

TISKOVÁ ZPRÁVA

Muzeum hlavního města Prahy
pořádá od 21. 9. 2014 do 1. 3. 2015
v Zámeckém areálu Ctěnice
výstavu

Cukráři a cukrárny

Bohdanečská 259/1, 190 17 Praha 9 – Vinoř

Muzeum hlavního města Prahy pořádá v Zámeckém areálu Ctěnice od 21. 9. 2014 do 1. 3. 2015 výstavu Cukráři a cukrárny. Výstava zachycuje stručnou historii cukrářského řemesla a je první z dlouhodobého cyklu výstav, které budou navazovat na stálou expozici ze sbírek Muzea hlavního města Prahy umístěnou v zámku Ctěnice – „Řemesla v pořádku. Historie profesního sdružování od středověku po současnost“.

Lidé mají rádi sladkosti od nepaměti, a tak je zajímavé připomenout si historii a výrobu čokolády, nugátu, marcipánu, perníku, cukru či zmrzliny. Již od středověku vzkvétalo na našem území pekařství a perníkářství, sladkosti se vyráběly převážně k nejrůznějším svátečním dnům v roce. V 15. století najdeme v Praze pekaře, koláčníky, kobližníky, mazanečníky a oplatečníky. Cukrářské řemeslo se oddělilo od perníkářů a pekařů v druhé polovině 16. století a v Praze se v té době nacházelo 14 cukrářů. Organizovaný cukrářský cech vznikl v Praze na počátku 17. století, po roce 1620 byl zrušen a znovu obnoven byl až v roce 1724. Roku 1859 byly cechy v českých zemích zrušeny a jejich nástupci se stala společenstva. Jednou z hlavních náplní společenstva cukrářů byla výchovná činnost jak mladých cukrářů, tak širšího okruhu odborníků, pro které vydávali časopisy a publikace.

Na začátku 20. století bylo na našem území mnoho cukrářských výroben, které dosahovaly vysoké odborné úrovně. Jména firem jako Myšák, Štěrba, Dejmal, Pechek, Štaft a publicistů odborné literatury, Hlavsy a Reimana, byla uznávaná nejen u nás, ale i daleko za hranicemi. V té době patřilo české cukrářství mezi nejlepší v celé Evropě. Tento stav se udržel až do 2. světové války, kdy byla činnost cukrářských provozoven omezena nedostatkem kvalitních surovin, stagnací výroby a odchodem kvalitních odborníků. Po roce 1948 byly prakticky všechny cukrářské výroby znárodněny, což vedlo ke snížení úrovně celého oboru.

Převrat ve výrobě cukrovinek znamenal rozšíření čokolády. A právě cestu čokolády do Evropy zaznamenává na výstavě instalovaná ručně malovaná interaktivní mapa světa z roku 1517 doplněná o cestu Hernána Cortése z roku 1521, který jako první čokoládu do Evropy přivezl.

Součástí výstavy je také ruční stroj na výrobu zmrzliny, skleněná máselnice, tvořítko na sněhové koule a mnoho dnes již zapomenutých cukrářských nástrojů, nádob, forem a nejrůznějších tvořítek, které patřily do zařízení cukrárny, výroby i prodejny. Tyto exponáty jsou zapůjčeny z putovní výstavy Historické cukrárny autorů Jana Marouška a Petra Lukase.

Každý návštěvník, který se prokáže na pokladně pražského muzea čokolády Choco-Story /www.choco-story-praha.cz/ vstupenkou z výstavy Cukráři a cukrárny, obdrží na vstupném 50% slevu.

V rámci výstavy vznikla i řada doprovodných programů pro veřejnost a školy.

Prezentační akce a sladké tvořivé dílničky pro veřejnost

18. 10. 2014

Perníkový den / lidový řezbář a příbramský perníkář představují perníkářskou tradici východních a středních Čech

8. 11. 2014

Muzeum čokolády Choco-Story Praha

6. – 7. 12. 2014

Perníkářská adventní dílna

17. 1. 2015

Petráčkovy hořické trubičky

31. 1. 2015

Malířka marcipánu Jana Heimerová z Paskova a Perníková chaloupka /Muzeum perníku v Rábech u Pardubic přináší i neobvyklé zamyšlení nad pohádkou "O perníkové chaloupce"/

7. 2. 2015

Daniel Syrový, chocolatier

8. 2. 2015

Masopustní lidové sladkosti



Interaktivní program pro žáky mateřských a základních škol

Cukr, káva, čokoláda

Žáci nahlédnou do období první republiky prostřednictvím předmětů souvisejících s pitím kávy, cukrárnami, cukrářskou výrobou a cukrovinkami. Tajemství cukrářské výroby představí dioráma prvorepublikové cukrářské dílny, kde se děti hmatem, čichem i zrakem seznámí nejen s cukrářským a perníkářským řemeslem.

Nutná objednávka předem u Mgr. Elišky Doleželové na tel.: 601 555 079 nebo e-mailu dolezelova@muzeumprahy.cz

Kontakt pro bližší informace:

www.muzeumprahy.cz

Mgr. Olga Šámalová
vedoucí oddělení prezentace, produkční výstavy
samalova@muzeumprahy.cz
T+ 420 221 012 939, M+ 420 725 847 820

Šárka Behenská, DiS.
oddělení prezentace
behenska@muzeumprahy.cz
T+ 420 221 012 940, M+ 420 725 847 873

Mgr. Hana Klabanová
kastelánka Zámeckého areálu Ctěnice
klabanova@muzeumprahy.cz
T+ 420 286 001 361, M+ 420 606 859 952