

PŘÍKLADOVÉ POKRMY I.

Voděnka / Brotka (Slezsko)
Bryja (Opavsko, Těšínsko)
Vepřová pečeně / Schweinebraten
(Slezsko)
**Slezská vánoční omáčka,
bílá klobása / Weinachtstunke,**
Schlāsche Weißwurst (Dolní Slezsko)
**Slezská vánoční omáčka /
Vilijová mačka** (Hučínsko)
Koláč se zelnou nádivkou
(Hlučínsko, Opavsko)



PŘÍKLADOVÉ POKRMY II.

**Slezské nebe /Schlesches
Himmelreich** (Dolní Slezsko a
Kladsko)
**Kynutý knedlík s cukrem
a skořicí /Hefenknoedel / Hefekloß**
(Horní Slezsko)
**Koláč na plech / Śląski kołocz /
Streuselkuchen** (Horní a Dolní
Slezsko)
Šimlena (Opavsko)



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



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
FILOZOFICKO-
PŘÍRODOVĚDECKÁ
FAKULTA V OPAVĚ

SLEZSKÉ KULINÁRNÍ REMINISCENCE ONLINE

Experimentální a edukační workshop
8. prosince 2020
14. a 15. října 2020

Návštěvníké centrum U Vavřince,
Hradecká 17, Opava

CÍL WORKSHOPU

Prezentace tradičního pojetí přípravy a podávání regionálních jídel na příkladu vybraných subregionů Slezska v jeho historickém rozsahu (Dolní Slezsko, vč. Kladska, Opavsko a Hlučínsko, Ratibořsko).

Realizace workshopu se opírá o aktuální výsledky teoretického interdisciplinárního výzkumu s akcentem na analýzu a hodnocení písemných pramenů, orálních výpovědí a dotazníkových šetření, o zjištění terénní dokumentace a o výsledky experimentální retro-gastronomie.

GARANT WORKSHOPU, PŘEDNÁŠEJÍCÍ

prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr.

VEDOUcí WORKSHOPU

Ing. Jana Stuchlíková

SUPERVIZE

PhDr. Radmila Dluhošová, Ph.D.

EXPERIMENTÁTOR

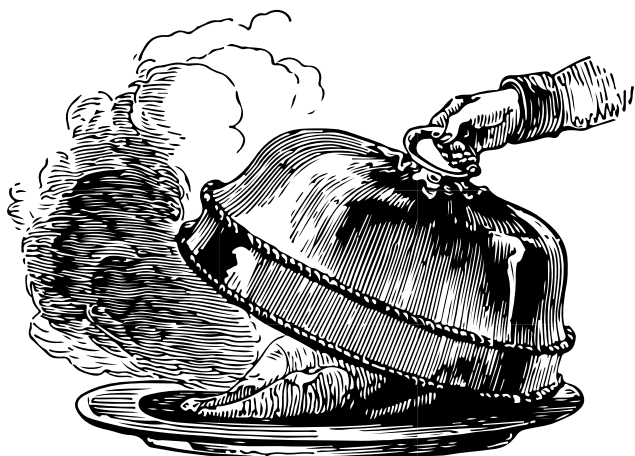
Ing. Bc. Michal Motyčka, Ph.D.

GAŠTRONOMICKÉ ZAJIŠTĚNÍ, PŘÍPRAVA TABULE

Ing. Bc. Michal Motyčka, Ph.D.

Mgr. Michal Adam

Mgr. Martina Kahánková



PROGRAM

STŘEDA 14. ŘÍJNA

10.00 hod.
TEORETICKÁ ČÁST WORKSHOPU I.

PŘESTÁVKA S ODBORNOU DISKUSÍ

12.00 hod.
PRAKTICKÁ ČÁST WORKSHOPU I.
Ukázkový stůl, ochutnávka
příkladových pokrmů

ČTVRTEK 15. ŘÍJNA

10.00 hod.
TEORETICKÁ ČÁST WORKSHOPU II.
Přednáška s ochutnávkou prezentačních
pokrmů

PŘESTÁVKA S ODBORNOU DISKUSÍ

13.00 hod.
PRAKTICKÁ ČÁST WORKSHOPU II.
Ochutnávka příkladových pokrmů

15.00–15.30 hod.
ZÁVĚR WORKSHOPU