

Báti Anikó PhD

Tudományos főmunkatárs

BTK NTI

Publikációk: <https://m2.mtmt.hu/gui2/?type=authors&mode=browse&sel=authors10017868>

### **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.)

2005 PhD

### **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

2023 Rózsaszentmártonért községért díj a Heves megyei Rózsaszentmárton község Önkormányzatától.

### **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.

2018-2024 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 tradíció-teremtő gyakorlatok és új hagyománykonstrukciók a helyi, regionális és nemzeti identitás építésének szolgálatában. Témavezető: Fülemile Ágnes.

2022-2026 Örökségkonstrukciók kortárs közösségi színtereken – Identitás, emlékezet, reprezentáció (NKFI K\_22 142797, NKFI K\_22 143295)

### **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, Univesity of Michigen 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.  
2022-től Csömör táplálkozáskultúrája egykor és ma, food heritage

### **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.  
2022 A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Budapest, HTK, 2022. június 21-22.

#### **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. Bati: A magyar táplálkozáskultúra közelmúltja és jelene.

2019/2020. I. ELTE Néprajztudományi Intézet. Báti: A magyar táplálkozáskultúra múltja és jelene. előadás. graduális  
2019-től SZTE BTK Történettudományi Doktori Iskola oktatója.  
2022-23. I. félév MOME Kerámia tervező szak. Báti: A magyar táplálkozáskultúra fogalmai és fordulópontjai, graduális képzés.  
2023/24. I. félév Báti: Kemence egykor, mikró, kemence ma. In. MOME Tárgyalkotó MA, Analitikus elemzés tanegység.  
2023/24. I. félév Báti: A közétkeztetés vizsgálatának néprajzi vonatkozásai. Meghívott előadó. SOTE Egészségtudományi Kar, Dietetikai és Táplálkozástudományi Tanszék.

### **Legfrissebb publikációk**

2023 Báti: Opportunities for Interdisciplinary Research on School Catering. In: ACTA ETHNOGRAPHICA HUNGARICA (1216-9803 1588-2586): 33 p. (2023)  
2023: Báti Anikó–Umbrai Laura: Eating in Budapest's Soup Kitchens. Versions and Aversions from the History of Public Catering (1860–1918). In: ACTA ETHNOGRAPHICA HUNGARICA (1216-9803 1588-2586): 22 p. (2023)  
2023: Báti: School Meals on the Menu. In: ACTA ETHNOGRAPHICA HUNGARICA (1216-9803 1588-2586): (2023)  
2023: Báti (szerk.): Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága Budapest: HUN-REN Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet. (Néprajztudományi Könyvtár 2.); DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7>  
2023 Báti: Az iskolai gyermekétkeztetés interdiszciplináris kutatásának lehetőségei. In: Báti (szerk.): Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága Budapest: HUN-REN Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet, pp 83-123. DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-04>  
2023 Báti: Ételek, hagyományok, örökségesítés. In: Ament-Kovács Bence–Eitler Ágnes (szerk.): Örökségképzés, kulturális emlékezet, identitás, Budapest: HUN-REN Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet, pp 375-402. DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-071-0-08>

### **A legfontosabb publikációk**

#### **Önálló kötet**

2008 Báti: Régi és új elemek a cserépfalui konyhán. Néprajzi Értekezések 1., Budapest, Magyar Néprajzi Társaság.  
2018 Báti: Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról. Budapest, BTK. Életmód és tradíció 16.  
2019 Báti: Ételek, ízek, emlékek. Régi és új elemek a cserépfalui konyhán. Pdf ebook. Szerk. Borbély Sándor. Budapest, Magyar Néprajzi Társaság. 2019

