

Obědy ve škole? Na UHO už zapomeněte

Paišl a hovězí tuhé jako podešev? Ve školních jídelnách minulost. Ukázala to i letošní soutěž o nejlepší školní oběd, která vyvrcholila v Brně.

BRNO Korféna s balsamikovo-žázvovou glazurou, pohankové flameri s pečenými hruškami. Servírují je číšníci ve vínových vestičkách a s černými sametovými motýlky. Luxusní restaurace? Ne, brněnská stravovna Základní školy Novolišeňská, ve které se včera střetlo deset školních jídelen v boji o nejlepší školní oběd.

Pohár pro vítěze nakonec nad hlavu zvedl kuchařský tým ze zlínského Gymnázia Lesní čtvrť. Brněnský finalisté skončili v soutěži čtvrtí.

Těch deset patří ke špičce, odborníci se však shodují, že celé školní stravování udělalo velký krok dopředu. Ony „šité školní obědy“ už jsou spíše mýtem, patří do minulosti. Školní kuchyně dnes umí vařit „moderně a originálně“, což bylo také heslem soutěže. Kuchařské

týmy při přípravě pokrmů, jež mohly do soutěže zařadit, jen pokud je pravidelně vaří i ve svých jídelnách, sáhly i k méně používaným surovinám, na talířích se často objevoval kuskus, bulgur, červená čočka, polenta nebo dýně.

Vítězný tým například vsadil na přírodní vepřovou panenku s mrkovovo-bramborovým pyré a se smetanovými žampiony. „Pokrm jsme vybrali hlavně proto, že je mezi dětmi velmi oblíbený. Spolu se špagetami vlastně nejoblíbenější“, uvedla vedoucí zlínského školní jídelny Hana Lukášová.

S myšlenkou soutěžit o nejlepší školní oběd přišla před šesti lety Anna Packová, referentka školního stravování z brněnského magistrátu. „První rok se klámi konalo jen v Brně a mělo obrovský úspěch, tak

Jak vařilo Brno

Školní jídelna ZŠ Novolišeňská se stejně jako loni proboujvala v konkurenci téměř 80 jídelen až do finále. Tam skončila čtvrtá s menu: rybí polévka se zeleninou a domácími fritovanými nudlemi, hovězí krk na houbách s bulgurem a zeleninou, vložkový dezert s ovocem a mandlemi. „Porota nám vytkla dezert. Podle jejich mínění se hodí spíš jako snídaně nebo svačina“, uvedla vedoucí jídelny Růžena Zlávková.

Foto: Jitka Salík-Slana, MAFRA

jsme ho rozšířili na celou republiku. Zájem připojit se k nám nově projevil i Slovensko“, popsala zakladatelka.

A proč taková soutěž vznikla? Jejím cílem bylo ukázat, že jídelny

dnes zkrátka umí vařit. „70. léta a jejich UHO či paišl jsou dávno pryč“, uvedla Packová. Dodala však, že ve všech osmi tisících jídelnách se rozježdí soutěží, kde se předvedla skutečná česká špička.

Přestože se situace kolem školního stravování neustále zlepšuje, pořád existují jídelny, kterým se nedáří splňovat výživové normy úplně na jedničku. „V Jihomoravském kraji jde především o nadbytek vepřového masa v jídelničkách a naopak nedostatek ryb. Zbytečně často se tu také vaří vývary, přítom mnohem vhodnější jsou zeleninové polévky“, vyjmenovala Hana Pokorná z Krajské hygienické stanice.

Podle ní mají místní jídelny mezeru také v nabídce bezmasých pokrmů. A kritiku si vysloužila příprava

luštěnin, které bývají nevhodně podávány s uzeným masem. Typickým příkladem je fazolová polévka s párkem.

I přes vyjmenované nedostatky je na tom podle Packové systém českého školního stravování skvěle, patří mezi světovou špičku. Treba v osmi sedmém Rakousku se vaří z hluboce zmrazených polotovarů. V čem naopak Česko zaostává, je vzdělávání v oblasti výživy.

Za špatnou pověst školních jídelen tak mohou podle Packové špatné rodinné stravovací návyky. „Klasický případ, kdy dítě přijde ze školy bodejť by jo, když je z domu zvyklé na pizzu nebo si půl hodiny před jídlem dalo brambůrky a kapučíno z automatu“, uvedla na závěr.

Karolína Svobodová

