

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 fokozat

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 (ELTE HTK Néprajztudományi Kutatóintézet 2025. 08-tól)

2025– ELTE BTK Néprajzi Intézet

Munkásság

Társadalmi tevékenység

Szervezeti tagságok, tisztségek

1997-től Magyar Néprajzi Társaság tagja

2011-től MTA Köztisztület 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

2022-től az SZTE Történettudományi Doktori Iskola tagja

2023-tól a Fővárosi Élelmezésügyi Kerekasztal tagja

2023-tól MTA Néprajztudományi Bizottság tagja, titkára

2025-től ELTE történettudományi Doktori Iskola, Európai Etnológia Doktori Program tagja

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 tradícióteremtő 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)

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 bőjt egykor és ma – A bőjtölés 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.

2024 SIEF 24th International Ethnological Food Research Conference. Living Habits, Revitalized Foodways and the Concept of Tradition and Food Heritage. HUN-REN BTK Néprajzi Intézet-Néprajzi Múzeum, Budapest, 2024. szept. 18-20.

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. 1. 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: 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
- 2024/2025. I. ELTE BTK Néprajztudományi Intézet. Báti: A magyar táplálkozáskultúra múltja és jelene. előadás. graduális
- 2025- ELTE BTK Néprajztudományi Intézet oktatója.

Legfrissebb publikációk

- 2025 Varga-Nagy Veronika–Bakacs, Márta–Báti, Anikó– Geriner Erika–Ilés Éva–Mihálydy, Kinga–Varga Anita–Zentai Andrea: A Gyermekek-közétkeztetés komplex vizsgálata néprajztudományi és táplálkozástudományi szemmel I. Új Diéta: A Magyar Dietetikusok Lapja (2001-) 34: 2. 22-26.
- 2025 Báti Anikó: The role of public catering in Budapest (Hungary) FOOD CULTURE & SOCIETY (1552-8014 1751-7443): online pp 1-17.
- 2025 Báti Anikó: Food as Messenger: On the Example of Slovak Cuisine in Hungary In: Báti Anikó – Patricia Lysaght eds: Living Eating Habits, Revitalized Foodways And The Concepts Of Tradition And Food Heritage Budapest: ELTE HTK Néprajztudományi Intézet, Néprajzi Múzeum, pp 353-366.

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 értékvtársok történeti alakulása a 20. században. 307-316. p. Budapest: ELTE BTK Néprajzi Intézet.
- 2016 Báti: *Kemence, mikró, kemence. Tárgygyűttesek 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. Fankfurt am Main: Peter Lang.

- 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.
- 2017 *А. Бати: Венгерская праздничная пища: традиции и инновации.* [A. Báti: Festive foods in Hungary: tradition and innovation]. In С.А. Арутюнов – Т.А. Воронина(отв. ред.): Праздничная и обрядовая пища народов мира. 509-518. р. 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. р. Moscow. N. N. Miklouho-Maclay Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences.]
- 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 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 – 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
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: Lokalitas, 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>
- 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.
- 2024 Báti: A gyermek-közétkeztetés szerepe a táplálkozáskultúrában. Pesterzsébeti példa. In: Dalos Anna–Báti Anikó (szerk.): *Budapest 150. Tanulmányok a főváros születésének évfordulójára*. Budapest, Gondolat Kiadó. 181–189.
- 2024 Báti: Traditional Food as Cultural Heritage in Hungary. *Acta Ethnographica Hungarica* 68: 2. 481–498.
- 2024 Dalos Anna – Báti, Anikó (szerk.): Budapest 150.: Tanulmányok a főváros születésének évfordulójára. Budapest, Gondolat Kiadó.
- 2024 Varga-Nagy Veronika–Bakacs Márta–Báti Anikó–Greiner Erika–Illés Éva–Mihálydy Kinga Lucia–Nickel Vira Réka–Varga Anita–Zentai, Andrea: A gyermek-közétkeztetés komplex képének vizsgálata néprajztudományi és táplálkozástudományi szemmel II. Új Diéta: A Magyar Dietetikusok Lapja (2001-) XXXIII. 30–34.
- 2024 Varga-Nagy Veronika–Bakacs, Márta–Báti, Anikó– Geriner Erika–Illés Éva–Mihálydy, Kinga–Varga Anita–Zentai Andrea: A Gyermek-közétkeztetés komplex vizsgálata néprajztudományi és táplálkozástudományi szemmel I. Új Diéta: A Magyar Dietetikusok Lapja (2001-) 33: 2. 17–21.

