

Ohlédnutí za 100letým výročím republiky v Kraji Vysočina

Konference školního stravování, Pardubice 21.- 22. 5. 2019

Legenda:

Upoutávka na poradě vedoucích školních jídelen v březnu 2018

100leté výroční vzniku Československé republiky

„V letošním roce slavíme 100leté výročí založení naší republiky. Toto významné výročí bychom si měli připomenout i na poli gastronomickém. Školní jídelny by mohly připravit v duchu První republiky některé pokrmy, které by zařadily v průběhu celého roku, anebo se soustředily na období kolem data 28. 10. Jídelníček doplnit o dobové fotografie, rozpis surovin, případně složitější receptury a skladbu surovin upravit pro dnešní potřebu výživy.

Jídelníček našich předků obsahoval pokrmy nejenom jednoduché z dostupných běžných surovin (brambory, zelí, drůbež), ale také lahůdky, které toto celé období symbolizují (zvěřina, paštiky, omáčky, ryby, chlebičky, Masarykovo cukroví). Byly vydávány kuchařské knihy a rady hospodyňkám, které přinesly základ studia oboru gastronomie na školách společného stravování a hotelnictví v pozdějším období.

Případné zapojení do navrhované akce zdokumentujte a e-mailem informujte úsek školního stravování KrÚ Kraje Vysočina.“

Příklady dobových jídelníčků:

Retro jídelní lístek 1

Text je uveden v dobovém jazyce a názvosloví.

Pondělí Oběd: Polévka hrachová, buchty. — Večeře: Telecí kořínek s brambory.

Úterý Oběd: Polévka chlebová, karbanátky s bramborem a se zelím, smaženec s malinovou šťavou. — Večeře: Studené karbanátky s okurkou a chlebem. Dětem mléko a chléb.

Středa Oběd: Polévka kroupová, špenát se svítkem, osmažené vdolečky s borůvkovou marmeládou, tvarohem a smetanou. — Večeře: Dětem vdolečky od oběda, s kakaem, velcí uzeninou.

Čtvrtek Oběd: Polévka hovězí s kapáním, hovězí maso » houskovým knedlíkem, koprová omáčka. — Večeře: Osmažené knedlíky s vajíčky.

Pátek Oběd: Polévka zeleninová se sušenými houbami a se ságem, černý kořen se smaženou houskou a máslem, krupičník s kompotem ze sušených švestek. — Večeře: Dětem krupičník od oběda, velcí chléb s máslem, jogurt (pro dva jeden) a toleranc (rozhuda).

Sobota Oběd: Polévka z kostí se zeleninou a rýží beefsteaky s bramborem a hlávkovým salátem. — Večeře: Míchaná vejce s pažitkou, chléb.

Neděle Oběd: Polévka z jarní zeleniny, vepřové maso na sardeli s jemným knedlíkem nebo bramborem, rychlý koláč. — Večeře: Dušená telecí játra, dopoledne upravená, s rýží ohřátou nad parou. (Dětem též.)

Nepravé koroptve

Půl kg odleželého masa z hovězí kýty nakrájíme na tenké řízečky a sklepeme je tak, aby byly as jako půl prstu tlusté a o něco větší nežli dlaň. Vezmeme asi 10 dkg vařeného tučnějšího uzeneho masa, dvě menší kyselá okurky a oboje nakrájíme na silnější nudličky. Na každý vyklepaný řízek dáme něco těch nudliček z uzeneho a okurky, poprášíme jemně solí, špetičkou pepře a svineme řízky v menší závitky, asi jako koroptev velké, které převážeme nití, aby se při další úpravě nerozvinuly.

Na omeletní pánvi rozpálíme 3 dkg margarínu Smetol a když prudce vře, tu v něm rychle ty závitky na všech stranách do růžova osmažíme (oblanšujeme). Do rendlíku dáme 2 dkg margarínu Smetolu, necháme rozpustit, přidáme jednu menší, drobně rozkrájenou cibulku, celkem tři lžíce na nudličky nakrájené zeleniny, celeru, petržele a mrkve, necháme zpěnit. Okořeníme to třemi celými pepři, čtyřmi novými kořeními, jedním jalovcem, jedním hřebíčkem a půlkou bobkového listu a necháme to asi tři minuty pod pokličkou dusit. Pak přidáme tam ty opečené závitky, zalijeme je naběračkou slabší polévky a dusíme asi hodinu do měkka.

