

GASTRONOMICKÉ POKLADY ČESKÝCH ZEMÍ

Sedm filmů o tradiční kuchyni vybraných regionů

Obsah

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 1. Tradiční kuchyně Chodska | 5. Tradiční kuchyně Slezska |
| 2. Tradiční kuchyně Šumavy | 6. Tradiční kuchyně Slovácka |
| 3. Tradiční kuchyně Plzeňska | 7. Tradiční výroba českého piva |
| 4. Tradiční kuchyně jižních Čech | |

Soubor krátkých filmů představuje na pozadí kulturně historických a přírodních podmínek vybraných regionů Čech, Moravy a Slezska jejich tradiční pokrmy a nápoje, připravované v autentických prostorách skanzenů, muzeí a chalup i retro-kuchyní a gastronomických zařízení. Divák se tak seznámí nejen s tím, co formovalo charakteristickou kuchyni vybraných míst a oblastí, ale nahlédne také vpravdě pod pokličku přípravy typických jídel našich předků uchovaných dosud v každodenní praxi či alespoň v paměti obyvatel. Připomene si dobře známé i pozapomenuté speciality, použité suroviny, způsoby vaření a podávání, které lze považovat za kulinární dědictví českých zemí a součást národní a regionální identity a kultury.

Jednotlivé filmy jsou jedinečné a vznikly na základě výsledků z kombinace základního a průmyslového výzkumu se zaměřením na kulinární dědictví českých zemí. Ač bylo možno opřít se o sice početnou literaturu, jedná se o územně roztržštěné, kvalitativně různorodé a co do vypovídací hodnoty a míry věrohodnosti rozkolísané příspěvky a popularizační články, od vysoce kvalitních syntetických pohledů a studií, přes orální výpovědi dosud žijících pamětníků, až po odborně-publicistické texty.

Prezentace jednotlivých pokrmů původem z jednotlivých regionů, subregionů a v některých případech i lokalit Čech, Moravy a Českého Slezska prostřednictvím předkládaných filmů je nutně příkladová. Výběr těchto pokrmů byl podřízen především potřebám a zájmům cílových skupin diváků, tj. žáků, studentů a pedagogů všech stupňů škol, laické veřejnosti, případně dalších uživatelů například z gastronomické praxe. Vybrána byla pro každou z definované etnografické, kulturně historické či jinak uchopitelné oblasti početně přiměřená skupina pokrmů pokud možno charakteristických, jasně definovatelných a s prokázaným vztahem k území tak, aby poskytla alespoň rámcový obraz stěžejních prvků kulinárního dědictví těchto oblastí.

Natáčení obsahu jednotlivých krátkých filmů probíhalo vždy v předmětném regionu, aby byla maximálně zachována autentičnost výpovědi. Na základě diskuse s předmětnými aktéry daného regionu byl vždy vybrán vhodný objekt nebo objekty, v nichž bylo natáčení vlastní přípravy vybraných pokrmů a odborného rozhovoru realizováno tak, aby výsledný film respektoval onu již zmíněnou autentičnost audiovizuální výpovědi. Zároveň bylo provedeno natočení

audiovizuálních záběrů relevantní zemědělské krajiny daného regionu tak, aby vhodně doprovázely odborný komentář i původ surovin vázaných na příslušné prezentované pokrmy.

Během prezentace jednotlivých pokrmů byl vždy kladen maximální důraz nejen na způsoby přípravy těchto pokrmů, ale také na předmětné suroviny a způsob podání. K tomu byl většinou využit inventář příslušných muzeí, skanzenu nebo rodinného dědictví některého z aktérů, který dodával výpovědi ještě vyšší míru autentičnosti.

Dále je podrobněji uveden popis jednotlivých částí souboru, a to na úrovni seznamu v nich prezentovaných pokrmů, personálního obsazení, výčtu autorů a dalších tvůrců, seznamu míst a provozoven, v nichž natáčení probíhalo, a celková délka příslušného filmu.



