



Jídlo jako oslava místních chutí

**Konference „Jídlo z blízka“
10.Duben 2012, Brno**

Seznam bodů:

Nová přirozená kuchyně

Moderní kulinářství

Požadovat a podporovat chutě

*Přirozená kuchyně je kuchyní radikální, jejímž cílem je umožnit člověku **prožít veškeré bohatství každého pokrmu**, objevit celé **dimenze chutí** ukrytých v našich potravinách a zprostředkovat mu nejvyšší **požitek**.*

Moje vize:

Tvořivě a poutavě zprostředkovat toto staré „vědění“, aby se chutě a požitek mohly stát neoddělitelnou součástí kuchyně.



„Vědění“ o potravinách a nuancích jejich chutí



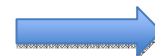
„Vědění“ o regionu, půdě a sklizni



„Vědění“ o starých domněle vymizelých produktech a způsobu jejich přípravy



„Vědění“ o esenci věcí



„Vědění“ o kráse, integritě a zdraví



Nová přirozená kuchyně


Moderní kulinářství

Požadovat a podporovat chutě

*Moderní kulinářství je vždy **nefalšované**, je v něm **hodnota** a v konečném důsledku i **emoce**. Jen díky tomu můžeme dostat na talíř víc než jen pouhé jídlo.*



Souznění rozmanitosti s tradicí



Propojení výrobců a gastronomie



Zprostředkování vědění o chutích a požitku

Quelle: www.slowfood.com

Nová přirozená kuchyně

Moderní kulinářství

Požadovat a podporovat chutě



Poznat místní produkty,
rozmanitost a tradice

Vrátit potravinám a
místní tradici jejich
skutečnou hodnotu

Celá dimenze chutí a
požitku

Přivést své potomky na
chuť přírodě a
přirozenosti

Předat vědění