



## Kdo zvítězil v soutěži O nejlepší školní oběd 2014?

V Brně proběhlo závěrečné kolo této celostátní soutěže. Přineslo vynikající jídla, zajímavé potraviny a technologické postupy i kontroverzní výroky, to vše za zájmu zástupců médií. Co jsme v brněnském finále mohli vidět a zažít?

Shon, který byl v úterý 26. srpna 2014 patrný kolem školní jídelny na Novolíšeňské ulici v Brně, dával tušit, že se zde odehrává něco neobvyklého. Proběhlo zde finále soutěže O nejlepší školní oběd 2014. Letošní soutěž měla téma „Moderně a originálně – pestrá strava pro děti ve školní jídelně“ a jako výzvu ho přijalo několik desítek školních jídelen.

### Úvodní kolo soutěže vybralo nejlepší

V prvním kole hodnotila odborná komise dodané recepty, jejich kalkulace, technologické postupy a fotografie. Právě fotografie, které měla komise v prvním kole k dispozici, i mimořádná úprava jídel ve finále bývají zdrojem pochybností, zda se taková jídla opravdu v jídelnách připravují. Proto organizátoři letos pečlivě dbali na to, aby každá zúčastněná jídelna prokázala kopii jídelního lístku, že soutěžní jídla, ať již jako kompletní menu nebo jednotlivé pokrmy, během školního roku připravuje.

Počet jídelen, které se hlásí do soutěže, v posledních letech stagnuje. O důvodech, proč tomu tak je, mluvila organizátorka soutěže Anna Packová: „Myslím, že děvčata v jídelnách jsou otrávené z neustálých útoků ze strany médií a z toho, že jim do práce pořád někdo mluví. Možná si říkají, my do toho nepůjdeme, protože se jim to stejně nebude líbit. To je jeden z hlavních důvodů.“

### Pozoruhodní účastníci

Do finále postoupilo 10 soutěžních týmů z různých krajů ČR, nepřehlédnutelné byly týmy z těch nejmenších jídelen jako např. MŠ Na Korábě z Prahy nebo ze ZŠ a MŠ Velké Svatoňovice, které ukázaly, že i v malých zařízeních bez moderních technologií se dá kvalitně vařit. Pozoruhodná byla v tomto směru MŠ Na Korábě, která má dvě odloučená pracoviště, každé pouze se 2 kuchařkami, a oba týmy se dostaly do finále. Vedoucí stravování Lucie Francová, která obě pracoviště do finále doprovázela, k tomu při prezentaci jídel uvedla „Vloni jsme se soutěže zúčastnily a letos jsme byly rozhodnuté, že se přihlásíme znovu, čekaly jsme jen na zadání a téma.“ Moderující Zdeněk Hladík to komentoval slovy: „Je to úžasné a je jen škoda, že takto tomu není ve všech jídelnách.“

Na druhou stranu soutěžily i týmy, které se finále zúčastnily již vícekrát a často ve finále obsadily přední pozice: např. školní jídelny z Písku, Otrokovic nebo z Novolíšeňské ulice v Brně.

### Finále začíná o den dřív

Každou jídelnu reprezentoval ve finále tým 2 kuchařek nebo kuchařů a vedoucí. Většinou přijely z jídelen pouze ženy, jen školní jídelna ze Svitav vyslala kompletně mužskou skupinu. Všichni se sešli již v předvečer akce na společném setkání, kde se vzájemně seznámili, a týmy si vylosovaly pořadí. V průběhu finále se v kuchyni jídelny vařilo ve 3 směnách, každá po 3-4 týmech, na přípravu jídla byly 2,5 hodiny.

Na otázku, jak ovlivňuje přípravu jídel dostupná technologie, odpovídá Anna Packová: „Jídelna na Novolíšeňské je skutečně nadprůměrně vybavena, takže který tým co potřebuje, i třeba multifunkční pánve, vše tady je. Máme tady ale třeba zástupkyně mateřských škol, které moderní vybavení nemají, ale přesto vaří excelentně. Myslím, že vybavení hraje určitou roli, ale nasazení a láska k povolání dělá víc než sebelepší technologie.“



V soutěžních menu převažovalo drůbeží maso, ryby, méně již vepřové nebo hovězí. Polévky byly často

zeleninové a ve všech chodech se objevovaly různé druhy luštěnin.

