



Spolufinancováno
Evropskou unií



Název realizátora projektu: **MAS Rozkvět, z.s.**

Název projektu: **Kulinářské dědictví cisterciáků ve střední Evropě**

Zkratka projektu: **CulHerCis22**

V rámci projektu byly naplánovány akce zaměřené primárně na širší veřejnost, které se setkaly s velkým ohlasem, a také odborníky na gastronomii - včetně těch budoucích. Cílem byla prezentace moderní reinterpretace kulinářského dědictví cisterciáků za aktivní účasti široké i odborné veřejnosti.

Pokud si někdo nebyl jistý, co čekat od projektu evropské spolupráce v oblasti kulinářského dědictví cisterciáků ve střední Evropě, odpověděla mu jasně již první exhibice pro veřejnost: účastníkům a účastnicím se servírovaly zážitky všemi smysly - lahodné pokrmy rozmanitých chutí a vůní i poučení z historie. Ne náhodou byla pro tuto prezentaci vybrána veřejností oblíbená akce „Futrování na Farských“, tedy open street food festival Města **Žďár nad Sázavou** (09/2023, ČR).

Informace o probíhajícím výzkumu archivních pramenů získali návštěvníci od osob nejpopulárnějších – Dr. Michaela Brauera, vedoucího katedry Gastrosophie na Univerzitě Parise Lodrona v Salcburku (P.L.U.S.), a člena jeho týmu pana Juliana Bernauera, který má na starosti třídění relevantních archiválií a transkript jejich obsahu do moderního jazyka.

Více než 200 osob mělo možnost na místě ochutnat degustační vzorky 4 pokrmů připravených dle receptur z cisterciáckých klášterů, které byly vybrány pro tuto exhibici – pečený kapr s bylinkami, kuřátko na sladkokyselém ovocném základu, mangold s vaječnou omeletkou, a žluťoučké houbové ragú s kořením. O skvělou prezentaci výroby těchto pokrmů se po celé odpoledne staral místní šéfkuchař Jan Novák.

Prezentaci na pódiu jsme pojali jako zážitkové vaření s místním gastroprofesionálem, což také vytvořilo dobré podmínky pro dlouhodobější udržitelnost aktivity v místě a její rozvoj nad rámec projektu (*pozn.: akce inspirovala pokračování na této akci „Futrování na Farských“ na podzim 2025, nad rámec projektu, ve spolupráci zástupců cisterciáckých klášterních krajin Žďár nad Sázavou (CZ) a Zwettl (AT) bude prezentována kulinářská tradice a současně tradiční produkce kaprů*).

Plánovaný počet účastníků akce (200) byl bezesporu překonán, celé open-akce se zúčastnilo několik tisíc osob; vydáno bylo 200 degustačních vzorků, distribuováno na místě bylo 400 operativně vytištěných letáčků s aktuálně použitými recepturami a při každé jednotlivé show na pódiu, které byly celkem 3, se kolem podia shromáždilo odhadem vždy více než stovka osob.

Druhá zážitková kulinářská akce proběhla v 11/2023 na **Velehradě** (ČR), ve vazbě a místní vinařské tradice založené právě cisterciáckým řádem. Pro realizaci představení expertům z oboru turismu a vinařství byla zvolena příležitost propojení prezentace s akcí „Cisterciácká číše“, ochutnávky barokních receptur byly spojeny s degustací produkce lokálních vinařství. Bylo připraveno 150 porcí pokrmů dle výstupů výzkumu Paris Lodron Universität Salzburg (P.L.U.S.) – obdobně jako ve Žďáru využívající především běžné suroviny – obzvláště kuře na sladkokyselém ovocném základu, ve kterém

byly využity také hrozny, se těšilo pozornosti přítomných (*tento recept se určitě objeví v kuchařce, která bude vydána v rámci projektu*). Akce se zúčastnilo cca 200 osob, kterým byly také distribuovány letáčky s aktuálně použitými recepturami; receptury byly následně také zveřejněny na facebooku @Cisterciácké krajiny tak, aby je mohla široká veřejnost začít běžně používat.

Zaměření se v roce 2023 primárně na cílovou skupinu Veřejnost (Publikum) významně podpořilo povědomí o projektu, jeho celkové pozitivní vnímání i veřejnou publicitu.





