

## Bi Skaarups CV 2006

- 2005 Udstilling om Kongens Nytorvs historie vist på torvet i anledning af dets genindvielse.
- 1985-2006 Museumsinspektør ved Københavns Bymuseum med arkæologi og byens historie op til 1660 som ansvarsområde.
- 2002 Stod for udstillingen Metro Metropolis i Jyllands-Postens lokaler på Kongens Nytorv i anledning af Metroens indvielse.
- 2002 Stod sammen med udstillingsarkitekt Mikael Thorsted og Erik Møllers Tegnestue for et projekt, der foreslog en nyskabelse af formidlingen i forbindelse med den kommende renovering af Ruinerne under Christiansborg for Slots- og Ejendomsstyrelsen.
- 1999 Arrangerede middelaldermarked i anledning af Middelalderåret på Gammeltorv-Nytorv i København.
- 1999 Skabte sammen med udstillingsarkitekten Mikael Thorsted den første af Københavns Bymuseums kronologiske nyopstilling: Bispeby og kongestad.
- 1997 Plancheudstilling om resultaterne af udgravningen på Kongens Nytorv foran Magasin vist dels i Magasins kundevestibule dels på Bymuseet.
- 1997 Arrangerede som medlem af foreningen *Den Historiske Fest* reception i riddersalen med historiske indslag og servering af historisk mad i Frugthaven på Frederiksborg Slot for Slots- og Ejendomsstyrelsen, Slotte og Haver.
- 1996 Medlem af Kulturministerens arbejdsgruppe om dansk madkultur og derfor også medforfatter af rapporten, som mandede ud i det forberedende arbejde til skabelse af Måltidets Hus.
- 1994-95 Deltog i arbejdet med den faste udstilling *Ind til Byen* på Københavns Bymuseum.
- 1994-95 Deltog i arbejdet med det diasshow om København, som nu vises på Bymuseet.
- 1995-96 Ledede den danske del af et europæisk projekt, Euroterroir, som registrerede egnsspecifikke fødevarerprodukter.
- 1995-96 Stod for den første del af den kronologiske faste udstilling på Bymuseet *Bispeby og kongestad* om perioden 1050-1660. Finansieret bl.a. ved en særbevilling fra Kulturby 96-midlerne.
- 1995-96 Fungerede som faglig konsulent samt stod for uddannelse af personale ved skabelsen af middelalderrestauranten *Den Gyldne Svane* på Middelaldercentret i Nykøbing F.
- 1993 Den permanente udstilling *Historien i jorden – fra strandeng til asfalt* i Bymuseets kælder.
- 1993 *København, kvinder og kærlighed*, særudstilling om kvinders drømme og deres rolle på Bymuseet. Finansieret gennem fondsmidler.
- 1990- Har arrangeret historiske fester på Koldinghus.

- 1986 I samarbejde med John Erichsen og Louise Skak-Nielsen den store særudstilling i Pistolstræde *Køb og Salg – Handelsliv i København gennem ni århundreder*.
- 1984 Cand. phil. i middelalderarkæologi ved Aarhus Universitet. Speciale om middelalderlige køkkener og køkkenteologi.
- 1952 Født den 9. september 1952 i København.

Har desuden i løbende holdt foredrag om relevante emner ikke mindst madkultur, forestået en række arrangementer om historisk mad, skrevet børnebøger, undervist på Universiteterne, Folkeuniversitetet og div. højskoler samt deltaget i et større antal radio- og tv-udsendelser og leveret interviews til dagspressen samt skrevet artikler om relevante emner.

### **Medlem af:**

Formand for Selskabet for Københavns Historie 1997-2006.

Medlem af Slowfood i Danmark

Danske Madpublicister

Dansk Kulturhistorisk Museumsforenings styregruppe for det arkæologiske netværk 2004-6.

Koordineringsudvalget for MIDDELALDER 99 for Øresundsregionen som repræsentant for Museumsrådet for København og Frederiksberg.

Medlem af Det Kulturhistoriske Råd 1997-2002.

Medlem af Kulturministerens arbejdsgruppe om dansk madkultur 1996.

1998-02 Kulturmiljørådet for København og Frederiksberg 1998-2002.

1996 medskaber af foreningen "Den Historiske Fest".

Det Danske Gastronomiske Akademi 1991-.

### **Publikationer om mad:**

*Køkkenfunktioner, køkkener og køkkentøj i det senmiddelalderlige Danmark (ca. 1400 - ca. 1600)*. Hovedfagsspeciale fra Aarhus Universitet, 1984. Udgivet Højbjerg 1989.

*Middag på Koldinghus*. Kronik i Skalk 1990, 6.

*Til festmåltid i Middelalderen*. Smag og Behag, nr. 4, 1990.

*Mad og spisevaner fra middelalderen*. Københavns Bymuseum 1991.

*Køkkenet i oldtid og middelalder* i *Køkkenet - Danmarks største arbejdsplads*. Ølgod 1991.

Kapitlerne *Europa i Middelalderen og 1700-årenes Danmark* i Michelle Berriedale-Johnson's *Den Antikke Kogebog* som er en oversættelse af *British Museum Cookbook*. Århus 1992.

A Presentation and Evaluation of the Sources on the Medieval Cookery in Denmark. *Du Manuscrit à la Table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*. Paris - Montréal 1992.

Diet and Nutrition i *Medieval Scandinavia: An Encyclopedia*. Udgivet af Villanova University, Pennsylvania. New York 1993.

Bryllupper i Renæssancens København. *Historiske Meddelelser om København* 1993.

Mad og køkkener i renæssancens Danmark, *Hikuin 18*, 1991 (93), p.297-306.

Jeg er havren, *Skalk*, 1993, nr.3, p.32.

*Euroterroir*, den danske del, Paris 1998.

*Middelaldermad. Kulturhistorie, kilder og 99 opskrifter*, København 1999.

Ved frokosten i København, *Mad og skik – frembringelse, forarbejdning og servering af fødevarer. Bol og By 2002:2*.

Renæssancemad, *Mad & Venner*. April 2006

Iskold revolution, *Mad & Venner*. Juni 2006

Renæssancemad. *Opskrifter og køkkenhistorie fra Christian 4.'s tid*. København 2006