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: Agroinform 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 vadásatról, 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 székelőföldi 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 prérház- 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: 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.
- 2024 Dalos Anna – Báti, Anikó (szerk.): Budapest 150.: Tanulmányok a főváros születésének évfordulójára. Budapest, Gondolat Kiadó.
- 2025 Eitler Ágnes: Színre vitt népi kultúra. A lokalitás szervezésének kortárs modellje Életmód és Tradíció 20. Szerk: Báti Anikó, Budapest
- 2025 Báti Anikó – Patricia Lysaght: Living Eating Habits, Revitalized Foodways And The Concepts Of Tradition And Food Heritage. Budapest: ELTE HTK Néprajztudományi Intézet, Néprajzi Múzeum

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. Moszkva, 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. Moszkva, 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 Kindergarten 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: *Ételrendszer-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 táplálkozáskultúra-kutatás. Fókuszban az étkezés. In. magyar Táplálkozástudományi Társaság Vándorgyűlése, Győr, 2023. 10. 5-7.

2023 Báti: Hús fogyasztás, húskételek a 19-20. századi európai táplálkozáskultúrában. 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.

2024 Báti: Food as a messenger. Slovac cuisine in Hungary. SIEF 24th International Ethnological Food Research Conference. Living Habits, Revitalized Foodways and the Concept of Tradition and Food Heritage. HUN-REN BTK Néprajzi Intézet-Néprajzi Múzeum, Budapest, 2024. szept. 18-20.

2024 Báti: A cukorfogyasztás története. TÉT Platform konferencia, Budapest, 2024. okt. 2.

2024 Báti Anikó-Tóth Helga: Terítéken a menza. 16. Országos Múzeumpedagógiai Konferencián tartott előadás. Miskolc, 2024. nov. 4.

2024 Báti: A menza volt, van, lesz. Közétkeztetési Szakácsversenyhez kapcsolódó kerekasztal plenáris előadás. 2024. 03. 05. Budapest, Hungexpo.

2024 Báti: Élő hagyományok, örökségésítés: a food heritage és a turizmus kapcsolata. BGE KVIK Nemzetközi Látogatógazdaság konferencia. Gasztronómia és turizmus. Budapest, 2024. ápr. 11.

2024 Báti: Az interdiszciplináris kutatásról. Élelmézésvezetők Országos Szervezete konferenciája, Baja, 2024. ápr. 17.

2024 Báti: A gyermek közétkeztetés néprajz vizsgálata. Alumni-Uni Szeged Tudásműhely, Szegedi Tudományegyetem, Szeged, 2024. ápr. 24.

2024 Báti: Az interdiszciplináris kutatásról. Élelmézésvezetők Országos Szervezete konferenciája, Szigetszentmiklós, 2024. máj. 21.

2024 Báti: A fenntartható és egészséges táplálkozásról. MTA Alumni Program keretében Kempelen Farkas Gimnázium, Budapest, 2024. jún. 20.

2025 Báti Anikó: A gyermek-közétkeztetés szerepe a táplálkozáskultúrában. Országos Jelenkor-történeti Konferencia (OJTK2025) Pécs, 2025.szept.4-6.

2025 Báti: School Catering and Sustainability. In: Technische Universität Berlin – Zurich University Applied Sciences. International Alumni workshop "Sustainable Food Cultures" 2025. július 6-12-én, Wädenswil, Svájcban.