

Zpravodaj pro č. 6

školní stravování

listopad a prosinec 2010

Vydává Společnost pro výživu ve spolupráci s Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy ČR. Určeno pro provozní potřeby pracovníků ve školním stravování. Řídí redakční rada v čele s Bc. Alenou Strosserovou. Členové: MUDr. Miroslava Adamcová, Ing. Jarmila Blatná, CSc., Mgr. Veronika Březková, prof. Ing. Jana Dostálová, CSc., Bc. Jitka Koutová, Mgr. V. Neklapilová, MVDr. Pavel Otoupal, CSc., Bc. Anna Packová, Ing. Eva Šulcová, MUDr. Petr Tláškal, CSc., Ing. Ludmila Věříšová, CSc., Ing. Petra Zukalová.



OBSAH

Letošní soutěžní rok	81	Informační centrum bezpečnosti potravin (ICBP)	86
Dietní stravování na základních školách	82	Soutěž o "Nejlepší školní jídelnu na Moravě roku 2010"	88
65 let Společnosti pro výživu a školní stravování.....	84	Proč se na Vánoce jí kapr a bramborový salát?.....	90
Marie Úlehlová - Tilschová.....	85	Zacházení s potravinami po výdeji ze skladu.....	92
		Zahájení provozu ve školní jídelně před 60 lety v Podskalské	95

Letošní soutěžní rok ...

Rok 2010 můžeme bez výčitek svědomí nazvat soutěžním rokem pro školní jídelny.

Již třetím rokem soutěží školní jídelny na Moravě. Z prvního ryze brněnského kola se soutěž rozrostla na celou Moravu. O tom, jak probíhalo moravské klání se podrobně dočtete uvnitř Zpravodaje.

V letošním roce mohly školní jídelny předvést své kuchařské umění poprvé celorepublikově. Společnost pro výživu ve spolupráci s Všeobecnou zdravotní pojišťovnou vyhlásila soutěž pro školní jídelny v rámci projektu prevence proti dětské obezitě.

Při přípravě pravidel soutěže hledali organizátoři vhodnou formu, aby se soutěže mohlo zúčastnit co největší množství soutěžících ze všech koutů republiky. Z tohoto důvodu zvolili soutěž korespondenční s jednoduchými pravidly, aby byla splnitelná pro všechny soutěžící.

Korespondenční kolo soutěže trvalo téměř dva měsíce a bylo nesmírně napínavé, protože z počátku nechodily téměř žádné soutěžní příspěvky. Do začátku července jich nepřišlo ani tolik, aby se uspořádalo finální kolo. Pro organizátory to znamenalo určité rozčarování, protože smyslem soutěže bylo mimo jiné i to, aby se před veřejností prezentovala práce a dobré výsledky školních jídelen. Mizivá účast jakoby naznačovala, že školní jídelny nemají ve skutečnosti zájem o to, aby se o nich mluvilo.

Nakonec se po rozpačitém startu přece jen soutěž rozjela a přišlo 45 přihlášek. Na celou republiku, která má zhruba 8 000 školních jídelen je to sice velmi málo, ale důležité je, že alespoň některé školní jídelny našly odvahu ukázat všem, co umí.

A skutečně ukázaly hodně. Zadání hlavní suroviny ryby a luštěniny nebylo lehké, ale jídelny poslaly takové receptury a fotografie uvařených pokrmů, že komise měla velmi těžkou práci, když měla z přihlášených soutěžních receptur vybrat 10 finalistů. Nakonec porota vybrala finalisty, ale musela konstatovat, že všechny příspěvky byly velmi vysoké kvality a určitě si zaslouží pochvalu i ty jídelny, které se do finále nedostanou. Společnost pro výživu se bude snažit, aby všechny receptury byly k dispozici ostatním školním jídelnám, a staly se tak pro ně inspirací.

Všem školním jídelnám, které se zúčastnily soutěže o Nejlepší školní oběd patří poděkování a obdiv, a to nejen za výborné recepty, ale především za odvahu ukázat světu, že se ve školních jídelnách vaří zdravě, chutně a originálně.

Organizátoři soutěže doufají, že tito první odvážlivci budou dobrým příkladem pro další ročníky a v příštím roce se najde více jídelen, které se celorepublikového klání zúčastní.

Dietní stravování na základních školách

Bc. Jana Stávková
studentka LF MU

Doba, kterou stráví žák ve škole, zaujímá podstatnou část dne. Oběd ve školní jídelně by měl být samozřejmostí nejen pro zdravé strávníky, ale i pro ty, jež vyžadují zvláštní pozornost personálu školní jídelny. Během posledních let si lze všimnout nárůstu počtu dětí, jejichž zdravotní stav vyžaduje dodržovat dietu. Právě dieta je důležitou, v mnoha případech i jedinou možnou léčbou. Dodržováním určitých dietních zásad lze značnou mírou ovlivnit zdravotní stav školáka. Jakým způsobem řeší školní jídelny přípravu diety? Nejen na tuto otázku jsem se snažila najít odpověď při psaní své bakalářské práce.

Nemocí, u kterých se dieta stává podstatnou částí léčby, je mnoho. Nejčastěji se ve školních jídelnách můžeme setkat s přípravou diety diabetické, bezlepkové, diety při rekonvalescenci po žloutence a infekční mononukleóze a s dietou při potravinových alergiích.

Problematikou školního stravování se zabývá školský zákon a vyhláška o školním stravování. Tyto předpisy se ovšem vůbec dietním stravováním nezabývají a speciální předpisy neexistují. V platné legislativě tedy nemá dietní stravování na základních školách žádnou oporu. Jinak je tomu na Slovensku, kde se problematika přípravy dietních jídel stala součástí vyhlášky o školním stravování.

Řešení přípravy dietních pokrmů

V České republice nejsou školní jídelny ze zákona povinny zajišťovat dietní stravování. Vždy záleží na vstřícnosti pracovníků zařízení a na vzájemné dohodě strávníka se školní jídelnou. Vše leží v rukou personálu školní jídelny, zda je ochoten vzít na sebe veškerou zodpovědnost, která s přípravou diety souvisí.

Existuje několik způsobů, jak školní jídelny řeší přípravu dietního obědu. Nejčastější variantou je příprava diety přímo ve školní kuchyni. Odborně vzdělaný personál je předpokladem pro dobré zvládnutí diety jak z hlediska zdravotní nezávadnosti, tak chutnosti a lákavosti pokrmu na talíři. Nákup speciálních potravin (zejména pro dietu bezlepkovou) mohou zajišťovat pracovníci školní jídelny, nebo rodiče „nemocných“ dětí přináší tyto potraviny do školy

sami. První varianta klade nároky na zaměstnance jídelny. Ti musí vědět, která potravina je pro dietu vhodná a která nikoliv. Při nákupu speciálních potravin je třeba na etiketách výrobku pečlivě sledovat jeho složení. Domácí příprava obědu rodiči je dalším častým způsobem řešení diety. Ráno předají rodiče do jídelny připravený pokrm „v krabičce“. Tato krabička musí být řádně skladována a označena, aby možným nedopatřením nedošlo k záměně obědu, a správný talíř s dietním jídlem se tak dostal do rukou správného strávníka. Tento způsob zajištění diety naráží často na odpor hygieniků.

Školy mohou zaujmout i postoj nezájmu a zamítnutí připravovat jakoukoliv dietu. Je to jejich právo – není povinností jídelny vařit dietní oběd.

Dietní stravování na základních školách nelze pokládat za jednoduché téma. Už jenom proto, že neexistuje žádná právní opora. Z tváří vedoucích školních jídelen je ovšem cítit pochopení a ochota vyjít nemocnému strávníkovi vstříc. Z celkového počtu 65 brněnských základních škol připravovalo pro školní rok 2009/2010 bezlepkovou dietu minimálně 19 jídelen.

Vliv výživy na psychiku žáka

Výživa člověka je nedílnou nutností života. Umožnit žákovi, který musí dodržovat dietu, stravovat se se svými vrstevníky, má i určitý psychologický význam. Žák je spokojenější, může se začlenit do společnosti a nemusí se cítit nijak odstrkovaný a méněcenný. Už jenom tento aspekt je motivací, proč se dietním stravováním opravdu zabývat a řešit ho.

Problémy s přípravou diety

Příprava diety s sebou přináší mnohá rizika a strasti. Problém s bezlepkovou dietou a vůbec jakoukoliv dietou se může objevit tehdy, když strávník začne mít zdravotní problémy. Každá vedoucí školní jídelny s tím musí počítat a je třeba zvážit, zda vezme riziko na sebe. Velká odpovědnost - to je hlavní důvod, proč se některé školní jídelny bojí přistoupit na dietní stravování. Dieta

klade velké nároky na personál. Jak z hlediska časové náročnosti, tak i po stránce odborných znalostí. Pracovníci musí znát veškeré technologické postupy přípravy diet, které potraviny jsou pro dietu vhodné a které nikoliv. Bohužel, ve školních jídelnách často takto odborně vzdělaný personál chybí. V tom případě nezbyvá nic jiného, než sáhnout po knihách a různých publikacích o té či jiné dietě a získat tak potřebné znalosti. Zda po odborné publikaci sáhnout nebo ne – to už je v rukou samotného personálu.

Problém vidí jídelny i v časové náročnosti při nákupu speciálních potravin. Ne ve všech městech, zvláště pak na vesnicích, jsou k dostání bezpečkové výrobky.

V jedné z brněnských základních škol přistoupili na přípravu diety před pár lety. Důvodem, proč se dietním stravováním zabývat, byl stále narůstající počet žádostí rodičů nemocných dětí, hlavně celiaků. Vedoucí jídelny v té době neměla žádné zkušenosti s přípravou diety, ale problémy dětí jí nebyly lhostejné. Začala se vzdělávat z knih o bezpečkové dietě, hledala receptury, technologické postupy. Vše na úkor svého volného času. Výrobky pro bezpečkovou dietu zajišťuje sama a po letech zkušeností už ví, kde je nejlépe nakoupit.

