

Školní oběd z Velkých Svatoňovic patří k nejlepším v republice

V celostátní soutěži získaly Martina Krტიčková a Máša Jiroušková třetí místo

ALEŠ VANÍČEK

Velké Svatoňovice – Hovoří se o nich často. Mezi dětmi, rodiči i odborníky. Školní obědy jsou prostě opět na talíři. Názory se různí, ale základní problém zůstává. Jak za málo peněz uvařit zdravý a přitom chutný pokrm.

Ukázat cestu se již pátým rokem snaží organizátoři celorepublikové soutěže O nejlepší školní oběd.

Do té se letos přihlásily i kuchařky Základní a Mateřské školy z Velkých Svatoňovic Martina Krტიčková a Máša Jiroušková. Konkurence byla velká, ale úspěch se dostavil již v prvním kole, když je odborná porota ze 79 přihlášených poslala do desetičlenného finále. Jídla musela být běžně zařazována na jídelní lístek a cena jedné porce nesměla překročit normou daný limit 34 korun.

„Ani pak se naše kuchařky neztratily a obsadily výborné 3. místo. Reprezentovaly tak úspěšně naši školu i obec. Zastupovaly nejmenší školu a jedinou malotřídku ze všech zúčastněných,“ cení si výsledku ředitelka školy Yveta Žáková

„Začínaly jsme vařit v 6 hodin ráno. Každý tým měl na uvaření 2 hodiny a na obhájení a zodpovězení dotazů komise půl hodiny. Náš tým nastupoval v 10 hodin a vařil společně v jídelně se soutěžícími, kteří se podělili o 1. a 2. místo – Gymnázium Zlín a ZŠ Mánesova Otrokovice. Po uvaření servírovali všichni



KUCHAŘKY Z VELKÝCH SVATOŇOVIC Martina Krტიčková a Máša Jiroušková získaly v celorepublikové soutěži O nejlepší školní oběd bronzovou příčku. Na cestě do Brna je doprovázel starosta obce Radek Posdiena. Foto: OÚ Velké Svatoňovice

S čím svatoňovické kuchařky uspěly?

Polévka z celé mrkve (i s natí) s čočkovými noky

Roláda z ryby mahi mahi plněná lososem, barevné brambory, salát z polníčku a jogurtový dresink s koprem

Polentový koláč se švestkami

svá menu na ukázkový jídelní stůl, která nejdříve hodnotila laická porota, pak teprve 17-ti

členná porota odborná,“ přiblížily průběh obě účastnice. „Byl to pro nás velký záži-

Z podmínek soutěže

- Menu musí být nanormováno na 10 porcí pro žáky věkové kategorie 11 – 14 let (pokud se soutěže zúčastní mateřské nebo střední školy, přepočtou pokrmy pro soutěžní věkovou kategorii).
- Pokrmy se musí běžně vyskytovat na jídelním lístku.
- Menu se bude skládat z polévky, hlavního jídla a dezertu.
- Součástí receptů bude technologický postup.
- Cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit limit 34,- Kč dle vyhlášky.

tek. Setkaly jsme se známými a významnými osobnostmi a získaly nové informace o zdravé výživě. Bylo neuvěřitelné, jak soutěž probíhala bez rivalit, většina týmů, které tam byly poněkoličkáte, nám nováčkům ochotně předávala informace. Soutěže jsme se rády zúčastnily, protože jsme chtěly dokázat, že i malé jídelny mohou vařit zdravě, atraktivně a chutně,“ jsou Martina Krტიčková a Máša Jiroušková spokojené nejen s výsledkem, ale celým průběhem soutěže.

Smyslem akce, kterou pořádá Institut zdravé výživy, je ukázat, že školní stravování může být zásadní a účinnou silou v boji proti dětské obezitě a každodenním působením motivuje děti ke zdravému způsobu stravování.