



# Česká kuchyně: národní, tradiční nebo typická?

Mezi měšťanskými a lidovými tradicemi  
19. a první poloviny 20. století

**Experimentální a edukativní workshop**

26.-27. října 2021  
Návštěvníké centrum U Vavřince,  
Hradecká 17, Opava



**SLEZSKÁ  
UNIVERZITA**  
FILOZOFICKO-  
PŘÍRODOVĚDECKÁ  
FAKULTA V OPAVĚ

## CÍL WORKSHOPU

Prezentace tradičního pojetí přípravy a podávání typických pokrmů českých zemí a možnosti moderní aplikace, přičemž budou prezentovány aktuální výsledky vědeckého interdisciplinárního výzkumu. Abstrahováno je od lidových jídel, ale zároveň je k nim přihlíženo.

## ZÁMĚR WORKSHOPU

V zájmu vývoje nových či inovovaných postupů pro gastronomickou praxi experimentálně ověřit receptury a technologie přípravy maximálně věrných typických pokrmů a nápojů kodifikovaných v normativních pramenech příslušného období s využitím tradičního a moderního kuchyňského vybavení. Prezentovat cílovým skupinám různé vnímání obsahu a formy pokrmů, jimž lze přisoudit příslušnost k typické české kuchyni s kořeny v městském nebo venkovském prostředí. Upozornit na úskalí jejich interpretace, ověřování autenticity a historického vývoje. Naznačit možnosti modifikace obsahové i vizuální stránky příkladových pokrmů tak, aby našly své místo v moderních restauračních zařízeních i v domácnostech.

## Vedoucí workshopu

Ing. Jana Stuchlíková

## Garant workshopu

prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr.

## Organizační spolupráce

PhDr. Radmila Dluhošová, Ph.D.

## Gastronomické zajištění

Mgr. Martina Bartoňová  
Ing. Bc. Michal Motyčka, Ph.D.  
Ing. Jana Stuchlíková  
ve spolupráci se studenty SU FPF

## Dokumentace

MgA. Kamila Návrátová

## PROGRAM

ÚTERÝ 26. ŘÍJNA 2021

9.00–17.00

### EXPERIMENTÁLNÍ ČÁST

**Pokrm pro příkladovou prezentaci:**

výběr, analýza, zdůvodnění, gastronomická příprava, návrh servisu

**Pracovní degustace**

STŘEDA 27. ŘÍJNA 2021

9.30–16.00

### TEORETICKÁ ČÁST

**Národní, tradiční nebo typická kuchyně českých zemí:**

problémy identifikace, výzkumu a dokumentace

**Česká národní kuchyně a její současná reflexe:**

vyhodnocení názorů respondentů

**Experimentální exkurz:**

finalizace příkladových pokrmů.

**Degustace I:**

příkladová prezentace pokrmů

**Možnosti moderní aplikace pokrmů české kuchyně ve stávající haute cuisine**

**Současné vnímání typické české kuchyně. Týmová sonda**

**Degustace II:**

příkladová prezentace pokrmů

**Diskuse**

## ZÁVĚR WORKSHOPU

Experimentální a edukativní workshop byl připraven v rámci řešení projektu NAKI II **Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace** (DG18P02OVV067)

# Česká kuchyně: národní, tradiční nebo typická?

Mezi měšťanskými a lidovými tradicemi 19. a první poloviny 20. století

Experimentální a edukativní workshop  
SU FPF, Opava, 26. a 27. října 2021

## DEGUSTAČNÍ MENU

### Venkovská slavnostní kuchyně

Hovězí vývar se zavářkou (nudle, knedlíčky)

Křenová omáčka, hovězí maso, houskový kynutý knedlík nebo vařené brambory

Vepřová pečeně, houskový knedlík, kysané dušené zelí

*Pivo tradiční, svrchně kvašené*

### Měšťanská kuchyně

Hovězí vývar s vložkou (svítek, fridáty)

Svíčková pečeně na smetaně, žemlový knedlík, brusinky

Smažený řízek z vepřové panenské svíčkové, bramborový salát

Pivo plzeňského typu, spodně kvašené

*Červené víno, Mělnicko*

### Moderní gastronomie 20. století

Smažený ementál

Studená kuchyně: vlašský salát; obložený chlebiček

*Bílé víno, Mělnicko*

### Tradice s tajemstvím

Španělský ptáček, rýže

*Červené víno, Mělnicko*

### Dezerty

Koláče (regionální lidové tradice)

