

ACADEMIC BACKGROUND

- 2009 : Ph.D., Histoire et Civilizations, Ecole Des Hautes Etudes en Sciences Sociales, (EHESS), Paris.
Dissertation : “La Culture culinaire d’Istanbul au XIXe siècle : L’alimentation, les techniques culinaires et les manières de table ”
- 1999 : DEO., Histoire et Civilizations, EHESS, Paris.
- 1998 : MA., History, Boğaziçi University.
Thesis : “ Continuity and Change in the Ottoman Palace Culinary Culture During the 1st Half of 19th century”
- 1995 : BA., History, Boğaziçi University.

ACADEMIC WORK EXPERIENCE

- 2017-Present : Associate Professor, Gastronomy and Culinary Arts, Özyeğin University, İstanbul, Turkey
- 2015-2017 : Associate Professor, Gastronomy and Culinary Arts, Yeditepe University, İstanbul, Turkey
- 2009-2015 : Assitant Professor, Gastronomy and Culinary Arts, Yeditepe University, İstanbul, Turkey
- 2003-2005 : Instructor, Gastronomy and Culinary Arts, Yeditepe University, İstanbul, Turkey

SECTORAL WORK EXPERIENCE

- 2006-2009 : İstanbul Food Workshop- Founder, Balat, İstanbul.
- 2007-2009 : Antalya City Museum, Curator of Culinary Exhibition.

SERVICE ACTIVITIES

University Service

- 2017- present : Özyeğin Üniversity Chair of Gastronomy and Culinary Arts Department.
- 2017- 2022 : Özyeğin Üniversity, SAS Administrative Board Member
- 2019- 2022 :Özyeğin Üniversity, Social Sciences Institute Administrative Board Member.
- 2021-Present : Özyeğin Üniversity Design, Technology and Society Master Program Coordinator (Gastronomy and Design Track)

Sectoral Service

Turkish Republic Minister of Culture and Tourism, 3rd Tourism Council, Gastronomy Tourism Commission Member, 1-3 November 2017.

Presidency of Republic of Türkiye, Advisor of book: “Timeless Tastes Turkish Cuisine” 2021-22.

Özyeğin Üniversity, BSH Ev Aletleri Sanayi Değerlendirmesi, Tüketici Trendlerinin Değerlendirilmesi, 12.10.2019- 15.01.2020.

Özyeğin Üniversity, UFS Unilever Food Solution Leisure/Hospitality/Entertainment Private-

Multinational “Bağımsız Cafe ve Restoranlara Yönelik Karlılık Artırıcı Uygulamalar Projesine İlişkin”, 2019.

Editorial Service

Yemek ve Kültür Dergisi (2006-present)

Anatolia: International Journal of Tourism and Hospitality Research- Editor of Section in Gastronomy Studies, (2020- present)

Advisory Board Member Food in Modern History: Traditions and Innovations (new series launched by Bloomsbury Publishing) (2020- present)

Corresponding Member Food and History Journal International (2016-present)

Memberships

European Institute for the History and Cultures of Food, (IEHCA), Tours, Fransa.

CETOBaC, Centre d'études turques, ottomanes, balkaniques et centre asiatiques, CNRS, EHESS (UMR 8032), Paris, Fransa.

Chaîne des Rôtisseurs İstanbul

PROJECTS

01.2008- 11.2008 : “Türk Mutfağı/ Turkish Cuisine”, Turkish Ministry of Culture and Tourism. 1.01.2008-20.11.2008.

05.2012- 04.2014 : “Grandmas Design: Revisiting Europe’s Baking Heritage”, European Union Cultural Project, Yeditepe University Associated Partnership, Project Number: 522635-CU-1-2012-1-BE-CULTURE-VOL121”, May 2012- 30 April 2014.

PUBLICATIONS

Books

B1- Samancı, Ö. Özilgen, S.(eds) *Hikayeleriyle Türk Mutfağı*, İstanbul : Yeditepe Üniversitesi Yayınları, 2020.

B2-*La Cuisine d'Istanbul au XIXe siècle* Presses Universitaires de Rennes- Presses Universitaires de François-Rabelais, 2015.

B3- *Yeni Yemek Kitabı 1880*, Çiya Yayınları, İstanbul, 2017. (best book award in Gastronomy- Dünya book prize)

B4- Samancı, Ö., Özilgen, S. *Kadim Lezzetler-1*, Yeditepe Üniversitesi Yayınevi, 2014.

B5- Samancı, Ö., Bilgin, A., (eds). *1st Symposium on the Turkish (Ottoman) Culinary Culture, 14-15 October 2010 Bilecik*, Bilecik University, 2012.

B6- Samancı, Ö. Croxford, S. (eds), *19.Yüzyıl İstanbul Mutfağı*, İstanbul: Medyatik, 2000, *Flavours of İstanbul : A selection from original 19th Century Ottoman recipes*, İstanbul: Medyatik, 2007

B7- Bilgin. A., Samancı. Ö. (eds), *Türk Mutfağı*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008 , *Turkish Cuisine*, Ankara: Minister of Tourism and Culture, 2008.

