

Modli se a pracuj,..... a taky vař! Kulinářské dědictví cisterciáků ve střední Evropě

Návrat ke kořenům a oživení dávno zapomenutých receptů – to jsou některé z cílů projektu „**Kulinářské dědictví cisterciáků ve střední Evropě**“, jehož záměrem je zprostředkovat cisterciácké kulinářské umění současnému publiku a který v těchto dnech finišuje odbornou konferencí v Salzburgu. Jedním ze tří partnerů a iniciátorem projektu je česká nezisková organizace **MAS Rozkvět, z.s.**

Odborným partnerem projektu je **Paris Lodron Universität Salzburg**, kde působí samostatná katedra Gastrosophie. Třetím partnerem projektu je **Landkreis Bamberg**, který je nositelem původní myšlenky vytvoření evropské sítě CISTERSCAPES – cisterciáckých krajín spojujících Evropu. MAS Rozkvět, z.s. se do příprav vzniku této mezinárodní sítě zapojila již od roku 2018. „*Díky tomu, že aktivně stojíme u tvorby a rozvoje sítě CISTERSCAPES, můžeme vkládat do této spolupráce vlastní impulsy, myšlenky i aktivity,*“ vysvětluje manažerka projektu Marta Krejčíčková z MAS Rozkvět.

Projekt, který je komunikován také pod projektovou „zkratkou“ **CulHerCis22** nebo mezi veřejností a partnery i trochu familiárně jako **KULINARIK**, spojil a propojil řadu organizací, které jsou v různých formách nyní již aktivní součástí této mezinárodní sítě cisterciáckých klášterních krajín CISTERSCAPES a jejího působení v pěti zemích Evropy! Síti, která každým podobným projektem a doslova každým dnem nabývá na síle – a především stává se každodenní součástí života.

Tako **spolupráce přinesla inspiraci, jak využívat dávno zapomenuté recepty a informace** v dnešní moderní době. Pro veřejnost byly připraveny **zážitkové kulinářské eventy a akce**, řada z nich aktivně zapojila také mladou generaci – a nadšení „malých masterchefů“ přilákalo možná ještě větší pozornost. Stačí jen následovat – informační zdroje jsou k dispozici, v databázi je aktuálně zařazeno přes 850 původních receptur a čekají, asi je zařadíte do své kulinářského repertoáru....a možná některé z nich běžně používáte, aniž tušíte, že jejich kořeny jsou u cisterciáků!

Kromě online databáze receptur právě vychází i tematická **kuchařská kniha**, která provede čtenáře napříč střeoevropskými cisterciáckými klášterními krajínami. Je na každém, který recept si vyzkouší ve vlastní kuchyni a jak kreativně jej využije – protože zkušení středověcí kuchaři pracovali spíše s návodem, jak pokrm připravit, než s detailními popisy či gramáží. Zcela běžná byla vysoká variabilita surovin i chutí, vynalézavost při využití bylin a koření...ale také pokora a střídmost.

„*Vycházíme z unikátních hodnot v řadě oborů lidské činnosti, které vytvořil Řád cisterciáků za předchozích tisíc let od svého vzniku doposud. Projektově vycházíme z jádra, které dnes tvoří síť sedmnácti cisterciáckých klášterních krajín v pěti zemích střední Evropy pod společným názvem CISTERSCAPES (Cisterscapes – Cistercian landscapes connecting Europe). Název sítě symbolizuje význam cisterciáků jak při osidlování pustých částí Evropy v rámci zakládání klášterů a rozvoje jejich hospodářské činnosti, tak s tím, jakým způsobem kultivovali ducha i krajinu Evropy,*“ doplňuje Marta Krejčíčková.

Řada klášterů tohoto řádu v Evropě je stále funkčních, byť v České republice je jediný – cisterciácké opatství ve Vyšším Brodě. Stále se řídí benediktýnským „Ora et labora“ (Modli se a pracuj). „*Ve středověku si králové a šlechta zvala cisterciáky, aby zakládali kláštery v pustých částech zemí. Jedním z pravidel Řádu je totiž snaha o soběstačnost. Proto na kláštery navazovala*

rozsáhlá kultivace krajiny počínaje vodním hospodářstvím, přes zemědělství přizpůsobené místním podmínkám a kompletní zpracování produktů, kamenictví, hutnictví, sklářství a další profese potřebné pro běžný i duchovní život. I když jde o stále živé dědictví, mnohé z toho již zaniklo, mnohé se naopak rozšířilo do širšího regionu takovým způsobem, že není viditelně spojováno s místním klášterem a cisterciáky obecně. Pro projekt v rámci dotačního programu Kreativní Evropa jsme vybrali „kulinářství cisterciáků“ jedno z témat kultury i udržitelnosti, které bychom rádi pro současnou společnost pomohli objevit,“ říká Krejčíčková.

Na mladou generaci byly směřovány také edukační aktivity, pro širší mezinárodní zviditelnění je využito moderních technologií, především **3Dvizualizací kulinářského zázemí klášterů**. „Obnovené receptury se pokusíme také dostat v rámci regionálních menu do nabídek gastro-provozů,“ upřesňuje Krejčíčková. Nejen tato zajímavá témata přináší závěrečná odborná konference projektu na půdě Paris Lodron Universität v Salzburgu, která je současně prostorem pro **prezentaci navázaných partnerství a faktických přínosů projektu spolupráce**.

Podpora ze strany programu Kreativní Evropa - Kultura současně podle ní znamená především uznání kulturních hodnot dědictví cisterciáků pro dnešní společnost na evropské úrovni. „Finanční podpora nám umožnila realizaci projektu v poměrně krátké době, projekt trvá dva a půl roku. To by se zřejmě bez podpory od Kreativní Evropy neuskutečnilo. Minimálně ne v takovém komplexním pojetí a na mezinárodní úrovni,“ dodává Krejčíčková. Výhodou programu je podle ní také systém financování v režimu proplacení výrazné zálohy schválené dotace na počátku projektu všem zapojeným partnerům, vedoucího partnera projektu - MAS Rozkvět, z.s. – částečně podpořilo při spolufinancování projektu také Ministerstvo kultury ČR .



Spolufinancováno
Evropskou unií

 **MAS
Rozkvět**

 **PARIS
LODRON
UNIVERSITÄT
SALZBURG**

 **Landkreis
Bamberg**

Project number: 101099194

Project acronym: CulHerCis22

Project name: Culinary Heritage of the Cistercians in Central Europe

Call: CREA-CULT-2022-COOP

Kontakt: krejckova@masrozkvet.cz

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.