Vánoční cukroví (dědictví „vídeňské“ kuchyně)

Zákusky (odkaz „první republiky“)

# Česká kuchyně: národní, tradiční nebo typická?

Mezi měšťanskými a lidovými tradicemi 19. a první poloviny 20. století

Experimentální a edukativní workshop  
SU FPF, Opava, 26. a 27. října 2021

## DEGUSTAČNÍ MENU

### Venkovská slavnostní kuchyně

Hovězí vývar se zavářkou (nudle, knedlíčky)

Křenová omáčka, hovězí maso, houskový kynutý knedlík nebo vařené brambory

Vepřová pečeně, houskový knedlík, kysané dušené zelí

*Pivo tradiční, svrchně kvašené*

### Měšťanská kuchyně

Hovězí vývar s vložkou (svítek, fridáty)

Svíčková pečeně na smetaně, žemlový knedlík, brusinky

Smažený řízek z vepřové panenské svíčkové, bramborový salát

Pivo plzeňského typu, spodně kvašené

*Červené víno, Mělnicko*

### Moderní gastronomie 20. století

Smažený ementál

Studená kuchyně: vlašský salát; obložený chlebiček

*Bílé víno, Mělnicko*

### Tradice s tajemstvím

Španělský ptáček, rýže

*Červené víno, Mělnicko*

### Dezerty

Koláče (regionální lidové tradice)

Vánoční cukroví (dědictví „vídeňské“ kuchyně)

Zákusky (odkaz „první republiky“)

# Česká kuchyně: národní, tradiční nebo typická?

Mezi měšťanskými a lidovými tradicemi 19. a první poloviny 20. století

Experimentální a edukativní workshop  
SU FPF, Opava, 26. a 27. října 2021

## **Zdroje výzkumu a aplikace v rámci experimentální retrogastronomie (autoři/původci odborných statí, kuchařských knih)**

Joza Břízová a kol. (1958), Marie Hrubá a František Raboch (1966), Anuše Kejřová (1905<sup>1</sup>), Prager deutsche Kochschule (1887), Evermod Košetický (konec 17. stol.), Miroslava Ludvíková (60./20. stol.), Karel Šroubek, lahůdkářství Jan Paukert a dědicové, Magdalena Dobromila Rettigová (1826<sup>1</sup>), Marie Janků-Sandtnerová (1923<sup>1</sup>), normy ČSN pro výrobu studených pokrmů (2. pol./20. století), spolek Domácnost (1890<sup>1</sup>), Karel Šroubek (1912<sup>1</sup>), Marie Úlehlová-Tilschová (1945<sup>1</sup>), Jan Vyhlídal (19./20. stol.), František Vladimír Vykoukal (19./20. stol.) ad.

# Česká kuchyně: národní, tradiční nebo typická?

Mezi měšťanskými a lidovými tradicemi 19. a první poloviny 20. století

Experimentální a edukativní workshop  
SU FPF, Opava, 26. a 27. října 2021

## **Zdroje výzkumu a aplikace v rámci experimentální retrogastronomie (autoři/původci odborných statí, kuchařských knih)**

Joza Břízová a kol. (1958), Marie Hrubá a František Raboch (1966), Anuše Kejřová (1905<sup>1</sup>), Prager deutsche Kochschule (1887), Evermod Košetický (konec 17. stol.), Miroslava Ludvíková (60./20. stol.), Karel Šroubek, lahůdkářství Jan Paukert a dědicové, Magdalena Dobromila Rettigová (1826<sup>1</sup>), Marie Janků-Sandtnerová (1923<sup>1</sup>), normy ČSN pro výrobu studených pokrmů (2. pol./20. století), spolek Domácnost (1890<sup>1</sup>), Karel Šroubek (1912<sup>1</sup>), Marie Úlehlová-Tilschová (1945<sup>1</sup>), Jan Vyhlídal (19./20. stol.), František Vladimír Vykoukal (19./20. stol.) ad.