#### **Tanulmányok**

2012 Báti: The Role of Bread in Hungarian Nutrition. Acta Ethnographica Hungarica 2. 253-261.  
2013 Báti: 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: Paradicsomlevestől a fűrjtojásig. A gyermekétkeztetés néprajzi vizsgálata budapesti példa nyomán. In: Ethno-Lore: A Magyar Tudományos Akadémia Néprajzi Kutatóintézetének Évkönyve XXXI.: pp. 201-259.  
2015 Báti: 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: 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 Báti: 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: 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. Frankfurt am Main: Peter Lang. 2017.
- 2017 Báti: From Hernádszentandrás to BioSzentandrás. An Example of a Sustainable Bio-farm in Hungary. In: Acta Ethnographica Hungarica 62:2. 277-295.
- 2017 Báti: 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.
- 2018 Báti: 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.
- 2019 Báti – Juhász– Zentai – Varga: Szlovák hagyományrekonstrukció és örökségesítés Csömörön. In: Ethno-Lore: A Magyar Tudományos Akadémia Néprajzi Kutatóintézetének Évkönyve. XXXVI. 81-122.
- 2019 Báti: 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: Menzareformok és szabályozások lehetőségei ma Magyarországon. In: SIC ITUR AD ASTRA: 72 pp. 25-48.
- 2020 Báti: A néprajzi táplálkozástudomány-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 – Umbrai: Népkonyhán enni Budapesten. Verziók és averziók a közétkeztetés 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
- 2022 Báti: New Opportunities for Ethnographic Research on Food Culture. In: Borsos, Balázs; Cseh, Fruzsina; Mészáros, Csaba (szerk.) Reckoning and Framing : Current Status and Future Prospects of Hungarian Ethnography in the 21st Century, Münster, Németország, New York, Amerikai Egyesült Államok : Waxmann Verlag GmbH (2022) 329-343.
- 2023 Báti: Opportunities for Interdisciplinary Research on School Catering. In: ACTA ETHNOGRAPHICA HUNGARICA (1216-9803 1588-2586): 33 p. (2023)
- 2023: Báti Anikó–Umbrai Laura: Eating in Budapest's Soup Kitchens. Versions and Aversions from the History of Public Catering (1860–1918). In: ACTA ETHNOGRAPHICA HUNGARICA (1216-9803 1588-2586): 22 p. (2023)
- 2023: Báti: School Meals on the Menu. In: ACTA ETHNOGRAPHICA HUNGARICA (1216-9803 1588-2586): (2023)
- 2023: Báti (szerk.): Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága Budapest: HUN-REN Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet.

(Néprajztudományi Könyvtár 2.); DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7>  
2023 Báti: Az iskolai gyermekétkeztetés interdiszciplináris kutatásának lehetőségei. In: Báti (szerk.): Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága Budapest: HUN-REN Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet, pp 83-123. DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-04>  
2023 Báti: Ételek, hagyományok, örökségesítés. In: Ament-Kovács Bence–Eitler Ágnes (szerk.): Örökségképzés, kulturális emlékezet, identitás, Budapest: HUN-REN Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet, pp 375-402. DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-071-0-08>

### **Szerkesztői tevékenység:**

2005 Báti Anikó-Berkes Katalin-Elter András-Nobilis Júlia (szerk.): Parasztélet, kultúra, adaptáció. Budapest, Akadémiai.  
2010 Bali János-Báti Anikó-Kiss Réka (szerk.): Inde Aurum-Inde Vinum-Inde Salutem Paládi-Kovács Attila 70. születésnapjára. Budapest, ELTE BTK-MTA NKI.  
2010 Báti 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.: Báti Anikó, L'Harmattan-MTA Néprajzi Kutatóintézet, Budapest.  
2012 Belényesy Márta: Fejezetek a középkori anyagi kultúra történetéből. II. Documentatio Ethnographica. 29. szerk.: Báti Anikó, L'Harmattan-MTA Néprajzi Kutatóintézet, Budapest  
2012 Ethno-Lore. MTA BTK Néprajztudományi Intézet Évkönyve 2012. XXIX. Szerk.: Báti Anikó-Sárkány Mihály  
2014 Báti Anikó–Csoma Zsigmond szerk.: Középkori elemek a mai magyar anyagi kultúrában. Budapest: Agroiinform Kiadó.  
2017 Báti, Anikó (szerk.) Acta Ethnographica 2017/2 vol. 62. A tematikus blokkhoz vendégszerkesztő: Anikó Báti A tematikus blokk címe: Organic Farm, Organic Food Steps Towards a Sustainable Agriculture (with Hungarian and Slovenian Examples) 267-388.  
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 székelyföldi 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 Kalotaszegen: fejezetek a társadalom, tájszerkezet és identitás változásairól. Szerk. Báti A.-Klamár Zoltán. Életmód és tradíció 18.

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

2023 Báti Anikó (szerk.): Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága, Budapest: HUN-REN Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet.

2023 Acta Ethnographica Hungarica 68. /1. vendégszerkesztő, Tematikus szám.

### **Egyéb tudományos értékű közlemények**

#### **Kiállítás**

2000 Rózsaszentmárton: tájház, állandó kiállítás rendezése

2019 Kiállítás a kiállításban. Rózsaszentmárton

2023 Menzán innen – menzán túl. Titkok, tények, távlatok a közétkeztetésről. BTK NTI és a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum közös kiállítása.

#### **Fontosabb konferencia-előadások, prezentációk**

2010 Báti: Sütemények: megújuló receptek. Édes sült tészták 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 Báti: 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. Báti: 'Healthy' and 'Unhealthy' food culture in contemporary Budapest (Hungary). Varsó, Lengyelország. 2013. június 5-9. University of Warsaw, Department of Ethnology and Cultural Anthropology 3. Annual Health in Transition. Challenges Of 21st Century: Past, Present And Future Of Medicine And Health Care In Post-Socialist World(s).