Měkké závitky nití zbavené složíme na horkou mísu. Zbylou omáčku v rendlíku zahustíme lžící tmavší jíšky a necháme ji chvíli považit — zahoustnouti. Pak přidáme do ní lžici kyselého stol. vína, lžičku hořčice, několik kapek citronové šťávy a necháme to na kraji plotny dobře promíchané asi 5 minut státi. Hotovou omáčku procedíme na závitky na míse složené a obložíme je brambory po francouzsku upravenými, tak. zv. Pommes frites.

Vepřové maso na sardeli

Vepřové maso z krkovičky po očištění nasolíme, vložíme na rozpěněnou, na kousky pokrájenou slaninu (5 dkg) a potíráme při dušení pod pokličkou máslem, rozetřeným se sardelí (5 dkg). Zcela měkké maso pokrájíme na plátky, omáčku procedíme, zahustíme kyselou smetanou, v níž jsme rozkverlaly mouku, necháme ještě považit a zalijeme jí maso.

Krupičník

Na misce utřeme čtyři žloutky se čtyřmi lžičkami cukru. Se sněhem ze čtyř bílků (tuhým) přidáme 22 dkg jemné krupičky. Těsto vložíme do vymaštěné, moukou vysypané formy a zvolna pečeme do zlatožluta. Upečené vyklopíme a vložíme do většího kastrolu, v němž máme upravený krém. V krému necháme na pokraji plotny považit, čímž krupičník nabobtná a nabude dobré chuti. Na hlubší misce podá se s krémem, jenž se nevsákl. Krám: Do $\frac{3}{4}$ litru syrového mléka rozmícháme dobře 2 žloutky a 13 dkg cukru, přidáme trochu citronové kůry a vanilky a přivedeme do varu. Do vařícího zakverláme trošku mléka s bramborovou moukou (asi 2 lžičce) a necháme opět trochu považit. Do trochu zchladlého přidáme 2—3 lžičce rumu.

Retro jídelní lístek 2

Pondělí: Oběd: Polévka ze zeleniny s rýží, lívance. — Večeře: Hrachové „pureé“ s párky.

Úterý: Oběd: Polévka hovězí s bramborovými kostečkami, hovězí maso, knedlík, koprová omáčka. — Večeře: Knedlíky opékané s vajíčky.

Středa: Oběd: Polévka bramborová, francouzské brambory, jablkový závin. — Večeře: Míchaná vejce s pažitkou, žemle.

Čtvrtek: Oběd: Polévka brzlíková, skopová kýta na smetaně s jemným knedlíkem, — Večeře od oběda, dětem vločková kaše, brusinky.

Pátek: Oběd: Polévka hrachová, špenát se sázenými »volskými oky«, omelety. — Večeře: Cejn na sardeli s bramborovou kaší.

Sobota: Oběd: Polévka celerová, kynuté knedlíky s rozředěnými borůvkovými povidly. — večeře. Smažený mozeček s vejcem namazaný na chléb.

Neděle: Oběd: Polévka z kostí se špenátovým svítkem, chřest z konzervy, vařený, sypaný houskou, s máslem, vepřové kotlety na smetaně s noky, zmrzlé koláče. — Večeře: Kotlety od oběda s noky, dětem koláče s kávou.

Zmrzlé koláče

$\frac{3}{4}$ kg sypké mouky prohřejeme. Půl kg z ní dáme do mísy a do zbývajícího čtvrt kg zpracujeme 40—50 dkg másla. Placku z tohoto máslového těsta vložíme mezi dva talíře a dáme do studena. — Mouku na míse zaděláme: 12 lžic smetany, 5 žloutků, 7 dkg cukru, trochu soli a citronové kůry, vše dobře rozkverláme a vlijeme do těsta. Pak přidáme kvásek z 5 dkg kvasnic a těsto dobře vypracujeme. Kdyby těsto bylo řídké, přidáme mouky, aby bylo hezky tuhé.

