



Národní  
zemědělské  
muzeum

100  
1918—2018

Tisková zpráva  
16. července 2018

## Přispějte rodinným receptem či starou kuchařkou do sbírky národních gastronomických pokladů!

Národní zemědělské muzeum vyzývá širokou veřejnost, aby přispěla do sbírky starých kuchařek, rodinných a regionálních receptů. Získané materiály budou tvořit součást podsbírky *Gastronomie* a stanou se předmětem sociokulturního výzkumu. Závěry výzkumu a některé z receptů budou zpřístupněny veřejnosti v podobě výstav, publikací i encyklopedie.

Masopustní Boží milosti, klouzáky, sejkory, jabkance, zelné šlíšky, kraslická liškajda či likér z lipového květu – i to jsou příklady lokálních pokrmů, kterých regiony České republiky nabízejí nepřehledné množství. Vědecký projekt *Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace* chce přispět k rozpoznání a uchování takovýchto národních gastronomických zvyklostí. Chce poukázat na jejich význam pro současnost. Každý, kdo do muzejní podsbírky *Gastronomie* přispěje, získá rodinnou vstupenku do Národního zemědělského muzea. „*Těší nás, když naše výzkumné projekty mají přesah do běžného života. Kromě využití ve společenské praxi projekt slouží též pro rozpoznání tradičních nápojů a pokrmů s možností uznání za regionální a národní produkty, pro rozvoj regionů a malého a středního podnikání zvláště v oblasti cestovního ruchu a turistiky,*“ říká vedoucí oddělení vědy a výzkumu Národního zemědělského muzea Jitka Balcarová.

Pomozte uchovat kulinární bohatství českých zemí!

**Kontakt: Jitka Sobotková, [jitka.sobotkova@nzm.cz](mailto:jitka.sobotkova@nzm.cz), [www.nzm.cz](http://www.nzm.cz).** Vždy uveďte co možná nejvíce podrobností o receptu, kuchařce či receptáři. Nezapomeňte uvést, z jakého období a jakého regionu recepty pocházejí.

Kulinární kultura je nedílnou součástí národní historie a vývoje každodennosti společnosti a projevuje se ve všech sociokulturních vrstvách. Vlivem modernizace životního stylu a globalizace jsou tradiční způsoby stravování, suroviny, pokrmy a nápoje, stejně jako jejich vzájemná kombinace a chuťové vlastnosti, technologie přípravy či servírování vytlačovány z našich životů nebo jsou dokonce ohroženy zánikem. A to nikoli pouze v soukromé a veřejné praxi, ale rovněž v kolektivní paměti. Nejedná se pouze o jídla a nápoje spojované s lidovou stravou. Ohrožena jsou také jídla a jejich ingredience vycházející z kuchyně měšťanských a šlechtických vrstev, která byla uzpůsobena do podoby běžných pokrmů a stala se



Národní  
zemědělské  
muzeum

100  
1918—2018

v 19. a 20. století součástí české národní kuchyně. Dnes z mnoha příčin mizí, anebo jsou přetvářena do podoby popírající jejich původní charakter.

Získané podklady zpracuje odborný tým složený z badatelů z Národního zemědělského muzea, Slezské univerzity v Opavě, Vysoké školy hotelové v Praze, Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského. Výsledkem výzkumu budou například výstavy, workshopy a mapa, které představí kulturně historické souvislosti vývoje stravování a gastronomie a kulinární tradice českých, moravských a slezských regionů. Plánovány jsou odborné publikace *Tradiční stravování a pokrmy jako součást regionální a národní identity ve vědomí a paměti současné společnosti* a *Paměť chuti – prezentace kuchařských knih předmoderní a moderní doby jako pramenu pro poznání každodennosti a kulinární kultury vybraných společenských vrstev*. Vyjde i tematická encyklopedie *Kulinární dědictví Čech, Moravy a Slezska* zaměřená na dobové suroviny, pokrmy, nápoje, tradice všedního a svátečního stravování a stolování, osobnosti, písemné a tištěné prameny.

*Národní zemědělské muzeum je státní příspěvková organizace zřizovaná Ministerstvem zemědělství. Zabývá se tematikou zemědělství, lesnictví, myslivosti, rybářství, zahradnictví, potravinářství, zpracování zemědělských produktů, vývoje venkova a kulturní krajiny. Národní zemědělské muzeum má kromě hlavní výstavní budovy v Praze další pobočky – Čáslav, zámek Kačina, zámek Ohrada, Valtice. V pražské budově jsou k vidění expozice Zemědělství, Jede traktor, Rybářství, Myslivost, Voda v krajině, Gastronomie, Laboratoř ticha či Život – střešní zahrada. Prostor pro zdokonalování kulinářských dovedností nabízí gastrostudio, kde probíhají kurzy vaření a workshopy pro veřejnost.*

Více na [www.nzm.cz](http://www.nzm.cz).

**Jitka Taussiková**  
**tisková mluvčí**  
**Národní zemědělské muzeum**  
Tel.: 604 867 970  
[tiskove@nzm.cz](mailto:tiskove@nzm.cz)