Book Chapters

- CH1- « Lokoum », *L'Épicerie du monde. La mondialisation par l'alimentation du XVIIIe siècle à nos jours*, (eds), Pierre Singaravélou, Sylvain Venayre, Paris: Fayard, August 2022, 122- 125.
- CH2- « Döner », *L'Épicerie du monde. La mondialisation par l'alimentation du XVIIIe siècle à nos jours*, (eds), Pierre Singaravélou, Sylvain Venayre, Paris: Fayard, August 2022, 101- 104.
- CH3- « La Diffusion des plats et des techniques culinaires de style français dans la cuisine d'Istanbul », *Le Modèle Culinaire Français (XVIIe-XXIe siècles)*, (eds) Bruno Laurioux, Kilien Stengel, Tours :Presses Universitaires François Rabelais, 2021, 93-106.
- CH4- « Hosting a Feast for Foreign Guests in the Ottoman Palace », *The Power of Taste, Europe at the Royal Table*, (eds), A. Kuropatnicki, F. Parasecoli, J. Dumanowski, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie Wilanow, 2020, 179- 193.
- CH5- “ History of Eating and Drinking in the Ottoman Empire and Modern Turkey”, In: Meiselman H. (eds) *Handbook of Eating and Drinking*, (ed) Herbert L. Meiselman, Springer, 2020, 55-76, DOI: [10.1007/978-3-030-14504-0_154](https://doi.org/10.1007/978-3-030-14504-0_154)
- CH6- “Images, Perceptions and Authenticity in Ottoman-Turkish Cuisine”, *Food, Heritage and Nationalism in Europe*, (ed), Ilaria Porciani, Routledge, 2020 , 155-170.
- CH7- « Food Culture in Balkan Peninsula through the Exotic Views of the 19th Century Traveler’s Accounts”, *From Kebab to Čevapčići, Foodways in (Post-) Ottoman Europe*, (eds), A. Blaszczyk, S. Rohdewald, Interdisciplinary Studies on Eastern Europe 6, Harrassowitz Publishing House, Wiesbaden 2018, 162-175.
- CH8- “ The Cuisine of Istanbul between East and West a during the 19th Century”, *Earthly Delights Economics and Cultures of Food in Ottoman and Danubian Empire c. 1500-1900*, Brill, 2018, 77-98.
- CH9- “Cuisine ”, *Dictionnaire de l'Empire Ottoman (Osmanlı İmparatorluğu Sözlüğü)*, F. Georgeon, N. Vatin, G. Veinstein (eds), Paris, Fayard, 04.11. 2015, 319-322.
- CH10- « Les Techniques Culinaires dans la cuisine d'Istanbul au XIXe siècle», *L'Europe Alimentaire, Du Feu originel aux nouvelles cuissons*, (ed) Jean- Pierre Willot, Peter Lang, 2015.
- CH11- “A la Table du Sultan Abdülhamit (1876-1908) (Sultan Abdülhamit’in Sofrasında)”, *Penser, Agir et Vivre dans l'Empire Ottoman. Etudes réunies pour François Georgeon*, Collection Turcica vol. XIX, 2013, 339-352.
- CH12- “Food Studies In Ottoman-Turkish Historiography”, *Writing Food History: A Global Perspective*, Berg, 2012, 107-120.
- CH13- “Pilaf and bouchées: the modernization of official banquets at the Ottoman palace in the 19th century”, *Royal Taste, Food, Power and Status at the European Courts after 1789*, Asghate 2011, p. 111-143.
- CH14- “De culinaire cultuur van het Ottomaanse paleis & İstanbul tijdens de laatste periode van het rijk *Haremnaveels leeuwenmelk en aubergines*”, Brüksel: Pharo Publishing, 2009, p. 118-138.
- CH15- « Vegetable Patrimony of the Ottoman Culinary Culture », Proceedings of the IVth International Congress of Ethnobotany (ICEB 2005), İstanbul, Ege Yayınları, 2006, 565-570

CH16- « Culinary Consumption Patterns of the Ottoman Elite during the First Half of the 19th century)», *The Illuminated Table, the Prosperous House, Food and Shelter in the Ottoman Material Culture*, ed. Suraiya Faroqhi & Christoph Neumann, Würzburg: Ergon Verlag Würzburg, 2003, 161-184.

Book Chapters (Turkish)