Těsto necháme jen asi půl hodiny odpočinout, pak dáme na pomocný vál, rozválíme, vložíme na ně máslovou placku odpočínutou, přikryjeme těstem a rozválíme, složíme do tvaru psaní, zase rozválíme, tak třikrát opakujeme, jako při máslovém těstu. Po třetím složení těsto dáme do ubrousku v studené vodě namočeného — a vyždímaného — dáme do mísy, přikryjeme a necháme v chladu přes noc. Ráno těsto hned rozválíme a děláme koláče do šátečku — táhneme vždy dva cípy naproti sobě a spojíme — a na nepomaštěném plechu je necháme dobře vykynout a pak rychleji v prudší troubě upečeme.

Po upečení hned cukrujeme, protože tak cukr lépe chytí. Uložíme je do mísy s poklicí — nejlépe polévkové — neboť tak nejdéle vydrží. Nejsou právě nejlevnější, ale uvážíme-li, že v neděli máme dobrý moučník a mezi týdnem ještě tyto výborné koláčky, neodoláme.

Cejn na sardeli

Očištěného, trhnutého cejna vložíme na pekáč, osolíme uvnitř i navrch, potřeme sardelovým máslem a pečeme na lupenkovém prkénku, jež koupíme zvlášť pro tento účel. Musíme být

opatrní, aby se nám nerozpadl dlouhým pečením. Můžeme zalít dvěma či třemi lžicemi bílého vína.

Skopová kýta na smetaně

Skopovou kýtu zbavíme částečně loje, dobře naklepeme, osolíme, protáhneme slaninou, vložíme na rozpálené sádlo, na hrubě pokrájenou cibuli, kořenovou zeleninu, kousek slaniny, pepř v celku — asi 6—8 zrnků — 1 bobkový list a dusíme. Při podlévání pečeme 1 a půl až 2 hodiny. Pak kýtu vyjmeme, omáčku přecedíme, zahustíme kyselou smetanou, nakrájenou kýtu do ní vložíme. Jídlo musíme podat horké na teplé talíře.

Vepřové kotlety na smetaně

Vepřové kotlety naklepeme, osolíme, obalíme v mouce a dáme na jemně krájenou rozpěněnou cibulku — přidáme trochu ještě tlučeného kmínu, necháme opéci, když vysmahuje, zalijeme polévkou nebo vodou. Když jsou kotlety úplně měkké, zalijeme omáčku kyselou smetanou, necháme povařit a podáme.

Jazyk s polskou omáčkou

Hovězí jazyk vaříme ve slané vodě nejméně 3 hodiny. Pak jej vyjmeme, oloupeme, nakrájíme šikmo na plátky a vložíme do připravené omáčky: tmavší jíšku rozředíme polévkou z jazyka, přidáme asi 12 kostek páleného cukru, trochu jemně krájené citronové kůry, sklenku vína, špetičku tlučeného hřebíčku a nového koření, 4 dkg hrozinek a 5 dkg loupaných, na nudličky pokrájených mandlí. Pro pikantní příchuť přidáme trochu citronové šťávy. Omáčku povaříme, vložíme do ní plátky, povaříme znovu, pak dáme na mísu, obložíme knedlíkem.

Retro jídelní lístek 3

Retro jídelníček na celý týden a recepty na skvělé moučníky (1929) původně vyšlo: Hvězda čsl. paní a dívek 1929, autor neuveden.

Originální dobový jídelníček obědů a večeří.

Jídelní lístek.

Pondělí

Oběd: Polévka ze zeleniny s rýží, dušená kapusta s bramborem, tašky s povidly. — Večeře: Vuřty s octem a cibulí, chléb.

Úterý

Oběd: Polévka chlebová, vepřové kotlety na kmíně s bramborovými šištičkami. — Večeře: Kakao, žemle s máslem.

Středa Oběd: Polévka z kostí s morkovými knedlíčky, buchty. — Večeře: Telecí paprika s rýží.

Čtvrtek Oběd: Polévka z vepřového masa, zapražená, s kapáním, vepřový ovar s křenem a chlebem, krupicový náryp. — Večeře: Slaninové knedlíky se zelím.

Pátek Oběd: Polévka bramborová, žemlovka. Večeře Bramborová kaše s párky.

Sobota Oběd: Polévka hovězí s nudlemi, hovězí maso s houskovým knedlíkem a rajskou omáčkou. Po obědě pečená jablka. — Večeře: Opékané knedlíky od oběda s vajíčkem.

