



Národní
zemědělské
muzeum

TISKOVÁ ZPRÁVA

Praha, 3. října 2017

JÍDLO JAKO NEZBYTNOST, RADOST I HRA – DĚTI SE V NÁRODNÍM ZEMĚDĚLSKÉM MUZEU UČÍ PŘEMÝŠLET O JÍDLE V NOVÉ GASTROHERNĚ!

Čím je nám jídlo? Obživou, nutností, nezbytností, ale i zážitkem, potěšením. To, jak k jídlu přistupujeme, není jen otázkou našeho zdraví, nýbrž i životní energie, protože stravovací návyky určují míru naší tělesné únavy a mentální svěžesti. Proto je dobré jídlo nejen s vášní konzumovat, ale také o něm přemýšlet. A při onom přemýšlení si třeba i hrát, objevovat, experimentovat a společně se bavit a navíc se i poučit. To vše nabídne další zbrusu nová expozice, kterou tento týden otevírá Národní zemědělské muzeum. Nese název Dětská gastronomická herna, a ač je primárně určena především malým návštěvníkům muzea, své si v ní najdou i zvědaví a hraví dospělí.

Dětská gastronomická herna je letos v pořadí už čtvrtou nově otevřenou expozicí a Národní zemědělské muzeum jejím prostřednictvím dokazuje, že si klade za cíl být nejen unikátní sbírkotvornou a vědecko-výzkumnou institucí, ale také otevřenou zahradou her a poznání pro rodiče a děti. A tentokrát se ony hry a poznání soustředí na hlavní „výstup“ veškerých zemědělských činností – potraviny a jídlo.

Děti uvnitř expozice podniknou hned několik zajímavých výletů – například do dávné historie, aby zjistily, že lidé ve střední Evropě se po tisíce let živilí především rostlinnou stravou a maso, drůbež a ryby se objevovaly na stolech jen sporadicky; i do historie nedávné, aby se dozvěděly, jak hodovali naši předkové během zemědělského roku a co jedli v období jara, Velikonoc, o žních, při posvícení, o Vánocích nebo za masopustu. Na vlastní kůži si bude moci každý vyzkoušet, jak se vařilo v pravěku, středověku, renesanci a novodobé historii, protože každé období je ztvárněno skrze modely historických kuchyní a děti i dospělí si budou moci prohlédnout a osahat různé druhy nádobí, které už dnes upadly v zapomnění.

Výlety za vařením lze ale v Gastroherně podnikat nejen do historie, ale i do různých přírodních prostředí. Velcí i malí návštěvníci také budou moci zkoumat, jak široké spektrum pokrmů nám mohou dát jednotlivé biotopy, ať už je to pole, les, nebo louka, a kolik výtečných jídel lze připravit z ryze přírodních surovin, ať už jde o obilniny, houby, brambory nebo bylinky. Velký akcent kladli tvůrci Gastroherny i na smysly, protože zapojena má být nejen chuť, ale i zrak, čich, sluch a hmat. Děti se naučí pracovat s vůněmi, tvary i povrchy

jednotlivých surovin a také se vzpomínkami a budou zkoušet, jak lze stejné jídlo vnímat odlišně, pokud zapojí vyjma chuti i další smysly. Naučí se rozlišovat chuťové kontrasty a popsat přechody mezi sladkým, slaným a kyselým; vnímat rozdíly v tepelných úpravách jídel, způsoby vaření masa, luštěnin nebo zeleniny, a také to, jak jednotlivé pokrmy uchovávat a co dělat pro to, aby se nekazily. Samozřejmostí je i důraz na domácí produkty a tuzemské potraviny, které se návštěvníci naučí rozeznávat a seznámí se i s těmi nejslavnějšími produkty, které Češi dali světu – ať už jde o kostku cukru nebo tvarůžky.

„Šlo nám především o to, aby se dětští i dospělí návštěvníci naučili o potravinách a jídle přemýšlet, a to v různých kontextech a souvislostech,“ říká generální ředitel Milan Jan Půček. „Proto jsme kladli důraz na propojení s historií, proto jsou součástí expozice kuchyně našich babiček i prababiček v reálné velikosti, aby si každý mohl udělat konkrétní představu o tom, jak žili a vařili naši předkové. Ukazujeme, jak dokázali využívat darů polí, lesů i luk a umně je zpracovávat, jak důmyslné byly jejich nástroje i nádoby na vaření, které už tehdy směřovaly k zachování co nejvyšší kvality potravin i jejich nutriční hodnoty. Dnes je zdravá, organismus nezatěžující a výživově bohatá strava velkým trendem, ale naši předkové o ni usilovali zcela přirozeně a intuitivně a i bez současných vymožeností uměli vařit zdravě, chutně a navíc hospodárně. A naše expozice má vést k tomu, aby si to každý uvědomil a naučit se o jídle přemýšlet. Hluběji a jinak,“ uzavírá generální ředitel Národního zemědělského muzea.

Expozice Dětská gastronomická herna bude v Národním zemědělském muzeu v Praze na Letné slavnostně otevřena 5. října 2017. Doplní ji například i dětská prodejna s kulisami regálů, maketami potravin a dětskými nákupními košíky, nebo koutek pro nejmenší, zaměřený na omalovávání a vybarvování jídla, hledání různých druhů potravin a jejich rozřazování. Děti se naučí i základům etikety při stolování a prostírání. Expozice je uzpůsobena pro všechny věkové skupiny dětí počítá i s jejich dospělým doprovodem.

Národní zemědělské muzeum je státní příspěvková organizace zřízená Ministerstvem zemědělství. Zabývá se zejména tematikou zemědělství, lesnictví, myslivosti, rybářství, zahradnictví, potravinářství, zpracování zemědělských produktů, vývoje venkova a kulturní krajiny. NZM má kromě budovy v Praze 7 na Letné také další čtyři pobočky (Čáslav, zámek Kačina, zámek Ohrada, Valtice). Jednotlivé pobočky Národního zemědělského muzea jsou zaměřeny tak, aby svou vědecko-výzkumnou, akviziční a prezentační činností komplexně pokrývaly zemědělství a jeho příslušné obory v celé šíři. Kontakt: NZM, Kostelní 44, Praha 7, www.nzm.cz, Lenka Martinková, tel. 773 451 012, e-mail lenka.martinkova@nzm.cz