Kasuistiky

Setkala jsem se s 12letou dívkou, která v roce 2008 začala trpět častými bolestmi břicha a byla neustále unavená. Z krevních testů jí byla diagnostikována celiakie. Ihned po stanovení diagnózy přešla dívka na bezpečkovou stravu a po roce dodržování diety se cítí silnější, má více energie a netrpí únavou. K udržení jejího zdravotního stavu přispívá i školní jídelna, kterou dívka denně navštěvuje. Personál kuchyně pro ni připravuje jiný pokrm než pro ostatní žáky. Bezpečkové potraviny nakupuje vedoucí školní jídelny. Z rozhovoru s touto dívkou byla znát radost a vděk školní jídelně. „Je těžké zvyknout si na bezpečkovou dietu, když máte dvanáct let. Musíte si spoustu věcí odříct. Přála bych si více restaurací, kde vaří bezpečková jídla. Škola vychází vstříc i na různých mimoškolních pobytech, takže se necítím nijak omezená. Pomalu se učím si zvykat,“ uvádí dívka.

Jiným případem je 10letý chlapec, kterému byl v pěti letech zjištěn diabetes mellitus I. typu. V tu dobu měl chlapec neustále žízeň, nadměrně močil, hlavně v noci, byl neustále unavený a často během

dne pospával. Chlapec je nyní odkázán na léčbu inzulinem. Stravuje se ve školní jídelně, kde speciálně pro něj nepřipravují diabetickou dietu, ale odvažují mu stravu dle rozpisu množství. Každý týden vyberou rodiče ze dvou nabízených jídel tu vhodnější variantu a vyplněný jídelníček předají do jídelny. Rodiče si spolupráci s personálem jídelny velmi pochvalují.

Výživové zvyklosti žáků dodržujících dietu

Pro zajímavost uvádím několik postřehů z hodnocení jídelních zvyklostí školáků, kteří musí dodržovat dietní opatření! Všeobecně se ví, že ve výživě našich dětí lze najít spoustu nedostatků – hodně sladkostí, sladkých nápojů, chipsů, smažených jídel a jídel typu fast food, naopak málo ovoce, zeleniny, celozrnných výrobků, luštěnin, ryb a mléčných výrobků. Dalo by se předpokládat, že pokud musí člověk dodržovat nějakou dietu, přinutí ho to změnit své dřívější stravovací návyky a snaží se najít cestu ke zdravějšímu životnímu stylu. Situace je však složitější u dětí. Chtějí jíst to, co vidí u ostatních, a je jim jedno, zda se jedná o zdravé či nezdravé potraviny. Přivést dítě ke správným stravovacím návykům je třeba už od raného dětství. Setkání s nemocnými dětmi mi pomohlo uvědomit si, že díky onemocnění a nutnosti držet dietu musí tyto děti řešit jídlo mnohem více než jejich zdraví spolužáci. Častěji a více o jídle přemýšlí, mají o něm přehled. Starší děti ví, co je pro ně vhodné a co naopak nevhodné, svůj dietní režim si vhodně dokáží řídit sami. U diabetu mellitu I. typu je dítě nuceno si jídlo plánovat, uvažovat nad ním a dodržovat pravidelnost ve stravě. Dalo by se říct, že dietní opatření upevňuje vztah dítěte ke správným jídelním návykům.

Nicméně, i u žáků z kasuistik si nešlo nevšimnout nedostatečné konzumace ovoce a zeleniny. Typicky neoblíbené potraviny dětského věku (jako jsou luštěniny, ryby, zelenina) jsou málo zastoupeny v jídelníčku jak dětí zdravých, tak i dětí s nutností dodržovat dietu.

Co říci závěrem?

Snad jen vyslovit velký dík školním jídelnám, které se snaží podat pomocnou ruku handicapovaným žákům. Vždyť spokojenost a vděčnost nemocných strávníků a jejich rodičů stojí za to.

65 let Společnosti pro výživu a školní stravování

Ing. Eva Šulcová

Společnost pro výživu, Praha

V letošním roce oslavila Společnost pro výživu jubileum – 65 let od svého založení.

Zakladatelem Společnosti byl zapálený a vysoce erudovaný nutricionista prof. Josef Mašek. Společnost založil spolu s tehdejší ikonou praktické výživy a gastronomie paní Marií Úlehlovou – Tilšovou. Společnost (tehdy ještě Společnost pro racionální výživu) vznikla krátce po 2. světové válce v r. 1945 s prvořadým cílem zlepšit výživu populace těžce zasažené válečným nedostatkem potravin. Zároveň si kladla za úkol získávat nové poznatky o výživě a stravování na solidní vědecké bázi a tyto poznatky šířit.

V r. 1951 byl založen Ústav pro výzkum výživy lidu, jehož ředitelem byl ustanoven právě prof. Mašek. Ten získal a vychoval řadu špičkových odborníků v oblasti výživy a stravování a prakticky všechny je do Společnosti přivedl. Vznikl tak kolektiv vzdělaných a vysoce zainteresovaných teoretiků i praktiků v oboru.

A teď ke školnímu stravování: Jak jsme již dříve a na jiných místech zmiňovali, jeho počátky v Československu spadají shodou okolností zhruba do doby vzniku Ústavu pro výzkum výživy lidu (ÚVVV). Tehdy bylo ovšem zakládání a fungování školních jídelen odkázáno na místní samosprávy a školy. Tomu také odpovídala kvalita školního stravování. Soustavným tlakem prof. Maška jako ředitele ÚVVV a předsedy Společnosti a jeho spolupracovníků na příslušné centrální orgány bylo docíleno, že odpovědností za školní stravování bylo na přelomu 50. a 60. let minulého století pověřeno tehdejší Ministerstvo školství a kultury. První referentkou pro společné stravování dětí a mládeže (dnes zjednodušeně školní stravování) se stala paní Vlasta Štelovská, která pracovala řadu let v ÚVVV a byla, jak jinak, členkou Společnosti. Založila organizaci školního stravování velmi promyšleně a v rámci tehdejších možností jako jednoznačně odborně vedený úsek péče o děti v době jejich pobytu ve škole.

Společnost pro (racionální) výživu již v té době působila intenzivně i v otázkách školního stravování. Především zařazovala jeho problematiku do výročních konferencí Společnosti, konaných pravidelně v říjnu či listopadu tehdy ještě v Karlových Varech. Ovšem důležitější byla účast pracovníků ÚVVV, později po zrušení ÚVVV ve Státním zdravotním ústavu, na aktivitách, které přibližovaly kvalitu školního stravování k tehdejší evropské nebo spíše světové špičce. Bylo to především doplňování kvalifikace pracovníků (nebo přesněji pracovníků) školního stravování prostřednictvím speciálních kurzů, zaměřených na dosažení požadované odbornosti a na potřeby stravování dětí a mládeže. Z ÚVVV a členů Společnosti se rekrutovalo maximum pracovníků v postupně vznikajících řídicích funkcích

školního stravování na různých úrovních (kraje, okresy, provozovny atd.)

Snad ještě významnější byl a dodnes je podíl Společnosti na zpracování odborných a metodických materiálů – učebních textů pro pracovníky školních jídelen a na pořádání různých odborných setkání. Zhruba do začátku 90. let minulého století pečovalo o tyto záležitosti ve spolupráci se Společností pro výživu Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy ČR. Později od nich ministerstvo upustilo s odůvodněním, že to není v jeho kompetenci, neboť mu k tomu platná legislativa nezakládá žádnou povinnost.

Po zrušení okresních a krajských Středisek školního stravování nabyla činnost Společnosti pro výživu ještě více na významu. Je však skutečností, že SPV jako občanské sdružení nemá na rozdíl od úřadů státní správy žádné kompetence ani nemůže nahradit odborné pracovníky, kteří dnes chybí v okresech a někde i v krajských úřadech. Také se při své činnosti musí obejít bez významnější podpory ministerstev školství, zemědělství i zdravotnictví a pro svou činnost nemá od ústředních úřadů žádnou finanční dotaci.

Společnost pro výživu ve snaze pomoci pracovníkům školního stravování přesto vyvíjí zejména tyto aktivity:

- již 20 let vydává Zpravodaj pro školní stravování
- místo širších ministerských a krajských porad pořádá každoroční konferenci Školní stravování,
- vydala opakovaně soubory receptur pro školní stravování, naposled v r. 2007, včetně receptur pokrmů se zvýšeným obsahem vlákniny,
- pro zájemce pořádá každoročně kurzy pro vedoucí školních jídelen a rekvalifikační kurzy pro zaučené,
- podílí se na pořádání soutěží – „Nejlepší školní jídelna Moravy“ a nově v letošním roce „Soutěž o nejlepší školní oběd“,
- provozuje webovové stránky, kde odpovídá na vaše dotazy a informuje o aktualitách ve školním stravování v ČR i ve světě.

Pokud máte nějaké přání nebo námět na další činnost Společnosti pro výživu v oblasti školního stravování, neváhejte a sdělte nám je. Určitě se budeme snažit vám vyhovět a přispět k vaší spokojenosti a ke zlepšení služeb i pověsti školního stravování na veřejnosti.

Adresu Společnosti pro výživu jistě znáte.

Marie Úlehlová - Tilschová

Prof. Ing. Karel Kopec, DrSc.

U příležitosti 80. výročí vydání „Moderní kuchařky“, na tehdejší dobu vynikající gastronomické publikace, připomeňme její autorku, Marii Úlehlovou-Tilschovou (1886-1979). spisovatelku, propagátorku zdravé výživy a dlouholetou členku Společnosti racionální výživy (dnešní Společnost pro výživu). Tato průkopnice české vědy o výživě studovala původně přírodní vědy a sociologii, na přírodovědecké fakultě UK se posléze věnovala biologii. Byla v kontaktu s pomologickým ústavem v Praze -Tróji.

Začala sice svou publikační činnost překlady z angličtiny a francouzštiny, ale pak celý svůj život věnovala studiu výživy. Poznatky získávala také v zahraničí, navštívila Vysokou školu hygieny v Londýně, Ústřední institut výživy v Moskvě aj. Od dvacátých let minulého století se začala vědecky zabývat zdravou stravou a propagovala ji v Lidových novinách i v mnoha dalších novinách a časopisech. Již její první kniha „Moderní kuchařka“ (1930) byla vynikající a stala se na dlouho nejen vyhledávaným poučením pro hospodyňky, ale zejména kvalitní učební pomůckou ve školách výživy a gastronomie. Jako první u nás uvádí v ní autorka vědecké názory na potravinové zdroje a receptář na úpravu jídel systémem přehledných tabulek.



Svou životní cestu si vyzdobila řadou dalších publikací se širokým ohlasem. Je to například kniha „Jak a čím se žít“ (1935), nejpopulárnější etnograficky zaměřená „Česká strava lidová“ (1945), „Výživa ve světle věků“ (1945). V dalších letech napsala „Vitamíny v potravě“, „Rok v naší kuchyni“, „Prostou stravou ke zdraví“, „Rok v české kuchyni“. Ve svých 74 letech ještě vydala knihu „Chuťový místopis“ (1970) a ještě později „Mistři kuchaři, nositelé tradic české kuchyně“. Až téměř do konce života publikovala desítky odborných článků o výživě v mnoha časopisech a novinách.

