

workshop NOC VĚDCŮ: Raně novověká alchymie? Tajemství zmrzlin a sorbetů

27.9.2023 - | Národní zemědělské muzeum

Večer zahájíme přednáškou s názvem „Zmrzlina.

Termín konání: **6. 10. 2023, 17:30-21:15**

Historicko-antropologické souvislosti mražené pochoutky“. Antropoložka jídla PhDr. Eva Ferrarová, Ph.D. Vás seznámí s kulturním a antropologickým pozadím vývoje této lahůdky a její přípravy v minulosti. Představí zmrzlinu jako sociální fenomén a pojedná o historii používaných ingrediencí.

Na přednášku naváže kulinární program věnovaný historickým zmrzlinám a sorbetům, který povede **historik Milan Svoboda**. Ten vnímá jídelní stůl jako umělecké dílo a dlouhodobě se věnuje instalacím historických tabulí. V prostoru kuchyně NZM nabídne praktickou ukázkou přípravy zmrzlin a sorbetů s použitím původního raně novověkého náčiní a mobiliáře, kterou doprovodí odborným výkladem dějinných souvislostí a zajímavostí o významu těchto mražených pokrmů na aristokratických svátečních stolech. Pochoutky, které v průběhu programu vzniknou, budete moci také ochutnat. **Kapacita programu je omezena, účast je možná pouze po předchozí rezervaci.**

Úvodní přednáška Evy Ferrarové se bude konat v prostoru expozice Gastronomie od 17 hodin a je volně přístupná bez nutnosti rezervace.

Doba trvání workshopu Tajemství zmrzlin a sorbetů je 45 minut, kapacita 15 účastníků.

<https://www.nzm.cz/pribeh-zemedelstvi-praha/kalendar-akci/workshop-noc-vedcu-rane-novoveka-alchymie-tajemstvi-zmrzlin-a-sorbetu>