|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Datum jednání: | 20. 06. 2024 | Bod programu: 73 |  |
| Číslo návrhu: | 252/ZK/24 | | |
| Název bodu: | Předfinancování a kofinancování způsobilých výdajů projektu Kulinářské dědictví II. – Postní kuchyně jako součást gastroturismu (program Interreg Rakousko – Česko 2021-2027) z rozpočtu kraje | | |

|  |  |
| --- | --- |
| Předkladatel: | Pavel Hroch |
| Zpracoval: | OKPP |
| **Vedoucí odboru:** | Mgr. Patrik Červák |

NÁVRH USNESENÍ

1. Zastupitelstvo Jihočeského kraje
   1. schvaluje
2. 1. realizaci projektu „Kulinářské dědictví II. – Postní kuchyně jako součást gastroturismu“ (žadatel: Muzeum Jindřichohradecka) v rámci programu Interreg Rakousko – Česko 2021-2027, s celkovými způsobilými výdaji části projektu realizované Muzeem Jindřichohradecka ve výši 355 000,- EUR, tj. 8 520 000,- Kč;
3. 2. kofinancování projektu „Kulinářské dědictví II. – Postní kuchyně jako součást gastroturismu“ Jihočeským krajem ve výši 15 % z celkových způsobilých výdajů části projektu realizované Muzeem Jindřichohradecka, tj. 53 250,- EUR, tj. 1 278 000,-Kč, s podmínkou přidělení dotace z programu Interreg Rakousko – Česko 2021-2027, s čerpáním na základě Formuláře evropského projektu dle přílohy č. 2 k návrhu   
   č. 252/ZK/24; v případě neschválení spolufinancování ze státního rozpočtu ve výši 5 % celkových způsobilých výdajů bude kofinancování Jihočeským krajem zvýšeno na 20 % celkových způsobilých výdajů části projektu realizované Muzeum Jindřichohradecka,tj. 71 000,- EUR;
4. 3. předfinancování projektu „Kulinářské dědictví II. – Postní kuchyně jako součást gastroturismu“ Jihočeský krajem ve výši 85 % z celkových způsobilých výdajů části projektu realizované Muzeem Jindřichohradecka, tj. 301 750,- EUR, tj. 7 242 000,- Kč, s podmínkou přidělení dotace z programu Interreg Rakousko – Česko 20212027, s čerpáním na základě Formuláře evropského projektu dle přílohy č. 2 k návrhu   
   č. 252/ZK/24;
5. II. ukládá
6. JUDr. Lukáši Glaserovi, LL.M., řediteli krajského úřadu, zabezpečit realizaci uvedeného usnesení.

DŮVODOVÁ ZPRÁVA

Odbor kultury a památkové péče předkládá návrh v souladu s § 36 zákona č. 129/2000 Sb., o krajích v platném znění, v souladu se SM/115/ZK Směrnice pro přípravu a realizaci evropských projektů.

Muzeum Jindřichohradecka připravuje společně s Muzeem Znojmo a rakouským partnerem Kochkulturmuseum Eggenburg projekt s názvem Kulinářské dědictví II. – Postní kuchyně jako součást gastroturismu“. Předložení projektové žádosti do Programu INTERREG Rakousko - Česko 2021-2027 je plánováno do 30. 9. 2024. Samotná realizace projektu je plánována od ledna 2025 do prosince 2027.

Podpora regionálního gastroturismu a zvýšení atraktivity regionů pro návštěvníky v mimosezonním období jsou hlavní cíle tohoto přeshraničního česko-rakouského projektu. Návštěvnost jižních Čech, jižní Moravy a Dolního Rakouska je především z důvodu klimatických podmínek regionu nejvyšší v letních a podzimních měsících. Posílit mimosezónní cestovní ruch mohou kulinářské zážitky postní kuchyně spojené s poznáváním kultury a životního stylu obyvatel regionu. Vysoký počet postních dní během liturgického roku v převážně většinově katolických zemích západní části habsburské monarchie (uvádí se 148 postních dnů, mezi jinými např. adventní doba, velký půst před Velikonocemi, postní dny před důležitými křesťanskými svátky atd.) vyvolal i potřebu přípravy chutných jídel, kde chybělo maso, případně i živočišné tuky. V hojné míře zaznamenáváme receptury na bezmasá jídla v dochovaných klášterních kuchařkách.  Překvapuje u nich jak kuchařská invence, tak i široký sortiment využívaných surovin (dnes pozapomenuté druhy zeleniny, obilovin, luštěnin, hub a divokých rostlin, zpracování ryb i netradičních surovin – šneci, raci apod.). Postní kuchyně našich předků splňuje ve své podstatě nároky současného udržitelného stravování postavené na zásadách běžně dodržovaných našimi předky-sezónnosti a lokálnosti surovin, dnes pod zkratkou F. L. O. S. S: fresh – svěží, local – místní, organic – organický, seasonal – sezónní a sustainable – udržitelný.