Škoda jen, že se v záplavě nejrůznějších podezřelých kuchařek, jimiž nás zásobují různá nakladatelství, nenašlo žádné, jež by vydalo ty její publikace, které mají dodnes co říci.



Prameny

Úlehlová - Tilschová, M. 1930: Moderní kuchařka. Čs. KOMPAS, Praha.

Úlehlová - Tilschová, M. 1935: Jak a čím se žít (2 svazky). Družstevní práce, Praha.

Úlehlová - Tilschová, M. 1945: Česká strava lidová. Družstevní práce.

Úlehlová - Tilschová, M. 1945: Výživa ve světle věků. Česká grafická Unie.

Úlehlová- Tilschová, M. a kol., 1953: Vaříme účelně pro zdravé a nemocné. Státní zdravotnické nakladatelství, Praha.

Vykoupil, L., Neužilová, Ž., 2008: Ecce Homo - Marie Úlehlová - Tilschová, Čs. Rozhlas. http://www.rozhlas.cz/brno/upozornujeme/_zprava/482538?hodnoceni=1



TILLMANN software

MUDr. Stanislava Tillmannová

Husova 410, 286 01 Čáslav tel./fax: 327 314 267, 604 253 699
www.tillmann.cz e-mail: info@tillmann.cz

SLUŽBY

AUDITY SYSTÉMU HACCP dle nejnovější metodiky
Cena: první audit 1500,- Kč, všechny následné 1000,- Kč

KONZULTACE V OBLASTI HYGIENY A VÝŽIVY
Cena: 500,- Kč/hod

ŠKOLENÍ (hygienické minimum, SVHP, HACCP, ISO 22 000)
Cena: od 250,- Kč/osobu

**novinka - ŠKOLENÍ HYGIENICKÉHO MINIMA PRACOVNÍKŮ
PŘÍMO V PROVOZU – dokonalé spojení teorie a praxe**
k cenám je třeba připočítat cestovné (cca 7,50 Kč/km)

SOFTWARE

„AUTOMATIZOVANÉ NÁVRHY JÍDELNÍČKŮ“ 3000,- Kč
zcela ojedinelý program, navrhuje měsíční jídelníčky s okamžitou vazbou na spotřební koš, více než 2000 receptur, možnost využití k normování, režimy práce pro MŠ (přesnídávka, oběd, svačina), ZŠ (až 5 obědů), celodenní stravování (navíc snídaně, až 2 večeře), možnost exportu do různých formátů k dalšímu zpracování

„ARCUS – evidence skladu a normování“ 6000,- Kč
příjem a výdej - FIFO, normování, limity spotřeby, spotřební koš ...

„ARCUS – evidence stravného“ 3000,- Kč
různé druhy poplatků, zálohově i doplatkem, bezhotovostní platby ...
„ARCUS – výdejový terminál“ (RFID čipy) 7000,- Kč
cenově nenáročný bezstravenkový systém, základní hardware
v cenách okolo 20 000,-

„HACCP“ – zavedení a evidence 3000,- Kč

„SPOTŘEBNÍ KOŠ POTRAVIN“ 1500,- Kč

Na požádání Vám zašleme demoverzi s návodem k použití. Ceny jsou uvedeny s DPH.

Informační centrum bezpečnosti potravin (ICBP)

Hořčice a kečupy - bezpečné skladování

ICBP

Mgr. Jana Beránková

Hořčice

Základem všech druhů hořčice je hořčičné semeno, sůl a ocet. U nás je nejoblíbenější hořčice plnotučná, vyráběná z jemnější a méně palčivé hořčice bílé. Je jemně mletá a bez hrubých částic, přibarvená má jasně žlutohnědou a nepřibarvená šedožlutou barvu. Druhým nejoblíbenějším typem je hořčice kremžská. Palčivou chuť jí dodávají semena hořčice černé a nasládou cukr. Musí ho být nejméně 16 % (plnotučné mají pouze 5 %).

Jemné a sladké hořčice se upravují pro delší trvanlivost přidáním konzervačních látek, ostré druhy není nutné chemicky konzervovat, neboť semena hořčice černé mají silný antimikrobiální účinek. Plnotučné hořčice se také většinou přibarvují syntetickými barvivy, jejich přirozená barva je totiž světle okrová až mírně našedlá. Na trhu jsou dostupné i hořčice nebarvené bez přídavku konzervačních látek. Hořčici lze uchovávat až rok, aniž ztratí na kvalitě. Jakmile ji však otevřeme, je nejlepší ji rychle spotřebovat, jinak se chuť začne měnit. Je nutno dbát na důkladné uzavírání víka, které zabraňuje případnému vysychání, okorávání povrchu hořčice a ztrátě její chuti a vůně. Hořčici nesvědčí teploty nad 20 °C ani přímé sluneční záření, rychle ztrácí sílice, a tím i typickou vůni, žlukne a rozkládá se.

Častými vadami zjištěnými při kontrole (SZPI) hořčice bývá netypická barva, zatuchlá chuť, řidší konzistence, překyselení, znečištění nežádoucí příměsí nebo nedokona-

lé rozmělnění. Občas výrobce překročí limit pro konzervační látky nebo nedeclaruje jejich přítomnost na obale.

Kečupy

Základní surovinou pro výrobu kečupů je rajčatové protlak, který vzniká zahuštěním vylisované rajčatové šťávy. K ochucení se přidává sůl, cukr a ocet, případně olej, někdy také cibule, česnek, koření nebo výtažky z bylin. K základním surovinám se přidávají škroby (kvůli konzistenci a dotvoření chuti), někdy i konzervační látky (zejména u výrobků v plastových obalech, které nemohou být plněny při vyšších teplotách, nebo u větších balení, která se obvykle nespotebují najednou).

Dostupné jsou i tepelně ošetřené kečupy bez chemické konzervace. Bývají však méně stabilní, po otevření podléhají rychleji zkáze. Kečup by měl mít červenou až hnědočervenou barvu. Jiná barva signalizuje buď méně kvalitní surovinu, například protlak z nevyzrálých rajčat, nebo nevhodnou technologii, třeba připálení protlaku při zahušťování. U pikantních kečupů musí být na obale uvedeno, že se jedná o výrobek pálivý nebo silně pálivý.

Kečupy musí mít nejméně 7% rajčatového podílu (musí obsahovat nejméně 25 % tzv. refraktometrické sušiny, z toho nejméně 7% musí tvořit sušina vnesená rajčatovou surovinou) Kečupy označené Prima, Extra nebo Speciál musí mít rajčatového podílu nejméně 10 % (z 30 % sušiny).

Při kontrolách (SZPI) je někdy zjištěn nižší podíl rajčatové suroviny (místo požadovaných 7% pouze 4-5, někdy dokonce méně než 3 %).

Zdroj: SZPI

“Bezpečnost” drůbežního masa s ohledem na salmonelózy je v ČR vysoká

ICBP

Vydáno: 14. 7. 2010; Autor: Ing. Alexandra Kvasničková

Tisková zpráva SVS ČR ze dne 13. 7. 2010

Státní veterinární správa ČR prezentovala na jednání v Bruselu v posledním červnovém týdnu názor na návrh Komise na kontroly přítomnosti salmonel v drůbežím masu. Stejně jako ostatní členské státy jsme ocenili návrh sledovat pouze přítomnost salmonel s přímým dopadem na lidské zdraví. Nicméně zřejmě bude nutné, aby Komise ještě upřesnila pravidla odběru vzorků a ekonomické dopady.

ČR na jednání zdůraznila, že kontrola bezpečnosti drůbežního masa, zejména pokud se týká salmonel, je zajištěna již na úrovni prvovýroby a ve všech ostatních fázích výroby, zpracování a distribuce až ke konečnému spotřebiteli. V průběhu celého procesu se odebírají kontrolní vzorky a na základě analýzy rizik se pozornost kontrol soustřeďuje na tzv. kritické body, jejichž sledování musejí zajišťovat sami výrobci.

Kontrola prvovýroby je prováděna na základě nařízení č. 2160/2003 od roku 2009 probíhá v ČR národní program tlumení salmonel v chovech kuřecích brojlerů a od počátku letošního roku národní program pro tlumení salmonel v chovech krůt chovaných na maso. Tyto programy navazují na obdobný program v rozmnožovacích chovech a v chovech nosnic.

Tento postup praktikovaný v ČR přináší efekt. Byl zaznamenán v poslední době takový pokles, že v prostředí výkrmu kuřat jsme dosáhli zhruba 5%, což je velmi dobrý výsledek, zejména v porovnání s některými členskými zeměmi.

Další informace z oblasti Státní veterinární správy lze získat na internetových stránkách SVS ČR: www.svscr.cz.

Josef Duben, tisk. mluvčí SVS ČR

Začalo používání nového ekologického loga EU ICBP

Vydáno: 2. 7. 2010; Autor: Ing. Irena Suková

Nařízení 271/2010/ES stanovuje grafické provedení loga a při jeho použití i povinnost uvádět původ suroviny. Současně může být použito i národní nebo soukromé logo.

Nařízením 271/2010/ES (OJ L 84, 31.03.2010, s.19) bylo změněno prováděcí nařízení pro ekologickou produkci 889/2008, a sice především se změnilo logo (v příloze IX) a jeho použití. Je stanoveno barevné provedení (specifická zelená barva podkladu), ale pokud se nehodí, lze použít černobílé nebo ve specifických případech i jinou barvu.

Minimální výška loga EU pro ekologickou produkci je 9 mm a minimální šířka je 13,5 mm; poměr výšky a šířky musí být vždy 1:1,5. U velmi malých obalů může být minimální velikost ve výjimečných případech zmenšena na výšku 6 mm.

Dále je novelou změněn tvar číselného kódu kontrolního subjektu (pro ČR „CZ – BIO – referenční číslo kontrol-

ního subjektu“). Referenční číslo kontrolního subjektu je v ČR: 001 pro KEZ, 002 pro ABCertAG CZ, 003 pro Biokont CZ.

Na obalu může být současně s logem EU uvedeno i národní logo nebo logo soukromé organizace. Pro výrobce, kteří certifikují své výrobky v ČR platí i nadále povinnost označovat balené biopotraviny národním logem BIO („biozebrou“, podle zákona č. 242/2000 Sb.).

