

Jde ve školní jídelně vařit chutně a zdravě? To chce ukázat Ondřej Slanina na ZŠ Chmelnice.

01.09.2010



Dá se v podmínkách školní jídelny za dostupnou cenu uvařit chutné a zdravé jídlo, které bude pro děti kulinářským zážitkem, nebo jsou školní jídelny z principu odkázány k tomu, aby v generacích Čechů zanechávaly nepříjemnou vzpomínku na unifikované a již na pohled nevábně vypadající šlichty?

Prolomit tento mýtus se zítra pokusí na jedné z typických žižkovských základních škol kulinářský expert Ondřej Slanina, jeden z Kluků v akci, který zde bude za asistence školních kuchařů připravovat ochutnávku pro místní děti a udílet rady personálu školní kuchyně.

Jeho kulinářská show proběhne v obnovené školní jídelně Základní školy Chmelnice, která prošla v průběhu prázdnin rozsáhlou rekonstrukcí. Městská část do zdejšího gastronomického zázemí investovala 10,5 milionů korun a kuchyně nyní splňuje nejpřísnější standardy Evropské unie.

„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 pro školství Jiří Matušek.

Výtvor kuchaře Ondřeje Slaniny bude totiž na místě posuzovat porota složená ze samotných žáků ZŠ Chmelnice. Ta je také bude mít možnost porovnat s obědem, který zde před začátkem show vytvořila škola pro své žáky. Kuchařský tým Základní školy Chmelnice přitom není pro věhlasného kuchaře až tak lehkým soupeřem, jak by se mohlo zdát – tato školní kuchyně je aktuálně finalistou celorepublikové soutěže o nejlepší školní kuchyni. A Ondřej Slanina se navíc nesmí proti školnímu obědu vytasit s žádnou nákladnou kulinářskou specialitou francouzské či italské kuchyně.

„Zadání dostal Ondřej Slanina jasné – má uvařit typické školní UHO. Tedy to, čemu česká lidová tvořivost v nadsázce poněkud pejorativně říká univerzální hnědá omáčka. Bude vařit z cenově dostupných běžných surovin v podmínkách školní kuchyně. Tedy stejné podmínky jako školní kuchaři a na konci nekompromisní ortel dětské poroty bude platit pro všechny. A znáte děti – ty neoblafnete ani drahým jídelním lístkem ve francouzštině, ani michelinskými hvězdičkami,“ dodává mluvčí žižkovské radnice Jan Sotona.

Kulinářská show začíná ve čtvrtek 2. září ve 13.00 hodin ve školní jídelně ZŠ Chmelnice, K Lučinám 18, Praha 3, ochutnávka proběhne ve 14.00 hodin.