Akce v roce 2024 byly více zaměřeny také na odbornou veřejnost, v kombinaci opět s prezentací pro veřejnost – také díky tomu, že bylo již prozkoumáno více historických receptur a dokumentace z cisterciáckých klášterů, především z období baroka.

A co by mohlo být vhodnějším místem pro kulinářské objevování cisterciáckých receptů z barokní doby než reálné prostředí? Proto byla další akce pro experty zrealizována v bývalém správním hospodářském sídle kláštera Ebrach v **Sulzheimu** (Německo) – dnes objekt slouží pro pořádání eventů jako zážitkový restaurant s ubytováním. K dispozici byl současný vlastník zámku pan Armin Pöter – zkušený hostitel a kuchař, který s nadšením a zvědavostí převáděl navržené recepty do dnešní podoby a zároveň s lehkostí připravoval i jejich veganské varianty. Vzhledem k termínu akce před velikonočními (15.3.2024) se nesla většina vybraných receptů v duchu „postní kuchyně cisterciáků“, ale kdo očekával asketický večer, byl mile překvapen. Barokní postní jídla sice nebyla tak bohatá a rafinovaná jako pokrmy o velkých svátcích, avšak smažené pečivo a vydatné náplně zajistily dlouhotrvající sytost. Například pražená zelná polévka – prostá, ale chutná postní polévka. Nebo rybí paštika, jejíž vydatná náplň získává díky zázvoru, květu muškátového oříšku a hřebíčku příjemně exotický nádech. Podobně rybí „knoflíčky“ – smažené kuličky ochucené rozinkami, strouhaným perníkem, „žlutým kořením“ a řadou dalších ingrediencí (*celý recept se objeví v kuchařce, která bude vydána v rámci projektu v tištěné formě i online*). Akce se zúčastnilo 10 osob.

Autenticita prostředí se jako bonus projevila také v rámci další akce v Rakousku. Prezentace receptur z cisterciáckých klášterů **na dvoudenní akci v Reinu** (Rakousko) probíhala ve spolupráci s odborným týmem Katedry Gastrosophie Paris Lodron Universität Salzburg (P.L.U.S.) a emeritní prof. Dagmar Parmovou, expertkou v oblasti cestovního ruchu a gastronomie z Českých Budějovic. Klášter Rein je od svého založení v roce 1129 nepřetržitě obýván cisterciáckým řádem – a je tak nejstarším dosud fungujícím klášterem tohoto řádu na světě. Tím se ukázal nejen jako důstojné místo konání akce, ale i jako obsahově přesně odpovídající. Klášter Rein poskytl pro tuto příležitost svůj slavnostní sál. Touto hostinou se podařilo doložit, že cisterciácká kulinářská tradice není jen historicky cenná, ale lze ji také skvěle využít v současné moderní gastronomii a při slavnostních večerních událostech, během nichž ožívají staré tradice v autentickém prostředí.

Při takzvaném Schöffelmahlu (program 27.9.2024) byly historické pokrmy nově interpretovány a doprovázeny scénickým čtením. Současně proběhlo setkání řady expertů z Rakouska, České republiky a Německa, včetně zástupců organizací zastřešených Gesellschafts- und wirtschaftsmuseum Wien;

akce se zúčastnilo celkem 100 osob. Profesionálními kuchaři byly prezentovány tyto pokrmy, jejichž receptury pocházejí z cisterciáckých klášterů – a složení jednotlivých chodů bylo sestaveno přesně podle záznamů získaných z archivu (rok 1653). Na základě tohoto výzkumu vzniklo menu, které spojovalo historickou autentičnost s možností moderní realizace. Chod 1: pečené klobásy s pomerančovou kůrou, sladké zelí se skořicí a sultánkami, štika na modro, suflé z candáta, nakládaná řepa, slaný houbový koláč, třesňová polévka, silná polévka s chlebem pečeným na sádle, vinná polévka; chod 2: kuře s křenovou omáčkou, vařené jelení maso s jablečnou omáčkou, jehněčí kýta pečená vcelku, pečený vepřový bůček, dýňová zelenina, mangold s vaječnou náplní, zelí a tuřín (bílý/červený), žitný chléb s plackou prostřený na stůl; chod 3.: tvrdý sýr Arzberger Stollenkässe, sýr Deutschmann, plísňový sýr, kandované ovoce, ořechy, čerstvé ovoce (hrušky, hroznové víno, jablka).