- CT1- “Osmanlı Sarayında Sofra Hiyerarşisi”, *Sapor İstanbul Eski Usul Sempozyum 2019 Bildirileri Kitabı*, Homer Kitapevi, 2022, 83-103.
- CT 2- “18. ve 19. Yüzyıllarda İstanbul’da Ekmek”, *Her Yönüyle Ekmek*, İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi, 2022, 131-147.
- CT3- “Doğu ve Batı’nın Kesiştiği İstanbul Mutfağı”, *Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri*, (der) Merin Sever, İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi, 2021, 54-74.
- CT4- “19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı: Alaturka ve Alafranga Lezzetler”, *İstanbul Mutfağında Ahenk ve Lezzet*, (haz) Ayşe Böhürler, İstanbul: İstanbul Ticaret Odası Yayınları, 2021, 81-88.
- CT5- “Musa Dağdeviren: Bir Mutfak Kültürü Elçisi”, *Turizme Kanat Gerenler cilt 4: Gastronomi ve Eğlence İşletmeleri*, (ed), Nazmi Kozak, Metin Kozak, Ankara: Detay Yayıncılık, 2020, 161-171.
- CT6- Samancı, Özge, Sauner, “M. H. Mütareke Döneminde İstanbul'da Beyaz Ruslar ve Yemek Kültürüne olan Etkileri”, Koç, Y, & Cengiz, M (ed.), *100. yılında Sovyet İhtilali ve Türk Dünyası*, 2018, 409-418
- CT7- “Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültüründe Ziyafetler ve Yemekler”. Zülfikar-Aydın, M, & Aydın, R (ed.), *Osmanlı'da Mimari Sanat ve Yemek Kültürü*, 2018, 339-356.
- CT8- “Osmanlı Halk Mutfağı”, *Osmanlı Mutfağı*, Anadolu Üniversitesi, 2016, 50-70.
- CT9- “Osmanlı Mutfağı: Yemekler, Genel Özellikleri, Pişirme Teknikleri ve Uygulamalar”, *Osmanlı Mutfağı*, Anadolu Üniversitesi, 2016, 72-92.
- CT10- “Osmanlı Mutfağında Modernleşme”, *Osmanlı Mutfağı*, Anadolu Üniversitesi, 2016, 172-193.
- CT11- “Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfağı”, *Türk Mutfak Kültürü*, Anadolu Üniversitesi, 2016, 86
- CT12- Orta çağ ve Rönesans Dönemlerinde Mutfak Kültürü *Gastronomi Tarihi* Anadolu Üniversitesi Yayınevi, 2015, 108-130.
- CT13- “Modern Çağ'da Fransız Mutfağının Gelişimi”, *Gastronomi Tarihi*, Anadolu Üniversitesi Yayınevi, 2015, 132-151.
- CT14- “Yenileşme ve Cumhuriyet Dönemlerinde İstanbul'da Yemek Kültürü”, *İstanbul Tarihi*, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, 2015, cilt.4, 200-215.
- CT15- “Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış”, *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2013, p. 27- 40.
- CT16- Özge Samancı, Arif Bilgin. “II. Mahmut Döneminde İstanbul ve Saray Mutfağı”, *II. Mahmut Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul*, İstanbul 2010, p. 324-347.
- CT17- « 19. Yüzyılın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları »,

Soframız Nur Hanemiz Mamur, (ed) S.Faroqhi,C. Neumann, Istanbul: KitapYayınevi, 2006, s. 185-208.

CT18- « İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü », *Türk Mutfağı*, (ed.) A. Bilgin. Ö. Samancı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008, s. 199- 219.

CT19- « Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler », *Türk Mutfağı*, (ed) A. Bilgin. Ö. Samancı., Ankara : Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008, s. 307- 329.

CT20- “Osmanlı Sofra Adabında Değişen Temizlik Kavramı” *Temizlik Kitabı*, (ed) Emine Gürsoy-Naskali. Salih Mehmet Arçın, İstanbul : Kitabevi, 2009, 61-72.

Peer-Reviewed Journal Publications

J1-Özge Samancı, Marie Helene Sauner-Leroy. "Plats rituels, festivités et mémoire sensorielle. helva, aşure et güllaç, entre nostalgie et efficacité", *Anthropology of Food*, 20th Anniversary special issue: Festive Foods, (ed) Isabelle Techoueyres, (forthcoming).

J2- “Au pays du rakı : Le vin et l’alcool de l’Empire Ottoman à la Turquie d’Erdoğan”, *Food and History*, Vol. 20, no.1, 2022. (book review)

J3- “Recent Trends in Food History in Turkey: 2017-2018”, *Food and History*, 2020
DOI: [10.1484/J.FOOD.5.122043](https://doi.org/10.1484/J.FOOD.5.122043)

J4- « Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları », *Anatolia : Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt 31, Sayı 2, Ağustos : 205 - 210, 2020.

J5- « Gastronomi : Disiplinlerarası bir Buluşma », *Anatolia : Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt 31, Sayı 1, Nisan : 90-95, 2020.

J6- « İstanbul Mutfağında Yeni Dünya Lezzetleri : Domates, Biber, Patates”, *Meltem, İzmir Akdeniz Akademisi Dergisi* No. 5, Yaz 2019, 86-89.

J7- “Recent Trends in Food History in Turkey: 2013-2015”, *Food & History*, Food & History, vol. 13, n° 1-3 (2015), 319- 326.

J8-“Ten Years in Ottoman-Turkish Food Historiography”, *Food & History*, vol. 10. No.2, 2013, 237-246

J9- “Les Sens Symboliques du Pain dans la Culture Ottomane ”, *Food & History*, 6.2, 2009, s 125-133.

Other Publications

O1- « Salep Üzerine Tarihten Kısa Notlar », *Yemek ve Kültür*, İstanbul : Çiya Yayınları, 2022, no. 67. 11-17.

O2- « Turgut Kut İçin : Lakerda, Çiroz ve Havyar », *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2021, no. 65. 47-55.

