

100 let republiky Škola slavila obědem



Krémovou polévku z drůbeže s lnečnými a moravského vrabce s perníkovými lnečnými a červeným zelím s jablky mohli všichni ochutnat strážníci v jídelně česko-budějovické ZŠ Kubatova. Tento recept zafadil všem a tým zdejší kuchyně do zahájení svého dílu soutěže Oslava s námi 100 let společně a jeho přípravu mu pomáhal berounský šéfkuchař Jiří Kříž. „Máme tu neuvěřitelný úkaz, žáci druhého stupně jedí polévku. To se vidí málokdy,“ chválil 39letý kuchař stůl čtyř dětí: ačtyř chlapců z 8.A. Jako hlavní chod si však všichni vybrali druhé menu - kuřecí řízek v pance strouhané s bramborovou lašičkou a zeleninovým salátem. „Řízek pa-

tří mezi moje oblíbená jídla, ale i spousta dalších. Nechutná mi jenom čočka a ryby,“ svědčil se osmačká Šimon Stančík. Včerejší oběd si mohli se spolužáky vychutnat už po třetí vyučovací hodině, neobvyklé s obsluhou šéfkuchaře přímo u slavnostně prostřeného stolu. Osmáci patří do 100teamu s názvem Kubatovky a Brokolíčky, kterým bude dobrovolně plnit až do června úlohy v celostátní soutěži Oslava s námi 100 let. Jejím cílem je navázat na oslavu 100 let vznikem samostatného Československa v oživení nabídky školních kuchyní na základních i středních školách využitím receptů z prvorépublikové kuchyně. Úlohem žáků není pomáhat

kuchařkám, ale spíše zviditelnit školní jídelnu doprovodnými akcemi. „Třeba je tam posezení s pamětníky aneb dědečkou vyprávěj. Že přijdou naši prarodiče a připomenou, jak se jedlo dřív,“ řekla osmačka Tereza Hejlová (na snímku). Vedoucí školní jídelny Radek Jozka si od projektu slibuje hlavně vylepšení spolupráce dětí se školní jídelnou. Její šéfkuchařka Renata Pjchová nedá na své strážníky dopustit už nyní: „Myslím, že sem děti chodí rády. To, že mi říkají toto, je pro mě úžasné. V pondělí přijdou a popisují, jak se měly o víkend, a těší se, co do brého si dají k obědu.“ (lm)

Foto: Petr Lundák, MAFRA