



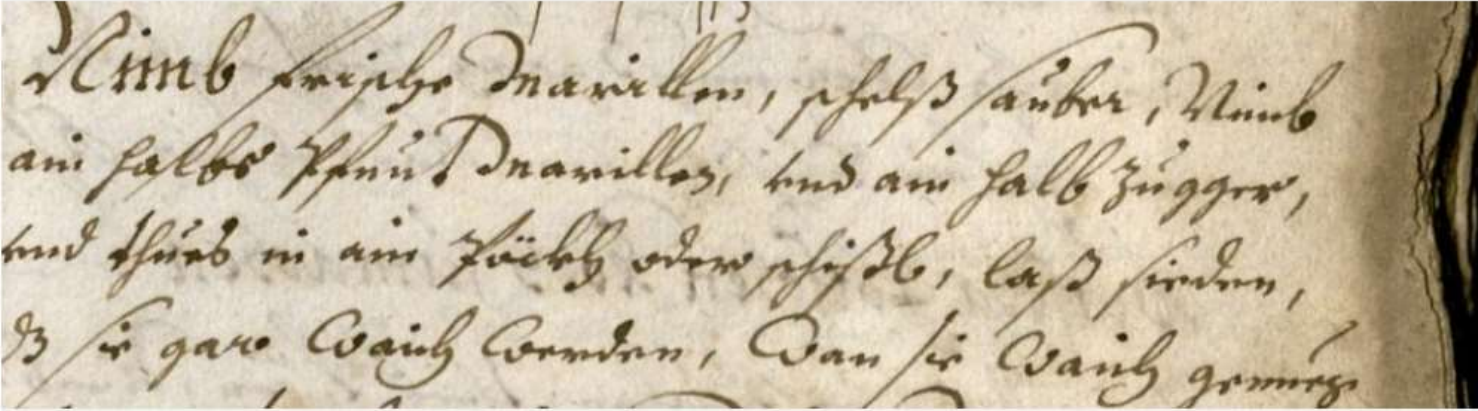
Co-funded by
the European Union



Our aim is to
increase public
access to the
Culinary Heritage
of the Cistercians
in Central Europe



The culture of culinary developed
in Cistercian monasteries
and monastic landscapes
for the long-term active
participation of the public
in the creative use of this
cultural heritage



STARTSEITE KOCHBÜCHER REZEPTE ZUBEREITUNGSARTEN GLOSSAR

Gebratnen Karpfen. Salße.

Aus: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0367.

Originalrezept:

Karpfen werden auch ganz auf dem Rost gebraten/vorderist geschüpt oder vngeschüpt/aber außgenommen/mit einem Messer hin vnd her gerützt/ vnd durstochen/ mit Salz/ Imber vnd Pfeffer innen vnd aussen wol geriben / das Eingeweyd gesalzen/samt Salbey widerumb darein gethan/ vnd auff den Rost gelegt. Under dem Braten soll man dem Fisch mit zerlassenen Schmalz/ Essig/ Salz/ darunder Saffran vnd Pfeffer gemischt offt bestreichen vnd sietlich braten lassen. Man gibt ihne hernach kalt oder warm.

Anmerkung:

Das Einritzen des Karpfen ist eine typische Technik um die stärkeren Y-Gräten zu durchtrennen und so weniger Gräten im Fleisch zu haben. Diese Technik ist auch als Schröpfen bekannt.

REGISTER

- Zutaten
- Materielle Kultur
- Herkunft
- Diätetik

SALZBURG ZU TISCH

- Citizen Science Beteiligung
- Forum

PROJEKTE

- ATCZ kulinarisch (2022)
- TCS 37 (2017-2019)





MEETING IN ŽDÁR NAD SÁZAVOU



5 STEPS TO SUCCESSFUL COLLABORATION WITH ARCHIVES AND OTHER MEMORY INSTITUTIONS



Current project:
Culinary Heritage of the Cistercians in Central Europe
CulHerCis22



Co-funded by
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 the granting authority can be held responsible for them.

