



Dokumentace kulinární kultury a budování kulinárního korpusu na VŠH



Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace

Obsah

1. Tvorba karet pokrmů – zdroje
2. Výběr pokrmů – kritéria
3. Mapované eventy
4. Workshop: Senzorické hodnocení tradičních regionálních pokrmů



Tvorba karet pokrmů - zdroje

- * Tištěné a audiovizuální zdroje:

- * Vašák, Pospěchová, Marounek, Nejdí, Ministerstvo zemědělství ČR, CzechTourism, ZČU, Šabata, Formáčková, Obůrková, Toušlová, ...

- * Internet:

- * Tematicky zaměřené weby: krajské agentury, stránky eventů, informační servery, gastronomické stránky, ...

- * Rozhovory a eventy:

- * Muzea (Domažlice, Velké Bílovice), folklórní festivaly, gastrofestivaly, ...



Výběr pokrmů - kritéria

1. Vícenásobný výskyt v informačních zdrojích
2. Verifikace lokálními aktéry
3. Vztah použitých surovin k regionu
4. Intuice 😊



Mapované eventy

1. Rybí festival Colloredo-Mannsfeld
2. Chodské slavnosti
3. Karlovický gastrofestival
4. Zarážení hory ve Velkých Bílovicích
5. Bylinkové slavnosti ve Velkých Čejkovicích
6. Gastrofestival v Mariánských lázních
7. Rybí slavnosti na zámku Zelená Hora
8. Tradiční náboženské poutě (Plasy a další)
9. ...



Senzorické hodnocení tradičních regionálních pokrmů

- * Byla vybrána **dvojice polévek, rybích pokrmů a moučníků**; pokrmy připravené v laboratorní kuchyni VŠH
- * Podmínky:
 - * Muselo se jednat o receptury zanesené **v korpusu pokrmů**
 - * Jeden z pokrmů musel pocházet **z Čech**, druhý **z Moravy**
 - * Mezi pokrmy v páru musela být vždy **alespoň částečná podobnost** (název, použité ingredience, podobnost ve vizuální prezentaci)
 - * Přesto bylo třeba vybrat pokrmy, u kterých bylo možné předpokládat určité **odlišnosti** za účelem zjištění rozdílů v preferencích účastníků senzorického hodnocení, které proběhne



Senzorické hodnocení tradičních regionálních pokrmů

- * Senzorickému hodnocení bude předcházet vizuální prezentace pokrmů s následným zaznamenáním preferencí respondentů
- * U respondentů budou zjišťovány preference v závislosti na základních sociodemografických charakteristikách (také původ respondentů Čechy vs. Morava)
- * Dále bude zjištěno Willingness to Pay pro jednotlivé pokrmy
- * Hodnocení jednotlivých senzorických charakteristik bude upřesněno



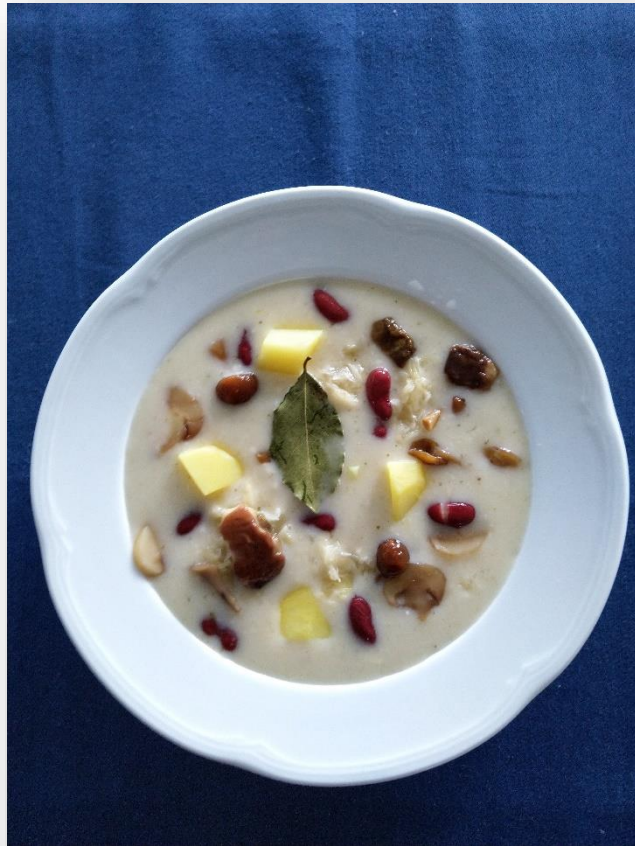
Hodnocení a komparace párových pokrmů

Krkonošské kyselo

- Chlebový kvásek, sušené/čerstvé houby, brambory, vejíčka míchaná, kmín, smetana
- Kvásek dělá lehce nakyslou chuť



Hodnocení a komparace párových pokrmů



Slovácká kyselica

- Zelí, houby, brambory, fazole, smetana, mléko, česnek, cibule, mouka, sádlo, nové koření, bobkový list
- Rovněž i zde kyselá chuť, která je však rozdílná, celkově chuťově i aromaticky více komplexní

Hodnocení a komparace párových pokrmů

Rožmberský kapr

- Dušený kapr, brambory, žampionové ragú, houby, kopr, cibule, máslo, smetana, citronová šťáva, bílé víno
- Dominantní chuť kapra, smetany a žampionů, v tomto případě chuť kapra vyniká



Hodnocení a komparace párových pokrmů



Jaroslavický kapr na víně (Znojensko)

- Opékaný kapr, cibule, celer, lečo, bílé víno
- Chuť kapra lehce upozaděna

Hodnocení a komparace párových pokrmů

Důlkové koláčky (Hanácko)

- Mouka, cukr, máslo,
žloutky, mléko, kvasnice,
povidla, tvaroh



Hodnocení a komparace párových pokrmů



Oteklé vdolky (Plzeňsko)

- Mouka, mléko, vajíčko, kvasnice, med, povidla, káva