



## Našli jsme společnou řeč, říká Jiří Krist o spolupráci MAS se Slezskou univerzitou

pondělí 13. ledna 2014, autor: Martin Kůs

OPAVA – Budeme-li hledat historii kontaktů mezi Slezskou univerzitou a Místní akční skupinou (MAS) Opavsko, musíme se vrátit do roku 2006, do doby těsně po založení MAS. „Program Leader nám dal mimo jiné za úkol sdružovat organizace tohoto regionu, a tak bylo logické, že jsme mezi prvními oslovili i Slezskou univerzitu, kterou jako nejprestižnější vzdělávací zařízení tady nelze přehlížet. Bohužel, tehdy jsme ještě nenašli obor, který by měl s námi společnou řeč,“ vzpomíná na první kontakty s univerzitou Ing. Jiří Krist, předseda výboru sdružení MAS Opavsko.



Dnes je všechno jinak. Opravdová spolupráce přišla o pár let později, po navázání kontaktů s Ústavem lázeňství, gastronomie a turismu (ÚLGT). „V jeho aktivitách a našich aktivitách jsme se nejvíce setkali, zejména při různých přednáškových cyklech nebo studentských bakalářských pracích, které se otázkám regionální kuchyně a gastronomie věnovaly,“ říká Jiří Krist s tím, že má-li jmenovat dvě nejvýznamnější akce spolupráce z minulého roku, určitě by to bylo Zahájení turistické sezony na Opavsku 2013 a akce

Setkání svatebních průvodů Doubravky a Měška na Hradci. V obou případech se ze strany

univerzity jednalo hlavně o studenty, kteří se zapojili. Připravili pro veřejnost několik zážitkových večerů věnovaných tradiční kuchyni a potravinám Opavského Slezska a na zámku v Hradci nad Moravicí nabídli hostům akce zážitek z ochutnávky dobových jídel. Jak zdůrazňuje Jiří Krist, lidé z ÚLGT neumí jen chutně uvařit a připravit pro ostatní skvělé zážitky, ale také dobře a fundovaně poradit.



V případě rekonstrukce historické události z roku 965, kdy se na tehdejší hradisku, dnešním zámku Hradec nad Moravicí, setkala svatební poselstva české kněžny Doubravky a polského knížete Měška, nenašli pořadatelé mezi univerzitními historiky plně pochopení. Přece jen historici jsou hlavně vědci a najít kompromis mezi historickou věrností a uměleckou licencí divadelní inscenace není úplně jednoduché. Chybí dostatek dokumentů i podkladů a je třeba spíše si vymýšlet, než se opírat o realie. A tak zatímco se pro historické postavy psaly nové dialogy, v oblasti dobové kuchyně byla situace o poznání jednodušší – třeba to, že nemohou být podávány brambory nebo rajčata, které tehdy v Evropě ještě nikdo neznal. Sice nakonec na plánované opékání

vola nedošlo, ale i maso připravené studenty ÚLGT „po staru“, tedy podle tradic vaření v 10. století, návštěvníci oceňovali.

Jak se zdá, spolupráce mezi Slezskou univerzitou a MAS nabírá ještě pevnější pouto: „Nově připravovaný management Opavského Slezska naše zájmy ještě více spojil, jak my, tak ÚLGT vytváří podmínky pro zviditelnění regionálních tradic, výrobků a služeb. Snad proto se nám daří spolupráci stále rozvíjet,“ soudí Jiří Krist a naznačuje, že rozhodně nic nekončí: „Už projekt Mystery Shopping, kdy odborníci z univerzity hodnotili a hodnotí kvalitu gastronomických zařízení, byl takovou první vlaštovkou. Dnes se snažíme zrealizovat princip regionální značky Slezské Opavsko, tedy certifikace kvalitních regionálních aktivit. Nejde nám ale jen o kvalitu, ale hlavně o autenticitu, originalitu, původnost. V tom se s ÚLGT naprosto shodujeme.“ Jak Jiří Krist zdůrazňuje, nejedná se jen o tradiční kuchyni, recepturu či jiné výrobky pocházející z Opavska, ale také například o služby a další aktivity, které regionu dělají dobré jméno. Ty by chtěli podporovat. ÚLGT zde zase bude hrát roli jakéhosi kvalitáře a posuzovatele.



Společných plánů je ale daleko více. „Teď budu s dovořením mluvit za ÚLGT, ale musím říci, že zařazení výuky regionální kuchyně či regionálního zbožíznalectví do výuky studentů považujeme za významný krok směrem k tomu, co se snažíme našimi aktivitami dosáhnout,“ svěřil se Krist. Jeho

snem a snem lidí kolem MAS je získat pro slezskou kuchyni podobné renomé, jaké si vydobyla například polská slezská kuchyně. Nemusíme ale ani zdůrazňovat, jakou cenu má v tomto snažení pomocná ruka pracovníků a studentů z Ústavu lázeňství, gastronomie a turismu.