

live

בפייסבוק  
ובאתר המכון

שמים הכול  
על השולחן:

המטבח הפלסטיני והישראלי  
על קרש החיתוך

סדרת מפגשים על אוכל ופוליטיקה

מפגש חמישי (באנגלית)

# בחזרה לשורשים? לקטות, זני מורשת ואוכל אורגני

שלישי

4.8.20

19:00

החזרה אל

האוכל הטבעי, האורגני

או ה"בלדי" היא מגמה גלובלית

הקשורה בסוגיות של מקומיות, קיימות

והתנגדות לתעשיות מזון מזהמות. בארץ המריבה, "החזרה

אל הטבע" מורשת בשאלות תרבותיות ופוליטיות, בהן שאלות

הקשורות לגבולות טריטוריאליים ולתביעת בעלות על המקום. היכן

ממוקם העניין בלקטות בטווח שבין ההגנה על הטבע ובין שימור המסורת? כיצד

תחום האוכל, תעשיית המסעדות וענף החקלאות מתמודדים עם שאלות אתיות

וחוקיות הנוגעות לזרעי מורשת ולמזון בר קיימא?

בהשתתפות:

לנא חאסקיה | חקלאית ומחנכת ילדים

ד"ר אורי מאיר צ'יזיק | היסטוריון של הרפואה והתזונה

ד"ר רפי גרוסגליק | אוניברסיטת קליפורניה, דיוויס

ד"ר נאסר אבו-פרחה | מנכ"ל Caanaan Fair Trade

מנחים: פרופ' דניאל מונטרסקו | האוניברסיטה המרכז אירופאית, בודפשט  
יאיר יוספי | שף ובעלים, ברוט, תל אביב

Fifth

Session

A Return  
to Roots?

## A Return to Roots?

Foraging, Heirloom Varieties,  
and Organic Food

The return to natural, organic, or indigenous food is part of a trending global movement that values the local and sustainable in contrast to polluting food industries. In the land of contention, the "return to nature" is rooted in social and political issues of territorial borders and claims to ownership. Where is the growing interest in foraging situated between the protection of nature and the preservation of tradition? How do gastronomy, the restaurant industry, and the agricultural sector contend with ethical and legal questions related to heritage and sustainability?

Participants:

Lana Khaskia | Farmer and educator

Dr. Uri Mayer-Chissick | Historian of food and nutrition

Dr. Rafi Groszlik | University of California, Davis

Dr. Nasser Abufarha | Director, Canaan Fair Trade

Moderators: Prof. Daniel Monterescu | Central European University, Budapest  
Yair Yosefi | Chef and owner, Brut, Tel Aviv

اللقاء الخامس

العودة إلى  
الجذور؟

## العودة إلى الجذور؟

التلقيط، أصناف الإرث، والطعام العضوي

العودة إلى الغذاء الطبيعي أو العضوي أو "البلدي" هي توجه عالمي يتعلق بقضايا الهوية الأصلانية، بالاستدامة ومقاومة الصناعات الغذائية المسببة للتلوث في بلاد البرتقال الحزين "العودة إلى الطبيعة" متجذرة في قضايا ثقافية وسياسية. بما في ذلك أسئلة متعلقة بالحدود والمطالبة بالحق في الملكية. ما هو سبب الاهتمام بالتلقيط ما بين حماية الطبيعة وحفظ الموروث؟ كيف تتعامل الصناعات الغذائية، والمطاعم والزراعة مع المسائل الأخلاقية والقانونية المتعلقة ببذور الإرث والغذاء المستدام؟

بمشاركة:

لنا خاسكية | مزارعة ومربية أطفال

د. أوري مئير تشيזיק | مؤرخ طب وتغذية

د. رافي جروسجليك | جامعة كاليفورنيا، ديفيس

د. ناصر أبو فرحة | مدير شركة كنعان للتجارة العادلة

يُدير الجلسة: دانيال مونترسكو | جامعة أوروبا الوسطى، بودابست

يائير يوسف | شيف صاحب مطعم وبار النبيذ "بروط" تل أبيب



השידור החי  
ילווה בכתוביות בעברית  
בהמשך יעלה תרגום לערבית

יראףו הבֵּת המֵבֵּשֶׁר נֶסֶם המֵחַדֵּתָה עֲלֵי השֵׁשֶׁת  
בֵּלְעֵבְרִית. וְלֵאחֲרָיָה סֵתִיבֵר תִּרְגָּמָה עֲלֵי העֵרֵבִית

#מחשבה\_בשידור\_ישיר