



Slezská univerzita hostí kuchaře z pěti zemí

Autor: Martin Kůs

OPAVA – Pět dní, pět národů a jejich národní kuchyně. V pondělí kuchyně Slezska, v úterý maďarská přímo z Budapešti, pak lotyšská z Rigy a ukrajinská z Oděsy a nakonec, v pátek, tradiční jídla Slovenska z regionu Prešova. To je základní osa mezinárodního workshopu, který v tomto týdnu pořádá Ústav lázeňství, gastronomie a turismu (ULGAT) Filozoficko-přírodovědecké fakulty Slezské univerzity v Opavě. Ale není to tak úplně jednoduché. Jakýsi podtitul setkání by se dal charakterizovat jako nové trendy v tradiční kuchyni. Zkrátka, na opavském setkání se vzájemně kuchaři a zástupci partnerských vysokých i středních škol seznamují s tím, jak lze moderně pojmout gastronomické tradice. Alespoň v kuchyních.



„Na naše pozvání přijeli na opavský workshop partnerské instituce sdružené v rámci švýcarské nadace pro vzdělávání v hotelnictví Fondation pour la Formation Hôtelière. Pod záštitou nadace se každoročně konají mezinárodní konference, které se jsou věnovány teoretickým otázkám a výsledkům výzkumů v oblasti turismu, hotelnictví a astronomie.

V loňském roce v Bukurešti jsme prezentovali zážitkovou gastronomii, které se Ústav lázeňství, gastronomie a turismu soustavně věnuje, letos v červenci budeme



v bulharském Plovdivu jej teď hostí Slezská univerzita.

v Manchesteru prezentovat výsledky výzkumu v oblasti Slezské kuchyně. Setkání, které tento týden probíhá na půdě Slezské univerzity, je ale především pracovní,“ říká k workshopu prorektorka pro studijní a sociální záležitosti Slezské univerzity v Opavě PhDr. Radmila Dluhošová, Ph.D., koordinátorka mezinárodního setkání, která se na akci také ujala role překladatelky. Kuchařský workshop se koná teprve potřetí v historii, poprvé se uskutečnilo v roce 2011 v Prešově a po následujícím

Základní myšlenka je tedy jasná: navzájem se seznámit s tím, co kde a jak dělají, co je pro tu kterou zemi typické a také, jaké jsou zde aktuální trendy. Tyto poznatky se pak v jednotlivých školách zakomponují do výukové praxe a následně, prostřednictvím absolventů i působení na veřejnosti, přenášejí do praktické gastronomie. Snahou je také dosáhnout vzájemného porozumění a zintenzivnění interkulturních vztahů mezi spolupracujícími institucemi. „Jsem osobně velmi ráda, že se nám pomalu daří měnit názor, že jídlo slouží jen k tomu, abychom si zaplnili žaludky, ale že jej stále více lidí začíná vnímat jako určitý prvek kultury národa, součást historie a tradice regionu a do jisté míry i předmět suverenity našeho kraje,“ soudí prorektorka Dluhošová.


Týden v Opavě ale nestráví zahraniční odborníci jen v kuchyni univerzitního gastrocentra, které je hlavním místem setkání. Účastníci workshopu si v Opavě užijí také pestrý program, i když i ten bude ve své podstatě věnován gastronomické praxi. Vydají se například do Rohova na typické hospodské posezení, ve středu pak zamíří na Kružberk a ochutnají tamní pstruhy, zavítají také do Ostravy, kde si užijí jednak degustaci moravských vín a také poznají noční život na vyhlášené Stodolní ulici. „Pátek bude takový uklidňující, zůstaneme v Opavě, společně se projdeme po městě, jehož krásu naši hosté velmi oceňují, a hlavně se zde setkáme se zástupci Hotelové akademie v Prešově a Katedry turizmu a hotelového managementu Prešovské univerzity, se kterými dlouhodobá spolupráce dávno překročila hranice pouhých oficiálních a formálních setkání,“ avizuje PhDr. Dluhošová.



Dluhošová společně s odborným asistentem ULGAT Mgr. Alexandrem Burdou vypraví letos v červenci na další z konferencí nadace La Fondation pour la Formation Hôtelière do anglického Manchesteru, kde se budou seznamovat také s tím, jak se vzdělávají odborníci pro oblast gastronomie na britských ostrovech.

V širších souvislostech je také nutné si uvědomit, že gastronomie je v řadě zemí považována za doslova umělecký obor a je mu ve vzdělávacím systému věnována příslušná péče. Například ve Velké Británii lze studovat gastronomii až do doktorské úrovně. Naopak u nás není vůbec ojedinělý názor, že vysokoškolské vzdělání je pro oblast gastronomie zbytečné. I proto se doktorka

„Nejedeme tam jen jako pasivní účastníci, vezeme s sebou také prezentaci naší slezské kuchyně, historie regionu a jeho tradic. Když jsme před pěti lety představili na



konferenci českou kuchyni jako takovou, vzbudilo to velký ohlas našich partnerů. Neméně přece jen chceme být slezskými patrioty. Už proto, že se cítíme být obyvateli Slezska, chceme se více věnovat zdejším gastronomickým tradicím a potravinám. Také na tomto workshopu se první den vařila staroslezská kuchyně a nikoli česká národní,“ konstatuje závěrem Radmila Dluhošová.

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