

## Ve školních jídelnách chutná dětem tradiční česká kuchyně



Ve finále letošního kulinářského klání Nejlepší kuchař 2018 zabodovaly jídelny z Vysočiny. První místo v kategorii základních škol připadlo Centrální školní jídelně Třebíč a třetím místem v kategorii mateřské školy o sobě nechala slyšet Mateřská škola Nové Město na Moravě. „Ač každá z oceněných jídelen vaří pro jinou kategorii strávníků, vždy za dobrotou na talíři hledejte šikovné paní kuchařky, které vaří s fantazií a maximální chutí,“ říká Jana Fialová, radní Kraje Vysočina pro oblast školství, mládeže a sportu. Stále platí, že prim mezi nejoblíbenějšími jídly, alespoň podle nejlepších kuchařských týmů z Vysočiny, drží buchtičky s krémem, krupicová kaše a tradiční česká svíčková omáčka s knedlíkem.

Centrální jídelna Třebíč letos vyhrála klání Nejlepší kuchař s menu: drůbeží závitek se špenátem, karotková rýže a salát z trhaných listů. Denně v této školní kuchyni uvaří 1600 porcí, strávníci si mohou vybrat ze tří nabízených jídel. V současnosti připravují také 15 bezlepkových porcí nebo jednu porci tzv. šetřící diety pro rekonvalescenta po prodělané mononukleóze. Výjimkou není příprava dia obědů, bezlepkové nebo bezlaktózové menu. Centrální jídelna zajišťuje pravidelné zdravé stravování pro všechny třebíčské základní školy a chutná zde i gymnazistům, studentům hotelové školy a obchodní akademie. Veřejnost sem chodí nejraději na tradiční peciválky s mákem.

Podle ředitelky jídelny Drahomíry Trnčíkové pro její tým není nic nemožné. Už hravě zvládají připravit koblížky ze 130 kg mouky.

Mateřská škola v Novém Městě na Moravě ve své soutěžní kategorii zabodovala šlehaným tvarohem s chia semínky s dýňovým přelivem a ovesnou sušenkou, pomazánkou z grilovaných paprik a lučiny s cereální bagetou, pomazánkou tuňákovou s avokádem na slunečnicovém chlebu. Jídelna zajišťuje denně cca 780 porcí pro přilehlou spádovou oblast. Hana Kloudová z novoměstské jídelny si chválí malé strávníky, kteří se za poslední tři čtyři roky naučili vychutnat si zdravé jídlo, nejraději mají čočkový salát nebo rizoto z krup s dobře upečeným kuřátkem.

Zajištění zdravého stravování pro školní i předškolní děti je základem pro jejich zdravý vývoj.

Foto: Setkání zástupců úspěšných školních kuchyní s radní Kraje Vysočina Janou Fialovou.

- Více informací: Olga Johanidesová, odbor školství, mládeže a sportu  
Krajský úřad Kraje Vysočina  
e-mail: tisk@kr-vysocina.cz

