



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

Nacházíte se zde: [Články](#) > [Archiv článků](#) > [Originální výstava S knížaty u stolu se blíží](#)

Originální výstava S knížaty u stolu se blíží

Na „nejpohádkovějším“ zámku Hradec nad Moravicí na Opavsku se bude konat od **čtvrtku 28. června do 31. října 2018** výjimečná výstava nazvaná S knížaty u stolu.

Národní památkový ústav, ÚOP v Ostravě, Slezská univerzita v Opavě
a Powiat Raciborski vás zvou na výstavu

S KNÍŽATY U STOLU



Kuchyně a kultura stolování
na středověkých knížecích dvorech v Opavě a Ratiboři

29. 6. – 31. 10. 2018

vernisáž s ochutnávkou specialit ve středověkém stylu 28. 6. 2018 v 16.00 hod.
zámek v Hradci nad Moravicí



Projekt č. CZ.11.2.45/0.0/0.0/16_013/0001/140 je spolufinancován z Evropského fondu pro regionální rozvoj a ze státního rozpočtu Polské republiky Překračujeme hranice.



PŘEKRAČUJEME HRANICE
PRZEKRACZAMY GRANICE
2014–2020



EVROPSKÁ UNIE / UNIA EUROPEJSKA
EVROPSKÝ FOND PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ
EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO

Návštěvníkům ukáže kuchyni a kulturu stolování na středověkých knížecích dvorech v Opavě a Ratiboři. Česko-polská akce navazuje na důležitá historická výročí, která byla klíčová pro rozvoj území po obou stranách hranice.

Výstava bude mít dvě části: českou, připravenou v části sklepení Bílého zámku v Hradci nad Moravicí, a polskou, zpřístupněnou v piastovském zámku v Ratiboři. Lidé mohou vidět originální archeologické nálezy z Opavska a Ratibořska, které ve středověku pojila společná historie, především pak z obou výše zmíněných zámků. Vystaveny budou rovněž písemné a ikonografické doklady, repliky nádobí a předměty používaných při stolování na středověkých vévodských dvorech Piastovců a Přemyslovců.

Dobové prostředí přiblíží rovněž ukázky dvorských pokrmů a nápojů, které připraví v Gastrocentru v univerzitním kampusu v Hradecké ulici 17 studenti Filozoficko-přírodovědecké fakulty Slezské univerzity (SU) v Opavě v rámci tzv. experimentální retrogastronomie.

Vernisáž s ochutnávkou specialit ve středověkém stylu se koná na hradeckém zámku ve **čtvrtek 28. června 2018 v 16.00 hodin**, kdy hosty uvítají studenti v dobových kostýmech.

Výstavu pořádá Národní památkový ústav, územní odborné pracoviště Ostrava, Slezská univerzita v Opavě a Powiat Raciborski. Garantem za SU je proděkanka pro studijní záležitosti a organizaci FPF Prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr. ve spolupráci s vedoucí Ústavu lázeňství, gastronomie a turismu PhDr. Radmilou Dluhošovou, Ph.D. a tajemnicí Ing. Janou Stuchlíkovou.

Návaznost na důležitá výročí

Výstava navazuje na důležitá výročí významných historických okamžiků, která byla klíčová pro další rozvoj území po obou stranách hranice. Letošní rok si území připomíná 680 let od sňatku Mikuláše II. s Annou Ratibořskou, kdy díky tomuto svazku získal vévoda pod svou správou také Ratibořské vévodství. V roce 2018 to bude přesně 700 let od okamžiku, kdy bylo území Ratibořska uděleno lénem vévodovi Mikuláši II. a po dalších téměř 150 let existovalo pod nadvládou vedlejší přemyslovské větve. Od tohoto roku se datuje období společného rozvoje příhraničního regionu, které zanechalo významné historické a kulturní odkazy v obou zemích. Po obou stranách hranice vznikaly společné tradice, kulturní návyky a zvyklosti, se kterými je úzce spjata také středověká kuchyně a kultura stolování na panských dvorech. Historie spjatá s vládou Přemyslovců a Piastovců v období středověku na území Euroregionu Silesia představuje dodnes jednu z nejcennějších součástí historického a kulturního dědictví České republiky a Polska. Zároveň motiv středověké kuchyně a kultury stolování je velmi atraktivním a lákavým tématem pro turisty a návštěvníky, kteří tak budou motivováni k návštěvě Euroregionu na obou stranách hranice.

Pochoutky: medvědí tlapy, bobří ocasy, skřivani i slavícina otevření výstavy s ochutnávkou specialit ve středověkém stylu.

Výstava je součástí projektu Kuchyně a kultura stolování na středověkých knížecích dvorech v Opavě a Ratiboři/Kuchnia i kultura kulinarna na księżęcych dworach średniowiecznych w Opawie i Raciborzu.

<https://www.npu.cz/.../u.../o-nas/Program-INTERREG-V-A-CR-Polsko>

K výstavě se připravuje katalog, v němž se můžeme mj. dočíst, že středověké slavnostní menu se skládalo z desítek pokrmů.

Typické byly paštiky, jíchy (husté omáčky), masové dušeniny, nasládlé mandlové mléko, ať již zahuštěné a zdobené ovocem či fialkami anebo ananasem. Hlavní chody tvořily obvykle pečeně různých druhů masa: hovězího, jeleního, srnčího, z tučných kapounů, husí, méně z vepřového. Podávaly se k nim obilné kaše a šalše, což byly omáčky k namáčení soust. Oblíbenou pochoutkou byli malí ptáčci: skřivani, slavíci, drozdi, křepelky, také veveřice či medvědí tlapy. V postní dny se připravovaly ryby, šneci, ale i

pečené nebo v jíše připravené bobří ocasy. Sladilo se medem, třtinovým cukrem, hodně se kořenilo a ochucovalo octem. Stolování ve všední den bylo pak mnohem skromnější.

O výstavě jsme již psali na: <http://www.slu.cz/fpf/cz/clanky/jak-jedla-a-stolovala-knizata-na-zamku-hradec-nad-moravici-se-chysta-neobycejna-vystava>

TEXT připravila: Zuzana Urbánková/Centrum multimediální tvorby