Pokud je produkt označen logem EU, musí být uvedeno i místo, kde byly vyprodukovány suroviny (v EU, mimo EU, kombinace obou, příp. uvedení konkrétní země, pokud z ní pocházejí všechny použité suroviny).

Nařízení platí od 1. července 2010, obaly potištěné před tímto datem se mohou používat až do 1. 7. 2012.

Zlepšení školního stravování a výživy ve Španělsku ICBP

Článek: 103733; Vydáno: 24. 8. 2010 ; Autor: Ing. Irena Suková

Ve Španělsku byla schválena společná koncepce pro všechny regiony, která stanovuje četnost příjmu jednotlivých skupin potravin ve školních jídelnách a stanovuje pravidla pro zboží v automatech.

Na jednání Meziteritoriální Rady regionálních a centrálních zdravotních úřadů ve Španělsku bylo přijato usnesení týkající se zlepšení výživy ve školách. Tento dokument, jehož cílem je boj proti obezitě dětí, byl na jednání předložen Španělským úřadem pro bezpečnost potravin a výživu (AESAN). Ve Španělsku jsou regionální zdravotní úřady decentralizované a autonomní, a tak jsou pro jednotnou výživovou politiku zapotřebí speciální opatření. Za posledních 20 let se počet obézních dětí trojnásobil, dnes je obézní každé čtvrté dítě. Proto AESAN ve spolupráci s dalšími národními institucemi (Federace nutričních společností, Asociace pro alergie, Federace asociací celiaků aj.) zpracoval jednotná doporučení pro spotřebu různých skupin potravin a pro různé formy stravování ve školách.

Pro dodání optimální energie a pestré a vyvážené stravy je pro školní jídelny navrženo následující týdenní schéma.

Velikost porce má navíc odpovídat věkové skupině, podíl předem uvařených složek má být omezen. Doba vyhrazená na oběd má být nejméně 30 minut a jediným nápojem má být voda.

Pokud nelze zajistit jinak, děti s alergií nebo intolerancí si mají nosit jídlo z domova, a mají být sledovány pověřenou osobou, zda je strava odpovídající. Za tím účelem mají být k dispozici chladničky a kuchyňky.

Skupina potravin	Četnost příjmu za týden
Přílohy	
Rýže	1
Těstoviny	1
Luskoviny a luštěniny	1-2
Zelenina	1-2
Hlavní část pokrmu	
Maso	1-3
Ryby	1-3
Vejce	1-2
Doplňky	
Saláty	3-4

Produkty prodávané v automatech umístěných ve školách mají splňovat následující podmínky:

- max. 200 kcal,
- max. 35 % energie z tuků,
- max. 10 % energie z nasycených tuků,
- bez trans-tuků, s výjimkou přirozených tuků v mléčných výrobcích,
- max. 30 % energie z cukrů (neplatí pro ovoce, zeleninu, šťávy a mléčné produkty),
- max 0,5 g soli (0,2 g sodíku,)
- bez umělých barviv,
- bez kofeinu a jiných stimulantů, s výjimkou přirozeně obsažených v kakau.

EU Food Law, 2010, č. 447, s. 17-18

Soutěž

o „Nejlepší školní jídelnu na Moravě roku 2010“

Bc. Anna Packová,
odborný referent pro školní stravování,
Magistrát města Brna

V letošním roce jsme navázali na tradici, kterou jsme začali v Brně v roce 2008 a uspořádali jsme již III. ročník soutěže o *Nejlepší školní jídelnu na Moravě roku 2010*. V minulých letech se tyto akce vztahovaly „pouze“ k Brnu, ale tu letošní jsme rozšířili na celou Moravu.

Soutěž se konala dne **26. 8. 2010** ve Školní jídelně Brno, Nádvoří 1 za velké podpory Magistrátu města Brna a pod patronátem I. náměstka primátora města Brna MUDr. Daniela Rychnovského, dále za podpory Společnosti pro výživu a Asociace kuchařů a cukrářů a též za pomoci významných příspěvků od sponzorů.

Klání se zúčastnilo 10 týmů - 5 z Brna a 5 mimobrněnských z Uherského Brodu, Příbora, Pohořelic, Rožnova pod Radhoštěm a Českého Těšína.

Zadání soutěže znělo:

polévka: zeleninová

hlavní jídlo: „italská kuchyně“

(pokrm, podle italské receptury, přizpůsobený podmínkám ŠJ a českého trhu)

salát

moučník

Toto menu jsme zvolili nejen s ohledem na zvyšující se popularitu italských pokrmů v našem jídelníčku, ale i v návaznosti na naši loňskou exkurzi ve školních jídelnách v Římě, o které jste měli možnost si přečíst v minulých číslech tohoto časopisu. Podmínkou bylo, že všechny pokrmy, které týmy v soutěži představí, musí mít běžně na svém školním jídelníčku.

Každou ŠJ zastupovali již tradičně 2 kuchařky či kuchaři s podporou vedoucí ŠJ. Připravovalo se 10 porcí pro věkovou kategorii 11-14 let a finanční limit na jednu porci činil 35,- Kč (pozn. jak všichni víte, nejvyšší cena oběda v této skupině strážníků činí dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování 27,50 Kč, vzhledem k tomu, že se v rámci soutěže připravuje jen malé množství pokrmů, částku jsme trochu navýšili). Suroviny byly hrazeny sponzory.

Pokrmy hodnotila 14 ti členná porota, sestavená z odborníků na výživu ze Společnosti pro výživu, zástupců Magistrátu města Brna a Krajského úřadu Jihomoravského kraje, Krajské hygienické stanice, MŠMT, České školní inspekce, šéfkuchaře, zástupce Asociace kuchařů a cukrářů, žáků, aj.

Abychom poskytli týmům dostatek času na přípravu soutěžních pokrmů a rovněž vše stihli v pohodě a klidu za jediný den, začalo se vařit brzy ráno (první dva týmy nastoupily již v 6,00 hod.), a první degustace se podávala v 8,45 hod. V průběhu dne se pak, v pravidelných inter-

valech, ochutnávala a pečlivě hodnotila menu každého z družstev. Regulérnost soutěže jsme zajistili zachováním „anonymity“ jednotlivých školních jídelen, a tak opět jako každý rok vařily jednotlivé týmy pod čísly, takže porotci nevěděli, která jídelna právě předkládá své menu k hodnocení.

Ing. Zdeněk Hladík, každoroční hlavní komisař, letošní ročník ozvláštnil tím, že každou vedoucí školní jídelny vyzval, aby představila podrobně celý pokrm, se kterým šel její tým do „boje“. Nebylo to pro Vaše kolegyně vůbec lehké, neboť palba otázek ze strany hodnotitelů je pěkně potrápila. Musím však s potěšením napsat, že se této zkoušky všechny vedoucí zhostily na 1*. A to jim dámy a pánové z komise dávali občas velice náročné a všetečné dotazy!!

Prostředí bylo velmi přívětivé, kolektiv pracovníků Školní jídelny Nádvoří odvedl obdivuhodnou práci. Bylo nachystáno výborné občerstvení, všechno se skvělo čistotou a zázemí pro všechny soutěžící bylo dokonale zajištěné.

V jídelně vystavovali své zboží zástupci sponzorských firem, které nám letos opravdu významně pomohly při zajištění celé této náročné akce, a to nejen mnoha krásnými dárky pro všechny soutěžící, ale rovněž zajištěním všech potravin a zboží potřebného ke zdárnému průběhu soutěže. V letošním roce se dokonce pomocí moderní techniky (zajištěné rovněž dalším sponzorem) po celý den promítaly na plátno nejen ukázky výrobků jednotlivých firem, ale i připravené pokrmy.

Slavnostního odpoledního vyhlášení výsledků soutěže se kromě pracovníků brněnských školních jídelen zúčastnili jako čestní hosté – MUDr. Daniel Rychnovský, I. náměstek primátora města Brna, starosta městské části Brno-střed, ve které se nachází hostitelská školní jídelna, a mnoho dalších zástupců všech organizací a firem podílejících se na soutěži.

Do slavnostního odpoledne vnesl trochu uměleckého „vánku“ další vzácný host Ladislav Kerndl. Velmi milým způsobem potěšili všechny přítomné krátkým povídáním o jejich vzpomínkách na školní stravování. Atmosféru celého dne podbarvil známý brněnský swingový orchestr.

Abychom ocenili snahu všech statečných soutěžících, vyhlásili jsme v letošním roce více kategorií, v nichž byla udělena ocenění. Rozdíl mezi jednotlivými družstvy byly velmi malé, v některých případech se pohybovaly v rozmezí i pouze jednoho bodu!

V následující části si můžete přečíst přehledy soutěžících a jejich umístění po vyhodnocení výsledků, abyste si mohli udělat co nejlepší představu o tom, jak těžké to měla porota při vybírání těch nejlepších z nejlepších.

Soutěže se zúčastnily tyto týmy (seřazené v abecedním pořádku):

ŠJ Dlouhá 35, Pohořelice	Hana Laudátová Pavla Kohoutová <u>Marta Mandincová</u>	Polévka frankfurtská zeleninová Italský plátek na medu a rozmarýnu Šťouchané brambory s bylinkami Salát z čínského zelí Kuskusový dezert s kukuřicí a smetanou
ŠJ Dubová 2, Brno	Monika Hlinovská Markéta Baráková <u>Bc. Jitka Ludvíková</u>	Polévka Minestrone s krutonky Těstoviny Fantasio Zelný salát Šlehaný tvaroh s pudinkem a ovocem
ŠJ Kamínky 5, Brno	Eva Haluzová Dagmar Ovečková <u>Šárka Fiedlerová</u>	Zeleninová polévka s cizrnou Lasagně s mletým masem a rajčaty Bezé řezy s jahodami
ŠJ Komenského 458, Příbor	Irena Farna Květoslava Kolovrátková <u>Olga Skřivánková</u>	Polévka Minestrone Italské houbové rizoto Sladká jablka Valdostana
ŠJ Kounicova 30, Brno	Jiří Sýkora Marie Živělová <u>Vlasta Machálková</u>	Polévka brokolicová s nivou Losos na zelenině Papardelle Tvarohový koláč
ŠJ Na Výsluní 2047, Uherský Brod	Zdeňka Svobodová Romana Lásková <u>Dagmar Trtková</u>	Polévka bramborová se zeleninou Lasagně se špenátovými listy a uzeným tofu Salát z rajských jableček Tvarohový krém s jogurtem, grankem a jahodami
ŠJ Nádvoří 1, Brno	Yvona Lysoňková Helena Šmeralová <u>Libuše Šílová</u>	Polévka zeleninová s pohankou Boloňské těstoviny Salát ovocný míchaný s tvarohovým krémem
ŠJ Novolišeňská 10, Brno	Drahomíra Nováková Miroslava Suchá <u>Bc. Růžena Žižlavská</u>	Polévka vývar s rybími nočky a zeleninou Milánské špagety Míchaný zeleninový salát Medovec s tvarohovou mřížkou
ŠJ Ostravská, Český Těšín	Bohumil Bielezsz Danuta Janotová <u>Marie Bielezszová</u>	Polévka květáková se zelenými prstýnkami Králičí filety na olivách Těstoviny penne s rajčaty Jablkový dezert
ŠJ Videčská, Rožnov pod Radhoštěm	Darina Helmecká Gabriela Románková <u>Hana Cáblová</u>	Zeleninová polévka s pohankovými knedlíčky Těstoviny s tuňákem Rajčatový salát s italským dresinkem Pudink s tvarohem a ovocem