### Prezentace jídel

Po dovaření jídel začaly týmy uvařená jídla prezentovat a obhajovat před komisí hodnotitelů. V ní zasedli zástupci společnosti Makro, která byla hlavním sponzorem soutěže, dále Magistrátu města Brna, Ministerstva zdravotnictví, kraje Vysočina, Ministerstva školství, České školní inspekce, Krajské hygienické stanice, Asociace kuchařů a cukrářů, Společnosti pro výživu i zástupci studentů. Vše moderoval Zdeněk Hladík, práci komise vedla herečka Markéta Hruběšová, která se finále pravidelně zúčastňuje.



Obhajoby jídel začínají být v posledních letech ostřejší a Zdeněk Hladíkovi dá čím dál víc práce uklidňovat spory. Padají nesmlouvavé výroky, někteří hodnotitelé by mohli lépe vážit svá vyjádření a mnohé kuchařky se dokáží udatně bránit. Spory se vedly např. o to, zda využívat krajové potraviny (např. ryby s kostmi) nebo potraviny z dovozu (ryby bez kostí). Kuchaři z komise se také přeli se soutěžícími, zda je vhodné zpracovávat rybí maso v roládách.

Herečka Markéta Hruběšová hodnotila jídla letošního finále takto: „Často jezdím s divadlem po republice a v běžném sortimentu restaurací mám problém se najíst. Ale každé jídlo, které je tady ve finále, bych při svých cestách přivítala.“

Vše se zájmem sledovali zástupci rozhlasových a televizních stanic, tištěných i internetových deníků, a jejich zprávy o soutěži se již brzy po vyhlášení vítězů objevily ve zpravodajských relacích.

### Prezentace jídel jako malý seminář

Prezentace jídel – jak uvedl Zdeněk Hladík – se na této soutěži stává malým seminářem o vaření a potravinách, v němž všichni přítomní, odborníci a obecnost, získávají nové a zajímavé informace. V jídelnách se např. objevovaly některé nové a málo obvyklé potraviny, o jejichž používání byly pochybnosti. Co např. s modrými bramborami? Nebo slazení medem – je žádoucí? MUDr. Tláškal ze Společnosti pro výživu uvedl, že med obsahuje hodně fruktózy a z hlediska omezování obezity není příliš vhodný. Nemáme podléhat jednoznačným reklamním tvrzením, že med je zdravý.

Živě se při prezentacích diskutovalo o používání luštěnin. Velmi kladně byly hodnoceny např. čočkové noky v polévce, spor však vyvolalo použití červené čočky, která vařením jednak ztrácí barvu a také se snadno se rozvaří. Prof. Dostálová ze Společnosti pro výživu uvedla, že namáčením luštěnin se z nich 30-40 % obtížně stravitelných látek odstraní, jen je nutné slít vodu. S pochybnostmi se jen vyjádřila o technikách, které jídelny často používají, aby odstranily zažívací obtíže strávnicků (přídavek kmínu, bylinky). Podle jejího názoru to nemůže k odstranění nadýmavosti přispět.

Prezentaci a obhajobě jídel přihlíželo i obecnost, nejen z řad soutěžících kuchařek, ale i odborné a laické veřejnosti. V jídelně měly své stánky firmy, dodávající potraviny do školních jídelen, pro přihlížející bylo zajištěno občerstvení, velkému zájmu se těšily degustační porce soutěžních jídel. Vždyť kdy jindy můžete ochutnat tolik zajímavých, originálních a také chutných jídel? Malou, ale přísnou hodnotitelskou komisí byl i každý kroužek kuchařek, který se degustačních porcí setkal.

### Vyhrál Zlín, ale výborných jídel bylo hodně

Ve finálovém klání letos zvítězila školní jídelna **Gymnázia Zlín v Lesní čtvrti**, která připravila polévku s kousky rajčat a mozzarellou, přírodní vepřovou panenku, bramborové pyré s mrkví a rozmarýnem,

smetanové žampiony a jako dezert čokoládový krém.



Na druhém místě skončila jídelna **Základní školy Mánesova, Otrokovice** s tímto menu: mrkvovo-zázvorový krém s pažitkou, pošírovaný filet Mahi-Mahi na smetanovém špenátu s cizrnou a opečeným bramborem, jako dezert bulgur s tvarohovým krémem a malinami.

Třetí místo obsadila školní jídelna **ZŠ a MŠ Velké Svatoňovice**, jejíž soutěžní menu vypadalo takto: polévka z celé mrkve (i s natí) s čočkovými noky, roláda z Mahi-Mahi plněná lososem, barevné brambory, jogurtovo – koprový dresink, polníčkový salát a polentový koláč se švestkami.

Soutěž diváků vyhrála jídelna **MŠ Na Korábě z Prahy**.

Blahopřejeme vítězům a děkujeme všem zúčastněným za krásnou propagaci školního stravování.