Im Original: Tracht 1.: Bratwürste mit Orangenzeiten, Süßes Kraut mit Zimt und Rosinen, Hecht blau, Soufflierter Zander, Allerei Rüben gebeitz, Kirchsuppe, Kraftsuppe mit Schmalzgebackenem Brot, Weinsuppe. Tracht 2.: Huhn mit Krennsosse, Gekochter Hirsch mit Apfelsosse, Lammkeule im Ganzen (Ohne Wald), Schweinsbraten (Brüstl), Kürbisgemüse, Mangold mit Eierfülle, Kraut und Rüben)weiss/rot), Roggenfladenbrot am Tisch eingestellt. Tracht 3.: Hartkäse vom Arzberger Stollenkässe, Käse vom Deutschmann, Schimmelkäse, Kandierte Früchte, Nüsse, Frisches Obst (Birnen, Trauben, Äpfel).



Sobota 28.9.2024 realizovaná **ve venkovním areálu kláštera Rein**, vhodném pro větší akce pro veřejnost, pak byla ve znamení „Umění a kuchyně“, vedle místních produktů a výrobců se jako partneři kulinařského projektu představila veřejnosti opět Univerzita Paris Lodron v Salcburku, program byl doplněn místní tradiční hudbou, místními specialitami, ochutnávkou tradičních odrůd jablek pěstovaných v regionu a také klášterními produkty. Veřejnosti byla nabízena ochutnávka

bylinných čajů a atraktivní degustace jednoduchých sezónních smažených jídel připravovaných kulináři ze Salzburgu přímo na ohni: rybí karbanátky (takzvané „knoflíčky“, recepturu najdete opět v naší „cisterciácké“ kuchařce) v několika variantách ingrediencí a jablka smažená v těstíčku s bylinkami. Plánovaný počet účastníků akce (200) byl bezesporu překonán, celé open-akce se zúčastnilo cca 1.500 osob; vydáno bylo plánovaných cca 200 degustačních vzorků, distribuovány na místě byly také letáčky s aktuálně použitými recepturami, graficky upravené s novým logem Cisterscapes (evropské sítě cisterciáckých krajín, od 04/2024 držitel označení European Heritage Label).



Prezentace tematického menu realizovaného opět na základě receptur z cisterciáckých klášterů s využitím klášterních produktů v současném gastronomickém provozu na akci ve **Vyšším Brodě** (18.11.2024, ČR) proběhla v Hotelu Šumava, ve spolupráci s p. Jiřím Francem, který doplnil scénář stolování po vzoru refektáře také předčítáním vybraných kapitol z Řehole sv. Benedikta (RB 39, RB 40 a RB 41). Servírovány byly candát a pstruh s pečenými bramborami (produkce ryb z rybníkářství cisterciáckého kláštera ve Vyšším Brodě), dezertní sýry z produkce jednoho rakouského kláštera a perník „svatého Bernarda“ se švestkovými povidly a vanilkovým šodó (*recept na tuto „sladkou tečku“ najde veřejnost také v tiskovinách vydávaných v rámci projektu a zveřejněných na internetu, norma je upravena pro hotelový provoz*). Akce se zúčastnilo 20 osob z řad veřejnosti, a zástupci partnerů.

Klíčovou misí projektu bylo zvýšení dostupnosti evropského kulturního dědictví v uživatelsky přívětivé formě pro hlavní cílovou skupinu projektu – veřejnost; publikum, na které jsme se primárně zaměřili v letech 2023 a 2024, v těchto letech se akcí zúčastnilo celkem min. 680 osob. Realizované akce byly veřejnosti anotovány především prostřednictvím sociálních sítí, webových stránek a plakátů v místě akce popř. tiskovými upoutávkami nebo osobními pozvánkami. Díky spolupráci s pražskou kanceláří

programu Kreativní Evropa (CE) se projekt v roce 2024 stal opakovaně součástí prestižní prezentace projektů CE v ČR; projekt je uveden v brožůře dobré praxe „STORIES-3“, ve 12/2024 byla osobní prezentace projektu součástí představení programů financovaných Evropskou unií, programu Kreativní Evropa a jeho přínosů jednou z projektových expertek, paní Mgr. Martinou Schutovou.

