Slezská univerzita v Opavě pořádala dne 15. prosince 2020 prezentační a edukační workshop **Vánoční rybí tradice a jejich obraz ve specifických pramenech**.

Realizace workshopu, který se měl původně uskutečnit 3. prosince 2020, byla zásadním způsobem ovlivněna omezeními vyplývajícími z vládních opatření v souvislosti s epidemickou situací – onemocnění COVID-19, v jejichž důsledku bylo nutné přijmout odpovídající opatření a plánovaný formát a program workshopu významným způsobem modifikovat. Navzdory této skutečnosti výsledná kvalita tohoto plánovaného výstupu nebyla narušena, svým obsahem a charakterem splnil požadavky projektu.

Workshop *Vánoční rybí tradice a jejich obraz ve specifických pramenech* byl připraven na základě informačních zdrojů, dokumentace a výzkumu probíhajících v rámci Etapy 03 Identifikace ryby v kulinární kultuře Čech a Moravy a jeho cílem byla aplikace aktuálních výsledků interdisciplinárního výzkumu. Řešitelský tým na základě analýzy výsledků výzkumu selektoval odpovídající pokrmy.

Vzhledem k tomu, že workshop nemohl být realizován v plánované podobě, tj. za osobní účasti cílových skupin, proběhla jeho praktická experimentální část s předstihem dne 10. prosince 2020 pouze za účasti členů řešitelského týmu, kteří experimentálně ověřovali receptury a technologie pro přípravu maximálně věrných tradičních rybích pokrmů pro štědrovečerní tabuli. Z této části workshopu byl pořízen záznam.

Dne 15. prosince 2020 se za využití online komunikačních prostředků uskutečnila teoretická část workshopu, do které se aktivně zapojilo 26 účastníků z řad vysokoškolských studentů a akademických pracovníků, odborných učitelů středních škol poskytujících vzdělání v oblasti gastronomie a turismu a rovněž zástupci odborné praxe.

Program workshopu:

Zahájení (dr. Dluhošová)
Ryba v křesťanské symbolice (dr. Zmeták)
Ryby a vodní živočichové se zřetelem na postní a vánoční stravování v kuchařských příručkách (prof. Korbelářová)
Rybí kuchyně na příkladu stěžejních kuchařských knih české provenience a možnosti jejich aplikace v současné praxi (dr. Dluhošová)
Vánoční rybí pokrmy s potenciálem českého kulinárního dědictví. Experimentální příprava a prezentace (záznam z praktické části workshopu)
Odborná diskuse, náměty pro aplikaci v praxi

V závěrečné diskusi zazněly mimo jiné připomínky a náměty zástupců odborné praxe týkající se zejména možností rozšíření nabídky rybích pokrmů v gastronomických zařízeních.

Cíl workshopu, tj. zmapování kulinárního dědictví a gastronomických tradic spojených s rybářskou kulturou; aplikace aktuálních výsledků teoretického interdisciplinárního výzkumu; experimentální ověření receptur a technologií; příprava maximálně věrných tradičních pokrmů; prezentace tradičního pojetí přípravy rybích pokrmů pro štědrovečerní tabuli; edukace kulinárního dědictví u studentů, pracovníků z praxe a veřejnosti s cílem vnímání kulinárních tradic, rozvoje národní gastronomie a cestovního ruchu; možnosti aplikace původních receptur v současné veřejné i privátní praxi s cílem jejich uchování jako kulturních hodnot, byl naplněn.