Analyzované recepty a další etnografický a historický materiál ze starých tištěných a rukopisných kuchařských knih, sešity sepsané kuchařkami, pamětní záznamy, vzpomínková vyprávění, dochované jídelní lístky hospod apod. se stanou podkladem pro prezentaci v moderní zážitkové gastronomii směrem k odborné i široké veřejnosti, potažmo návštěvníky daného regionu. V rámci projektu budou realizovány: ukázky technologie přípravy postních pokrmů dle historických receptů, jejich historické stolování a zdokumentování zpracování surovin a podávání pokrmů (food design) pro odbornou i širokou veřejnost v tematicky vybraných lokalitách regionu; kurzy vaření na různá témata postní kuchyně spojené s exkurzemi pro odbornou veřejnost; putovní výstava a vytvořená expozice  mapující „udržitelnou“ kuchyni a s ní související zemědělské zázemí našich předků z hlediska hmotné kultury (rekonstrukce různých typů kuchyní, kuchyňské náčiní, technologické postupy zpracování obilovin, ovoce a zeleniny – včetně divoce rostoucích druhů, rybníkářství apod.). Výstupem prezentací, kurzů vaření a výstavy bude propagační dokumentární film (včetně videoreceptů), dále vznikne publikace, kalendář a diář mapující jednak sociokulturní význam postních dob, jednak také celou „jídelní kulturu“ postních jídel. Cílem závěrečné mezinárodní konference „Udržitelná kuchyně včera, dnes a zítra – nový potenciál gastroturismu“ - bude prezentovat výstupy projektu směrem k odborné veřejnosti; v rámci doprovodného programu bude veřejnost interaktivně zapojena do propagačního formátu influencera (gastroprůvodce „postní kuchyní – součástí udržitelného chutného jídelníčku moderního světa“) směrem k mladší generaci návštěvníků na soc. sítích.

Vzhledem k vyhlášeným pravidlům v rámci tohoto programu je používanou měnovou jednotkou euro. Celkové způsobilé výdaje části projektu realizované Muzeem Jindřichohradecka činí 355 000,- EUR, tj. 8 520 000,- Kč. K přepočtu je použit kurz 24,- CZK/EUR, stanovený podle tabulky krajské predikce vývoje kurzu CZK/EUR, schválené Zastupitelstvem Jihočeského kraje. Kurzové riziko nese žadatel.

Rada Jihočeského kraje svým usnesením č. 824/RK/2024-91 ze dne 6. 6. 2024 doporučila zastupitelstvu kraje schválit žádost Muzea Jindřichohradecka (příloha č. 1 k návrhu č. 252/ZK/24) o kofinancování a předfinancování projektu „Kulinářské dědictví II. – Postní kuchyně jako součást gastroturismu“ z rozpočtu kraje.

Finanční nároky a krytí: Finanční částka bude poskytnuta z ORJ 20 – Strukturální fondy EU.

Vyjádření správce rozpočtu:

Ing. Michaela Zárubová (OEKO): Souhlasím - Souhlasím, prostředky na projekt nejsou součástí SVR 2025-26, proto bude nutné projekt zahrnout do návrhu rozpočtu na rok 2025 a SVR 2026-27.

Návrh projednán (stanoviska):

PŘÍLOHY:

1. Žádost MJH (Př.č. 1 Žádost o kofi\_předfi\_MJH.pdf)
2. Formulář evropského projektu MJH (Př.č.2 FEP\_MJH.xlsx)

Zodpovídá: vedoucí OKPP – Mgr. Patrik Červák

Termín kontroly: 31. 12. 2024

Termín splnění: 31. 12. 2024