

Děti i kuchařky cestují po světě a poznávají kraje všemi smysly

Španělsko, Norsko i Thajsko. Poznávají menu, zeměpis, dějepis i nové postupy v kuchyni.

V současné době probíhají na základních školách Dny španělské kuchyně. Nejprve se kuchaři, kuchařky a vedoucí školních jídelen učí na workshupu uvařit tradiční zahraniční menu dané destinace pod vedením profesionálního kuchaře v Makro Akademii, kde mají simulované podmínky jako ve školní jídelně. Den D je pak vrcholem programu, kdy se žáci seznamují například se španělskými reáliemi a završením je slavnostní oběd, tedy španělské menu.

„Pro kuchařky je velice osvěžující mít tu někoho, kdo jim ukáže jiné postupy, něco, co zefektivní jejich vaření. Udělá jídlo chutnější nebo zajímavější. To také k jejich odbornému růstu patří,“ pochvaluje si program Vít Beran, ředitel pražské ZŠ Kunratice, která se zúčastnila už thajských a norských dnů. Podle Berana se kuchařkám daří jídla zařazovat do jídelníčku. „Rády se k nim vrací. Začaly jinak vařit hráškovou polévku, kterou teď děti milují, protože je podle jiné receptury,“ říká ředitel Beran.

Děti na projekt reagují pozitivně. „V rámci norského dne byla jídelna a škola vyzdobená, děcka se seznamovala s Norskem. Do toho přijela velvyslankyně, se kterou měli



Bojují proti neofobii, strachu dětí z nových jídel.

PROFIMEDIA.CZ

osmáci anglický program,“ vzpomíná Vít Beran.

Projekt Den mezinárodní kuchyně v českých školních jídelnách rozjela Asociace školních jídelen České republiky v dubnu 2016 za podpory příslušných zahraničních ambasad. „Aktivně se zapojilo již 75 školních jídelen,“ dodává Karel Jahoda, ředitel asociace. Zároveň Státní zdravotní ústav reviduje recepturu, koriguje návrhy podle principů platných pro školní stravování a přepočítá, zda receptura zajistí aspoň 35 procent denního příjmu živin.



LUCIE MOTTLOVÁ
lucie.mottlova@metro.cz



Citát

Stačí chuť se na školní stravování podívat jiným pohledem. Pro školy je to zdarma.

KAREL JAHODA, ŘEDITEL ASOCIACE ŠKOLNÍCH JÍDELN ČESKÉ REPUBLIKY

Jak se zapojit?

Celý projekt je rozdělen do dvou hlavních částí:

- První je ukázka a praktická výuka přípravy mezinárodního menu, jež je vhodné i pro české školní jídelny, v Makro Akademii v Praze.
- Následuje příprava mezinárodního menu v jídelně.
- Škola si připraví program o hostitelské zemi, její historii, kultuře, zeměpisných zajímavostech. Od mezinárodních partnerů dostávají všechny školy propagační materiály.
- Dále se plánují dny francouzské a mexické kuchyně.
- Stačí se přihlásit na stránkách www.asjcr.cz, kde jsou všechny kontaktní adresy.

Klady a záporné akce pro děti, personál a pedagogy

Pokud váháte, jestli se zapojit:

- Kuchyně se seznámí s novou recepturou a netradiční kombinací potravin.
- Kuchaři a kuchařky poznají novou technologii přípravy a zpestří školní jídelničky.
- Propojí se školní stravování s děním ve škole. Oběd je třesinkou na dortu.
- Ocení se práce zaměstnanců školní jídelny. Vytvoří se týmová práce s pedagogy a dětmi.
- Workshop, kde se učí nové menu, probíhá v neznámém

prostředí, před zraky publika a pod dohledem kamer.

- Je to práce navíc pro vedoucí kuchařku, která musí zaškolení svůj tým.
- Oprávněná obava z odmítání neznámých jídel žáky.
- Děti se jeden den budou učit trochu jinak. Budou objevovat destinaci z různých pohledů.
- Děti mohou pokrmy odmítnout, proto je dobré je na neznámá jídla připravit. Například španělskou paellu lze přirovnat k rizotu. Je vhodné jim i vysvětlit, proč někde jedí studené polévky, jako je gaspacho.