O3- « Osmanlı Türkçesi Yemek Kitaplarında Et, Kümes Hayvanı, Av Eti ve Balık Pişirme Teknikleri », *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları ,2021, 62, 50-59.

- O4- « 17. Yüzyıldan 19. Yüzyıla Klasik Fransız Mutfağının Gelişimi », *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2020, 58,10-19.
- O5- “Yıldız Sarayında Alafranga ve Alaturka Ziyafetler” , *Toplumsal Tarih* , 2020 Mayıs, 50-58.
- O6- « Geçmişten Günümüze Türk Mutfak Kültüründe Limonata », *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2019, no.56. 18-32.
- O7- « Osmanlı Mutfak Kültüründe Peynir », *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları 2018, no. 53. 41-47.
- O8- « Ortaçağ Arap Mutfağından Günümüze Tirit », *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2019, no.52. 34-47.
- O9- « İmparatorluğun Son Döneminde Osmanlı Saray Menüleri », *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları ,2016, no. 45. 60-69.
- O10- - « Savaş ve Mütareke Dönemi İstanbul Mutfağında Etsiz, Yağsız Yemekler », *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları , 2016, no.43.16-26.
- O11- « Türkiye’de Son On Yılda Yapılan Yemek Tarihi Çalışmalarına Bir Bakış », *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları , 2015, no. 40. 102-109.
- O12- « Kabus-name Üzerine », *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları ,2014, no. 38. 35-45.
- O13- « Yemek Kültürü Açısından Tıp Yazmaları » *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları no. 39
- O14- « Nostradamus’un Reçeller Kitabı » *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2015, no. 40. 4-5.
- O15- « Osmanlı - Türk mutfağı üzerine bir değerlendirme: Yemek kitaplarında alaturka alafranga ikilemi », *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2014, no.35. 22-27.
- O16- “Selçuklu Mutfağı “Yemek Tarihi” ve “Yemek Hikayeciliği”, *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2013, no.32. 152- 154.
- O17- “Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Adabı: Alaturka- Alafranga İkilemi”, *Toplumsal Tarih*, no.231, 2013, 22-28.
- O18-« 19. Yüzyıl İstanbul Elit Mutfağında Yeni Lezzetler », *İstanbul Dergisi*, Tarih Vakfı, Üç Aylık Dergi. No.:47, 2003, 71-74.
- O19- “ Ninemin Tatlıları Grandma’s Design Projesi”, *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2012, no.30. 82-87.
- O20- “19. Yüzyıl İstanbul’unda Osmanlı Saray ve İstanbul Mutfağında Et Tüketimi”, *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2012, no.28. 88-94.
- O21- “Karagöz Mutfakta”, *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, no. 23, 2011.
- O22- « 19. Yüzyıl İstanbul’unda Ramazan Sofraları », *Yemek ve Kültür*, İstanbul : Çiya Yayınları, no. 25. 48-55.
- O23- «19. Yüzyıl Sonlarında İstanbul Sokak Lezzetleri », *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2010, no.21, 66-74.
- O24- « V. Murat’ın Çırağan Sarayı’ndaki sofraları », *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2010, no. 22, 2010, 60-64.
- O25- « 1835 Yılına Ait Bir Narh Defterine Göre İstanbul’da Bazı Gıdalar », *Yemek ve Kültür*, no. 17, 2009.
- O26- « Osmanlı Kültüründe Öğün Zamanları ve Kahvaltı », *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2009, no.16. 78-84.

- O27- « Güneş Kralın Sofrasına Yolculuk : Vatel ve 17. Yüzyıl Fransız Mutfak Sanatı », *Yemek ve Kültür*, Çiya Yayınları, İstanbul, 2009, no.15.150-156.
- O28- « Jean-Louis Flandrin », *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2008, no.11. 100-102.
- O29 « Scappi'nin Mutfağında », *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2008, no. 12. 138-142.
- O30-“Aşure“, *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2008, no.13. 115-120.
- O31- « Sultan II. Abdülhami'in Sofrasındaki Balıklar, *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2008, no.11,150-154.
- O32- « 1900'lerde İstanbul Ramazan Sofraları » , *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2008, no.8. 106-114.
- O33- « Kar, Şerbet ve Dondurma » *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2007, no. 146-150.
- O34- « Dolmabahçe Sarayında Üç Ziyafet », *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2007, no.9. 68-79.
- O35- « "Fransız üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 yılları arasında düzenlenen on dört ziyafet mөнüsünün gastronomik dili üzerine inceleme », *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2007, no. 8. 48- 62.
- O36- « Gelen- Giden Defterleri », *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2007, no. 8. 63-86.
- O37- « 19. Yüzyıl İstanbul Mutfağında Yeni Lezzetler » *Yemek ve Kültür*, İstanbul : Çiya Yayınları, 2006, no. 6, 86-96.
- O38- « 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı », *Yemek ve Kültür*, İstanbul : Çiya Yayınları, 2006, no. 4. 36-60