Obr.1: Ukázka z natáčení ve skanzenu Rochus v Uherském Hradišti



Obr.2: Ukázka z natáčení ve stavení z 18. století na Manětínsku

1. Tradiční kuchyně Chodska



Obr.3: Záběr z filmu Tradiční kuchyně Chodska

Seznam prezentovaných pokrmů:



Obr.4: Polévka z piva



Obr.5: Syrovátková polévka



Obr.6: Pučálka



Obr. 7: Rýpl



Obr. 8: Toč



Obr. 9: Báč



Obr. 10: Kucmouch



Obr. 11: Měťánky



Obr. 12: Špačky v zelí



Obr. 13: Maltošně



Obr. 14: Chodské koláče

Ve filmu účinkují:

- Mgr. Josef Nejdl, Muzeum Chodska v Domažlicích
- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze
- pracovníci Chodské chalupy na Hrádku u Domažlic
- pracovníci pekárny a cukrárny paní Vondrovicové z Bořic u Domažlic

Námět a scénář sestavili:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze
- Mgr. Josef Nejdl, Muzeum Chodska v Domažlicích
- Ing. Zbyněk Vinš, Vysoká škola hotelová v Praze

Kamera:

- Martin Sláma

Střih:

- Martin Sláma
- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Režie:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Natáčení probíhalo:

- Muzeum Chodska v Domažlicích
- provozovna Chodské chalupy na Hrádku u Domažlic
- provozovna pekárny a cukrárny paní Vondrovicové z Bořic u Domažlic

Titulky sestavil:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Celková délka filmu: 8:20 min

2. Tradiční kuchyně Šumavy



Obr.15: Záběr z filmu Tradiční kuchyně Šumavy

Seznam prezentovaných pokrmů:



Obr. 16: Bramboračka s houbami



Obr. 17: Černý kuba



Obr. 18: Šterc



Obr. 19: Uhlířina



Obr. 20: Hnětýnky

Ve filmu účinkují:

- doc. PaedDr. Naděžda Morávková, Ph.D., Západočeská univerzita v Plzni
- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze
- pracovníci Hotelu Modrava

Námět a scénář sestavili:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze
- doc. PaedDr. Naděžda Morávková, Ph.D., Západočeská univerzita v Plzni
- Ing. Zbyněk Vinš, Vysoká škola hotelová v Praze

Kamera:

- Martin Sláma

Střih:

- Martin Sláma
- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Režie:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Natáčení probíhalo:

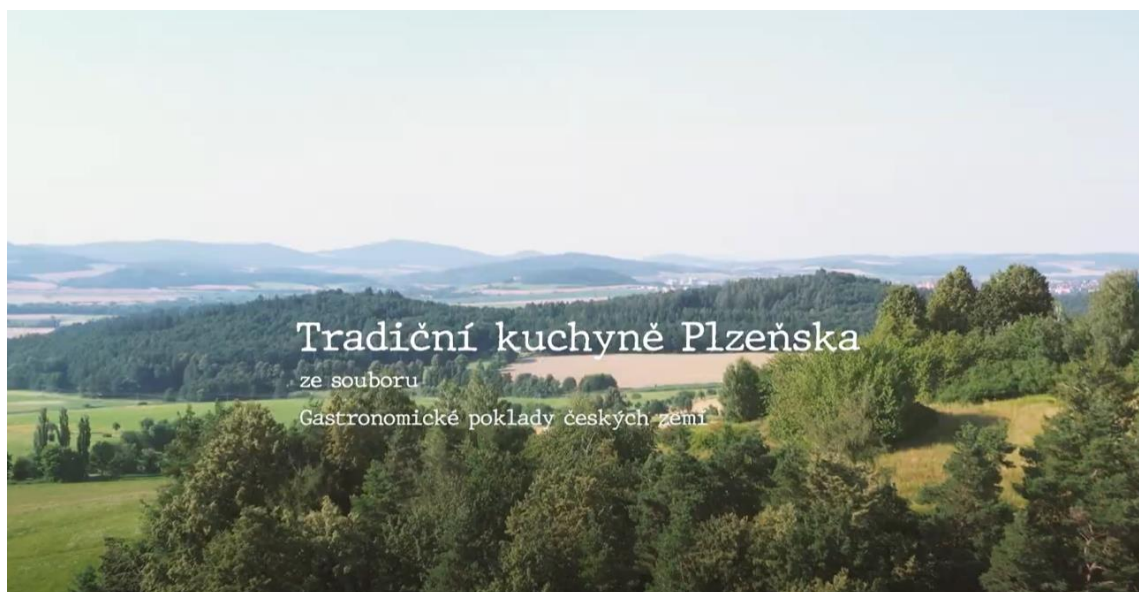
- provozovna Hotelu Modrava

Titulky sestavil:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Celková délka filmu: 6:52 min

3. Tradiční kuchyně Plzeňska



Obr.21: Záběr z filmu Tradiční kuchyně Plzeňska

Seznam prezentovaných pokrmů:



Obr. 22: Bramborové placky



Obr. 23: Vošouchy se zelím a uzeným masem



Obr. 24: Machout



Obr. 23: Chlupaté knedlíky se zelím a masem



Obr. 26: Rozpeky s merendou



Obr. 27: Cihly

Ve filmu účinkují:

- doc. PaedDr. Naděžda Morávková, Ph.D., Západočeská univerzita v Plzni
- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze
- Ing. Zbyněk Vinš, Vysoká škola hotelová v Praze

Námět a scénář sestavili:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze
- doc. PaedDr. Naděžda Morávková, Ph.D., Západočeská univerzita v Plzni
- Ing. Zbyněk Vinš, Vysoká škola hotelová v Praze

Kamera:

- Martin Sláma

Střih:

- Martin Sláma
- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Režie:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Natáčení probíhalo:

- stavení manželů Hruškových ve Stvolnech na Manětínsku

Titulky sestavil:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Celková délka filmu: 7:41 min

4. Tradiční kuchyně jižních Čech



Obr.28: Záběr z filmu Tradiční kuchyně jižních Čech

Seznam prezentovaných pokrmů:



Obr. 29: Kulajda



Obr. 30: Plivačka



Obr. 31: Kapří hranolky



Obr. 32: Zelňáky



Obr. 33: Kapr na modro



Obr. 34: Bramboračka s houbami



Obr. 35: Bosáky se zelím



Obr. 36: Doudlebský koláč

Ve filmu účinkují:

- prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr., Slezská univerzita v Opavě
- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze
- Ing. Zbyněk Vinš, Vysoká škola hotelová v Praze

Námět a scénář sestavili:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze
- prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr., Slezská univerzita v Opavě
- PhDr. Radmila Dluhošová, Ph.D., Slezská univerzita v Opavě
- Ing. Zbyněk Vinš, Vysoká škola hotelová v Praze

Kamera:

- Martin Sláma

Střih:

- Martin Sláma
- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Režie:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Natáčení probíhalo:

- Restaurace Šupina a Šupinka v Třeboni

Titulky sestavil:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Celková délka filmu: 11:14 min

5. Tradiční kuchyně Slezska



Obr.37: Záběr z filmu Tradiční kuchyně Slezska

Seznam prezentovaných pokrmů:



Obr. 38: Ludzena



Obr. 39: Bachora



Obr. 40: Slezské nebe



Obr. 41: Rolmops



Obr. 42: Placki na blaše



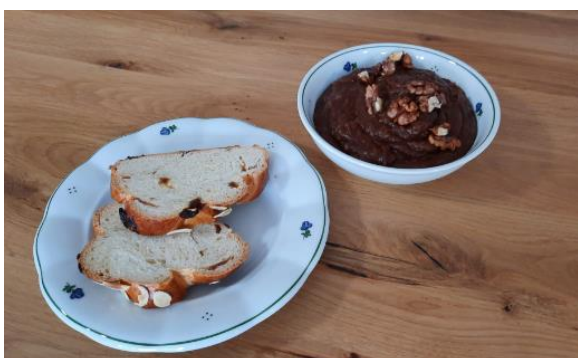
Obr. 43: Opavské koláče



Obr. 44: Streuselkucha



Obr. 45: Koloč na plech



Obr. 46: Černá máčka



Obr. 47: Šimlena

Ve filmu účinkují:

- prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr., Slezská univerzita v Opavě
- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze
- Ing. Zbyněk Vinš, Vysoká škola hotelová v Praze
- PhDr. Radmila Dluhošová, Ph.D., Slezská univerzita v Opavě
- Mgr. Martina Bartoňová, Slezská univerzita v Opavě

Námět a scénář sestavili:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze
- prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr., Slezská univerzita v Opavě
- PhDr. Radmila Dluhošová, Ph.D., Slezská univerzita v Opavě

- Ing. Zbyněk Vinš, Vysoká škola hotelová v Praze

Kamera:

- Martin Sláma

Střih:

- Martin Sláma
- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Režie:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Natáčení probíhalo:

- Retro-kuchyně Návštěvnického centra U Vavřince, Slezská univerzita v Opavě, Filosoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Titulky sestavil:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Celková délka filmu: 9:45 min

6. Tradiční kuchyně Slovácka



Obr.48: Záběr z filmu Tradiční kuchyně Slovácka

Seznam prezentovaných pokrmů:



Obr. 49: Kyselica



Obr. 50: Šumajstr



Obr. 51: Salátová máčka s krajancem



Obr. 52: Báleše



Obr. 53: Patenty



Obr. 54: Gule



Obr. 55: Boží milosti

Ve filmu účinkují:

- Mgr. Marta Kondrová, Slovácké muzeum v Uherském Hradišti
- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze
- Anna Káčerová
- Božena Stašková
- Marta Kondrová st.

Námět a scénář sestavili:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze
- Mgr. Marta Kondrová, Slovácké muzeum v Uherském Hradišti
- Ing. Zbyněk Vinš, Vysoká škola hotelová v Praze

Kamera:

- Martin Sláma

Střih:

- Martin Sláma
- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Režie:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Natáčení probíhalo:

- Skanzen Rochus v Uherském Hradišti
- Památková rezervace lidové architektury – Plzeň, Petrov
- vinohrady viničních tratí Velkých Bílovic

Titulky sestavil:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Celková délka filmu: 7:11 min

7. Tradiční výroba českého piva

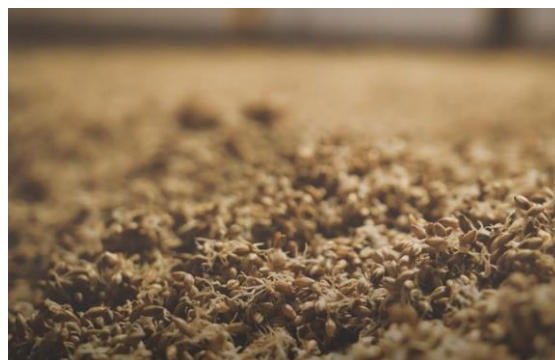


Obr.56: Záběr z filmu Tradiční výroba českého piva

Seznam vybraných prezentovaných postupů:



Obr. 57: Máčení ječného zrna



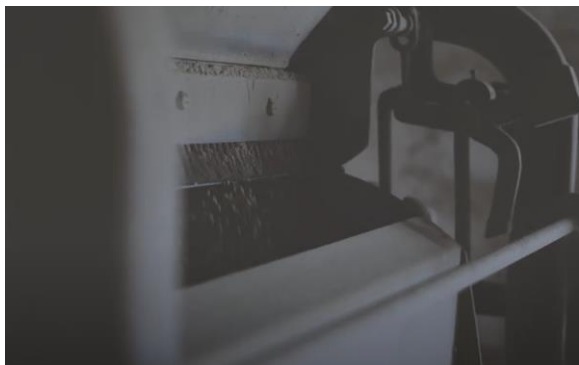
Obr. 58: Klíčení zrna



Obr. 59: Přeorávání zrna



Obr. 60: Skladování usušeného sladu



Obr. 61: Šrotování sladu



Obr. 62: Kvašení uvařené mladiny



Obr. 63: Ležení v ležáckých tancích

Ve filmu účinkují:

- Ing. Jaromír Fiala, Ph.D., Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.
- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Námět a scénář sestavili:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze
- Ing. Jaromír Fiala, Ph.D., Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.
- Ing. Zbyněk Vinš, Vysoká škola hotelová v Praze

Kamera:

- Martin Sláma

Střih:

- Martin Sláma
- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Režie:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Natáčení probíhalo:

- Pivovar Ferdinand, Benešov

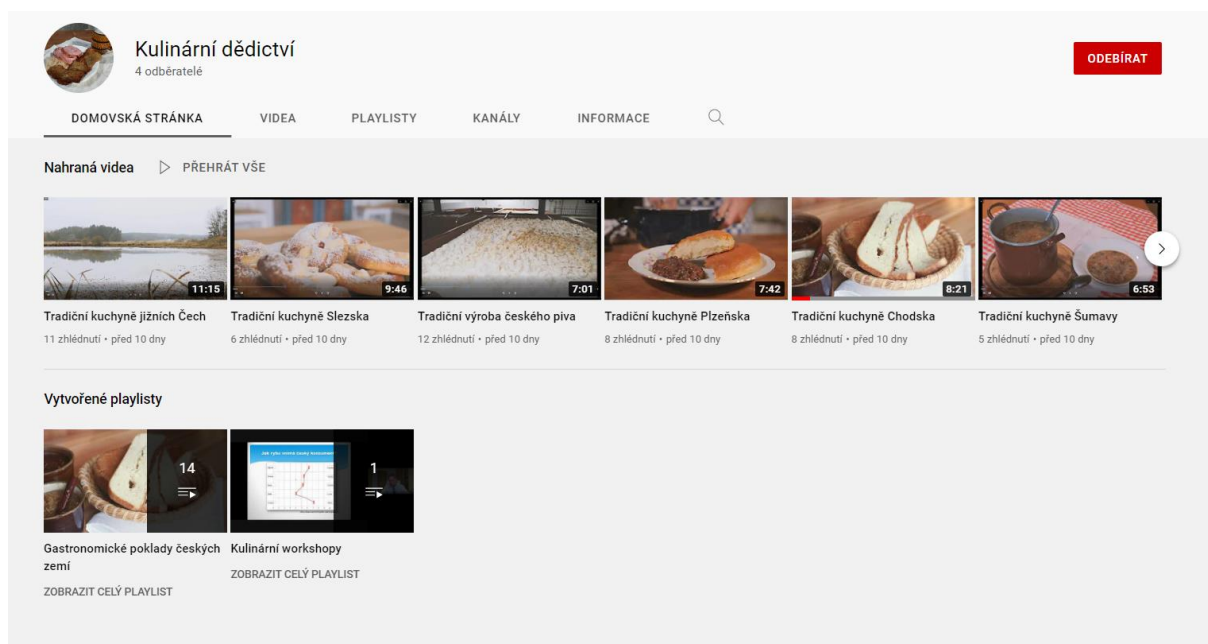
Titulky sestavil:

- doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., Vysoká škola hotelová v Praze

Celková délka filmu: 7:00 min

Technické řešení veřejného přístupu k jednotlivým částem souboru

Jednotlivé části souboru krátkých filmů jsou veřejně přístupné bez jakýchkoliv omezení, a to prostřednictvím internetového systému YouTube, v rámci jeho účtu „Kulinární dědictví“.