Neděle Oběd: Polévka z kostí s piškotovým svítkem, anglické závitky s rýží, čokoládový dort se šlehanou smetanou. — Večeře: Studená telecí pečeně nadívaná, v sobotu připravená, se švestkovým kompotem.

Dort Lady

Na míse třeme 6 žloutků s 12 dkg tlučeného cukru asi po $\frac{3}{4}$ hodiny. Pak přidáme k tomu 8 dkg strouhaných mandlí ve slupce, 6 dkg strouhaných oříšků, 2 tabulky strouhané čokolády, 2 lžice strouhané housky a třeme vše dále asi po $\frac{1}{4}$ hodiny, až se vše dobře spojí. Mezitím ušleháme ze 6 bílků tuhý sníh. Vezmeme asi třetinu ušlehaného sněhu, zlehka to zamícháme k utřenému, načež teprve přidáme ostatní zbylý sníh, neboť jen tak docílíme řádného spojení sněhu s utřenou hmotou.

Vymažeme dortovou formu omastkem, vysypeme jí moukou, připravenou hmotu do ní nalijeme a nožem hladce urovnáme. Dáme ji do dobře prohřáté trouby a upečeme do růžova. Když se prst do upečeného neboří, pak jest dosti.

Upečený, vychladlý dort rozřízneme po výši ve dvě půlky a jednu z nich potřeme meruňkovou neb rybízovou marmeládou. Druhou půli potřeme následujícím krémem:

10 dkg čajového margarínu Smetolu třeme do pěny. Za dalšího stálého tření k jedné straně zatřeme k němu 10 dkg tlučeného cukru a jeden sáček vanilinového cukru. 2 tabulky čokolády strouhané a 2 vejce a třeme dále tak dlouho (asi 20 minut), až jest krém pěkně hustý. Složíme

ty dvě potřené půlky v celek — dort — povrch i po stranách potřeme zbylým krémem a poházíme mletými neb strouhanými ořechovými neb oříškovými jádry.

Tvarohové vdolečky

Připravíme si v hrnečku vlahého mléka z kostky cukru a 2 dkg čerstvých kvasnic na kamnech kvásek.

Mezitím třeme na misce 4 dkg margarínu Smetolu s 1 vejcem, 1 žloutkem a za dalšího tření přidáváme k tomu po částkách 15 dkg dobrého, čerstvého tvarohu a 4 dkg tlučeného cukru. Do utřené směsi přidáme vykynutý kvásek, zamícháme to zlehka a přidáme k tomu 25-30 dkg jemné mouky, do které přidali jsme lžičku soli. Vypracujeme to v těsto nepřilíš husté, ale ani řídké. Vyklopíme je ihned na pomoučený vál, vyválíme válečkem v mouce obaleným na placku asi jako malík silnou, ze které tvořítkem na koblihy vykrájíme menší vdolečky, klademe je na pomoučené prkno a dáme je do tepla dokynouti.

Vykynuté smažíme v rendlíku, ve kterém máme dostatečné množství rozpáleného margarínu Smetol, po obou stranách do růžova. Usmažené vdolečky klademe na okraj talíře, aby z tuku odsákly. Pak je buď pomažeme dobrými švestkovými povidly, rozředěnými trochou rumu a posypeme je buď strouhaným syrečkem, nebo perníkem. Kropíme je buď kyselou smetanou, nebo rozpáleným máslem. Můžeme je třeba posypati pouze skořicovým cukrem. Vdolečky takto upravené jsou kypřé, vláčné a chutné.

Zdroj: Bejvávalo.cz

Školní jídelny v kraji pojalý oslavu po svém:

- vařily podle receptů „První republiky“ z kuchařských knih Anuše Kejřové, Viléma Vrabce, M. Janků - Sandtnerové, Františka Mořického a dalších,
- vařily pokrmy z různých období stoleté historie (30., 40., 50., 60., 70., 80. léta), a to zejména podle toho, kdy školní jídelna vznikla, např. **Hotelová škola Světlá Velké Meziříčí**. „Světlá“ do roku 1923 působila v teoretické a praktické výuce a jako penzionáty. (dříve škola pro panny a dívky v ženských povoláních) Po intervencích na „nejvyšších místech“, jak uvádí školní kronika, podařilo se zajistit potřebné finanční prostředky a 15. srpna 1922 se začalo stavět na pozemcích škol. *Stavba budovy* Stavebního družstva „Světlá“ ve Velkém Meziříčí pokročila již tak daleko, že nyní před vánocemi jest již i s vedlejším domem, který k ní patří, pod střechou.
Podařilo se! 31. srpna 1923 byly provedeny kolaudace a nový školní rok 1923/24 začala „Světlá“ již ve svém. Ve „Velkomeziříčsku“ se pak dočteme:
Školský spolek „Světlá“ oslavil 8. září t. r. začátek vyučováním vlastních, nově postavených budovách. K oslavě té dostavily se všechny významnější osobnosti místní i okolní, jakož i rodiče mnohých chovank, které přijely z dálných krajů naší republiky, aby se zdokonalily pro praktický život. Slavnost konala se v aule nové budovy, která pojme asi 200 osob. Místnost sama působí na příchozího příjemným dojmem, ač postrádala jakékoliv výzdoby. Jen na tribuně umístěn byl malý stolek, ozdobený bílými květinami, nad nimiž visel obraz zvěčnělé paní Píčmanové, spoluzakladatelky „Světlé“. „Nová Světlá“ se stává novou dominantou města a trvalým pomníkem JUDr. Adama Píčmana:
„JUDr. Adam Píčman, advokát a zakladatel škol Světlá ve Velkém Meziříčí. Veliké dílo vykonal a městu Velkému Meziříčí zůstavil založením a vybudováním dívčích škol Světlá. Krásné budovy nad městem se vypínající zůstanou provždy pomníkem jeho tvůrčího ducha, energie a houževnatosti...“
Stavební ruch ovšem nikdy nekončí. V dalších letech, desetiletích se Světlá úspěšně rozvíjí, roste. Světlušek přibývá a budovy brzy nestačí. Z meziválečných let připomeňme přístavbu školní budovy se 14 třídami, 3 školními kuchyněmi a dvoranou z roku 1928, v roce 1933 je

postavena tělocvična. „Světla buď chrámem mravnosti, lásky, vědění a práce, vítězstvím ducha nad hmotou.“

- krajské speciality (elektronická kuchařka bramborových pokrmů a pokrmů s medem),
- společně se školou připravily školní jídelny projektové dny na škole jak na základních tak i ve středních školách,
- byly uspořádány výstavy nádobí, náčiní, kuchyňských textilií našich babiček a prababiček,
- uskutečnily se besedy s prarodiči, kvízy, soutěže pro žáky na toto téma,

- o akcích podány zprávy do školního, místního, regionálního tisku a televize.

Příklady:

týden **Staročeské kuchyně v Polné**, kdy se podle starých receptur vařily netradiční jídla. Děti mohly mimo jiné ochutnat polévku žebračku, staročeského kubu, peciválky, jidášky nebo králíka podle receptu Marie Janků-Sandtnerové. Tato staročeská jídla, s nimiž se malí i velcí strávníci běžně nesetkávají, u nich měla úspěch.

Zajímavým zpestřením pro všechny zúčastněné byla beseda s bývalými kuchařkami pracujícími dříve v polenské školní jídelně. Pamětnice nám vyprávěly o úskalích dřívějšího provozu školní jídelny a své milé vyprávění ilustrovaly i pomocí přinesených fotografií. Např. se děti od nich dozvěděly, jak probíhal každodenní provoz, kdy ráno po příjiti do práce musely zatopit v kamnech a až poté se pustit do samotného vaření. Zajímavá posluchačům přišla např. informace o tom, jak se vařily knedlíky, na jejichž přípravu byl určený speciální kotlík, pod kterým se topilo dřevem. Po besedě je současné kuchařky provedly po kuchyni a ony si s obdivem prohlížely dnešní moderní techniku, která dnes usnadňuje každodenní práci, zejména je zaujal konvektomat. Vzpomínka na to, s jakou slávou dostaly do kuchyně tehdy moderní škrabku na brambory, vyvolala na tvářích posluchačů ne jeden úsměv. Beseda byla velmi příjemná, a protože se setkala s velkým ohlasem, určitě se podobná akce uspořádá i v budoucnu.

