

BÁTI Anikó PhD

senior research fellow

Research Centre for Humanities, Institute of Ethnology

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

Scientific degree: PhD, 2005.

Fields of interest: contemporary food culture in Hungary, school food

Education, Degree

1992–1997 Historical Studies, M.A., József Attila University, Faculty of Humanities, Department of History, Szeged

1992–1997 Folkloristics and European Ethnology, M.A., József Attila University, Faculty of Humanities, Department of Ethnography and Cultural Anthropology, Szeged

1997–2000 European Ethnology Doctoral School, Eötvös Loránd University, Budapest

2005 PhD (Ethnography and Cultural Anthropology)

Awards, Honours

2009 “Jankó János” Award of the Hungarian Ethnographical Society

2023 „Award for the village of Rózsaszentmárton” from the Municipality of Rózsaszentmárton, Heves County.

Grants

1997–2000 State grant for PhD studies

2011-2014. Hungarian Academy of Sciences Bolyai János Grant

Employment

1999-2009 Apáczai Csere János Grammar School of Eötvös Loránd University

2009–2011 Institute of Ethnology of the Hungarian Academy of Sciences

2012– Institute of Ethnology, Research Centre for the Humanities, Hungarian Academy of Sciences.

Career

Research Activities

2003-2007 OTKA (43044) Magyar táplálkozáskultúra Európában az ezredfordulón. [Hungarian Foodculture in Europe]

2018-2024 NKFIH K-18 128925 A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések, lehetőségek. Bati Anikó vezető kutató. [The Social Embeddedness of the Public Catering of Children. Issues and Opportunities.]

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: Fülemlé Ágnes. [Heritagion, cultural memory, identity - Contemporary tradition-creating practices and new tradition constructions in the service of building local, regional and national identity

2022-2026 Örökségkonstrukciók kortárs közösségi színtereken – Identitás, emlékezet, reprezentáció (NKFI K_22 142797, NKFI K_22 143295)

Field Experience

1995 Csongrád, Renewed agrarian entrepreneurs
1996 Csólyospálos, Renewed agrarian entrepreneurs, assessment of the farms
1997 Cserépfalu, Gender and identity studies
1995-1997 Cserépfalu, wedding dietary and eating habits in the second part of the 20th century
1995-2000 Cserépfalu, dietary and eating habits on weekdays and celebrations in the second part of the 20th century
2000 Rózsaszentmárton, organisation of a permanent exhibition about local history
2009- Budapest, Contemporary food culture dietary and eating habits in Budapest
2018- School food and eating habits in Hungary
2022-től Csömör táplálkozáskultúrája egykor és ma, food heritage
Service Activities
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.

Teaching Activities

1998-1999 I. Eötvös Loránd University, Budapest, Faculty of Humanities, Department of Ethnography.
1998-1999 II. Eötvös Loránd University, Budapest, Faculty of Humanities, Department of Ethnography.
1999-2000 II. József Attila University, Faculty of Humanities, Department of Ethnography and Cultural Anthropology , Szeged.
1999-2000. II. Szeged Univ. Faculty of Humanities Department of Ethnography and Cultural Anthropology , Szeged.
2015-2016. Eötvös Loránd University, Budapest, Faculty of Humanities, Department of Ethnography.
2017-2018. 1. Debrecen Univ. Faculty of Humanities Department of Ethnography. Doctorial School.
2018-2019. II. félév. Debrecen Univ. Faculty of Humanities Department of Ethnography. Doctorial School.
2019/2020. I. Eötvös Loránd University, Budapest, Faculty of Humanities, Department of Ethnography.
2019-től Szeged Univ. Faculty of Humanities, member of the Doctorial School teacer team
2022-23. I. Moholy-Nagy Univ.
2023/24. I. félév Báti: Kemence egykor, mikró, kemence ma. In. MOME Tárnyalkotó MA, Analitikus elemzés tanegység.
2023/24. I. félév Báti: A közétkeztetés vizsgálatának néprajzi vonatkozásai. Meghívott előadó. SOTE Egészségtudományi Kar, Dietetikai és Táplálkozástudományi Tanszék.

Recent publications

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>

Most important publications

Books

2008 Báti: Régi és új elemek a cserépfalui konyhán. Néprajzi Értekezések 1., Budapest, Magyar Néprajzi Társaság. English abstract: Old and new elements in Cserépfalu's kitchens. German summary: Alte und neue Elemente in der Küche in Cserépfalu.

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. English abstract: Objects-technologies-habits. The changes of nutrition culture in a Borsod village.

Articles

2000 Báti: Tárgyak-technológiák-szokások. Egy borsodi község táplálkozáskultúrájának változásai a XX. század második felében. In: Cseri Miklós-Kósa László-Bereczki Ibolya (ed.): Paraszti múlt és jelen az ezredfordulón. 341-356. Szentendre, Magyar Néprajzi Társaság, Szabadtéri Néprajzi Múzeum.

2005 Báti: A nők munkába állása és a falu táplálkozáskultúrájának változásai a közelmúltban. In: Báti Anikó-Berkes Katalin-Elter András-Nobilis Julia (ed.) Paraszttétel, Kultúra, Adaptáció, 141-151. Budapest, Akadémiai Kiadó.

2009 Báti: Ahol főzünk: A cserépfalui konyha. Ház és ember. 21. 141-162.

2009 Báti: „Este örömmel, reggel körömmel” A mosgatástól a szájhigiénéig. In: Juhász Katalin (ed.) Tiszta sorok. Tanulmányok a tisztaságról. 172-187. Budapest, L'Harmattan.

2010 Báti: Megújuló receptek. A sütemények változó kínálata napjainkban. In: Báti Anikó-Csoma Zsigmond-Mészáros Márta (ed.) Édes ünnepek és cukormentes hétköznapiak. Édes sült tészták és sütemények a kora újkortól Magyarországon. Szerepük és helyük az egykori és a mai falusi-városi táplálkozáskultúrában. Studia Caroliensia XI. 2010. 3-4. 257-268. (English abstract: Renewed recipes. Changing choice of cakes nowadays.)

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. Fankfurt 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.
- 2017 A. 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. 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: 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 – 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. 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: p55-96.
- 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.

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

Editor activities

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-Sárkány 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.

2013-2021. Ethnographia folyóirat 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: Bati A. Budapest: MTA BTK.

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

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

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

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

2018 Bati 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 préház- 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. Bati 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 Bati Anikó (szerk.): Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága, Budapest: HUN-REN Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet.

Exhibitions

2000 Rózsaszentmárton, Hungary, permanent local exhibition

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.

Professional talks, papers

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 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)

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 Noth-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 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). 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: 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 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: 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: 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.

Social activities

Membership, ranks

1997- Member of the Hungarian Ethnographical Society

2009- Secretary of the Material Culture Section of Hungarian Ethnographical Society

2011- Member of the Public Body of the Hungarian Academy of Sciences

2015- Secretary of the Hungarian Ethnographical Society

2015- Member of the Hajnal István Society

2018- Member of the SIEF

2022- Member of the Hungarian Society of Nutrition

2023- Member of the Capital City Food Roundtable

2023-Member of the Hungarian Academy of Science Committee for Ethnography