



Číslo projektu: 101099194

Akronym projektu: CulHerCis22

Název projektu: **Kulinářské dědictví cisterciáků ve střední Evropě**

Cíl projektu: Naším cílem je zvýšit přístup veřejnosti k evropskému kulturnímu dědictví – kulinářské kultuře rozvíjené v cisterciáckých kláštorech a jejich krajině – a podpořit aktivní účast na kreativním využití.

Výzva: CREA-CULT-2022-COOP

Spolufinancováno Evropskou unií

Projekt spolupráce tří zemí v oblasti reinterpretace cisterciáckého kulinářského dědictví se zapojil do European Heritage Days 2023 stylově – kulinářskou exhibicí pro veřejnost ve Žďáru nad Sázavou

Pokud si někdo nebyl jistý, co čekat od projektu evropské spolupráce v oblasti kulinářského dědictví cisterciáků ve střední Evropě, odpověděla mu jasně již první exhibice pro veřejnost: účastníků a účastnicím se servírovaly zážitky všemi smysly, lahodné pokrmy rozmanitých chutí a vůní i poučení z historie. Ne náhodou byla pro tuto prezentaci vybrána veřejností oblíbená akce „Futrování na Farských“, tedy food festival Města Žďár nad Sázavou.

Informace o probíhajícím výzkumu archivních pramenů získali návštěvníci od osob nejpovolanějších – Dr. Michaela Brauera, vedoucího katedry Gastrosophie na Univerzitě Parise Lodrona v Salcburku, a člena jeho týmu pana Juliana Bernauera, který má na starosti třídění relevantních archiválií a transkript jejich obsahu do moderního jazyka.

Více než 200 osob mělo možnost na místě ochutnat degustační vzorky 4 pokrmů připravených dle receptur z cisterciáckých klášterů, které byly vybrány pro tuto exhibici – pečeného kapra s bylinkami, kuřátka na sladkokyselém ovocném základu, mangoldu s vaječnou omeletkou, a žluťoučkého houbového ragú s kořením. O skvělou prezentaci výroby těchto pokrmů se po celé odpoledne staral místní šéfkuchař Jan Novák.

Další stovky osob pak navštívili společný stánek cisterciáckých klášterních krajin zapojených do mezinárodní sítě CISTERSCAPES, kde měli možnost ochutnat produkty z kláštera Vyšší Brod (Jižní Čechy/CZ), regionu Zwettl (Dolní Rakousko/AT), Bamberg (Horní Franky/Bavorsko/DE), Velehrad (Zlínský kraj/CZ) a Žďár nad Sázavou (Kraj Vysočina/CZ). Získali zde také informace o projektu a jeho cílech nebo o nominaci sítě CISTERSCAPES na označení Evropské dědictví (European Heritage Label).

Kulinářské dědictví, které má kořeny v cisterciáckých kláštorech a které čerpá surovinové zdroje primárně z okolní krajiny kultivované a obhospodařované cisterciáky, se po dlouhá staletí vyvíjelo ruku v ruce s přísnými pravidly řádu cisterciáků, výrazně se podílejícího na utváření kulturního vývoje Evropy.

Pro cisterciácký řád byla vždy typická vysoká míra spolupráce mezi kláštéry a sdílení hospodářských novinek včetně šíření odrůd ovocných druhů. Díky cisterciákům se po Evropě rozšířila například jablono Reneta nebo odrůda vinné révy Pinot (v Čechách známá jako Rulanda, v Německu jako Burgunder...). Vzhledem k potřebám postního stravování vybudovali mniši v řadě regionů rozsáhlé rybníční soustavy za účelem chovu ryb. Vždyť dodnes jsou pojmem. A žďárský kapr skončil i na našem „exhibičním“ talíři! Cisterciáci jsou skutečně prvním evropským duchovním řádem, který se od středověku rozšířil do mnoha zemí a dodnes na mnoha místech utváří kulturní krajinu. Tuto evropskou dimenzi sleduje i projekt "Cisterciácké kulinářské dědictví ve střední Evropě". Při putování po stopách cisterciáků ve střední Evropě lze nalézt kulinářské, regionální a udržitelné impulsy pro naši dobu a zároveň oživit starou síť, která se vyznačuje inovacemi a přenosem znalostí.

Další kulinářské akce pro veřejnost i kulinářské experty budou následovat, v průběhu podzimu bude také dokončena základní studie kulinářského zázemí cisterciáckých klášterů. Již nyní jsou zveřejněny videotutorialy jako projektový „návod“ pro spolupráci s paměťovými institucemi, a to v anglickém, německém a českém jazyce. Pracuje se na obsahové náplni databáze receptur, které budou zpřístupněny veřejnosti. A v neposlední řadě je dalším důležitým krokem projektu seznámení mladých lidí s tímto dědictvím tak, aby se na něm mohli aktivně podílet; proto se zaměříme na spolupráci se středními odbornými školami cestovního ruchu.

Koordinátor: MAS Rozkvět, z.s. # krejickova@masrozkvet.cz # (CZ)

Partneři projektu: Paris Lodron University Salzburg (AT); Landkreis Bamberg (DE)

Související odkazy: www.cisterscapes.eu; www.zisterzienserweg.eu; www.masrozkvet.cz

Fb.: @Zisterzienserlandschaft, @cisterciackekrajiny



Spolufinancováno
Evropskou unií



Financováno Evropskou unií. Vyjádřené názory a stanoviska jsou však pouze názory a stanoviska autorů a nemusí nutně odrážet názory a stanoviska Evropské unie nebo Evropské výkonné agentury pro vzdělávání a kulturu (EACEA). Evropská unie ani orgán poskytující dotaci za ně nemohou nést odpovědnost.



Financováno Evropskou unií. Vyjádřené názory a stanoviska jsou však pouze názory a stanoviska autorů a nemusí nutně odrážet názory a stanoviska Evropské unie nebo Evropské výkonné agentury pro vzdělávání a kulturu (EACEA). Evropská unie ani orgán poskytující dotaci za ně nemohou nést odpovědnost.