Základní škola a Mateřská škola Velký Beranov

Jídelníček

22. 10. – 26. 10. 2018

Pondělí:

Vesnická polévka s kroupami 1,3,7,9

Bramborová roláda, dušené zelí, husička, citronová limonáda 1,3,7,9,12

Úterý:

Silný slepičí vývar 1,3,7,9

Guláš Jaroslava Haška, chléb, bylinkový čaj, voda 1,3,7,

Středa:

Starodávná bramboračka 1,3,7,9,12

Zelné listy plněné mletým masem, vařené brambory, nápoj z jablečných slupek, melta 1,3,7,12

Čtvrtek:

Kulajda s houbami a koprem 1,3,7

Staročeské peciválky, nápoj z čekanky, voda 1,3,7

Pátek:

Kneipova polévka, jak ji vařily naše babičky z roku 1948 1,3,7,9

1. Kapustu nakrájíme na kostičky a dáme vařit do mírně osolené vody. Přidáme vývar a nastrouhaný krajíc chleba a vaříme asi 30 minut.
2. Těsně před dovařením rozšleháme 1 vajíčko v trošce vody a zavaříme do polévky. Můžeme také nakonec přidat rozetřený česnek.

Králík na hořčičném medu, šťouchané brambory, Nedbalovy vanilkové rohlíčky, melta, voda 1,3,7,12

OA a HŠ Havlíčkův Brod

V Obchodní akademii a Hotelové škole v Havlíčkově Brodě zavládla gastronomie našich prababiček s kouzelnými názvy jídel, pod kterými se skrývaly pokrmy, které mohla ochutnat celá škola na dvou pracovištích. Například v ul. Bratříků žáci ochutnali **plněné omelety, uhlířinu, polévku vermeuil** (žampiony, hrášek), **nepravou želví polévku, španělské ptáčky se sardelí, polévku z červeného zelí a brusinkami, vepřovou panenku a la colbert**, na pracovišti ul. Kyjovská připravili ve školní jídelně obědové menu z **kadeřenky s pommes frites (mleté maso v zelném listu), jablkovec, knedlíky s povidlovou omáčkou, ropuchu v díře (zapečené kuřecí maso v těstíčku), bruč a skuč s kapustou (přírodní hovězí plátek), makovec, lepenec (brambory s kysaným zelím), faširované karbanátky (vepř. řízek plněný směsí slaniny a jater), smetanový křen s uzeným masem, polévku míchanou ze zelených věcí, banánky s cikánským krémem a chlebovou polévku**. U každého pokrmu s neobvyklým názvem bylo jeho potravinové složení a technologický způsob přípravy. Mnohý způsob úpravy a kombinaci surovin žáci neznali a zprvu vybírali pokrmy s určitými obavami. Po prvním soustu však bylo vše v pořádku a všichni si celý týden velmi pochutnávali.

OA, SZŠ a VZŠ a SŠS Jihlava, ul. K. Světlé

Odborný seminář o ekologickém zemědělství a biopotravinách, BIO vaření se žáky oboru kuchař ze surovin od chovatelů, farmářů z našeho kraje spojený s **ochutnávkou netradiční zabijačky podle starých a současných receptů**. „**Dnes vaříme pouze v bio kvalitě a podle tradičních receptů z Vysočiny**“, hlásala upoutávka na seminář.

Vaření ve školní cvičné kuchyni se zúčastnili žáci 3. ročníků oboru kuchař – číšník pod vedením kuchaře pana Hugo Hromase. (www.nomadis.cz) Vaření bylo zaměřeno na využití regionálních biopotravin pro stará krajová jídla Vysočiny. Při ochutnávkách všichni oceňovali pestrost a netradiční kombinaci chutí. V zastoupení poskytnutých surovin nemohl chybět jihlavský Sasov s bio-vepřovým masem a dalšími masnými produkty (paštiky, klobásky, brambory). Další zpracovávané suroviny byly zajímavou směsí kozích sýrů, vajec, ovoce, zeleniny, povidel, mouky, mléka, medu, mrkve od farmářů z Třebíčska po Havlíčkobrodsko, křížem krážem z celého kraje.

