás az egyetemi gyakorlat keretében Csólyospáloson. Kutatási téma: az újrainduló parasztgazdaságok, tanyafelmérés;

1997 Terepkutatás Cserépfaluban Huseby-Darvas Éva, University of Michigan antropológusa megbízásából Kutatási téma: női szerepek, értékek, a közösségi identitás változásai;
1995-1997 Terepkutatás Cserépfaluban egyetemi szakdolgozathoz. Kutatási téma: lakodalmi étrend, étkezési szokások változásai;
1995-2000 Terepkutatás Cserépfaluban doktori disszertációhoz. Kutatási téma: étkezési szokások változása a közelmúltban
2000. Tárgygyűjtés, terepkutatás Rózsaszentmártonban, az életmód változásai a 20. század második felében kiállítás előkészítése
2009- Táplálkozáskultúra vizsgálat egy budapesti, 20. kerületi háztömbben. Kutatási Téma: Jelen és közelmúlt táplálkozási változásai városi közegben.
2013-2014. Budapest XX. kerület. Gyermek közétkeztetés vizsgálata.
2015 Makó. Gasztro-blogger munka közben.
2016-2017. Hernádszentandrás, biokertek, fenntartható gazdálkodás
2018-tól a gyermek közétkeztetés vizsgálata az NKFIH K-18 128925 keretében 9 helyszínen.

Tudományszervező tevékenység

Konferenciaszervezés

2010 *Édes sült tészták és sütemények a kora újkortól. Szerepük és helyük az egykori és a mai falusi-városi táplálkozáskultúrában.* Magyar Néprajzi Társaság Anyagi Kultúra Szakosztály. 2013.május 26-27. Kiskunfélegyháza.

2012 *Visual Encounters with Alterity: Representing East-Central and South-Eastern Europeans in the Nineteenth Century and the First Half of the Twentieth Century.* MTA BTK Néprajztudományi Intézete. 2012. május 24-26. Budapest

2013 *Középkori elemek a mai magyar anyagi kultúrában.* Magyar Néprajzi Társaság Anyagi Kultúra Szakosztálya szervezésében. 2013. június 7. Budapest.

2013 *A böjt egykor és ma – A böjtölés vallási, gazdasági, társadalmi, táplálkozási és egészségügyi szempontjai.* Magyar Néprajzi Társaság Anyagi Kultúra Szakosztálya. 2013. nov. 20-21. Kiskunfélegyháza.

2014 *Adalékok a magyarországi vidéki zsidók anyagi kultúrájából. Történeti néprajzi konferencia egykori falusi-mezővárosi zsidó közösségekről.* Magyar Néprajzi Társaság Anyagi Kultúra Szakosztálya szervezésében. 2014. június 10. Budapest.

Oktatói tevékenység

1998-1999. I. félév az ELTE BTK Tárgyi Néprajzi Tanszék. Meghívott előadó. A magyar táplálkozáskultúra története. előadás. graduális.
1998-1999. II. félév az ELTE BTK Tárgyi Néprajzi Tanszék. Meghívott előadó. A magyar táplálkozáskultúra táji tagolódása. előadás. graduális.
1999-2000. I. félév a SZTE BTK Néprajz tanszék. Meghívott előadó. A magyar táplálkozáskultúra története. előadás. graduális.
1999-2000. II. félév a SZTE BTK Néprajz tanszék. Meghívott előadó. A magyar táplálkozáskultúra táji tagolódása előadás. graduális.

2015-2016. I. félév az ELTE BTK Tárgyi Néprajzi Tanszék. Meghívott előadó. A magyar táplálkozáskultúra története. előadás. graduális
2017-2018. I. félév. Debreceni Tudományegyetem BTK Néprajz Tanszék. Meghívott előadó
A magyar táplálkozáskultúra történeti áttekintése. előadás. postgraduális PhD kurzus
2018-2019. II. félév. Debreceni Tudományegyetem BTK Néprajz Tanszék. Néprajz Doktori Iskola. előadás. postgraduális PhD kurzus. Báti Anikó: A magyar táplálkozáskultúra közelmúltja és jelene.
2019/2020. I. ELTE Néprajztudományi Intézetében: A magyar táplálkozáskultúra múltja és jelene. előadás. graduális
2019-től SZTE BTK Történettudományi Doktori Iskola oktatója.

