



Spolufinancováno
Evropskou unií

MAS
Rozkvět



Landkreis
Bamberg

Edukační program pro dospělé

Kulinářství cisterciáckých klášterů

Autor programu: Adéla Tlustošová, Martina Schutová (@MAS Rozkvět, z.s./ CZ)

Anotace: Komentovaná prohlídka baziliky, rajského dvora a křížové chodby zaměřená na každodenní život cisterciáckých mnichů ve středověku a raném novověku s důrazem na středoevropský prostor. Od řehole a pravidel života v klášteře i architektonického uspořádání budov jsou výklad a aktivity směřovány k hospodaření a kulinářství cisterciáků, tato témata tvoří jádro programu. Zdroje informací: viz text a seznam literatury Kulinářské dědictví cisterciáků ve střední Evropě (Podkladová studie k projektu)

Cílová skupina: dospělí

Délka programu: 90 minut

Pomůcky: grafika denního režimu života v klášteře, veduty klášterů včetně žďárského, kořenky s vůněmi, zakuřovaná keramika, knihy, fotografie a přepisy dobových menu a receptů

Harmonogram a témata programu:

1. Bazilika (30 minut)

A. Úvod – představení programu, úvod k cisterciáckému řádu a fungování kláštera

B. cisterciácký klášter jako samostatná hospodářská jednotka (krajinotvorné prvky hospodářské krajiny); denní režim cisterciáckého mnicha – stravování v klášteře

2. Rajský dvůr (20 minut)

A. Středověká klášterní kuchyně: plodiny, chov ryb, bylinková a užitková zahrada, hospodářské provozy v klášteře

Čichová aktivita: rozkvetlá levandule na rajském dvoře v sezoně, jinak připravené kořenky s typickými vůněmi: levandule, kmín, fenykl, muškátový oříšek atd.

B. Popis klášterního konventu s hledáním polohy kuchyně a refektáře mnichů i laiků

3. Křížová chodba (40 minut)

A. Typy kuchyňského a stolního nádobí, materiály a postupy výroby - ukázka zakuřované keramiky

Možnost osahat si tvary dobových nádob, odhadnout jejich použití.

B. pravidla stolování při různých příležitostech (půst, oslavy, hostina pro hosty, církevní svátky), ukázka jídelníčku z českých (Vyšší Brod, 18. století) a rakouských klášterů (menu z benediktinského kláštera Salzburg, 18. století)

C. nahlédnutí do literatury a kuchařek, fotografie refektářů

D. závěrečná diskuse nad tématem

Realizováno v rámci projektu „Kulinářské dědictví cisterciáků ve střední Evropě“ podpořeného z programu Kreativní Evropa.

©MAS Rozkvět, z.s.

Financováno Evropskou unií. Vyjádřené názory a stanoviska jsou však pouze názory a stanoviska autorů a nemusí nutně odrážet názory a stanoviska Evropské unie nebo Evropské výkonné agentury pro vzdělávání a kulturu (EACEA). Evropská unie ani orgán poskytující dotaci za ně nemohou nést odpovědnost.

Project number: 101099194

Project acronym: CulHerCis22

Project name: Culinary Heritage of the Cistercians in Central Europe

Call: CREA-CULT-2022-COOP

The project is supported by the Creative Europe Programme of the European Union. Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.