

Kuchaři ze školních jídelen se učili vařit lákavěji neoblíbená jídla



20. 08. 2015 16:21

Přibližně padesát kuchařů a vedoucích školních jídelen z celého Libereckého kraje se ve čtvrtek 20. srpna sjelo do Liberce na praktický kurz vaření. Uspořádal jej odbor školství Libereckého kraje s cílem ukázat mistrům vařečky, jak stvořit lákavá jídla pro děti z netradičních a u malých strávníků nepříliš oblíbených surovin. Ohlasy na praktický kurz byly velmi kladné, a tak už nyní Liberecký kraj zvažuje uspořádání dalších.

„Kurz jsme uspořádali v rámci podpory školního stravování v Libereckém kraji. Zkušení šéfkuchaři radili svým kolegům, jak uvařit jídla jinak a lákavěji. Kurz se od běžných školení lišil hlavně tím, že si přímo na místě mohli účastníci všechna jídla rovnou uvařit a vzájemně si je ochutnat, což vyvolalo velký zájem. Nemohli jsme ani vyhovět všem zájemcům. Ti, kteří už se nevešli k přípravným pultíkům, tak alespoň přijeli jako diváci,“ popsala Eva Martinková, metodička školního stravování Libereckého kraje.

Účastníci si vyzkoušeli uvařit zejména z potravin, které děti nemají příliš v oblibě. Servírovala se například ryba, kuskus, jáhly, špenát, tofu či cizrna. Vše ale v netradiční a atraktivní úpravě. *„Moc se mi kurz líbil, sešla se nás úžasná parta. Všechno, co jsme uvařili, bylo moc dobré. Určitě některé z jídel chceme vařit i u nás v jídelně, třeba mrkvovou polévku nebo rybu v netypické kombinaci surovin. Dávat jablko do mrkvové polévky nás nenapadlo a jak to bylo dobré,“* popsala své dojmy Daša Lišková ze ZŠ a MŠ Mníšek. Kuchaři v kurzu připravovali třeba karotkovou polévku s ovesnými vločkami a mrkvovou natí nebo jáhlový gratin s listovým špenátem a filetem mořské ryby či tofu s vanilkovým tvarohem a karamelizovanými jablíčky.

Pavla Hartig z MŠ Sídliště ve Vratislavicích zase velmi možnost vařit na živo. *„Běžné kurzy jsou pořádány vždy formou návodů a přípravu jídel ukazuje pouze školitel. Tady bylo skvělé, že jsme si všechno vyzkoušeli uvařit sami. Šéfkuchaři byli velice příjemní a věnovali se nám,“* okomentovala kurz Pavla Hartig.

Kuchaři a vedoucí školních jídelen, kteří se do kurzu nevešli nebo jej nestihli, nemusí zoufat.

Liberecký kraj zvažuje jejich pokračování. „Zájem je velký a rádi bychom uspořádali další, třeba na podzim nebo na jaře. Vše závisí na tom, zda najdeme v rozpočtu na další uspořádání kurzů peníze. Uspořádat je chceme třeba v České Lípě nebo Turnově,“ doplnila radní pro školství Alena Losová, která všechna jídla připravovala společně s účastníky.

Ochutnat uvařené pokrmy přijel také hejtman Libereckého kraje Martin Půta. „Jsou to nezvyklá jídla, ale moc dobrá. Tak snad se kuchařům podaří přesvědčit děti, že čočka nebo ryba mohou být dobrá,“ pochválil hejtman jídla účastníků kurzu.