Legfrissebb publikációk

2021 Denes, Stefler; Daniel, Brett; Eszter, Sarkadi-Nagy; Ewa, Kopczynska; Stefan, Detchev; **Aniko, Bati**; Mircea, Scrob; Diane, Koenker; Bojan, Aleksov; Elodie, Douarin et al.: *Traditional Eastern European diet and mortality: prospective evidence from the HAPIEE study*. In: European Journal of Nutrition 60. pp. 1091-1100

2021. Ethnographia 1-4. szám szerkesztés

2021 Balogh Balázs-Fülemile Ágnes: *Történeti idő és jelenlét. Néprajzi tanulmányok Kalotaszegről*. Szerk. Báti A.-Klamár Zoltán. Életmód és tradíció 18. Sorozatszerk: Báti A.

2021 Schwarcz Gyöngyi: *Lokalitás, etnicitás, gazdaság*. Szerk: Balogné Tóth Katalin. Budapest, BTK NTI. Életmód és tradíció 19. Sorozatszerk: Báti A.

2021 Juhász Katalin – Báti Anikó: Школьное питание во время пандемии: проблемы, вызовы, ответы, решения [Iskolai közétkeztetés a pandémia idején: problémák, kihívások, válaszok, megoldások] In: IX Международный Интердисциплинарный Научно-Практический Симпозиум «Медицинская Антропология Перед Новыми Вызовами: Мир, Люди, Знания И Культуры В Эпоху Пандемии». <http://www.medanthro.ru/?p=5639>

2020 Báti Anikó: Menzareformok és szabályozások lehetőségei ma Magyarországon. In: SIC ITUR AD ASTRA: 72 pp. 25-48.

2020 Báti, Anikó: A néprajzi táplálkozáskultúra-kutatás új lehetőségei. A közétkeztetés vizsgálata In: Cseh, Fruzsina; Mészáros, Csaba; Borsos, Balázs (szerk.) Számvetés és tervezés: A néprajztudomány helyzete és jövője a 21. században. Budapest, Magyarország: L'Harmattan Kiadó, MTA BTK Néprajztudományi Intézet. 241-260.

2020 Báti Anikó – Umbrai Laura: *Népkonyhán enni Budapesten. Verziók és averziók a közétkeztetés történetéből (1860–1939)*. Ethno-Lore: A magyar tudományos akadémia néprajzi kutatóintézetének évkönyve XXXVII: p55-96.

A legfontosabb publikációk

Önálló kötet

2008 BÁTI Anikó: *Régi és új elemek a cserépfalui konyhán*. Néprajzi Értekezések 1., Budapest, Magyar Néprajzi Társaság.

2018 BÁTI Anikó: *Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról.* Budapest, BTK. Életmód és tradíció 16.

2019 BÁTI Anikó: *Ételek, ízek, emlékek. Régi és új elemek a cserépfalui konyhán.* Pdf ebook. Szerk. Borbély Sándor. Budapest, Magyar Néprajzi Társaság. 2019

Tanulmányok

2012 BÁTI Anikó: *The Role of Bread in Hungarian Nutrition.* Acta Ethnographica Hungarica 2. 253-261.

2013 BÁTI Anikó: The Return of the Wood-fired Baking Oven in Hungary. In: Lysaght Patricia (szerk.) *The Return of Traditional Food: (Lund Studies in Arts and Cultural Sciences 1).* Lund: Lund University, 2013. pp. 118-127.

2014 BÁTI Anikó: Paradicsomlevestől a fürjtojásig. A gyermekétkeztetés néprajzi vizsgálata budapesti példa nyomán. In: *Ethno-Lore: A Magyar Tudományos Akadémia Néprajzi Kutatóintézetének Évkönyve XXXI.*: pp. 201-259.

