



Den norské kuchyně na Pražačce

02.03.2017




V prosinci loňského roku proběhl pod záštitou norského velvyslanectví a Asociace školních jídelen ČR workshop nazvaný „Den norské kuchyně v českých školních jídelnách“. Akce, která se konala v pražské Makro Akademii, za Českou republiku osobně zaštil i předseda vlády Bohuslav Sobotka, senátor Vladimír Plaček a zahájila ji norská velvyslankyně Siri Ellen Sletner. Mezi 30 kuchaři a kuchařkami z celkem 26 škol byly i dvě zástupkyně z Pražačky, Janička Soukupová a vedoucí školní jídelny Naděžda Verešová.

Pod vedením profesionálních kuchařů se zde učili, jak zaujmout dětské strávnicky tradičními severskými jídly, jako např. hráškový krém s krutony, hejk s bylinkovou krustou a omáčkou z červených paprik, brokolicí a vařeným bramborem, ale také dezert v podobě mléčné rýže s ovocnou omáčkou a mandlemi, v Norsku tolik oblíbený.

 Tento pilotní projekt měl pokračovat v akci „Den norské kuchyně“ přímo ve školách. Jeden takový jsme navštívili ZŠ Pražačka, 1. března. Přivítala nás vedoucí školní jídelny Naděžda Verešová, která nám ve stylově vyzdobené jídelně prozradila: „Pro naše žáky jsme připravili celkem 420 porcí typicky norských pokrmů od polévky ze zeleného hrášku, salátu z červené řepy s jablky, vlašskými ořechy a zakysanou smetanou až po hlavní chod, který tvořil hejk s bylinkovou krustou, omáčkou z červených paprik, brokolicí a vařeným bramborem. Jako dezert následovala krémová mléčná rýže s mandlemi a ovocnou omáčkou.“ 

Na Trojce je ZŠ Pražačka jediná, která se této celostátní akce zúčastnila. Výkonný ředitel Asociace školních jídelen pan Karel Jahoda, který byl osobně přítomen, vysoce ocenil profesionální přístup pracovníků zdejší školní jídelny a vyjádřil přesvědčení, že k obdobě reciproční akce dojde i v Norsku, kde tamním žákům představíme zajímavá jídla české kuchyně.

 Jak jsme se mohli na vlastní oči přesvědčit, dětem norská kuchyně opravdu chutnala. Závěrem dodává vedoucí školní jídelny Naděžda Verešová. „Veškeré suroviny, které jsme pro Norský oběd použili, byly čerstvé a dodala je společnost MAKRO, ovocné sirupy pak firma BONNO. Obě tyto společnosti tuto akci též sponzorovaly.“

Galerie

7 fotografií

