




Zájem o regionální gastronomii odstartovala bakalářská práce studentky Slezské univerzity Tereza Vrbacká. Foto: Martin Kůs

Zájem o regionální gastronomii odstartovala bakalářská práce studentky Slezské univerzity

Autor: Martin Kůs

OPAVA - Už téměř dva roky patří Slezská univerzita v Opavě, zejména její Ústav lázeňství, gastronomie a turismu (ULGAT) Filozoficko-přírodovědecké fakulty v Opavě, k velkým propagátorům tradic regionu Opavského Slezska. A dalo by se říci i k iniciátorům toho, že se o prezentaci slezské suverenity na Opavsku dnes snaží i další.

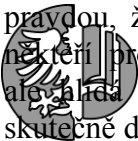
Vše vlastně odstartovala bakalářská práce Terezy Vrbacké, posluchačky (ULGAT), která se věnovala právě gastronomickým tradicím regionu. Následný její degustační zážitkový večer, který v dubnu 2013 připravila a se svými spolužáky uskutečnila v Gastrocentru Slezské univerzity na Hradecké ulici, zaujal řadu lidí, kteří si začali uvědomovat, že zdejší kraj vždy byl na původní výpěstky a potraviny, i jejich využívání v kuchyni, velmi bohatý. Uvědomili si, že by se tyto tradice mohly do povědomí obyvatel zase vrátit a stát se i důvodem k návštěvě Opavska turisty. Vzápětí se na stejném místě uskutečnila podobně laděná akce další studentka Pavla Mrhalová a postupně se začaly dít věci. Je však nutné také říci, že obě studentky svoji práci připravovaly pod vedením odborného asistenta ULGATu Mgr. Alexandra Burdy, který o již dlouho snil o znovuzrození fenoménu regionální gastronomie Opavska.

Mezi těmi, kdo podobné myšlenky dostával, byl například náměstek opavského primátora Dalibor Halátek. „Uvědomil jsem si, že i na Opavsku je řada šikovných lidí, kteří umí a mají v oblasti gastronomie co nabídnout a degustační večery byly pro mne důkazem, že když se to správně uchopí, tak to jde,“ vzpomíná dnes Dalibor Halátek. Oslovil proto Alexandra Burdu a společně diskutovali o tom, co na Opavsku v oblasti gastronomických tradic je a jak to využít. Do hry se připojila Místní akční skupina (MAS) Opavsko velkou měrou se zasloužila o potřebné dotace, které celý nápad dokázaly podpořit. Současně všichni začali propagovat regionální značku Opavské Slezsko. Zatím komise odborníků přidělil právo na označení značkou celkem čtrnácti výrobkům, hlavně potravinám – od mléčných přes obilné, masové a medové, až třeba po keramiku. Setkat se s nimi můžeme nejen na jednorázových akcích, ale, co je daleko důležitější, prosazují se i v běžných obchodech a dokonce pronikly i do obchodních řetězců. „Jsem rád, že se daří portfolio těchto kvalitních regionálních potravin rozšiřovat a věřím, že do dvou let bude tato nabídka tak pestrá, že zahrne všechny druhy potravin a výrobků z našeho kraje,“ soudí Dalibor Halátek.

Podle něj jde s tím ruku v ruce i nabídka specializovaných regionálních prodejen, v současné době jsou v Opavě čtyři a jak se zdá, zájem místních si našli a celkem se jim daří. To je prý důkaz toho, že se Slezská univerzita, opavská Hláška i MAS vydali správnou cestou.