V kategorii „nejlepší polévka“

1. místo ŠJ Dlouhá 35, Pohořelice
2. místo ŠJ Na Výsluní 2047, Uherský Brod
3. místo ŠJ Komenského 458, Příbor

V kategorii „nejlepší hlavní pokrm“

1. místo ŠJ Kamínky 5, Brno
2. místo ŠJ Videčská, Rožnov pod Radhoštěm
3. místo ŠJ Ostravská, Český Těšín

V kategorii „nejlepší moučník“

1. místo ŠJ Dubová 2, Brno
2. místo ŠJ Videčská, Rožnov pod Radhoštěm
3. místo ŠJ Ostravská, Český Těšín

V celkovém hodnocení :

1. místo ŠJ Videčská, Rožnov pod Radhoštěm
2. místo ŠJ Kamínky 5, Brno
3. místo ŠJ Ostravská, Český Těšín

Záštitu nad celou akcí převzal:

Magistrát města Brna a Společnost pro výživu

Odborný garant: Asociace kuchařů a cukrářů

PŘEHLED SPONZORŮ, KTEŘÍ SE ZÚČASTNILI NAŠÍ SOUTĚŽE:

Hlavní sponzoři:

Dr. Oetker Dobroty Nestlé Vítana

Dále pak na akci významně přispěli:

AG FOODS, Kilinger, Arktida, La Food, Biogena, NOWACO, Bonduelle, Pribina, Bonno, Tropicco, Eisberg, Unilever, Fast Food, Zeelandia, Fit, Zlatá Hvězda, Happy Catering, Tescoma, Oriflame – kosmetické služby pro účastníky, Jidelny c.z. – technické zajištění akce

Doufám, že se mi alespoň trochu podařilo přiblížit Vám tuto významnou událost a mohli jste s námi alespoň vzdáleně strávit zajímavý den.

Na závěr mám pro Vás informaci, že ve spolupráci s firmou LA FOOD vyjde do konce tohoto kalendářního roku malá kuchařská knížka sestavená z receptur všech tří ročníků našich soutěží.

Autorkou fotografií ze soutěže na titulní straně je Martina Odehnalová.

Proč se na Vánoce jí kapr a bramborový salát?

Bc. Alena Strosserová, SPV

Rybí polévka, smažený kapr a bramborový salát. To je tradiční štědrovečerní menu v českých rodinách. Je to tradice, i když proměnná. V současné době se na Moravě ještě více jí kapr, ale Češi teď mají raději řízek. Oblíbeného kapra každý rok večeří podle průzkumu 78 procent Moravanů, zatímco 55 procent Čechů si o Vánocích rádo pochutná na smaženém řízku.

Bylo by jistě zajímavé zjistit, kdy tradice vánočního menu v našich rodinách vznikla. Zpočátku jsem objevila dva fakty:

Vánoční kapr

- kapr se na vánoční stůl postupně propracoval na přelomu 19. a 20. století, do té doby vypadalo vánoční menu úplně jinak. Kapr se však nepřipravoval obalovaný jako řízek, ale spíš na modro nebo na černo,
- smažený a v kombinaci s bramborovým salátem se stal masovou záležitostí teprve v padesátých letech dvacátého století.

A jak to bylo dřív? Vánoce jsou křesťanským svátkem a ryba je postním jídlem. Ryb je ovšem celá řada, tak proč zrovna kapr? Mohlo by to být tím, že chov kaprů má u nás velmi dlouhou tradici. Ne však jen u nás, ale i ve světě.

Kapr obecný (dále jen kapr) je předmětem chovu již přes 2 000 let. Původní domovinou je oblast Černého, Kaspického a Aralského moře. Do Evropy se o rozšíření kapra zasloužili především Římané, kteří tuto rybu převáželi na lodích z Malé Asie do Říma po Středomoří přes ostrov Kypr. Na přechovávání ryb stavěli malé rybníčky (piscinae). Po nich následovaly kláštery, kde ryba byla považována za postní jídlo. A tak začala postupná cesta divokého říčního kapra (tzv. sazana) k dnešnímu domestikovanému kaprovi.

První zmínky o chovu kapra v českých zemích pocházejí z 11. století. Svědectví o tom přináší Kosmova kronika, která se v dodatku o založení Sázkavského kláštera zmiňuje o rybníku a slupu k lovu ryb darovaných klášteru kolem roku 1034 knížetem Břetislavem I.

Tolik oblíbená štědrovečerní večeře se smaženým kaprem patří mezi nejmladší vánoční tradice. Ryby se na vánočním stole začaly častěji objevovat až na začátku 19. století, dříve byly spíše vzácností, především v ryb-

nikářských oblastech anebo v zámožných rodinách.

Původní vánoční úprava kapra – kapr na černo – se připravoval dva až tři dny předem a vařil se ve sladké omáčce s ořechy, perníkem a švestkami. Smaženého kapra poprvé připravila M.D. Rettigová. V kuchařce se smažený kapr společně s bramborovým salátem objevil až v roce 1924. Tradiční součástí štědrovečerní večeře se stal až v 50. letech 20. století.

Češi čím dál méně jedí kapry od základu připravené doma. Raději si koupí rybu hotovou, čisté filety, nejlépe bez kostí, bez kůže. Málokdo chce s kaprem doma pracovat. Lidé jsou dnes pohodlní, tradice tak z kuchyní ustupují. Po roce 1989 se rozrostl trh s mořskými rybami a tím se rozšířila tradice vánočního kapra o další ryby. Hodně se používá losos a pangasius.

Bramborový salát

Vedle stromečku, dárků, cukroví a vánoční ryby ke štědrému večeru pro většinu z nás neodmyslitelně patří bramborový salát. Víte ale, kde se tahle pochoutka vůbec vzala? Než zaboříte lžící do mísy, přečtěte si jeho historii. Jakožto přílohu ji nutně musíme zařadit do 19. století, protože teprve tehdy se začaly k masu podávat i přílohy.

Nejprve je třeba prozradit, že bramborový salát zas tak ikonickou součástí vánoční večeře není. Naši předci měli v oblíbě rozmanité tabule o více chodech, na nichž se vyjímalo zejména vepřové maso. To se podávalo v podobě pečeného selete, jelit, jitrnic, klobás a ovaru. Rozšířené a tradiční byly kaše – krupičná, prosná či hrachová. Večeře se samozřejmě lišily v závislosti na regionu, dějinném období, společenském postavení nebo politické situaci. Například, že až do poloviny 20. století bylo na Štědrý večer, zejména v pohraničí, oblíbené uzené maso a bramborové knedlíky s povidlovou omáčkou. A například na sklonku první republiky se jedli hlavně hlemýždi.

Je bramborový salát český výmysl? Kde se vzala tradiční vánoční pochoutka?

Odborníci se přou. Údajný český původ svátečního pokrmu není však jistý.

Podle jednoho názoru je „český bramborový salát vlastně ruský“. Má se za to, že původní verzi, pravděpodobně však ještě bez brambor, v roce 1860 vymyslel

belgický šéfkuchař moskevské restaurace Ermitáž Lucien Olivier, po němž salát dostal v Rusku jméno – „olivier“ nebo „olivje“. Ruský salát, tedy majonézový salát, který se připravuje z brambor, nakládané zeleniny a kyselých okurek. V současné době je jedním z nejoblíbenějších pokrmů každé domácnosti a Rusové si jej dávají zpravidla po novoročním přípitku.

Salát a kapra nám přinesla Vídeň?

Bramborový salát byl typický pro bývalé Rakousko-Uhersko. Česká kuchyně byla velmi ovlivněná kuchyní rakouskou a německou.

Bramborový salát ve společnosti smaženého kapra nebo vepřového řízku se stal tradicí v padesátých letech minulého století. Proč? Přesnou odpověď asi nikdy nezjistíme. Možná se k nám tento zvyk dostal z Vídně, kde se salát k pečenému kapru objevuje při štědrovečerní večeři už kolem roku 1900. Pravděpodobně se tak ale stalo díky politicko-ekonomické situaci poválečných let, kdy byl sortiment potravin silně omezen.

Rettigová ho dělala ze zbytků

Bramborový salát má přitom poměrně dlouhou historii, asi 250 let. Běžně se připravoval v průběhu celého roku ze sezónních přísad a často jako pokrm využívaný ke zpracování zbytků. To ostatně potvrzuje i recept na „Mícháný salát zemčátkový“ ve slavné Domácí kuchařce Magdaleny Dobromily Rettigové z roku 1826: „Po nějaké tabuli, když jsou rozličné zbytky, kupř. studená telecí pečeně, uzený jazyk, šunka, kapouni, i třeba koroptve...“ Zbytky, samozřejmě pokrácené, doporučuje Rettigová smíchat s majonézou, za tepla pokrácenými bramborami a cibulí. Tento základní princip vlastně vydržel, jen s tím rozdílem, že dnes lidé suroviny kupují už s vědomím, že z nich připraví bramborový salát.

Proč mu říkají francouzský?

O kořenové zelenině, hrášku, kyselých okurkách a především o Vánocích však není u Rettigové ani slovo. Směs podobná té současné se ale objevuje v Novodobém lexikonu pro domácnost z třicátých let minulého století. Jenže ne mezi recepty na bramborové saláty, jichž autorka T. Guglmayrová uvádí rovnou pět, nýbrž je uveden jako Francouzský salát. Surovinami jsou brambory, majonéza, celer, mrkev, kyselé okurky a jablka. Salát se může dozdobit ředkvičkou, kapary, vejci či lososovými trubičkami.

