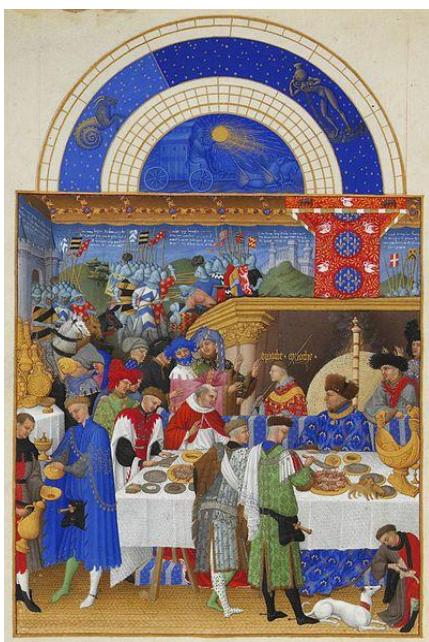


KULINARIUM 2023



**Studentský seminář se zaměřením na
experimentální gastronomii a kulinární dědictví**

STŘEDOVĚKÁ ŠLECHTICKÁ KUCHYNĚ

**23. a 24. ledna 2023
Návštěvníké centrum U Vavřince, Hradecká 17,
Opava**

Slezská univerzita v Opavě
Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě
Výzkumné centrum pro kulturní dějiny Slezska a střední Evropy

PROGRAM

PŘÍPRAVA

Pondělí 23. ledna 2023
12,00-15,00 hodin

INTERAKTIVNÍ SEMINÁŘ

Úterý 24. ledna 2023
10,00-16,00 hodin

TEORETICKÁ ČÁST

Středověké stravování a kulinářství
Hierarchie stolování, úprava tabule
Gastronomická příprava menu
Prof. Irena Korbelářová
Mgr. Marina Bartoňová

Blanka z Valois – portrét osobnosti
Bc. Kateřina Ulrichová

Anna Falcká – portrét osobnosti
Bc. Barbora Sojková

Anna Svidnická – portrét osobnosti
Bc. Tereza Tajchmanová

Šlechtici ze Spišského hradu a Matus Čák Trenčanský
Bc. Barbora Marasová

ANIMAČNÍ PROGRAM

Královské menu k připomenutí poslední cesty Karl IV. do Francie a zpět

MENU

První chod

**Glazovaná paštika se sušenými švestkami, šafránem a levandulí
ve stylu „šaussen“ Chléb**

Druhý chod

Šišky z bílého chleba

Mezichod

Pučálka

Třetí chod „selong la coustume d'Allemagne“

**Vepřová pečeně se zázvorem, hřebíčkem a skořicí
Tuřín na másle s mrkví, pastinákem a petrželí**

Čtvrtý chod

Cibulovo-jablečný koláč

Vína

Rieslink, trocken 2018

**Vinařství *Weingut Koster Eberbach*
(vinařská oblast Rheingau VdP, Německo)**

Pinot Noir, výběr z hroznů 2018

**Vinařství *Velké Žernoseky*
(vinařská oblast Litoměřicko – Obec Lovosice, Česká Republika)**

Garant workshopu

prof. PhDr. Ireny Korbelářové, Dr.

Spolupráce

PhDr. Radmila Dluhošová, Ph.D.

Gastronomické zajištění

Mgr. Martina Bartoňová

ve spolupráci se členy projektového týmu a studenty SU FPF v Opavě

Dokumentace

MgA. Kamila Návrátová

Seminář byl zařazen do plánu
Studentské grantové soutěže Slezské univerzity v Opavě pro rok 2023