V roce 2025 jsme se zaměřili na cílovou skupinu „mládež“, a to v kombinaci zážitkových kulinářských akcí a edukačních aktivit, které v místě (Žďár nad Sázavou, Vyšší Brod) eventům předcházely a žáci i tak získali větší vhled do tématu cisterciáků a také principů jejich kulinářství založeném na snaze o samozásobitelství a nezávislost, v souladu se základním pravidlem Řádu: „Ora & labora“.



V obou místech - Žďár nad Sázavou a Vyšší Brod – byly realizovány tematické kurzy: „Malý Masterchef“ (Žďár nad Sázavou) a „Křížem krážem klášteřem“ (Vyšší Brod), do kterých bylo zakomponováno téma kulinářského dědictví cisterciáků; frekventanty kurzů byly smíšené skupiny ve věkovém rozpětí od 6 do 17 let, v počtu cca 15 resp. 12 osob (cílová skupina „mládež“).

Pro prezentaci nabytých dovedností byly zavolány v obou lokacích dvě akce – jedna pro užší skupinu návštěvníků (Žďár nad Sázavou – klub Aktiv, Vyšší Brod – klášterní kuchyně a dvůr návštěvnického centra), druhá pak veřejný prezentace typu zahradní slavnost (Žďár nad Sázavou – Farská humna, Vyšší Brod – Klášterní zahrada). Účastníci kurzu „Malý Masterchef“ se prezentovali degustačními ukázkami slanečného i sladkého pečiva, často ve velmi nápaditých variacích se sezónním ovocem – například lívanečkové špízy s jahodami, a ze studené kuchyně (především pomazánky z ryb nebo zeleninové); při akci pro širokou veřejnost na Farských humnech si mohli návštěvníci sami připravit bramborovou placku „od oloupání brambory po namazání povidel na upečenou placku“ (opět maximální využití místních tradičních surovin a receptur). Do této akce se zapojila také místní střední odborná škola gastronomická Adolpha Kolpinga.

Ve Vyšším Brodě byla ve spolupráci s kuchařkami reálného provozu klášterní kuchyně servírována zeleninová polévka, smažený kapr s bramborovým salátem a perník „a lá Benedikt“, účastníci kurzu se současně seznámili s chovem kaprů v klášterních sádkách formou exkurze. Při slavnosti v Klášterní zahradě byly prezentovány a nabízeny k degustaci jednoduché sezónní cukrářské výrobky se sezónním ovocem, zeleninou (rebarbora) a tvarohem, i tradiční linecký mřížkový koláč.



Rekapitulace počtu účastníků (kategorie „veřejnost a mládež/studenti“) opět vychází buďto z prezenčních listin na místě, skupinových fotografií nebo počtu degustačních vzorů, které byly na akcích rozdány.

Akce 9.6.2025, Žďár nad Sázavou – 42 osob (veřejnost a mládež)

Akce 14.6.2025, Žďár nad Sázavou – 100 osob (počet zpracovaných degustačních porcí), na akci celkově cca 1.500 osob

Akce 22.6.2025, Vyšší Brod – cca 60 osob (veřejnost a mládež)

Akce 25.6.2025, Vyšší Brod – 34 osob (veřejnost) a 18 osob (mládež, kuchařky a doprovod na exkurzi)

Pozn.: v obou lokacích se počítá pro velký ohlas s pokračováním kurzů pro mládež i v následujících letech, zájem o tento model zážitkové edukace ve spojení s komunitou projevily také některé školy v rámci ČR a další cisterciácké klášterní krajiny, především dolnorakouský Zwettl (především ve vazbě na tradiční produkci kaprů a rybníkářství v tomto regionu). Edukační materiály zpracované v rámci projektu jsou volně k dispozici, kromě online databáze receptur získaných výzkumem v cisterciáckých kláštrech a paměťových institucích zveřejněných na webu Paris Lodron Universität Salzburg budou vybrané receptury zveřejněny v tematické kuchařské knize.





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.