SLEZSKÁ UNIVERZITA
FAKULTA VEŘEJNÝCH POLITIK V OPAVĚ

ALMA MATER

SLEZSKÁ UNIVERZITA
FILOZOFICKO-PŘÍRODOVĚDECKÁ FAKULTA V OPAVĚ

Měsíčník Fakulty veřejných politik a Filozoficko-přírodovědecké fakulty

Podejte si přihlášku na fakultu pro 21. století!

OPAVA Fakulta veřejných politik v Opavě nabízí studium v programech s velkou uplatnitelností na trhu práce. Přihlášku je možno podat do konce března.

Dentální hygiena, Všeobecná sestra, Speciální pedagogika, Porodní asistence, Sociální patologie a prevence, Edukační péče o seniory – tyto bakalářské studijní programy spolu s navazujícím magisterským studijním programem Veřejná správa a sociální politika můžete studovat na fakultě veřejných politik. Ta sídlí v krásné a moderně zrekonstruované budově na Bezručově náměstí 14, v jejímž vnitrobloku se nachází rovněž univerzitní knihovna. Vše tak najdete pohodlně na jednom místě.

Moderní specializované učebny, příjemné studijní prostředí, spolupráce s odborníky a vysoký podíl praktické výuky v rámci studia umožňují zájemcům své teoretické poznatky ověřit také v praxi a připravit se tak ideálně pro výkon budoucího povolání. Osobní přístup, přátelská atmosféra a zázemí menší fakulty nabízí ideální podmínky pro studium a odbornou přípravu v prakticky zaměřených profesích, v nichž naši absolventi vykazují vysokou míru zaměstnatelnosti.

Přihlášku si můžete podat elektronicky na odkazu: is.slu.cz. V případě jakýchkoliv dotazů kontaktujte studijní oddělení: +420 553 684 124, studium@fvp.slu.cz.

Loni uplynulo 100 let od připojení Hlučínska k Československu

OPAVA Tomuto, pro náš region zásadnímu, výročí se ve svém posledním čísle věnuje odborný historický časopis Acta Historica Universitatis Silesianae Opaviensis.

Recenzovaný časopis Acta Historica Universitatis Silesianae Opaviensis vydává Filozoficko-přírodovědecká fakulta Slezské univerzity v Opavě od roku 2008. Časopis připravují akademici z Ústavu historických věd, kteří se s podporou mezinárodní redakční rady rozhodli tentokrát zaměřit na regionální, a přitom historicky zásadní událost.

Poslední číslo časopisu (13/2020) je věnováno stému výročí připojení Hlučínska k Československu. Nejen profesionální historikové, ale i zájemci z řad veřejnosti se mohou dočíst řadu zajímavostí o šlechtické společnosti Horního Slezska, „slezské kuchyni“ 19. století, výuce latiny na gymnáziu v Hlučíně za První republiky či o celé problematice připojení regionu k Československu. Zkrátka nepřijdou ani ti, kteří upřednostňují témata dotýkající se minulosti Opavy a jejích rodáků. Publikované studie se zabývají nerealizovanými návrhy výstavby výstavní budovy Slezského zemského muzea, rozhlasovou hrou Zdeňka Jermana „Slečna Hromosvod“ nebo kuchařským uměním opavské restauratérky Therese Adamové.

Podrobnější informace najdete na webových stránkách Ústavu historických věd.

Anna Hogenová v Moderních výzvách

Anna Hogenová

OPAVA Hostem dalšího dílu cyklu Moderní výzvy lidstva, který proběhne 23. února od 12.30, bude filozofka a fenomenoložka Anna Hogenová. Přednášku organizuje Mendelovo gymnázium Opava spolu s Fakultou veřejných politik v Opavě a proběhne i navzdory komplikované epidemiologické situaci, a to opět bezpečnou formou online streamu.

Přednáška s názvem Výzva ke štěstí se bude zabývat filosofickým pohledem na současnost a život člověka v ní, otázkou štěstí, které podle Anny Hogenové není nic jiného než plnost bytí v tady a teď. Zaměří se také na současné problémy a úzkosti, otázky ontologické a ontické nouze a další zajímavá témata. Přednáška proběhne na YouTube kanálu Moderních výzev lidstva, kde bude následně i ke zhlédnutí v záznamu spolu se všemi dosud proběhlými.

Anna Hogenová se narodila 23. října 1946, vystudovala Filozofickou fakultu UK obor Český jazyk a Občanská výchova a na Fakultě tělesné výchovy a sportu UK tělesnou výchovu. Docenturu a profesuru získala v 90. letech minulého století a v 80. letech titul PhDr. a CSc. Napsala přes 30 monografií, mnoho článků do časopisů, pravidelně studovala v Berlíně na Freie Uni v Dahlemu v zdejší významné knihovně, prakticky od roku 1995 až do roku 2017. Přednáší dějiny filosofie, fenomenologii a filosofii těla a tělesnosti.

Pro více informací sledujte stránky www.modernivyzvy.cz.