Sestavená nabídka jídel vypadala následovně: **žitný chléb s kozím sýrem a medem, obilná káva, kucmouch s černou omáčkou s povidly a slaninou, černé jelítko a cmunda s pečenou hruškou a cibulí, steak z vepřové panenky se švestkovou omáčkou a tradiční polenské mrkvance**.

Všichni žáci se zapojili do přípravy jídel, pečení chleba, mrkvanců.

Opět se potvrdila smysluplnost konceptu společného vaření a učení. Za školu se odborných přednášek účastnili žáci oboru kuchař - číšník a žáci prvních ročníků nového studijního oboru: Potravinářství a výživa, společně s pracovníky školních jídelen. Spolupráci i netradiční koncept velmi pozitivně hodnotili také hosté z Bioinstitutu. Ten podobné akce pořádá v několika málo vybraných krajích celé republiky. Biovaření a tradiční recepty Vysočiny byly další ukázkou podpory gastronomických oborů a důstojné oslavy 100tého výročí republiky na Vysočině.

MŠ Třešť

Ve spolupráci s paní doktorkou Křivánkovou a vedoucí školní jídelny paní Jarmilou Habrovou Mateřské školy Třešť se v prodejně APEO Třešť pořádala ochutnávka zdravého mlsání. Tuto akci využila školka jako prezentaci školních pomazánek. Rodiče a široká veřejnost měli možnost pomazánky ochutnat a také si odnést recepty. Jednalo se o šest druhů pomazánek – cizrnovou, z červené čočky, zeleninovou se sýrem, z červené řepy, celerovou a pestrou.

Ochutnávka netradičních pomazánek při běžném nákupu sklídila u rodičů velký úspěch. Příjemně prožitý společný čas ocenili nejenom děti, rodiče, ale i prarodiče.

Mateřská škola je školou s dlouhodobou tradicí. Jako první zařízení účelově pro předškolní vzdělávání byla dána do provozu dne 13. září 1883 mateřská škola v Třešti nazvaná MARIANUM v č. p. 105. V obci působila po celou dobu, a to i po vzniku republiky ve dvacátých letech minulého století až do roku 1971, kdy v ulici Luční byla otevřena mateřská škola pavilónového typu, s kapacitou 216 dětí a 8 třídami, další místa poskytovaného vzdělávání jsou na pracovišti v ZŠ Barvířská č. 30, kde je jedna třída pro 28 dětí s celodenním provozem a také sportovním zázemím a na pracovišti v ZŠ Jos. Hory 1050, kde je otevřena třída pro 28 dětí s celodenním provozem. Akce školní jídelny připomněla dlouholetou tradici předškolního vzdělávání a školního stravování ve městě.

ZŠ Žďár nad Sázavou, ul. Palachova

Ve školní jídelně instalována jizba, kuchyně horáckého domku z vesnice Blatiny u Sněžného po prarodičích paní uč. Jany Dvořákové. Věrně zachycená dobová atmosféra vesnickým dřevěným mobiliárem, textiliemi, oblečením, kuchyňským nádobím, rekvizitami (kuchyňská kachlová kamna z krabic) sloužila zejména dětem na prvním stupni poznávat naši historii připomenutím významných dnů, svátků, tradic a k tomu školní jídelna vždy vařila vesnické pokrmy podle dobových jídelníčků téměř po celý rok (masopust, vyhánění zimy, Velikonoce, Letnice, bramborové dny, poutě, dožínky, vánoční svátky).

Poradu vedoucích jídelen okresu Žďár n. S. v únoru letošního roku navštívily maškary z masopustního veselí žáků druhých tříd s krátkým programem.

Další úspěšné akce byly otisknuty v časopisu Řízení školy- Speciál pro školní stravování jako příklady dobré praxe a sdílení s ostatními kuchařskými kolektivy.