2015 BÁTI Anikó: A cooking know-how: virtual and personal transmission of skills (A Hungarian example) In: Violetta Krawczyk-Wasilewska, Patricia Lysaght (szerk.) *Food and Internet. SIEF 20th International Ethnological Food Research conference.* Lodz; Frankfurt: Peter Lang Verlag, 2015. pp. 221-230

2016 BÁTI Anikó: Nemzedékváltás a konyhában. Egy gasztro-blogger munka közben. In Mohay Tamás (szerk.): *Nemzedék, szerep, érték. Családi kapcsolatok, szokásrend, és értékváltások történeti alakulása a 20. században.* 307-316. p. Budapest: ELTE BTK Néprajzi Intézet. 2016

2016 BÁTI Anikó: Kemence, mikró, kemence. Tárgyegyüttesek változásai a konyhában. In: Pap József-Tóth Árpád(szerk.): *Vidéki élet és vidéki társadalom Magyarországon. (Rendi társadalom-polgári társadalom 28.)* Budapest, 2016. 619-634. Kiadó: Hajnal István Kör

2017 BÁTI Anikó: Organic farm: a chance for renewal. (An example from North-eastern Hungary). In: Silke Bartsch– Patricia Lysaght (eds): *Places of Food Production. Origin, Identity, Imagination.* 59-72. Fankfurt am Main: Peter Lang. 2017.

2017 BÁTI, Anikó: From Hernádszentandrás to BioSzentandrás. An Example of a Sustainable Bio-farm in Hungary. In: *Acta Ethnographica Hungarica* 62:2. 277-295.

2017 BÁTI, Anikó: Organic Farm, Organic Food. Steps Towards a Sustainable Agriculture (with Hungarian and Slovenian Examples) – An Introduction to the thematic block *Acta Ethnographica Hungarica* 62: 2. 269-275.

2017 *A. Бату:* Венгерская праздничная пища: традиции и инновации. [A. Bati: Festive foods in Hungary: tradition and innovation]. In С.А. Арутюнов – Т.А. Воронина(отв. ред.): *Праздничная и обрядовая пища народов мира.* 509-518. p. Москва: Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН. – М. : Наука. 2017. [In С.А. Арутюнов – Т.А. Воронина(ed): *Festival and Ritual Food of the People of the World.* 509-518. p. Moscow. N. N. Miklouho-Maclay Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences.]

2018 BÁTI Anikó: Past and Present in Hungarian Food Culture. In Aleksandra Drzal-Sierocka – Magdalena Tomaszewska-Bolalek (eds): Food in Central Europe. Past-Present-Memories. Gdansk: Wydawnictwo Nauowe Katedra. 17-28.p

2019 BÁTI Anikó – JUHÁSZ Katalin – ZENTAI Andrea – VARGA Anita: Szlovák hagyományrekonstrukció és örökségesítés Csömörön. In: Ethno-Lore: A Magyar Tudományos Akadémia Néprajzi Kutatóintézetének Évkönyve. XXXVI. 81-122.

2019 BÁTI Anikó: *Renewal Program for School Food in Hungary*. In: Patricia, Lysaght; Antonia, Matalas (szerk.) Tradition and nutritional science in the modern food chain., American Farm School. pp. 190-200.

2020 BÁTI Anikó – UMBRAI Laura: *Népkonyhán enni Budapesten. Verziók és averziók a közéletkeztetés történetéből (1860–1939)*. Ethno-Lore: A magyar tudományos akadémia néprajzi kutatóintézetének évkönyve XXXVII: 55-96.

2021 Denes, Stefler; Daniel, Brett; Eszter, Sarkadi-Nagy; Ewa, Kopczynska; Stefan, Detchev; Aniko, BATI; Mircea, Scrob; Diane, Koenker; Bojan, Aleksov; Elodie, Douarin et al.: *Traditional Eastern European diet and mortality: prospective evidence from the HAPIEE study*. In: European Journal of Nutrition 60. pp. 1091-1100.

Szerkesztői tevékenység:

2005 Bati Anikó-Berkes Katalin-Elter András-Nobilis Júlia (szerk): Parasztélet, kultúra, adaptáció. Budapest, Akadémiai.

2010 Bali János-Bati Anikó-Kiss Réka (szerk): Inde Aurum-Inde Vinum-Inde Salutem Paládi-Kovács Attila 70. születésnapjára. Budapest, ELTE BTK-MTA NKI.

