

Soutěž o nejlepší školní oběd 2016

Bc. Anna Packová

OŠMT, Brno

Další ročník soutěže o Nejlepší školní oběd, tentokrát již VII., je za námi a domnívám se, že přes své nezvyklé zadání, velmi úspěšný.

Tato akce se již po několik let snaží seznámit veřejnost s tím, jak veliký kus cesty urazilo školní stravování za uplynulé čtvrtstoletí a víceméně úspěšně vyvrátit mýty o stravování dětí a žáků ve školách. Cílem je poukázat na to, že pracovníci školních jídelen umí připravovat pokrmy moderní, korespondující se současnými požadavky na správný způsob stravování a v souladu se zdravým životním stylem.

Zájemců (52) o účast v soutěži bylo v letošním roce o poznání méně než v letech minulých, kdy se průměr pohyboval kolem 80 přihlášených školních jídelen. Pravděpodobně jedním z důvodů, který způsobil menší zájem pracovníků školních jídelen zapojit se do této akce, bylo téma letošní soutěže: Kompletní bezmasé polední menu, reprezentující moderní a nutričně hodnotné pokrmy. Naši dětské konzervativní strávníci se ještě neztotožnili s novými změnami a trendy ve školním stravování a kompletně bezmasým menu. Lze se tedy domnívat, že mnoho školních jídelen ještě trochu otálí s touto poměrně razantní změnou ve stravování školáků ze strachu, že budou muset

čelit nevoli z jejich strany či ze strany rodičů a také pedagogů. Menší zájem o účast na soutěži však v žádném případě neznamená, že se školní jídelny aktivně nezapojí do aplikace nových trendů ve výživě mladé generace, pouze ne každý má odvahu nést tzv. svoji kůži na trh. Nicméně ti, kteří se přihlásili, prokázali velikou kreativitu, odvahu a hlavně přinesli důkaz o tom, že se nemusíme bát nabídnout občas takto dosud nezvyklé menu.

Než sdělíme čtenářům několik podrobností z finálového dne, je na místě trocha bilancování. Každý ročník je originální, střídání měst Praha a Brno se osvědčilo, každé město má svůj osobitý přístup a možnosti. Díky generálnímu sponzorovi a mnoha dalším partnerům je možné tuto akci čím dál lépe prezentovat v médiích. Příprava tohoto klání se stává mnohem náročnější, než tomu bylo v počátcích tohoto činění. Obtížněji se hledají soutěžní témata a náročnější je i příprava celého soutěžního dne. Organizátoři soutěže se budou muset do příštích let (budou-li další ročníky), zamýšlet nad tím, jak dále pokračovat. Jedním ze základních adeptů na změnu je nákup surovin. Se zvyšujícími se nároky na připravovaná soutěžní menu se mění sortiment požadovaných surovin a s tím související náku-





py surovin způsobující organizátorům nemalé starosti. Tráví vyčerpávající hodiny a hodiny výběrem a nakupováním potravin, čemuž věnují nemalé úsilí a přesto v některých případech dochází ke zmatkům. Papriky jsou moc zelené, nebo žluté a ne oranžové, koření jiné, mouka jiná, smetana jen 16% místo 18% a prostě „kyselo je moc kyselé“. **Chápeme však soutěžící - mají svoji recepturu a každá odchylka může být „osudná“.** Týmy jsou nespokojené a organizátoři nešťastní. A tak dochází k tomu, že vyčerpaný organizátor - nákupčí (případně členové jeho rodiny a vůbec každý, kdo je k dispozici) zoufale obíhá večer před soutěží okolní samoobsluhy, hledajíc se slzami v očích 22% „rostlinnou“ bio smetanu z beskydských hor nebo na konci srpna čerstvý kerblík rostoucí pouze na planinách kolem řeky Labe (zmíněné potraviny jsou voleny pouze ilustrativně!!!). Abychom se vyhnuli zklamáním tohoto druhu, bude pravděpodobně první velikou změnou, že si soutěžící přivezou suroviny s sebou a finanční prostředky vynaložené na jejich nákup jim budou uhrazeny na místě.



