

University College Prague - Vysoká škola mezinárodních vztahů a Vysoká škola hotelová a ekonomická s.r.o. pořádala v rámci řešení projektu „Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace“ (DG18P02OVV067) podpořeného Ministerstvem kultury ČR v rámci výzkumného programu na podporu aplikovaného výzkumu a experimentálního vývoje národní a kulturní identity na léta 2016 až 2022 (NAKI II) společně se svými partnery ve čtvrtek 20. října 2022 mezinárodní konferenci na téma

## „Kulinární dědictví v praxi“

Nosným tématem a cílem konference bylo především posílení prezentace a edukace kulinárního dědictví českých zemí v rámci gastronomické praxe, cestovního ruchu a odborného školství.

Program konference se skládal z následujících částí:

### **I. Plenární část** (přednášky)

1. Kulinární dědictví českých zemí: stratifikace, identifikace a verifikace; prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr. (Slezská univerzita v Opavě)
2. Ohlédnutí za projektem Kulinární dědictví českých zemí; PhDr. Radmila Dluhošová, Ph.D. (Slezská univerzita v Opavě)
3. Pivo - součást české gastronomie a kulturního dědictví; Ing. Jaromír Fiala, Ph.D. (Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.)
4. Prezentace kulinárního dědictví v cestovním ruchu a gastronomii; doc. Ing. Jan Hán, Ph.D. (University College Prague)
5. Využitie menej štandardných senzorických techník pri hodnotení tradičných produktov a jedál; doc. Ing. Vladimír Vietoris, PhD. (Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre)
6. Zapomenuté kulinářské dědictví polských Krkonoš; dr. hab. Piotr Gryszel, prof. UEW (Wrocław University of Economics and Business Branch in Jelenia Góra)
7. Udržateľný rozvoj kulinárskej kultúry a kulinárskeho cestovného ruchu na Slovensku; doc. Ing. Anna Šenková, PhD. (Prešovská univerzita)

### **II. Panelová diskuse** s předsedajícími:

1. Roman Vaněk (Pražský kulinářský institut)
2. Bc. Maria Horníková (Czech Specials)
3. Mgr. Kateřina Ratajová (Státní zemědělský intervenční fond)

### **III. Odborný workshop** s prezentací a ochutnávkou tradičních pokrmů vybraných regionů

Plenární část konference představila formu odborných přednášek mimo jiných dílčí výsledky a výstupy řešeného projektu, zabývala se problémy a aktuálním poznáním v oblasti identifikace tradičních pokrmů a kulinárního dědictví v České republice, na Slovensku a v Polsku, řešila některé aktuální problémy v oblasti prezentace a edukace kulinárního dědictví ve vazbě na gastronomickou praxi a cestovní ruch apod.

V panelové diskusi řešili její účastníci kromě představení svých aktivit (popularizace české kuchyně, certifikace restaurací značnou Czech Specials, certifikace značkou Regionální potravina) otázky týkající se prezentace a edukace kulinárního dědictví v České republice, její silné a slabé stránky, ale také hrozby a příležitosti. Závěrem bylo účastníky diskuse pojmenováno několik doporučení do budoucna týkající se posílení role kulinárního dědictví ve společnosti, jejichž hlavním rysem byly především edukativní aktivity na různých úrovních (škola, rodina, gastronomická praxe apod.).

Závěrečný workshop představil vybrané tradiční pokrmy několika regionů ČR a umožnil účastníkům konference tyto nejen komentovat, ale také ochutnat. Během workshopu probíhala mezi účastníky další intenzivní diskuse probírající různé podněty pro další vzájemnou spolupráci v předmětné oblasti.

Konference se zúčastnilo 44 osob z akademické sféry, odborného školství, gastronomické praxe a organizací cestovního ruchu.



Obr.1: Účastníci plenární části a panelové diskuse



Obr. 2: Část účastníků konference v prostorách Velké auly UCP



Obr.3: Diskuse během odborného workshopu



Obr.4: Ochutnávka tradičních pokrmů