

Ondřej Slanina uvařil s dětmi UHO ve školní jídelně na Chmelnici. Chutnalo všem.

03.09.2010



Kulinářský expert Ondřej Slanina, jeden ze známých Kluků v akci, přesvědčil děti, školní kuchaře i ředitele škol, že v podmínkách školní jídelny lze za dostupnou cenu uvařit chutné a zdravé jídlo, které bude pro děti kulinářským zážitkem.

Během hodiny a půl známý kuchař uvařil pověstné UHO (univerzální hnědá omáčka) s brambory a s kuřecími paličkami. Asistovaly mu u toho děti z družiny a po ukázkovém jídle se doslova zaprášilo.

„Výraz UHO má většina lidí spojen s nekvalitním jídlem, přitom je to podle mne jedno z nejlepších jídel, které česká kuchyně nabízí a jde jej uvařit chutně a zdravě,“ řekl Ondřej Slanina v úvodu své gastronomické show. Ta byla součástí slavnostního otevření školní kuchyně na základní škole Chmelnice, která v průběhu prázdnin prošla rozsáhlou rekonstrukcí. Městská část do zdejšího gastronomického zázemí investovala 10,5 milionů korun, z toho přes 3,5 milionu přímo do kuchařské technologie.

Kulinářské umění Ondřeje Slaniny vzbudilo u dětí i dospělých nadšení. Přesto ale děti nedaly ani v rozhovorech s novináři na místní školní kuchyň dopustit. Podle nich jim jídla od kolektivu školních kuchařek chutnají. Více je bavilo s Ondřejem Slaninou jídlo přímo připravovat ve školní kuchyni. Svým vařením tak známý gastronomický expert spolu s dětmi pokřtil novou kuchyni a po prvním ostrém provozu a ochutnávce ji také s místostarostou pro školství Jiřím Matušek slavnostně otevřel. Tradiční pásku oba místo stříhání nůžkami přeřízli kuchyňskými noži.

„Vytvořili jsme špičkové podmínky a chceme, aby těmto podmínkám odpovídal i stav na talířích školáků. Myslím, že školní kuchyně na základkách v Praze 3 odvedly kus práce, ale vždy je co zlepšovat. Gastronomie je součástí kultury každého národa, je to umění. A kuchyň je pro kuchaře jeho malířské plátno. Chceme, aby tak ke kultuře stravování přistupovali i naši školní kuchaři a věříme, že je tato akce může inspirovat,“ uvedl zástupce starosty Matušek.

Nová kuchyně bude sloužit na Chmelnici nejen dětem, ale i široké veřejnosti. Kuchyň totiž bude také vařit pro okolní obyvatele, především seniory, a o její služby mají zájem i firmy z Chmelnice.

Původní kuchyně byla vybavena zastaralým zařízením a členění nevyhovovalo hygienickým normám. Zároveň byly v havarijním stavu hydroizolace podlah. Součástí rekonstrukce byla výměna lapače tuků a k němu vedoucí kanalizace. V prostorách kuchyně vznikl i výdej jídel přes ulici s odděleným přístupem, který bude sloužit pro občany a firmy z okolí.

Kuchyň je vybavena moderní technologií, která ulehčí personálu práci, je vybavena i výkonnou vzduchotechnikou s chlazením. V suterénu, v prostorách bývalých skladů vzniklo moderní zázemí kuchyně se skladovými prostory a denní místností personálu. Ze skladů bude potraviny do kuchyně dopravovat moderní výtah.

Galerie

38 fotografií



[+30](#)