A snaha o propagaci Opavského Slezska neutichá. Pracovníci i studenti ULGAT od časů prvních akcí Terezy a Pavly připravili řadu dalších a účastnili se také prakticky všech dalších aktivit, které nějak myšlenku Opavského Slezska nesly. Studenty jsme tak mohli vidět například v Kravařích při Velikonocích na zámku nebo nechyběli ani na největší akci loňského roku, Setkání svatebních průvodů Doubravky a Mieška na Hradci, tedy volné rekonstrukci historické události z roku 965, kdy se na tehdejší hradisku, dnešním zámku Hradec nad Moravicí, setkala svatební poselstva české kněžny Doubravky a polského knížete Mieška, a kam přišlo na 15 tisíc návštěvníků. A sami také připravují další aktivity, kdy tradice našich babiček a dědů zviditelňují. Letos v květnu se tak odehrály další degustačně zážitkové akce v gastrocentru a jen málokoho nezasáhl Týden slezské kuchyně, akce, kterou vymyslel a inicioval letošní absolvent Petr Hobža. „Zasluhou Petra Hobže a vedoucího jeho práce Alexandra Burdy se podařilo vyprovokovat jedenadvacet restaurací na Opavsku, aby uvařily jídla podle starých receptů a zařadily je do jídelníčku. Opravdu se podařilo a většina z gastronomických podniků tato jídla zařadila do nabídky nastalo,“ popisuje hlavní přínos Týdne slezské kuchyně Dalibor Halátek. Jak se ukázalo, akce měla daleko větší dosah, než jen na Opavském Slezsku. Svědčí o tom fakt, že v doprovodných soutěžích zvítězili lidé z Ostravy a dalších míst. „Musím přiznat, že po čtyřech dnech, kdy jsem jedl jenom tato slezská jídla, se o mne pokoušel žlučnickový záchvat, ale přesto se už těším na další ročník a věřím, že bude nejen tak dobře obsazený restauracemi, ale také tak úspěšný u veřejnosti,“ netají se Halátek. V návaznosti na Týden slezské kuchyně v současné době Alexandr Burda a studenti připravují Regionální kuchařku Opavského Slezska, která představí nejúspěšnější pokrmy slovem i obrazem.

S aktivitami Slezské univerzity a dalších v rámci propagace Opavského Slezska jako zajímavého regionu a atraktivní turistické destinace souvisí i další úspěšné počiny. Třeba farmářské trhy, které už sice mají více než tříletou tradici, ale nepochybně si získaly dobré jméno u obyvatel Opavska. Svou koncepcí přesně zapadají do snahy, kterou Opavské Slezsko vede a za velmi pozitivní se dá považovat fakt, že sami provozovatelé stánků si hlídají, aby se zde neprodávalo něco, co sem nepatří. Je sice

 pravdou, že ne všechny nabízené komodity jsou skutečně vypěstovány na Opavsku, někteří prodejci zprostředkovávají například zeleninu od výrobců z jiných regionů, ale snaží se, aby se nenakupovalo z velkovýroben kdesi za hranicemi a Opavané skutečně dostávali jen kvalitní a čerstvé potraviny.

Opavské Slezsko jsou i aktivity, které se jeho gastronomickou tradicí až tak tolik nesouvisí, i když vztah k ní také mají. Třeba publikace Opavský venkov před sto lety, několik spisků slezského buditele počátku dvacátého století Františka Myslivce, kde mimo jiné historicko správní zajímavosti najdou čtenáři také opravdu historické kuchařské recepty.

„Za největší přínos všech těchto aktivit a celé práce pokládám fakt, že se začíná prosazovat tradiční slezská kuchyně do povědomí lidí, zvyšuje se o jídla z domácích surovin a podle domácích receptů zájem, i když si myslím, že je stále daleko k tomu, abychom slezskou kuchyni dostali tam, kam patří. Přál bych si, aby se z další ročník Týdne slezské kuchyně netrval jen týden, ale stal se celoroční navštěvovanou akcí a turistickou atrakcí Opavského Slezska,“ vyslovil ještě Dalibor Halátek jedno své přání.

Bc. Martin Kůs, vztahy s veřejností

Slezská univerzita v Opavě

Olbrichova 25, 746 01 Opava

telefon: 739 720 126, e-mail: martin.kus@slu.cz

Slezská univerzita v Opavě vznikla po listopadu 1989 nejprve jako dvě fakulty Masarykovy univerzity v Brně a následně Zákonem České národní rady z 9. července 1991 pak z těchto dvou fakult vznikla Slezská univerzita se sídlem v Opavě. Jedná se o veřejnou vysokou školu sídlící v Opavě a Karvině. V současné době má čtyři součásti: Filozoficko-přírodovědeckou fakultu v Opavě, Obchodně podnikatelskou fakultu v Karvině, Fakultu veřejných politik v Opavě a Matematický ústav v Opavě. Na ústavech, katedrách a specializovaných pracovištích univerzity v současnosti studuje na osm tisíc posluchačů.

Více o univerzitě a dění na ní najdete na www.slu.cz a www.inoviny.slu.cz