2013 Báti: Ételmegvonás: böjt, diéta, evészavar. In: Hajnal István Kör – Társadalomtörténeti Egyesület konferenciája: A test a társadalomban. Sümeg, 2013. augusztus 22–24.

2014 Báti: 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 Báti: Nemzedékváltás a konyhában. Esettanulmány egy gasztro-blogger példáján. In: Családi kapcsolatok szokásrendszere konferencia. ELTE Néprajzi Intézet, Budapest.

2015 Báti: 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 Báti: 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 Báti: 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: A renewal program for school food (Budapest, Hungary). SIEF 22nd International Ethnological Food Research Conference. Tradition and nutritional science in the modern food chain. Kalamata, Görögország. 2018. szept. 26-29.

2020 Báti: 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. Moskva, 2020. 10. 15-17. online

2021 Juhász – Báti: 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. Moskva, Oroszország, 2021. 10. 17-19. online

2022 Báti: A közétkeztetésről néprajzos szemmel. Az NKFIH kutatás kérdései és válaszai. A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Budapest, HTK, 2022. június 21-22.

2022 Báti: The role of school food in Hungarian food culture. Conference on School Meals. Western Norway University of Applied Sciences, Food and Meals in Kidergarden and School Research Group (Norvégia, Bergen, 2022. június 9-11.),

2022 Báti: How can be school food tasty, healthy, popular, attractive and exemplary? A case study in Budapest (Hungary).SIEF Food Research Group: Food, People and the City. Comparative perspectives, MAS Museum, Antwerp, Belgium, 2022. szeptember 22-24.)

2022 Báti: Sustainability and public catering. CHARMEU nemzetközi mesterképzés mobilitási hét, Budapest, OGYÉI.

2022 Báti: A gyermek közétkeztetés interdiszciplináris vizsgálata. Egy budapesti példa. Magyar Táplálkozástudományi Társaság Vándorgyűlése, Szeged, 2022. október 20-22.

2022 Báti: Gyümölcsfogyasztás a mai iskolás korú gyermek körében. A menza vizsgálat tanulságai. Magyar Néprajzi Társaság Anyagi Kultúra Szakosztály által rendezett Csoma Zsigmond emlékülés

2022 Báti Anikó–Juhász Katalin: Étrendszer-elemek az örökségmegőrzés, örökségképzés és az önreprezentáció gyakorlataiban. A BTK NTI keretében futó ELKH SA-35/2021 Örökségképzés, kulturális emlékezet, identitás című kutatási projekt keretében megrendezett konferencia.

2023 Báti: A néprajzi fókuszú menza-kutatás tanulságai. In ELTE BTK Néprajzi Intézet – Magyar Néprajzi Társaság: Új utak a táplálkozás néprajzi jelenkutatásban. 2023. 05. 19.

2023 Báti: Az alföldi konyha öröksége. In: Tájékonferencia Petőfi 200. Szabadka, 09. 28-30.

2023 Báti: A néprajzi táplálkozástudomány-kutatás. Fókuszban az étkezés. In. magyar Táplálkozástudományi Társaság Vándorgyűlése, Győr, 2023. 10. 5-7.

2023 Báti: Hús fogyasztás, húskételek a 19-20. századi európai táplálkozástudomány-kultúrában. In: A Liebig kártyák öröksége nyomában: gasztronómiai és kulturális memento a Bella-Epoque tudományos ismeretterjesztő sorozatáról. Budapesti Gazdasági Egyetem, Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar, 2023. 11. 07.

2023 Báti: A budapesti gyermek-közétkeztetés egykor és ma. In Magyar Tudomány Ünnepe, 2023. 11. 14. Budapest 150.

2023 Báti: The Role of Hungarian School Canteens in Food Crisis. In SIEF 16th Congress, Living Uncertainty, Brno, 2023. 06. 7-11.

2023 Báti: A közétkeztetés mint lehetséges válasz a környezeti kihívásokra. In Hajnak I. Kör. Környezet és társadalom. Jászberény, 2023. 08. 24-26.

### **Társadalmi tevékenység**

Szervezeti tagságok, tisztségek

1997-től Magyar Néprajzi Társaság tagja

2011-től MTA Köztestület tagja

2009-2015. Magyar Néprajzi Társaság Anyagi Kultúra Szakosztály titkára

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

2015-től Hajnal István Kör – Társadalomtörténeti Egyesület tagja

2018-tól SIEF tag

2022-től Magyar Táplálkozástudományi Társaság tagja

2023-tól a Fővárosi Élelmezésügyi Kerekasztal tagja

2023-tól MTA Néprajztudományi Bizottság tagja