Vítězné menu

Vraťme se ale k letošnímu ročníku

Dne 25. srpna 2016 se sešli finalisté v Brně, ve školní jídelně na Střední škole informatiky, poštovníctví a finančnictví, Čichnova 982/23, kde soutěž probíhala. Soutěžní týmy nastupovaly v 30ti minutových intervalech a na přípravu celého menu měly 2 hodiny. Potom připravené pokrmy předvedly 21členné porotě složené ze žáků, odborníků na výživu, lékařů a zástupců médií a institucí, které se na pořádání a organizaci soutěže podílejí. V letošním roce byl počet členů poroty rekordní a trochu jsme se všichni obávali, jak to dopadne. Nakonec však vše vyšlo výborně, protože tato širokospektrá porota složená z laiků a odborníků byla schopná velmi objektivně rozhodnout o vítězi. Atmosféru soutěže jako každý rok doplňovala herečka Markéta Hruběšová, která je již po několik let mediální tváří tohoto klání.

Pozn. v následujících číslech časopisu výživa a potraviny budou uveřejněny receptury těchto 10 týmů. Těšíme se na další ročník, tentokrát opět v Praze.

A ZDE JE JIŽ PŘEHLED FINALISTŮ SE SOUTĚŽNÍMI MENU:

F-gastro catering zařízení školního stravování s.r.o., Slovanská 99, Vrchlabí	Polévka z farmářského trhu	Houbové rizoto s marinovanou červenou řepou, rukolou a parmazánem		Fazolové brownies s banánem
Základní škola Svitavy, Felberova 2, Svitavy	Polévka jemná špenátová s bulgurem a quinoou	Nákyp z červené a černé čočky se sýrem tofu, bramboro-jáhlová kaše	Zeleninový salát s polníčkem	Celozrnný špaldový řez s ovocem a tvarohovým krémem s chia semínky
Základní škola a Mateřská škola Velký Beranov 331, okres Jihlava	Brokolicová polévka	Paprikový lusk plněný kuskusem, bramborové gnocchi s restovanou zeleninou, rajčatová omáčka		Bulgur s ovocem
Základní škola Český Brod, Žitomířská 885, Český Brod	Mrkvová s pohankovými knedlíčky	Plněné žampionové hlavičky, šťouchané brambory s dýní, jarní zelenina		Ovocno-zeleninový dezert s jogurtem a ořechy
22. mateřská škola Plzeň, příspěvková organizace	Dýňová polévka se smetanovým nočkem a vanilkou, žitný krutonek	Cizrnové kuličky s červenou řepou, bylinkami a bio sezamovým semínkem, dvoubarevné batátové pyré, glazovaná zelenina, jogurtový dip s medvědí česnekem, vitamínová voda s mandarinkou	Salát polníček s máslovou hruškou a výhonky z řepy	Domácí farmářský tvarohový krém s jahodami, chia semínky a mátovým cukrem
ZŠ a MŠ Leskovec, příspěvková organizace	Zeleninový krém s pohankovými vrtulemi	Plněné cizrnové kotletky v sezamové krustě, šťouchaný brambor, lilkový dip s kouřovou příchutí	Salát z kysaného zelí s mrkví	Vločkový dezert s dýňovým krémem a zahradním ovocem
Základní škola a Mateřská škola Velké Svatoňovice, okres Trutnov	Petrželová polévka s hnědou a černou čočkou zdobená čerstvými lístky petržele	Listový špenát zavinitý v placce z pohanky, quinoi a slunečnice, brambory pečené ve slupce	Salát z mrkve a cukrového hrášku s hořčičnou zálivkou	Jogurtovo - jablečné bábovičky s ořechy a lněným semínkem podávané s čokoládovým raw krémem z avokáda a banánu, doz zdobené čerstvými jedlými květy
MŠ Střítež nad Bečvou	Polévka dýňová s jáhlovými nočky	Houbové rizoto s tofu	Zelný salát s červenou řepou	Jablkovník
Střední průmyslová škola dopravní, Karlovarská 99, Plzeň	Hrachová s květákovými růžičkami a koriandrem	Kapustové placičky s quinoou a sýrem, medové brambory		Banánové řezy z pohankové mouky
Školní jídelna Brno, Horní 16, p.o.	Zeleninová s pohankovým kapáním	Špagety se špenátovým pestem, cizrnou a ořechy		Tvarohový dezert s bulgurem a banánem