SLAVNOSTI JEŘABIN

CISTERCIÁCKÁ KUCHYŇĚ

Z KUCHARSKÉ KNIHY PRO DUCHOVNÍ Z ROKU 1672

Ryba

Pečený kapr

Kapra důkladně omyjeme a osušíme. V případě potřeby lze z kapra stáhnout kůži. Kapra po obou stranách nařízeme nožem a osolíme. Kapra zevnitř i zvenku důkladně potřeme směsí soli, zázvoru a pepře. Vnitřnosti (jícny, mlíčky, srdce, játra) osolíme a znovu vložíme do kapra. Vnitřek kapra okořeníme šalvějí a opět jej uzavřeme. Kapra položíme na gril a opékáme na středním ohni. Během pečení kapra několikrát potřeme směsí rozpuštěného sádla, octa, soli, šafránu a pepře. Kapra pečte dostatečně dlouhou dobu, dokud není úplně upečený. Takto připraveného kapra můžete servírovat teplého nebo za studena.



formace
 koordinátor CISTERSCAPES - Cisterciácké krajiny spojíte
 Evrou

Veřejnost komentář
 komentáře uživatelů pro: Město Nepomuk

Cisterciácká kulturní krajina
 a to nás inspiruje na tvorbu ve širší oblasti. Bude to však záležitostí kulturního dědictví, což je odpověď na otázku, jak to bude vypadat v roce 2023. V rámci akce "Cisterciácká péče" a srovnání dvou duchovních pomníků, diecézních reštaurací v rámci projektu "Kulturní dědictví cisterciácké v rámci Evropy".
 #Cisterciácká_kulturní_krajina #Kulturní_dědictví #Evropa

Zobrazit všechny fotky

Fotky

18. 11. 2023
 CISTERCIÁČKA PÉČE 2023
 18. 11. 2023
 CISTERCIÁČKA PÉČE 2023

Cisterscapes - Cistercian Landscapes connecting Europe
 18. září ·
 Unser Live-Koch-Event auf dem Food Festival in Žďár nad Sázavou kommt sehr gut an!
 Zobrazit překlad

Umringelgesichte / Food Studies
 Geschichte der Universität Salzburg

18. září ·
 18. září ·
 18. září ·
 18. září ·
 18. září ·

Zobrazit všechny fotky

18. září ·
 18. září ·
 18. září ·
 18. září ·
 18. září ·

Gastronomie an der Universität Salzburg
 18. September ·
 Die Gastronomie hat ein neues Projekt im Rahmen eines EU-Kooperationsprojekts zur kulinarischen Erbe der Zisterzienser in Österreich, Deutschland und Österreich. Wir freuen uns, alte kulinarische Rezepte und lokale Traditionen, in Österreich mit Sift Zewitz und Sift Rein. Mehr Infos hier: <https://www.uibk.ac.at/ku/kuinstitutes-erbe-der-...>
 Vlastní · Peti · Zobrazit víc

Gastronomie má nový projekt! V rámci projektu spolupráce EU o kulturním dědictví Cisterciánů v Česku, Německu a Rakousku postupně sbíráme staré kulinární receptury a máme tradice. Více informací zde: <https://www.uibk.ac.at/ku/kuinstitutes-erbe-der-...>
 Vlastní · Peti · Leber · MAZ · Ratsvet · CZ · Alexandra Baler · Landeas Bamberg · DE · Marta Kre...
 Zobrazit víc

Zobrazit všechny fotky

Vlastní · 27 sdílení · Dokumentovat · To se vaří · 6 komentářů · Sdílet

PROJEKT SPOLUPRÁCE TŘÍ ZEMÍ V OBLASTI REINTERPRETACE CISTERCIÁČKEHO KULINÁRSKEHO DĚDICTVÍ SE ZAPOJIL DO EUROPEAN HERITAGE DAYS 2023 STYLŮÉ.
 Kulturní dědictví pro všechny ve Žďaru nad Sázavou