Guglmayrové současnice Marie Janků-Sandtnerová nabízí také několik verzí bramborových salátů, ale ani tentokrát se tomu současnému příliš nepodobají. Až nalistujeme stranu, kde čteme: brambory, kořenová zelenina, kyselé okurky, hrášek, majonéza. Je

tu skoro vše. A název? Zeleninový salát, zvaný též francouzský...Důležitá pro nás je také skutečnost, že právě tato autorka v Knize rozpočtů a kuchařských předpisů (1924) poprvé doporučila bramborový salát jako přílohu ke smaženému kapru.

V kuchařce z roku 1946 nacházíme recept poměrně podobný – ovšem bez kořenové zeleniny. Obsahoval už i tehdy známou pochutinu, která učinila během války z bramborového salátu luxusní jídlo – tedy majonézu.

Majonézu, královnu studených omáček, vynalezli kuchaři v horském městě Mahonu na středozezemním ostrově Menorka, a ten když dobyli Francouzi, stala se mahonská omáčka, francouzsky mayonnaise, jednou z kořistí.

Současnost bramborového salátu

Kritéria na výrobu bramborového salátu nejsou. Existuje jen pokrm, určený pro výroby, který zná Československá státní norma. Z něj vychází tisíce variací. Někdo si přidává salám, šunku, vejce, hořčici, cibuli i strouhaná jablka, aby byl salát jemnější.

Tradiční český bramborový salát je s majonézou, kyselými okurkami, hráškem a podobně. Ale je dobré vyzkoušet německý styl, který je lehčí. Místo majonézy dává hořčici, trochu vývaru, láku z okurek, kysanou smetanu i jogurt. Pokud k salátu podáváme smažený řízek nebo smaženou rybu, tak je odlehčený salát vhodnější přílohou.

Raritní saláty jsou ve Francii nebo v Německu, kde se připravují teplé jako minutky. Jsou to vlastně opečené brambory, do nichž se přidá trochu čocky, cibule, paprika a celé se to opeče a ochutí se kyselým vinným octem. Jí se hlavně k telecímu masu.

Český salát je pro cizince velmi chutný a mají ho rádi. Češi ho prý zanechali ve většině zemí, kam se nastěhovali. Jí se k němu ryby, ale v USA mají častěji krocana, Angličané šunku, v Německu jsou celé pečeně či pečená uzená kolena.

Závěrem musíme konstatovat, že jsme se dověděli mnoho informací o tradiční štědrovečerní večeři – smaženém kapru a bramborovém salátu. Ačkoliv vznik této tradice není jednoznačně prokázán, je jisté, že se na našich stolech objevuje již po několik generací. Stejně tak, jak tradice pozvolna vznikla, tak se stejně pozvolna mění. Bramborový salát má neskutečné množství variant, mezi které patří i ty zdravější, aniž by ztrácel punc lahodného výjimečného pokrmu. Také smažený kapr má své alternace, ať už v podobě jiných druhů ryb v nejrůznějších kulinářských úpravách, až po vepřový řízek nebo například vinnou klobásu. Přesto si štědrovečerní menu zachovává své tradiční prvky, které přináší onu nezapomenutelnou atmosféru jediného dne v roce.

A proto, až budete letos sedět u slavnostní štědrovečerní tabule, netrapte se historií tradice vánočního menu a místo toho si tento vzácný okamžik pořádně vychutnejte.

Zacházení s potravinami po výdeji ze skladu

2. část – zpracování potraviny na teplé pokrmy a expedice pokrmů

MVDr. Pavel Otoupal, CSc.,
Společnost pro výživu, Praha

Tepelné zpracování potravin na pokrmy se provádí tak, aby bylo dosaženo požadovaných sensorických vlastností při zachování co nejvyšší míry nutriční hodnoty pokrmů a aby byla zabezpečena jejich zdravotní nezávadnost. Rozpracované pokrmy teplé kuchyně se před tepelným opracováním připravují ve zvláštních přípravnách nebo pracovních úsecích, které bývají v přímé návaznosti na varnu nebo přímo v teplé kuchyni.

Na tomto místě je třeba ještě jednou se zmínit o nutnosti věnovat pozornost **režimu čisté přípravy zeleniny a ovoce**. Musí být předem jasné, zda potravina bude podávána za syrova, bez tepelné úpravy (zeleninové, ovocné saláty, zeleninové oblohy) či bude jako polotovar součástí pokrmu teplé kuchyně. Tyto syrové produkty mohou obsahovat hmyz i dosud neusmrcené mikroorganismy. Podle určení použití potraviny se přizpůsobí náročnost konečné úpravy, v obou případech použití musí být zelenina či ovoce vytříděna a pečlivě omyta. Také režimy provozní a osobní hygieny musí vždy tyto skutečnosti respektovat. Standardní vybavení takových pracovišť má vždy umožňovat mytí rukou, sanitaci pracovních pomůcek, pracovních ploch a desek na krájení či porcování.

Může se to i v naší ŠJ stát? Při hromadné výrobě pokrmů nastávají z nejrůznějších důvodů situace kdy je výrobek rozpracován, připraven jako polotovar, ale s jeho tepelným opracováním se otálí, je odloženo, protože např. v konvektomatu probíhá opracování jiných pokrmů. Vzniká tak nežádoucí prodleva a potravina ponechaná na pracovním stole nebo v gastronádobě na zavážecím vozíku, za jistou dobu vyrovná svou teplotu s teplotou prostředí kuchyně, která může být, zejména v teplých dnech 25°C, ale i 35°C. Tyto teplotní hodnoty jsou při určité době působení, téměř nebo zcela optimální pro růst a pomnožení většiny mikrobů, tvorbu toxinů, které mohou být patogenní pro konzumenta, ale mohou být i příčinou kažení potraviny.

Pro předcházení nežádoucím komplikacím využijáme systém, který se označuje jako teplotní řetězec. Jedná se o soubor takových organizačních a technických opatření, které nám zaručí u choulostivých potravin, polovýrobních a pokrmů žádoucí teplotu tak, aby „*co má být studené, bylo studené a co má být teplé, bylo teplé*“.

Jde o to abychom vytvořili a udržovali takové podmínky, při kterých nedojde ke zvýšení teploty u studených

nebo zchlazených pokrmů nebo snížení teploty u teplých pokrmů na hodnoty, které by mohly znamenat růst nebezpečných mikroorganismů a tím ohrozit bezpečnost vydávaných jídel. Tyto zásady je nezbytné dodržovat v celém procesu skladování potravin, přípravy pokrmů a jejich uvádění do oběhu.

Při tepelné úpravě pokrmů je **teplota v jádře pokrmu** jedním ze základních znaků při posuzování dostatečného tepelného opracování potraviny. Jedná se o teplotu, které má být dosaženo ve všech částech výrobku. U většiny pokrmů se považuje za dostatečnou hodnotu teplota **+75°C** působící v jádře pokrmu nejméně **po dobu 5 minut**. Při smažení by se teplota podle druhu tukového media měla pohybovat v rozmezí **+175°C až 185°C**. Za **teplý pokrm** označuje vyhláška potravinu kuchyňsky upravenou ke konzumaci v teplém stavu a udržovanou v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, přepravy a rozvozu. Po dokončení teplého pokrmu je nezbytným požadavkem **udržování pokrmu do jeho expedice při teplotách vyšších než 60 °C**. Teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se ke spotřebitelům dostaly co nejdříve, a to za teploty nejméně **+60 stupňů C**.

Nebezpečné je **pomalé chladnutí pokrmů** po tepelném opracování při teplotách od 50°C do 15°C. V tomto teplotním rozmezí je možný nárůst velkého spektra mikroorganismů včetně patogenních mikrobů a také tvorba jejich toxinů. Kromě žádoucí teploty je hlavním úkolem po ukončení tepelné úpravy **zabránit sekundární kontaminaci**. Jestliže prvotní kontaminace suroviny byla zlikvidována předchozím teplotním zásahem, může v případě nechráněných dokončených pokrmů hrozit kontaminace z prostředí varny, včetně prohřešků zaměstnanců proti zásadám osobní hygieny. Riziko sekundární kontaminace je závislé na konkrétních podmínkách výroby v jednotlivých ŠJ.

Jak a čím měřit teploty? Z vašich zkušeností i výše uvedeného by mělo jednoznačně vyplynout, že teploty potravin, polovýrobních pokrmů potřebují pravidelně, namátkově nebo jen příležitostně ověřovat. *V každé ŠJ by měl být proto k dispozici kontrolní teploměr, měl by být vodotěsný digitální vpichový a měl by být dostatečně spolehlivý a robustní, aby se nerozbil při náhodném pádu na podlahu. V řadě provozoven poskytujících stravovací služby se běžně používá také bezkontaktní teploměr, je navržený tak, aby co nejpřesněji měřil v zóně kritických teplot od 0° do 65 °C.*

Nedotýká se pokrmu a lze s ním pohodlně měřit i v páře nebo v horkém prostředí, kde je použití kontaktních teploměrů omezeno. Používání konkrétního druhu teploměru však žádný předpis nestanoví. Kontrola teplot by neměla být ani u zkušených kuchařů jen věcí zkušenosti. Při použití vpichového teploměru dochází obvykle k překvapení, protože předpokládané dosažené teploty jsou často podhodnoceny. Pokud nejsou k dispozici a používány teplotní sondy, které jsou součástí konvektometru, měla by se vpichovým teploměrem ověřovat vnitřní teplota a sledována doba úpravy u všech rozměrnějších výrobků (např. sekané, masové rolády), ale i v případech kdy výrobek je zapékán ve vyšší vrstvě, jako jsou těstovinové směsi, žemlovky apod.

Naopak **nadměrné zahřátí, připálení pokrmu** není jen smyslově málo přijatelné, **může být i zdravotně závadné**. Při pečení nebo zapékání v pečící troubě, ale i v neseříženém konvektometru může dojít k nepřiměřenému zahřátí pokrmů a jejich části jsou na okraji či při dně nádoby připálené. Takové součásti pokrmů jsou **nepoživatelné a nesmějí být vydány**.