1. **ZŠ Velké Meziříčí** – výstavka dobových kuchyňských předmětů a textilií, recepty, soutěžní kvíz pro žáky základních škola a gymnázia.
2. **MŠ a ZŠ Nové Syrovice** – dobový jídelníček, kroje a dobové kostýmy, vaření na zámku, projektový den ve škole.
3. **ZŠ a MŠ Žirovnice** – jídelníček dříve a dnes.
4. **ZŠ a MŠ Svratka** – sportovní úspěchy prvorepublikové Vysočiny, dobové recepty a jídelníček horácké kuchyně ve školní jídelně, módní přehlídka „Z půdy“ (reportáž České televize v regionálním vysílání a v hlavních večerních zprávách).
5. **SŠS Jihlava** - papírové stravenky, výstava vybavení jídelny ze 70.tých let v době vzniku jídelny, jídelníček ze 70.tých let, výdej stravy v tehdejší pracovním oblečení (silonové pláště, gumové zástěry).
6. **ZŠ Nové Město na Moravě, Vratislavo náměstí** - dobový jídelníček.
7. Na webových stránkách Školského portálu zveřejněno elektronické zpracování pokrmů z tradiční suroviny Vysočiny - brambor „Bramborová kuchařka“. Obsahuje polévky, hlavní bezmasé pokrmy z brambor a s bramborami, moučníky a několik druhů bramborových salátů. K dispozici na <https://www.kr-vysocina.cz/skolsky-portal.asp?p1=1013>.
8. Ve spolupráci s odborem zemědělským krajského úřadu je připravena pro vydání „Medová kuchařka“ z receptů školních jídelen, ve kterých je pro přípravu pokrmů a součástí pokrmů používán včelí med. VOŠ a SZŠ a VZŠ Třebíč, CZA Humpolec, SPŠ a SOU Pelhřimov, VOŠ a SZeŠ Bystřice n. P., VOŠ, OA a SOUT Chotěboř, MŠ Bystřice n. P., MŠ Nové Město na Moravě, Centrální jídelna Třebíč, MŠ Vídeň, MŠ a ZŠ Velký Beranov, Školní jídelna Chotěboř.
9. Ve škole a školní jídelně v **Jimramově** se učitelé, kuchařky a ostatní zaměstnanci oblékli do prvorepublikového oblečení a žákům bylo servírováno denní jednoduché menu našich prababiček, školou se linula dobová hudba, ukázky fotografií, rozvrh hodin byl přizpůsoben předmětům z tehdejších obecních a měšťanských škol.

10. Týden pokrmů ze zvěřiny a se zvěřinou ve školní jídelně internátního typu **SPŠ a SOU Pelhřimov**, která vaří pro střední školy ve městě, dvě základní školy a pro veřejnost. Jídelna je největším školským stravovacím provozem na Pelhřimovsku. Zvěřina byla běžným druhem masa v prvorepublikových domácnostech a jako součást slavnostních menu, banketů, rautů v dobových restauracích v období meziválečném. Na některé úspěšné recepty navázal kolektiv kuchyně za pomoci šéfkuchařů podniku na zpracování zvěřiny, která kvalitní suroviny do jídelny dodala. Nechyběl kančí guláš pana nadlesního, srnčí biftečky, myslivecké tolárky z mletého masa, zaječí ragů, pečený králík se slaninou a nádivkou, svíčková na smetaně s karlovarským knedlíkem, kachní prsa, švestková omáčka, kaldoun, polévka z drobů s játrovými knedlíčky. Školní jídelna pravidelně vaří na výběr ze tří pokrmů, komu není zvěřina blízká, měl možnost ochutnat obdobný pokrm z jiného druhu masa.

Malá ochutnávka a ukázka práce školních jídelen na Vysočině, ve které není možno podchytit všechno to nadšení, radost z práce, um a vynalézavost jednotlivých kolektivů škol a školských zařízení, kdy nejenom ve školní jídelně, ale na celé škole zavládla pospolitost, spolupráce a dobrá nálada, se kterou jsme oslavili 100té výročí republiky tak trochu po svém.

Text bez fotografií. Originály fotodokumentace jsou zveřejněny na webových stránkách dotčených škol. Souhlasy nebyly vyžádány.

Olga Johanidesová

oddělení organizace školství
odbor školství, mládeže a sportu

tel.: +420 564 602 955

fax.: +420 564 602 429

e-mail: johanidesova.o@kr-vysocina.cz



Krajský úřad Kraje Vysočina

Žižkova 57, 587 33 Jihlava, Česká republika

IČ: 70890749, **bank. spoj.** Sberbank.CZ, a.s., **č.ú.:** 4050005000/6800

web: www.kr-vysocina.cz **facebook:** [facebook](#)