CONFERENCE PRESENTATIONS

- 15-17.09.2021, *Paper & Things: Material Mobility Between East And West, People in Motion*, « Cooking in Paper: from French to Ottoman Cuisine », **Sabancı Univ. İstanbul.**
- 31.05- 4.06. 2021, *6th International Conference on Food History and Food Studies*, « Les spécialités rituelles saisonnières dans l'alimentation en Turquie », **Tours, France.**
- 6-7.6.2019, *5th International Conference on Food History and Food Studies*, “Le Yogourt et le Fromage: les produits laitiers dans la culture ottomane”, **Tours, France.**
- 5-6.10.2018, *Power of Taste Europe at the Royal Table, International Conference on Food History*, “Hosting a Feast for Foreign Guests in the Ottoman Palace”, **Wilanow Palace, Warsaw.**
- 7-8.6. 2018. *Fourth International Convention on Food History and Food Studies*. “Eating out in Ottoman Cities”. **Tours- France, Université François-Rabelais.**
- 2-3. 03. 2018, Bologna- *Taste of Diversity* “Images, perceptions and authenticity in Ottoman Turkish cuisine” **Bologna University, Italy.**
- 10.2017, *Hacettepe Üniversitesi 100. Yılında Sovyet İhtilali ve Türk Dünyası*, “Mütareke Döneminde İstanbul'da Beyaz Ruslar ve Yemek Kültürüne olan Etkileri” . **Ankara Hacettepe Üniversitesi.** (M. H. Sauner'le birlikte)
- 1.2.6.2017, *Third International Convention on Food History and Food Studies*, “ La femme ottomane bourgeoise dans la cuisine », **Tours- France , Université François-Rabelais.**
09. 2017, *4th International Food Congress Bursa*, “Geçmişten Günümüze Gastronomi”, **Bursa.**

4-5. 08. 2016, *People, Trade, Gifts and Beyond: The Circulation of Goods and Practices between the Ottoman Empire and Europe (16th-19th Centuries)*, « Truffle, Cognac & Casseroles: European Style Food Items, Beverages & Kitchenware in 19th century Istanbul », **Berlin- Marc Bloch Center**.

26-27. 05. 2016, *Second International Conference on Food History and Food Studies*, "La Cuisine d'Istanbul au XIXe siècle: le reflet de multiples identités alimentaires . **Tours, France**.

19-20. 12. 2015, *Food, Drink, Fine Clothes and the Good Things of Life Consumption in the Ottoman Empire*, "Kitchen Tools & Utensils in 19th century Ottoman palaces & Istanbul Cuisine", **Istanbul Bilgi University**.

14-17.10.2015, *OSARK, International Congress on Ottoman Studies*, « Banquets & Daily Meals in Late Ottoman Palace Culinary Culture », **Sakarya University**.

24-26. 09. 2015, *From Kebab to Ćevapčići Interdisciplinary Studies on Eastern Europe*, "Ottoman Food Culture in Balkan Peninsula through the Exotic Views of the 19th Century Traveler's Accounts", **Giessen, Germany**.

6-9. 08. 2015, *Premier Congrès du GIS Moyen-Orient et Mondes Musulmans*, "La Cuisine d'Istanbul au 19e siècle", **Paris, France**.

3-5. 12. 2014, *Colloque IEHCA, Le modèle Alimentaire Français*, "La Diffusion des plats et des techniques culinaires de style français dans la cuisine d'Istanbul (19. Yüzyıl İstanbul Mutfağında Fransız Usulünde Yemekler ve Mutfak Tekniklerinin Difüzyonu) », **Tours, France**.

18.05.2014, Bilgi University, *Osmanlı Mutfak ve Yemek Kültürü* , "Tirit: Orta Çağ Arap Mutfağından Anadolu'ya Miras Kalan Bir Lezzetin Öyküsü" , **İstanbul**

23-25. 11.2010, *Modes of Cooking Foods from Fire to the Vapour* , " Les techniques culinaires dans la cuisine d'Istanbul au XIXe siècle (19. Yüzyıl İstanbul Mutfağında Pişirme Teknikleri)", **University of Tours, France**.

26-28.04. 2010, *Yemekte Tarih Var Sempozyumu*, "Avrupa ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış", **Bilkent University, Ankara**.

March 2008, *European Social Sciences History Conference (ESSHC)*, « Ottoman Courtly Banquets Arranged in French Style (1850-1918), **Lisbon, Portugal**.

7-9.6.2007. *3rd International Congress of 19th Century Romantic Studies*, "Vivre au style européen aux quartiers parisiens d'Istanbul dans la seconde moitié du 19^e siècle », **Paris**.

7-9. 11. 2006, *International Congress by SIFFLES : Le Français langue des élites dans la péninsule balkanique et le bassin méditerranéen, Istanbul*, « L'Influence de la langue et de la culture française dans le domaine de la vie matérielle des élites ottomanes (1839-1914) », **Galatasaray Univ. İstanbul**.

16-17. 03.2006, *International Congress organised by IFEAC, CNRS and EHESS: "Pouvoir et Nourriture: De l'Asie Centrale à l'Empire Ottoman*, « La cuisine du palais ottoman au XIXe siècle», **Tachkent, Uzbekistan**.

03. 2005, *Les Rendez-Vous de l'Histoire de Rabat, International Conference organized by Rabat History Foundation Moroccan Minister of Education and Moroccan French Consulate in Morocco*. « La Cuisine Méditerranéenne: les héritages byzantins et ottomans », **Rabat, Morocco**.