Obr. 64: Snímek obrazovky YouTube účtu Kulinární dědictví

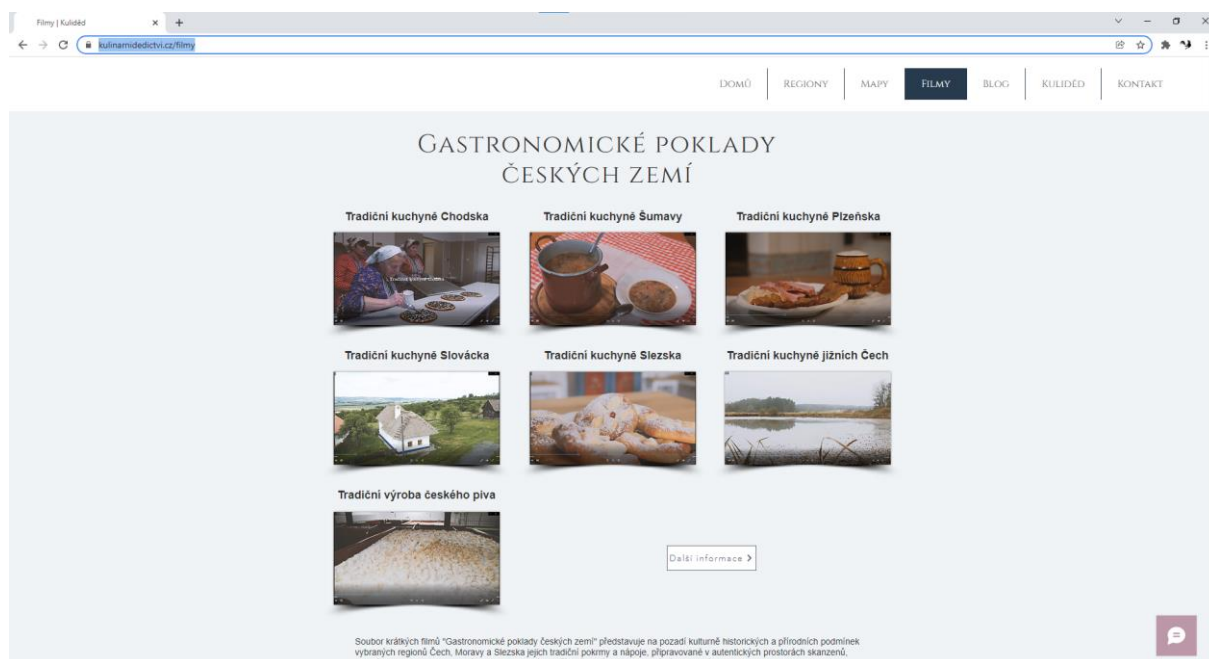
Všechny části souboru jsou v rámci tohoto účtu pro větší přehlednost a systematickosti seskupeny do playlistu s názvem Gastronomické poklady českých zemí.

Způsob technického ovládání jednotlivých filmů je tedy řešen dnes běžným standardem přehrávače systému YouTube, který zajišťuje vysokou míru jednoduchosti a uživatelské přívětivosti ovládání.



Obr. 65: Snímek obrazovky reprezentující ovládací prvky pro přehrávání jednotlivých filmů

Pro snazší dohledatelnost jednotlivých filmů zástupci cílových skupin i zvýšení úrovně jejich viditelnosti na internetu jsou jednotlivé filmy také přístupné z menu „Filmy“ webové stránky „Kulinární dědictví Čech, Moravy a Slezska - průvodce světem kulinárních tradic“ (<https://www.kulinarnidedictvi.cz/filmy>), která je veřejným informačním místem projektu.



Obr. 66: Snímek obrazovky filmového rozcestníku na webových stránkách <https://www.kulinarnidedictvi.cz>

Soubor filmů byl připraven v rámci řešení projektu „Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace“ (DG18P02OVV067) podpořeného Ministerstvem kultury ČR v rámci výzkumného programu na podporu aplikovaného výzkumu a experimentálního vývoje národní a kulturní identity na léta 2016 až 2022 (NAKI II).