2010 Bati Anikó-Csoma Zsigmond-Mészáros Márta (szerk.): Édes sült tészták és sütemények a kora újkortól. Szerepük és helyük az egykori és a mai táplálkozáskultúrában. Studia Caroliensia (11), 4.

2011 Belényesy Márta: Fejezetek a középkori anyagi kultúra történetéből. I. Documentatio Ethnographica. 26. szerk.: Bati Anikó, L'Harmattan-MTA Néprajzi Kutatóintézet, Budapest.

2012 Belényesy Márta: Fejezetek a középkori anyagi kultúra történetéből. II. Documentatio Ethnographica. 29. szerk.: Bati Anikó, L'Harmattan-MTA Néprajzi Kutatóintézet, Budapest

2012 Ethno-Lore. MTA BTK Néprajztudományi Intézet Évkönyve 2012. XXIX. Szerk.: Bati Anikó-Sárány Mihály

2014 Bati Anikó-Csoma Zsigmond szerk.: Középkori elemek a mai magyar anyagi kultúrában. Budapest: Agroinform Kiadó.

2017 Bati, Anikó (szerk.) Acta Ethnographica 2017/2 vol. 62. A tematikus blokkhoz vendégszerkesztő: Anikó Bati A tematikus blokk címe: Organic Farm, Organic Food Steps Towards a Sustainable Agriculture (with Hungarian and Slovenian Examples) 267-388. p.

2013-2021. Ethnographia szerkesztője

2013-tól az Életmód és tradíció intézeti kiadvány sorozatszerkesztője:

2013 Paládi-Kovács Attila: *Munkák, emberek, hiedelmek a Bódva mentén.* Életmód és Tradíció 11. Szerk: Báti A. Budapest: MTA BTK.

2014 Szilágyi Miklós: *Zsákmányolók és Zsákmányaik. Történeti néprajzi dolgozatok a vadászatról, vadfogásról és a természethasznosítás egyéb formáiról.* Szerk: Báti A. Budapest: MTA Bölcsészettudományi Intézet. Életmód és Tradíció 12.

2014 Cseh Fruzsina: *A kerékgyártó mesterség múltja Magyarországon.* Szerk: Báti A. Budapest: MTA Bölcsészettudományi Intézet. Életmód és Tradíció 13.

2015 Karácsony-Molnár Erika: *Dúsgazdagolás. Egy székellyföldi farsangi dramatikus játék.* Szerk: Báti A. Budapest: MTA BTK Néprajztudományi Intézet. Életmód és tradíció 14.

2016 Mód László: *Ártéri szőlőskertek az Alsó Tisza-mentén.* Szerk: Báti A. Budapest: MTA BTK Néprajztudományi Intézet. Életmód és tradíció 15.

2018 Báti Anikó: *Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról.* Szerk: Cseh Fruzsina. Budapest, BTK Néprajztudományi Intézet. Életmód és tradíció 16.

2015 Muskovics Andrea Anna: *Buda-vidék prэшáz- és pincekultúrája. Építészeti és társadalomnéprajzi megközelítés (XIX–XX. század).* Szerk: Babai Dániel. Budapest, BTK NTI. Életmód és Tradíció 17.

2021 Balogh Balázs-Fülemile Ágnes: *Történeti idő és jelenlét. Néprajzi tanulmányok Kalotaszegről.* Szerk. Báti A.-Klamár Zoltán. Életmód és tradíció 18.

2021 Schwarcz Gyöngyi: *Lokalitás, etnicitás, gazdaság.* Szerk: Balogné Tóth Katalin. Budapest, BTK NTI. Életmód és tradíció 19.

Egyéb tudományos értékű közlemények

Kiállítás

2000 Rózsaszentmárton: tájház, állandó kiállítás rendezése

2019 Kiállítás a kiállításban. Rózsaszentmárton

Fontosabb konferencia-előadások, prezentációk

2010 *Sütemények: megújuló receptek. Édes sült tészta és sütemények a kora újkortól. Szerepük és helyük az egykori és a mai falusi-városi táplálkozáskultúrában.* Magyar Néprajzi Társaság és a Kiskun Múzeum, 2010. május 26-27. Kiskunfélegyháza.

2012 *The return of the wood-fired baking oven.* SIEF 19th International Ethnological Food Research Conference. Lund, Svédország, 2012. aug. 15-18. The Return of Traditional Food.