CONFERENCE PRESENTATIONS (INVITED)

- 21.04.2022, « Ottoman-Turkish Food Historiography“, **Sorbonne University Graduate Studies in History Department, Paris.**
- 21.04.2022« History of Sugar in Ottoman Food Culture“, **Sorbonne University Graduate Studies in History Department, Paris.**
- 17.01.2022, «Food Heritage and Nationalism in Europe / Patrimoine alimentaire et nationalisme en Europe”, in Alimentation et goût en Europe, **SIRICE : Sorbonne-Identités, relations internationales et civilisations de l’Europe (UMR 8138), Paris**
- 17.03.2021 ,“Turkish Cuisine: A culinary journey through history”, **University of Gastronomic Sciences, Pollenzo, Italy.**
- 19-21-23 October 2020, “Food, Culture and Society in the Ottoman Empire and Modern Turkey”, University of Gastronomic Sciences, Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility, 6 seminars **Pollenzo, Italy.**
- 18-22 .03. 2019, University of Gastronomic Sciences, Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility, 6 seminars (11 hours) , **Pollenzo, Italya .**
- 15.11.2017, CNRS-Sorbonne- Institut des sciences de la communication : “Devenir moderne par l'assiette : Cuisine, politique et société entre l'Empire ottoman et la République turque , **Sorbonne, Paris.**
27. 02.2015, Boston Metropolitan College Gastronomy Program, “The Rise of a New Style Cuisine in 19th Century Istanbul: A historical Analysis of Ottoman Cookbooks », **Boston.**
- 10.10.2011, University of Padova, Italy. Dep. Science & Culture of Gastronomy and Restauration “ History of Turkish Culinary Culture », **Padova.**
- 19.11.2009, De Markten Cultural Center, « Les Mœurs et les Rituels du Repas Turc, **Brussels.**
- 3.04. 2004, European Food Patrimony Research Seminars organized by European Institute Food History, « Continuités et changements dans la haute culture culinaire ottomane au XIXeme siècle », **Sorbonne, Paris.**
- 15.01. 2004, Manger la Mort. Comportements alimentaires et pratiques alimentaires en Méditerranée Research Seminars organized by MMSH (Maison Méditerranéenne des Sciences de l’Homme), « Les rituels autour du repas après les funérailles dans la société ottomane», **Aix-en Provence, France.**
- 07.02. 2003, Research Seminars organized by De Honesta de Voluptate (Association Des Amis de Jean-Louis Flandrin) in EHES, “Influence of European Cuisine on the Ottoman Culinary Culture, **Paris.**

SEMINARS (INVITED)

- “Gastrodiplomasi”, Diplomasi Akademisi, **T.C Dışişleri Bakanlığı, 27.05.2022.**
- “Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfağı”, **23.05.2022**, Türk Mutfağı Haftası, **Beyazıt Devlet Kütüphanesi, İstanbul.**
- “Digging Into Culinary Traditions of Turkey: A Historical & Regional Perspective”, Terroir Talks, Culinary Turkey - Istanbul and the Aegean, **23.05.2021**
- “Yemeğin Tarihi: İstanbul Mutfağı” Kütüphane Konuşmaları 2020 Ocak ANAMED- İstanbul (Koç Üniv. Anadolu Medeniyetleri Araştırma Merkezi)- Tarih Vakfı, **İstanbul.**
- "A Conversation about Flavors of Istanbul from past to present" Virtual Gastronomy Series **2020**

April webinar, **American Turkish Association of Washington DC ATADC.**

“Balkanlarda Osmanlı Mutfak Mirası” Gastronomix 2020-Culinary forum for professionals in Bulgaria **2020 January, Sofia- Bulgaria.**

“İmparatorluk Mutfaklarının Yemek Kültürü Üzerine Etkileri”, **İzmir GastroFest, 25.11.2020**

02.2020, 8. *Pediatric, Probiyotik Prebiyotik Akademisi Kongresi* , « Türk Mutfak Kültüründe Fermantasyon” **Gaziantep.**

“Osmanlı Saray Sofrasında Hiyerarşi”, Sapor Sempozyum **2019 Aralık, İstanbul.**

İstanbul Restoran Haftası- Dude Table. “Ülke Mutfağında Geçmiş mi Gelecek mi? Türk Mutfağı 2.0”, **2019 Kasım ,Feriye Sarayı İstanbul.**

3-4.5.2019, Koku ve Tat Zirvesi, Koku ve Tat Tarihi ve Kültürü Paneli, “ 15. Yüzyıla 20. Yüzyıla Osmanlı Mutfağında Değişen Damak Tadı”, **İstanbul.**

30.04.2019, Özyeğin Üniversitesi Disiplinler Ötesi Çalışmalar 2019, Bağlantılar: Kültür, Yapay Zeka, Gelecek.

