

Slezská univerzita v Opavě pořádala dne 8. prosince 2020 experimentální, prezentační a edukační workshop **Slezské kulinární reminiscence**.

Realizace workshopu, který se měl původně uskutečnit ve dnech 14. a 15. října 2020, byla zásadním způsobem ovlivněna omezeními vyplývajícími z vládních opatření v souvislosti s epidemickou situací – onemocněním 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 *Slezské kulinární reminiscence* byl připraven na základě informačních zdrojů, dokumentace a výzkumu probíhajících v rámci Etapy 01 Empirický výzkum a Etapy 02 Dokumentace a jeho cílem byla aplikace výsledků základního 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 6. listopadu 2020 pouze za účasti členů řešitelského týmu, kteří experimentálně ověřovali receptury a technologie pro přípravu maximálně věrných tradičních pokrmů jednotlivých subregionů Slezska v jeho historickém rozsahu. Z této části workshopu byl pořízen záznam.

Dne 8. prosince 2020 se za využití online komunikačních prostředků uskutečnila teoretická část workshopu, do které se aktivně zapojilo 20 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 (Ing. Stuchlíková)
- Tematický program workshopu (dr. Dluhošová)
- Slezsko a jeho kulinární tradice (prof. Korbelářová)
- Tradiční pokrmy slezských subregionů (příspěvky studentů oboru Kulturní dědictví v regionální praxi)
- Prezentace experimentální přípravy vybraných pokrmů (záznam z praktické části workshopu)
- Komentované představení experimentálních pokrmů
- Diskuse, náměty pro aplikaci v praxi

V závěrečné diskusi zazněly mimo jiné připomínky a náměty zástupců odborné praxe týkající se zejména možnosti zařazení tradičních pokrmů do nabídky gastronomických zařízení, postoje současné populace k tradičním regionálním pokrmům, možnosti inovací tradičních pokrmů a jejich nabídky tak, aby byly atraktivnější pro současné konzumenty a zároveň aby nedošlo ke ztrátě jejich autenticity.

Cíl workshopu, tj. experimentální ověření receptur a technologií; příprava maximálně věrných tradičních pokrmů za využití tradiční a moderní gastronomické techniky; edukace kulinárního dědictví u studentů, pracovníků z praxe a veřejnosti s cílem vnímání kulinárních tradic, rozvoje národní gastronomie a cestovního ruchu; možnosti implementace původních receptur do současné regionální praxe s cílem jejich uchování jako kulturních hodnot, byl naplněn.