Pokud si někdo někdy přejde, ve skutečnosti je projekt spolupráce v oblasti kulturního dědictví mezi Českem a ostatní Evropou, odpovědí na otázku, jak to bude vypadat v roce 2023. V rámci akce "Cisterciácká péče" a srovnání dvou duchovních pomníků, diecézních reštaurací v rámci projektu "Kulturní dědictví cisterciácké v rámci Evropy".
 #Cisterciácká_kulturní_krajina #Kulturní_dědictví #Evropa

Více než 200 lidí se sešlo na místě celostátního setkání 4 pokrmů připravených do soupravy a ochutnaných kláštěm, které bylo vzhledem pro tuto událost – přibližně kopie s výhledem, kuchaři a další odborníci z oblasti, například v oblasti ochutnání a srovnání dvou duchovních pomníků a ochutnání reštaurací v rámci projektu "Kulturní dědictví cisterciácké v rámci Evropy".
 #Cisterciácká_kulturní_krajina #Kulturní_dědictví #Evropa

Děti zůstaly soubor jak se vztahují společně s ostatními odborníky kláštěm kromě zapojení do soupravy a ochutnání CISTERSCAPES, kde mají možnost ochutnat produkty z kláštera Vyšší Ústav ve Vědách (CZ), regionu Žďár nad Sázavou (CZ), Hamburk (Německo) a Vídeň (Rakousko). Více informací zde: <https://www.uibk.ac.at/ku/kuinstitutes-erbe-der-...>
 #Cisterciácká_kulturní_krajina #Kulturní_dědictví #Evropa

Kulturní dědictví, které má kořeny v cisterciáckém kláštěm a jeho žijící součástí jsou například v oblasti krajiny kultivované v ochotnostech cisterciáckých, se po dlouhá staletí vyvíjelo také v naší a již mnohem dříve také v ostatní Evropě, v podobě se používá na strážích klášterů v celé Evropě.

Pro ochutnání 4 pokrmů byly vybrány produkty z oblasti ochutnání kláštera Vyšší Ústav ve Vědách (CZ), regionu Žďár nad Sázavou (CZ), Hamburk (Německo) a Vídeň (Rakousko). Více informací zde: <https://www.uibk.ac.at/ku/kuinstitutes-erbe-der-...>
 #Cisterciácká_kulturní_krajina #Kulturní_dědictví #Evropa

Děti zůstaly soubor jak se vztahují společně s ostatními odborníky kláštěm kromě zapojení do soupravy a ochutnání CISTERSCAPES, kde mají možnost ochutnat produkty z kláštera Vyšší Ústav ve Vědách (CZ), regionu Žďár nad Sázavou (CZ), Hamburk (Německo) a Vídeň (Rakousko). Více informací zde: <https://www.uibk.ac.at/ku/kuinstitutes-erbe-der-...>
 #Cisterciácká_kulturní_krajina #Kulturní_dědictví #Evropa

Kontaktujte: MAZ Ratsvet, s.r.o. # https://www.instagram.com/maz_ratsvet # https://www.facebook.com/maz_ratsvet
 Kontaktujte: MAZ Ratsvet, s.r.o. # https://www.instagram.com/maz_ratsvet # https://www.facebook.com/maz_ratsvet
 Kontaktujte: MAZ Ratsvet, s.r.o. # https://www.instagram.com/maz_ratsvet # https://www.facebook.com/maz_ratsvet
 Kontaktujte: MAZ Ratsvet, s.r.o. # https://www.instagram.com/maz_ratsvet # https://www.facebook.com/maz_ratsvet

CISTERSCAPES
 Cistercian Landscapes connecting Europe

Cisterscapes · Partner Sites · Hiking · Events · Landscape app · Film · Culinary Heritage

English