Dědictví poprášené moukou

Vydávat kuchařky je v současnosti velmi trendy záležitost. Na trhu jich najdeme nepřeberné množství – věnují se jak moderní kuchyni, tak tradičním receptům, a ačkoliv se jedná o neměřitelný a těžko uchopitelný materiál, hrají kuchařské knihy a receptáře na poli kulturního dědictví nezpochybnitelnou roli. Jejich vývoj od 2. poloviny 13. století až do poloviny století 20. zaznamenaly Irena Korbelářová, Jitka Sobotková a Radmila Dluhošová v knize Paměť chuti s podtitulem Receptáře a kuchařské knihy jako specifické prameny poznání kulinární kultury a kulinárního dědictví českých zemí. Povídali jsme si o ní s hlavní autorkou, děkankou FPF SU Irenou Korbelářovou.

■ Proč se kniha o kuchařských knihách jmenuje zrovna Paměť chuti?

Jídlo je taková zvláštní veličina: nedokážeme ho dlouho, tím spíše natrvalo, uchovat a po zkonzumování po něm v podstatě nic nezůstane. A jak zachytit jeho chuť či vůni? Dnes si je možná vyfotografujeme, ale co dřív? A právě kuchařské knihy uchovávají návody, jak pokrmy znovu připravit. Nesou tedy v sobě onu paměť, jak uvařit jídla našich maminek, anebo rekonstruovat ta už zapomenutá.

■ Jaký klíč jste zvolili pro výběr receptářů a kuchařských knih?

Výběr nebyl snadný. Ze stovek kuchařských příruček padla volba na nejstarší rukopisné i tištěné exempláře, na klíčová a neopominutelná díla, která odrážejí vývoj kuchyně a stravovacích zvyklostí, genezi pokrmů a jejich kombinování. Vybrali jsme příručky hlásící se vedle českých rovněž k moravským a slezským tradicím, dokládající vazby naší kuchyně na širší okolí, a také některé rarity.

■ Zařadili jste do svého výběru i příručky známých autorů?

Samozřejmě. Vynechat jsme nemohli M. D. Rettigovou či M. Janků-Sandtnerovou, ale ani méně známého V. Pacovského, autorky brněnské příručky M. J. Rohrerovou alias Slavomilskou či slezskou kuchařku H. Pelzovou. Připomněli jsme recepty proslulého restauratéra K. Šroubka i jeho méně známých předchůdkyň M. A. Neudeckerové či opavské T. Adamové. Milovníky starších dějin jistě osloví pojednání o díle francouzského kuchmistra Tirella, který vařil Karlu IV. i slezským vévodům.

■ Ve které době došlo k největšímu rozvoji kuchařských příruček?

V historickém kontextu jednoznačně během 19. století. Asi nic se však nevyrovnalo současné módní vlně, kdy jsou vydávány stovky kuchařských knih odborníků i laiků, celebrit i propagátorů zdravého stravování.

■ Narazili jste na něco, co vás překvapilo?

Určitě. Popřeli jsme například přežívající tradici, že proslulá Domácí kuchařka Magdaleny Dobromily Rettigové je souborem originálních receptů a kodifikuje českou národní kuchyni. Překvapilo nás, že její autorka psala lépe německy než česky. A překvapily nás i jiné věci, třeba kolik pokrmů s názvem odkazujícím na český, moravský či slezský původ je dnes zcela či takřka zapomenuto. Znáte karlovarský koláč, český závin nebo slezský knedlík? A víte, že hrách na český způsob s cibulkou a kyselou okurkou patřil do vídeňské měšťanské kuchyně?

■ Můžeme se v dnešní době přiblížit chuti historických jídel?

Přiblížit ano, ale jen do jisté míry. Obilniny jsou dnes vyšlechtěné, chovají se jiná plemena dobytka, která jsou jinak krmena. Některé rysy dobových jídel zohlednit můžeme. Středověká šlechtická kuchyně nešetřila drahým kořením a mandlemi, zatímco venkované měli stravu jednoduchou. Jedli plané kaše a placky, zelí či cibuli. Lépe dokážeme přiblížit chuť jídel od konce 19. století. Měšťanské kuchyni vévodily přesnídávkové polévky, dušená jídla, hnědé i smetanové omáčky, knedlíky a také množství sladkých jídel. Jednalo se o ty dnes trochu podceňované „hotovky“, na něž najdeme ve starých kuchařkách množství receptů.

■ Jak byste definovala kulinární dědictví českých zemí?

Nečekejte ode mne hned suchopárnou vyčerpávající definici. Ta bude až jedním z výsledků našeho projektového výzkumu. Zjednodušeně řečeno, představuje kulinární dědictví soubor pokrmů a nápojů, tradic a zvyklostí spojených se stravováním, které mají hodnotu z hlediska kulturního vývoje českých zemí a jejich regionů. Některé prvky přetrvaly dodnes, anebo si je ještě pamatujeme, jiné už známe jen z historie.

Kniha byla připravena a vydána v rámci projektu č. DG18-P02OVV067 Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace programu NAKI II. Vydala ji Slezská univerzita v Opavě v roce 2020.