2013. június 5-9. Varsó, Lengyelország. University of Warsaw, Department of Ethnology and Cultural Anthropology által szervezett 3. Annual Health in Transition. Challenges Of 21st Century: Past, Present And Future Of Medicine And Health Care In Post-Socialist World(s) című nemzetközi konferencián, melyen témámban előadást is tartottam. Az előadás címe: 'Healthy' and 'Unhealthy' food culture in contemporary Budapest (Hungary).

- 2013 *Ételmegvonás: böjt, diéta, evészavar*. In: Hajnal István Kör – Társadalomtörténeti Egyesület konferenciája: A test a társadalomban. Sümeg, 2013. augusztus 22–24.
- 2014 *A cooking know-how: virtual and personal transmission of skills (A Hungarian example)* In: SIEF 20th International Ethnological Food Research conference. Food and Internet. Lodz, Lengyelország, 2014.09.02-2014.09.06
- 2015 *Nemzedékváltás a konyhában. Esettanulmány egy gasztro-blogger példáján*. In: Családi kapcsolatok szokásrendszere konferencia. ELTE Néprajzi Intézet, Budapest.
- 2015 *Traditional Food as Symbol of the Past in Modern Hungarian Food Culture*. In: The Social Meaning of Food. Budapest, 2015. június 16-17. MTA Szociológiai Intézet
- 2016 *Organic Farm: A Chance for Renewal. (An Example from North-Eastern Hungary)*. SIEF 21st Ethnological Food Conference. Place of Food Production. Origin, Identity, Imagination. 2016. aug 31-szept. 2. Heidelberg, Németország.
- 2018 Egy hagyományos munkáskerület, pesterzsébeti társasházi konyhák. A konferencia címe: A munkáskultúra és az ipari táj átalakulása a rendszerváltás utáni Kelet-Közép-Európában. Helyszín: Eger. Időpont: 2018. szept. 20-21
- 2018 BÁTI Anikó: A renewal program for school food (Budapest, Hungary). In Patricia Lysaght– Antonia Matalas: Tradition and nutritional science in the modern food chain. 11-12. A konferencia címe: SIEF 22nd International Ethnological Food Research Conference. Tradition and nutritional science in the modern food chain. Helyszín: Kalamata, Görögország. 2018. szept. 26-29.
- 2020 BÁTI Anikó: *The impact of school meals on food culture and health in Hungary*. In: Az Orosz Orvosantropológiai Társaság online konferenciáján: VIII. симпозиума Ассоциации медицинских антропологов «МЕДИЦИНСКАЯ АНТРОПОЛОГИЯ НА ПОРОГЕ ТРЕТЬЕГО ДЕСЯТИЛЕТИЯ XXI ВЕКА: ОСНОВНЫЕ ИТОГИ, НОВЫЕ ИДЕИ И ПЕРСПЕКТИВЫ. Moszkva, 2020. 10. 15-17. online
- 2021 Juhász Katalin – Bati Anikó: Школьное питание во время пандемии: проблемы, вызовы, ответы, решения [Iskolai közétkeztetés a pandémia idején: problémák, kihívások, válaszok, megoldások] In: IX МЕЖДУНАРОДНЫЙ ИНТЕРДИСЦИПЛИНАРНЫЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ СИМПОЗИУМ «МЕДИЦИНСКАЯ АНТРОПОЛОГИЯ ПЕРЕД НОВЫМИ ВЫЗОВАМИ: МИР, ЛЮДИ, ЗНАНИЯ И КУЛЬТУРЫ В ЭПОХУ ПАНДЕМИИ. Moszkva, Oroszország, 2021. 10. 17-19. online

Társadalmi tevékenység

Szervezeti tagságok, tisztségek

2018-tól SIEF tag

1997-től Magyar Néprajzi Társaság tagja.

2011-től MTA Köztestület tagja

2009-2015. Magyar Néprajzi Társaság Anyagi Kultúra Szakosztály titkára

2015-től, 3. ciklusban Magyar Néprajzi Társaság Elnökségében titkár

2015-től Hajnal István Kör – Társadalomtörténeti Egyesület tagság.