27.4.2019, Yeni Dünya Ürünlerinin Akdeniz’deki Yolculuğu, İzmir Akdeniz Akademisi, “İstanbul Mutfağında Yeni Dünya Bitkileri : Domates, Biber, Patates..”, **Ahmet Adnan Saygun Kültür Merkezi, İzmir.**

24.04.2019, İstanbul Mutfağı, İstanbul İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, “19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı”, **Marmara Üniversitesi Konferans Salonu, İstanbul.**

23.02.2019, “Bizans’tan Osmanlı’ya İstanbul Mutfak Kültürü”, Kadıköy Belediyesi Tarih, Edebiyat ve Sanat Kütüphanesi (TESAK), **İstanbul.**

Mutfak Tarihi ve Metodolojisi Antik Çağda Tarım ve Mutfak Kültürleri 2019 Ağustos Tiyatro Medresesi- Şirince İzmir Tiyatro Medresesi, **Şirince.**

Mayıs, 2018, *European Day organized by TURABDER: “Visionary Approach to Turkish Culinary Experiences”* **İstanbul.**

Kasım 2017, Tarih Vakfı İstanbul, Tarihten Mutfağa Ekmek: “Nan-ı Azizden Francalaya: Osmanlı Dünyasında Ekmek”, **İstanbul.**

25. 05. 2017, İstanbul Consular Corps (ICC) Event: “Culinary Secrets of the Old City: Istanbul », **Hungarian Consulate, İstanbul.**

Ekim 2017, *Özyeğin Üniversitesi- İstanbul Institute of Design, Rethinking food: The creativity of entrepreneurship* : “History of Turkish Cuisine, **İstanbul.**

26.05.2016, Tourism & Cultural Office of Turkish Embassy in Paris, « La Cuisine d'Istanbul au 19e siecle .**Paris.**

12.05.2012, University of Amasya. “ History of Ottoman Culinary Culture », **Amasya.**

9.04.2008, Voyvoda Caddesi Toplantıları, Osmanlı Bankası Müzesi , «İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü », **İstanbul**

27.10.2006, The Economic and Social History Foundation of Turkey, " Continuities & Changes in 19th Century Istanbul Cuisine", **Tarih Vakfı, İstanbul.**

TEACHING EXPERIENCE

Özyeğin University, Gastronomy and Culinary Arts Department

GARM 122: Fundamentals of Gastronomy (2017- present)
GARM 361: Turkish Culinary Heritage and Its Practices (2018- present)
GARM 422: Food History and Culinary Culture (2021-present)

Özyeğin University Design, Technology and Society Graduate Program

DIS 567: Food Culture and History (2020-present)

Yeditepe University Gastronomy and Culinary Arts Department

CULA 205 : Food History (2003-2017)
CULA 206 : History of Gastronomy and Cuisine (2003-2017)
CULA 308 : Turkish Cuisine (2010-2017)
CULA 391 : Turkish Local Cuisines (2010-2017)
CULA 436 : Culinary Trends (2010-2017)
CULA 457 : World Cuisines-1 (2010-2017)
CULA 458 : World Cuisine-II (2010-2017)
CULA 492 : Graduation Project (2010-2017)
CULA 499 : Food Rituals and Beliefs in Anatolia (2010-2017)

Yeditepe University History Department

HIST 123 Classical Ottoman History (2011-2012)
HUM 101 : Humanities-1 (2003- 2010)
HUM 102 : Humanities-II (2003-2010)
HIST 599 : Thesis

Student Advising

Master Thesis Advising

Pelin Dumanlı. “Offal: As a Food Culture in İstanbul Cuisine”, Social Sciences Institute, MA in Cultural Studies, 2013, **İstanbul Bilgi University**.

Aylin Doğan. “Mütareke Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü”, Social Sciences Institute, MA History, 2017, **Yeditepe University**.

Fevzican Abacıoğlu. “Oils, Fats and the Rise of Margarin in Turkey: A historical perspective”, Social Sciences Institute. (MA in Cultural Studies), 2020, **İstanbul Bilgi University**.

Merve Dilay Temur. « The Function of Cultural Norms on Eating and Drinking Practices Based on Framework of Distinction Theory in Turkish Cinema during the 1980s and 1990s”, Social Sciences Institute, Design, Technology and Society Master Program, (Gastronomy and Design Track), **Özyeğin University**, 2022 (co-advisor).

Pırl Kadirgan. « The social and cultural meanings of sugar in the Ottoman Empire from 15th to 18th centuries », Social Sciences Institute, Design, Technology and Society Master Program, (Gastronomy and Design Track), **Özyeğin University**, 2021-present.

Deniz Yılmaz. « Continuity and Change in Language of Spices in Ottoman Cuisine: A survey through cookbooks from the 15th to 20th centuries”, Social Sciences Institute, Design, Technology and Society Master Program, (Gastronomy and Design Track), **Özyeğin University**, 2021-present.

Cemile Özkan. « Baklava: The History Of A Multicultural Dessert From Early Modern To Contemporary Era », Social Sciences Institute, Design, Technology and Society Master Program, (Gastronomy and Design Track), **Özyeğin Üniversitesi**, 2021-present.

Necmi Alihan Erdem. « From Fish Kebab To *Adana Dürüm*: The History of Kebab in İstanbul”, Social Sciences Institute, Design, Technology and Society Master Program, (Gastronomy and Design Track), **Özyeğin Üniversitesi**, 2021-present.