- **Překročení teplot a obecně nešetrné způsoby tepelné úpravy mas:** smažení, rožnění a opékání na otevřeném ohni. Rizikovými látkami jsou vzniklé **pyrolyzáty a heterocyklické aminy**. Tyto látky chemicky patří k aromatickým látkám obsahujícím dusík a k nejučinnějším přírodním karcinogenům. Mohou také vznikat při neodborně prováděném grilování nebo při suchém záhřevu masa nebo ryb bez tuku.
- **Při silném ohřevu** (smažení, pečení, pražení) potravin bohatých na polysacharidy (např. škroby), jako jsou brambory či obilné výrobky se může dále vytvářet **akrylamid**. Akrylamid je vedlejším produktem „hnědnutí“, vzniká ze sacharidů a asparaginu a vytvořené množství závisí na výši teploty a délce jejího působení. Podezření z kancerogenity nebylo dosud definitivně vyvráceno, a proto je nutná předběžná opatrnost a preference šetrných způsobů přípravy pokrmů.

Využití „Standardních zpracovatelských postupů“ podle příručky (Zásady správné výrobní praxe při poskytování stravovacích služeb):

V naprosté většině školních jídelen jsou pokrmy připravovány standardními postupy za použití automatických zařízení (např. konvektomat). Operace, jako je např. vaření, pečení atd., které jsou prováděny v těchto zařízeních, probíhají za nastavených podmínek (kombinace teploty a času, průběh teploty v jádře atd.).

V takovýchto případech je zřejmé, že hodnota teploty při tepelném opracování výrobku nemusí být systematicky měřena pokud je zajištěno, že zařízení správně funguje, že požadovaná kombinace čas/teplota je respektována, a že jsou za tímto účelem podniknuty nezbytné kontroly (a tam, kde je to nezbytné, podniknuta nápravná opatření). V zařízeních poskytujících stravovací služby jsou potraviny připravovány v souladu s dobře zavedenými kulinářskými postupy. To znamená, že pokud jsou

dodržovány zavedené postupy kontroly (např. kontrola teploty v ledničce při skladování potravin, ověření teploty dokončeného produktu na různých místech gastrónadoby, ve výdejní vaně při výdeji pokrmů apod.), měření nemusí být prováděno systematicky. V praxi to znamená, že pokud je v provozovně kontrolována teplota skladování potravin a dodržují se kulinářské postupy, nemusí se měření teploty potravin provádět pravidelně ve stanovených intervalech.

Téměř každoročně se však mezi pokrmy, u kterých je prokázána nebo je pravděpodobná epidemiologická souvislost s onemocněním strážníků, objevují také **pokrmy s vyšším podílem ruční práce a zároveň nedostatečně tepelně opracované**. Nesmíme zapomínat na vzniklé epidemie v předchozích letech. Příkladem mohou být případy, kdy nákazu způsobily salmonely v nedostatečně tepelně opracované tvarohové či jablčkové žemlovce, v zapékaných těstovinách, případně v drůbežím rizotu. Z pokrmů studené kuchyně pak v r. 2000 vznikla jedna z největších epidemií z bramborového salátu, u kterého byly porušeny základní požadavky správné praxe platné pro výrobu studené kuchyně.

Pro **výdej pokrmů studené kuchyně** (podle vyhlášky „studený pokrm“) všeho druhu platí podobná pravidla jako pro jídla teplá. Opět musí být bezpodmínečně dodrženy teplotní, tentokrát **studený řetězec** tím spíše, že pracovní postupy při přípravě těchto pokrmů neobsahují žádný dílčí krok, při kterém by byly vyšší teplotou zničeny případně přítomné škodlivé bakterie. Použité potraviny mají být před jejich zpracováním do jednotlivých pokrmů podle jejich povahy vychlazeny. Pokud vyrobené pokrmy nejsou bezprostředně po přípravě vydávány ke konzumaci je nutno zajistit jejich skladování v chlazených prostorách při teplotě nižší než 8°C (hodnota doporučená jako správná praxe).

Výdej pokrmů mimo objekt v teplém stavu do odloučené výdejny (výdejní kuchyně) je spojen se dvěma základními požadavky, které musí být splněny současně:

- **dodržení stanovené doby spotřeby** - Pozor – dobu spotřeby již nestanovuje vyhláška v hodinách, ale stanovuje ji pro všechny druhy výdeje na základě provedené analýzy nebezpečí provozovatel poskytující stravovací služby. Od dokončení pokrmu, to zpravidla bývá nejvýše do **4 hodin** - k dokončení výdeje strážníkům. Nutno samozřejmě počítat i dobu, která je zapotřebí k manipulaci s pokrmy. Jedná se o naporcování jednotlivých druhů pokrmů do přepravních obalů (termosu, nyní již většinou termoportů), uzavření, předepsané označení a přemístění nádob do dopravního prostředku, vlastní rozvoz, vyložení, regenerace pokrmů a jejich přípravu k výdeji. Při rozvozu pokrmů je pro posouzení dodržení stanovené doby rozhodující doba, za kterou se dostanou pokrmy na rozvozev trase do poslední ŠJ – výdejny.
- **zabezpečení teplotního řetězce** – při plnění tohoto

požadavku narážíme na řadu obtíží. Jde o charakter pokrmu nebo jeho součásti, kde nelze snadno dodržet základní teplotní požadavek. Po dobu rozvozu, přepravy a výdeje teplých pokrmů musí být zachována teplota pokrmu nejméně **+60 stupňů C**. Pokrmy tekuté (polévky, omáčky, pokrmy typu gulášů) a kašovitě lze převážet při náležitě počáteční teplotě v odpovídajících přepravních nádobách bez větších problémů. S problémy se již setkáváme např. u houskových knedlíků, těstovin, rýže a porcovaných mas. K zabezpečení teplotního řetězce přispívá i výběr vhodné velikosti transportních gastronádob umístěvaných v termoportech podle počtu expedovaných porcí – více naplněná gastronádoba lépe udrží potřebnou teplotu.

- Významným hygienickým požadavkem pro bezpečnost pokrmů vydávaných mimo objekt je zajištění dostatečného počtu vhodného sortimentu gastronádob a termoportů při současné kontrole **podmínek standardní účinné sanitace obíhajících transportních nádob a obalů**.

Zchlazování a zmrazování pokrmů

Zchlazeným pokrmem se pro účely vyhlášky rozumí teplý nebo studený pokrm, který byl po ukončení výroby neprodleně zchlazen na teplotu +4 stupně C a nižší ve všech částech pokrmu Zchlazení se musí provádět co nejrychleji a neúčinněji. Chladicí režim musí zajistit pokles teploty ve všech částech produktu z **+60°C na +10°C** nejdéle do dvou hodin.

Takto zchlazené produkty ve víceporcových nebo jednoporcových obalech se bez prodlevy dochladí na teplotu +4 °C a nižší, při které se skladují. Produkty se zmrazují neprodleně po dohotovení nebo po předchozím zchlazení. Konečná teplota po tepelné stabilizaci musí být ve všech částech produktu **-18 °C a nižší**. (Příručka Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách). U zchlazených a zmrazených pokrmů je důležitá řádně provedená a přezkoušená regenerace – nelze zchlazený pokrm jenom „ohřát“, ale skutečně „prohřát“. Je známo, že u vícesložkových pokrmů se nejrychleji ohřívají součásti s vyšším obsahem vody – např. zelenina, naopak pomalu se prohřeje masitá součást pokrmu.

Na co jsou v první řadě zaměřeny kontroly pracovníků krajských hygienických stanic při zacházení s potravinami v ŠJ?

- Všichni již dnes pravděpodobně víme, že zmíněné Nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin je pro nás v této oblasti základním obecně závazným právním předpisem. Tato právní norma požaduje, **aby všechny potravinářské provozovny (kam jsou zařazeny i provozovny poskytující stravovací služby) splňovaly bezpodmínečně nutné hygienické požadavky**

- požadavky na infrastrukturu – řešení provozovny musí umožňovat dodržování správné hygienické a výrobní praxe, odpovídající údržbu, čištění a dezinfekci, vylučovat nebo minimalizovat kontaminaci z ovzduší a poskytovat přiměřený pracovní prostor pro hygienické provedení všech postupů,

- na suroviny - musí být zdravotně nezávadné a musí nám být znám původ potravin – jejich dodavatel, způsob nákupu,

- na bezpečné zacházení s potravinami - zahrnuje zejména pečlivou přejímku, chladicí řetězec, zábranu kontaminace zamezením křížení činností a společným uskladněním nesořodých potravin,

- dodržování technologických postupů - podle používaných receptur, které jsou v provozovně k dispozici, respektování zvláštností bezpečné zacházení s odpadem - třídění odpadu a odstraňování pevného a tekutého odpadu, předávání biologického odpadu pouze osobám oprávněným s ním nakládat,

- sanitační opatření - úkony provozní hygieny, tj. úklid, čištění, dezinfekce a bezpečná regulace škůdců – zásady provozní hygieny (§ 49 vyhlášky č. 137/2004 Sb. v platném znění)

- proškolení zaměstnanců ve znalostech zásad ochrany veřejného zdraví s ohledem na jejich konkrétní zařazení, ale vždy připomenutí povinností souvisejících s významem vykonávání činností epidemiologicky závažných a zásady osobní a provozní hygieny, nejlépe podle zjištění, které zásady v provozní a osobní hygieně jsou porušovány.

Na letošní konferenci Školní stravování 2010 v Pardubicích přišla řeč i na otázku

Kam se nám ztratilo HACCP ?

Neztratilo, stále platí ustanovení Nařízení EU „*Provozovatelé potravinářských podniků vytvoří a zavedou (jeden nebo více) stálých postupů založených na zásadách HACCP diferencovaně podle charakteru a rozsahu výroby s přihlédnutím k hledisku rizika u cílové skupiny spotřebitelů*“

Nedošlo tedy k žádným zásadním změnám, ale zapomíná se na kontrolu a obnovu dokumentace a tak se stává, že kontrolní orgán konstatuje, že systém není funkční, protože není aktualizován. Neobsahuje změny, které ve ŠJ nastaly např. v nově zařazovaných pokrmech, rozsahu služeb, personálu, vybavení kuchyně. Je tedy nutné zavést a udržovat kontrolní postupy založené na zásadách HACCP.

První školní jídelna v Československu? **Zahájení provozu ve školní jídelně před** **60 lety v Podskalské**

Hana Sedláčková,

bývalá vyučující všech typů odborných škol,
nakonec střední hotelové školy v Praze 2, Podskalské ulici.

K tomuto vzpomínkovému článku mě vyprovokoval televizní pořad vysílaný v úterý dne 27. listopadu 2009. Byl natáčený v současné moderní školní jídelně v Praze 6.

