

V hlavní roli jídlo - Chmelnice opět boduje

31.10.2011



Jídelna základní školy Chmelnice potvrdila svou kvalitu a v celostátní soutěži O nejlepší školní oběd se opět umístila na stupních vítězů. V napínavém soutěžním klání, které se uskutečnilo ve čtvrtek 27. října v jídelně ZŠ Chelčického, obsadila zasloužené třetí místo.

Uvařit dobrý oběd umí kdekdo. Uvařit dobrý oběd pro stovky dětí – to už je umění. A uvařit pro několik stovek dětí, s tím, že cena za jednu porci nesmí překročit 27,50 korun a skládá se z polévky, hlavního jídla a zákusku – to umí jen opravdoví mistři. A zdá se, že takových šikovných kuchařek se najde v Čechách dost.

Do soutěže se přihlásilo 69 školních kuchyní z celé České republiky, deset z nich vybrala odborná porota do finále. Zde svůj kuchařský um musely kuchařky předvést živě a uvařit polední menu, která jsou běžně na jídelním lístku. Porota je hodnotila podle použitých surovin, technologického postupu a vzájemné sladění.

Tématem letošního kuchařského klání byla česká klasika. Což k překvapení všech kuchařky z Chmelnice pojaly po svém, zvolily tradiční české jídlo – pečené hovězí s rajskou, ale pomocí moderní techniky (maso bylo pečené přes noc) dokázaly proměnit dětmi nepříliš oblíbené maso v božský pokrm. Polévka byla klasický hovězí vývar s celestýnskými nudlemi a celou kompozici doplnil jablkový štrůdl, který se mohl směle srovnat s tím od babičky.

Odborná porota, ve které zasedl mimo známých kluků v akci Filipa Sajlera a Ondřeje Slaniny i místostarosta Jiří Matušek, jejich odvážný postup ocenila a po zásluze jim přiřkla třetí místo.

Na prvním místě se umístila školní jídelna z Písku, která přítomné okouzila kombinací kuřecího plátku v mandlové krustě se smetanovou omáčkou a bramborovými špalíčky. Na druhém brněnská školní jídelna s kuřecími stehýnky na medu a zázvoru. Mimochodem v porotě mimo zkušených odborníků seděli i dva hodnotitelé z nejpovolanejších – žáci ze ZŠ Chelčického. I oni poctivě ochutnávali a bodovali, a na závěr se shodli, že písecké mandlové masíčko se smetanovo- svíčkovou omáčkou je zkrátka nejlepší.

„Všechny obědy byly opravdu skvělé a rozhodování bylo těžké, ale musím říci, že rajskou z Chmelnice jsem dojedl s chutí – ačkoliv to bylo už desáté jídlo dnešního odpoledne. Jsem rád, že Praha 3 se už podruhé stala hostitelem soutěže školních jídelen a mohla tak přispět ke zlepšení kvality školního stravování,“ zhodnotil soutěž místostarosta Jiří Matušek.

Za konečné vítěze soutěže lze ale prohlásit děti, které mohou obědovat v jídelnách, kde s láskou vaří nadšené kuchařky.