Gizem Alnatour. « The Break of Ottoman Cuisine From Humoral Theory and the Burgeoning Science of Nutrition in the 19th Century”, Social Sciences Institute, Design, Technology and Society Master Program, (Gastronomy and Design Track), **Özyeğin Üniversitesi**, 2021-present.

Emre Erdem. « Material Culture of Coffee in the Ottoman World: 1750 – 1900”, Social Sciences Institute, Design, Technology and Society Master Program, (Gastronomy and Design Track), **Özyeğin Üniversitesi**, 2022-present.

Mehmet Çekirge. « Food Culture in Ancient Troy (3000 BC – 500 AD)”, Social Sciences Institute, Design, Technology and Society Master Program, (Gastronomy and Design Track), **Özyeğin Üniversitesi**, 2022-present.

Phd Dissertation Advising

Ece Cankat. “Tracing local wine grape varieties in Aegean and South-Eastern region in Turkey through the lens of *terroir*: The study of İzmir and Mardin », Social Sciences Institute, Design, Technology and Society Phd Program, , **Özyeğin Üniversitesi**, 2022-present.

Beyza Dilem Topdal. « Critters of Crippled Seas: A Multispecies Ethnographic Study in Bosphorus », Social Sciences Institute, Design, Technology and Society Master Program, **Özyeğin Üniversitesi**, 2021-present. (co-advisor)

Melis Okay. « From Terrains to Laboratory Following the Critically Endangered Species, Piyan (Vuralia Turcica) in the Commercialization Process », Social Sciences Institute, Design, Technology and Society Master Program, **Özyeğin Üniversitesi**, 2021-present. (co-advisor)

MEDIA APPEARANCE

Podcast

Koç Üniversitesi Suna Kıraç Kütüphanesinin "İstanbul'u Dinliyorum.." podcast series, ‘19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı”. Ekim, 2021, <https://spoti.fi/3oVDmfs>

Ottoman History Podcast, « 19. Yüzyıl Osmanlı Saray ve İstanbul Mutfak Kültürü », Episode 292. 11.01.2017, <https://www.ottomanhistoricalpodcast.com/2017/01/osmanli-yemek.html>

TV

Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Osmanlı- Türk Mutfağı Özay Şendir’le İnce Ayar 2019 Ekim Ulusal Kanal TV 100 TV 100 <https://www.tv100.com/ozay-sendir-ince-ayar-19-ekim-2019-video-472324>

Lokanta Ekonomisi NTV- Çarşı Pazar Ekonomisi 2019 Eylül Ulusal Kanal- NTV <https://www.ntv.com.tr/amp/video/cars-pazar/cars-pazar-ekonomde-bu-bolumun-konusu-lokanta-ekonomisi-10-eylul-2019>

Gaziantep Mutfağı ,2019 Temmuz , Bein connect.

Newspapers- Journals

21.08.2021- « Aşure : Geçmişte ve Günümüzde Herkesin Birbiriyle Paylaştığı Özel Bir Tat », Hürriyet Lezzetli Hayat, <https://www.hurriyet.com.tr/kelebek/lezzetli-hayat/gecmiste-ve-gunumuzde-herkesin-birbiriyle-paylastigi-ozel-bir-tat-41876989>

11.12.2021- « Boza : Soğuk Havalarda En Tatlı Nostalji », Hürriyet Lezzetli Hayat. <https://www.hurriyet.com.tr/kelebek/lezzetli-hayat/boza-soguk-havalarin-en-tatli-nostalji-41957797>

Ekim 2021, « Türk Mutfağı Doğası İtibarıyla Sürdürülebilir », Platin Dergisi, 97-100.

12.10.2021- « Mutfağımızda Çok Güçlü Bir Miras Var », Yeni Şafak Gazetesi Pazar Eki, <https://www.yenisafak.com/hayat/doc-dr-ozge-samanci-mutfagimizda-cok-guclu-bir-miras-var-3701771>

10.05.2020- « Daha Nitelikli ve Daha Az Tüketime Geçebiliriz », Food in Life Dergisi, <https://foodinlife.com/ozyegin-universitesi-gastronomi-ve-mutfak-sanatleri-bolum-baskani-ozge-samanci-daha-nitelikli-ve-daha-az-tuketime-gecebiliriz/>

« Osmanlı Mutfak Kültürünün İzinde », BÜMED Boğaziçi Üniversitesi Mezunlar Derneği Yayını, Mart-Nisan, 2018, 64-66.

« Tarih İçinde Değişen Damak Tadı », T24, 1.02.2018, <https://t24.com.tr/k24/yazi/tarih-icinde-degisen-damak-tadi.1573>

« Türk Mutfak Kültüründe Helva Geleneği », Ebabil Dergisi T.C. Millî Eğitim Bakanlığı Yenilik Ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü Eğitim - Bilişim - Kültür Dergisi, Kış 2017, 82-84.

“Tanrıların Yiyeceği Çikolata”, Standart Ekonomik ve Teknik Dergi, 2012, 27-31.

« Padişahların Sevdiği Yiyecekler », Milliyet, 15.07.2006. <https://www.milliyet.com.tr/cumartesi/padisahlarin-sevdiyi-yemekler-164123>