V tomto tak sledovaném pořadu byla oceněna činnost pracovníků, či spíše jen pracovníků školních jídelen, protože v nich pracují většinou jen ženy. Je to práce nejen náročná a odpovědná, ale vyžaduje i fyzickou zdatnost a stejné zapojení všech pracovníků. Bohužel se v našem tisku objevují stále kritické připomínky ke stravování ve školních jídelnách. Často jsou to zážitky 20 až 30 let staré. Školní jídelny neměly tenkrát možnost výběru při nákupu potravin, hlavně pak zeleniny a ovoce, to co je v současné době samozřejmostí.

Provoz ve školních jídelnách kritizují často ti, kteří se o stravování dovídají často jen od dětí, které jsou tak trochu zhýčkané a které řadu potravin vůbec neví, protože je ani z vlastního domova neznají.

Ve školních jídelnách se nyní strážníkům většinou nabízí jedna polévka, ale zpravidla až tři druhy hlavních pokrmů.

Po zrušení odborných škol pro ženskou povolání v roce 1948 byly od 1. října 1948 otevřeny Vyšší školy výživy. Na území Čech a Moravy jich bylo jen pět.

Krátce po otevření nového typu školy jsme měli jako Vyšší škola výživy v Praze 2 v Podskalské ulici svůj vlastní školní provoz. Byla to závodní jídelna pro 250 strážníků a dietní jídelna pro 150 strážníků. O kvalitě této kuchyně se vědělo i v širokém okolí, zvláště ve výzkumných ústavech. Mezi naše spokojené strážníky tak patřil i věhlasný pan profesor Poupá.

Bohužel tato dobrá praxe pro naše studenty byla zrušena pro snížený počet vyučovacích hodin předmětu „provozní praxe“.

Pro pokračování a fungování těchto provozů jsme nenašli pochopení a patřičnou oporu u tehdejších nadřízených a stranických pracovníků. Určitou dobu poznávali naši žáci praktický provoz a přípravu pokrmů ve velkém jen při praxi v restauračních kuchyních a při prázdninové praxi. Tato praxe však nebyla školou řízená a kontrolována. Naštěstí se nám odborníkům školy podařilo, že jsme přece jen po krátkém čase mohli po zrušení závodní jídelny zahájit provoz školní jídelny. Školní jídelna patřila v té době pod správu Okresního národního výboru Praha 2. My jsme tak získali znovu

naš prostor a místo pro praktický výcvik a praxi studentů třetích ročníků.

A tak k zahájení tohoto provozu došlo na Vyšší škole výživy a později na Střední škole společného stravování právě před 60 lety.

Organizace provozu nové školní jídelny

Praktický provoz bylo nutné zajistit od 7 hodin ráno do 14.30 odpoledne. Vyučovací hodina studentů měla 45 minut. Na jedné praxi se počítalo s pěti vyučovacími hodinami. Proto bylo nutné celkovou organizaci nástupu jednotlivých skupin dobře promyslet. Při této příležitosti musím připomenout, že na vedení nově zřízené školní jídelny byla hned z počátku uvolněna odborná učitelka oboru výživy. Je ale neuvěřitelné, že na řízení tohoto provozu byl příslušně vyučující snížen úvazek, a to o 8 vyučovacích hodin. To znamená, že se počítalo s tím, že na vedení školní jídelny o počtu 240 strážníků stačí 16 hodin běžného času. A to se tehdy ještě peníze za obědy vybíraly v hotovosti a neposílaly složenkami nebo prostřednictvím účtů.

Bez ohledu na počet hodin, které jsme při této činnosti strávili, jsme tuto činnost dělali s nadšením.

Jak vypadal tenkrát provoz naší školní jídelny?

Ráno v 7.00 nastupovala do kuchyně první skupina žáků z prvního oddělení, a to do 11.30. V 9.30 hodin téhož dne nastupovala druhá skupina, která končila ve 14.30. Tyto skupiny obou tříd se pravidelně po jednom týdnu střídaly.

První skupina měla za úkol uvařit polévku, hlavní pokrm, přílohu, moučník a čaj. Šest žáků jedné skupiny tak vlastně uvařilo oběd pro 420 strážníků. (Tito žáci měli předtím jen zkušenosti z malého provozu, jak jsme říkali malým školním kuchyním, kde každý žák zpravidla připravoval 10 porcí jednoho pokrmu).

Druhá skupina, která přicházela na druhou směnu, měla na starosti připravit jídelnu, zajistit vše na výdej uvařeného oběda, navážít potraviny na přípravu obědu na druhý den, připravit některé práce na druhý den a obědy vydávat. Po ukončení těchto prací skupina provedla úklid povrchů stolů, ale i vybavení pro mechanické a tepelné zpracování pokrmů.

Na velký úklid a přípravné práce jsme měli 2 až 3 pracovnice. Ty měly za úkol například škrábání brambor a kořenové zeleniny, případně další pomocné práce.

Co tato praxe studentům školy vlastně přinesla?

Studenti přicházeli do školní jídelny ve vzorovém oblečení již před sedmou hodinou ráno. Na tabuli byl již od předchozího dne napsán jídelníček s dávkami potravin na jednotlivé pokrmy.

Vyučující této lekce s námi probírala způsob přípravy jednotlivých pokrmů a upozornila i na to, čemu je třeba věnovat větší pozornost. Žákům byly také přiděleny určité funkce. Jeden žák měl na starosti sklad a vypomáhal i při vedení školní jídelny.

V roce 1960 jsem byla redakcí časopisu „Odborné školy“, požádána, abych napsala, jak jsme vše organizovali a zajišťovali. Při čtení tohoto článku po tolika letech se mně mnohé znovu vybavilo.

Při hodnocení této praxe a následných i současných zkušenostech se stále domnívám, že praxe přímo na škole přinášela řadu kladů, jak pro odborný výcvik žáků, tak pro jejich poznání a nacvičení činností ve velkém provozu.

Tato praxe je vedla k odpovědnosti, manuální zručnosti a návykům. Žáci také získávali určité sebevědomí tím, že byli schopni uvařit pro tak velký počet strážníků. Sami si také na těchto pokrmech pochutnávali a měli radost, že to co oni uvařili, chutná nejen spolužákům, ale i strážníkům z „hořejší školy“, tj. ze školy potravinářské technologie.

Zajištění každodenního stálého provozu školní jídelny vyžadovalo i od vyučujících, kteří se v ní stále střídali, značné úsilí. Vše se muselo předem promyslet, připravit tak, aby provoz byl naprosto plynulý a aby připravované pokrmy vždy odpovídaly správné výživě a byly také vždy chutné.

Tenkrát se s mládeží pracovalo velmi dobře

Protože i my vyučující jsme pracovali v tomto novém provozu s velkou chutí a zájmem, mládež se chovala stejně, náš elán po nás doslova přebírala.

Tato praxe měla pro mládež tyto klady:

Na činnosti mládeže spočívala velká odpovědnost. Dostali určitý – nelehký úkol, který museli splnit. Naučili se všem hygienickým požadavkům při zpracování potravin. S potravinami se naučili pracovat hospodárně. Při práci museli stále myslet. Všichni se naučili zacházet s velkospotřebiči a zařízením, ať již na plyn nebo na elektřinu.

Všichni praktikující ve školní jídelně získali určité sebevědomí tím, jak uměli dobře uvařit.

Ve dnech praxe v této školní jídelně nebyla téměř žádná absence. Naopak, všichni se na den praxe těšili. Panovala vždy dobrá nálada, děvčata stihla ještě sdělit své zážitky

osobního rázu a s kým se kde seznámila, zatímco chlapci řešili, případně kritizovali úspěchy i neúspěchy svých sportovních klubů.

Dalším kladem činnosti ve školní jídelně bylo vlastně zvýšení jejich morální odpovědnosti. Jednotlivé skupiny mezi sebou soutěžily, kdo kdy připravil chutnější a pracovně náročnější pokrm.

Myslím, že tato vlastní školní praxe, poznání velkého provozu i radost z vykonané práce způsobila, že řada našich absolventek se po určité době a praxi vypracovala na vedoucí školní jídelny a dlouho v těchto funkcích setrvala.

Domnívám se, že i současným školám tohoto typu, které dosud praxi na své škole nemají, nebo ji zrušily, takový velký provoz i když asi s trochu jinou organizační strukturou by jen a jen prospěl. Dnešní mládež má mnoho volného času a potřebovala by více zaměstnat. Pak s ní budou menší problémy.

Již jen na závěr. Škola organizovala v rámci své činnosti i další praxi mimo školu, kde nejen vyučující, ale i žáci přebírali plnou odpovědnost za provoz. Ale protože jsou ještě daleko mladší a žijící pamětníci těchto praxí, mohli by si také touto na formu vzpomenout.

Se souhlasem autorky článku dovoluji si připojit několik osobních vzpomínek. Jako studující zmíněné Vyšší školy výživy v Podskalské ulici v Praze zažila jsem na vlastní kůži postavení účastníka na obou stranách – jako strážník i jako praktikující žáček, lépe řečeno neumětel. Obě pozice ve mně zanechaly nerasmazatelné vzpomínky:

1. Strážník

Ještě řadu let po válce trval v Evropě, zejména střední a východní, relativní nedostatek potravin omezeného výběru a leckdy nevalné kvality. Trval přidělový systém, který se jen zvolna a za cenu vysokých finančních výdajů měnil, až v průběhu roku 1953 přestal platit. Ovšem i tak bylo zásobování potravinami z dnešního hlediska ještě dlouho katastrofální, později jen špatné. My, studenti, jsme byli více méně věčně hladoví. A tak moje nejsilnější vzpomínka na školní jídelnu v Podskalské: v 11,45 zvoní konec čtvrté vyučovací hodiny, už alespoň 20 minut držíme stravenku v ruce, jakmile zazní zvonek vyřítí se všichni ze všech tehdy asi 16 tříd a přes protesty bezmocných kantorů se úprkem ženou do jídelny. Co je dnes k obědu? To není důležité.

2. Žáček

Byla to praxe k nezaplacení: Nesmělo se nic zkazit, protože nic nebylo možno nahradit – nebyl příděl. Strava, přestože odpovídala tehdejšími možnostem, musela mít všechny nutné parametry: chutnost, vzhled, správnou kombinaci ingrediencí, při podávání přiměřenou teplotu a úpravu na talíři. Nikdo nechtěl, aby ráno viselo na vchodu do školy varování: Pozor! Dnes vaří 3. B – vyhněte se jídelně!

EŠ