

Den norské kuchyně ve školních jídelnách

Dne 8. prosince 2016 pořádala **Asociace školních jídelen České republiky, o. s. a Velvyslanectví Norského království** workshop „**Den norské kuchyně v českých školních jídelnách**“, který probíhal v Gastroakademii Praha, Jeremiášova ulice. Akce se konala pod záštitou předsedy vlády České republiky Bohuslava Sobotky a místopředsedy Výboru pro zdravotnictví a sociální politiku Senátu Parlamentu ČR MUDr. Vladimíra Plačka. Akci osobně navštívila velvyslankyně Norského království Siri Ellen Sletner.

Náš kraj reprezentovala Školní jídelna 2. Základní školy v Novém Městě na Moravě, ul. Leandra Čecha pod vedením vedoucí školní jídelny paní Jaroslavy Bílé. Kolektiv kuchařek se společně s ostatními kuchařkami z jiných krajů podílel na přípravě norského menu a výdeji připravených pokrmů nejenom samotné velvyslankyni, ale i ostatním významným hostům a účastníkům.

Celé dopoledne se neslo především ve znamení ryb a rybích produktů. Bylo předvedeno porcování a vykostování velkých druhů ryb a správná příprava rybího masa v konvektomatu. Zaznělo několik přednášek s tématem zdravé výživy a šetrné přípravy pokrmů z úst odborníků.

Jedním z cílů projektu bylo seznámit profesionály ze školních kuchyní s norskou gastronomií, inspirovat se a představit jednoduché a zdravé skandinávské receptury, které kombinují rozmanité druhy ryb a zeleniny.

Od paní velvyslankyně jsme se dozvěděli, že Norové mají velmi rádi plody moře a průměrný Nor jich sní až 51 kg za rok. Každý den se na celém světě sní 36 miliónů jídel s obsahem norských mořských plodů. U norských dětí patří mezi favority losos. Norský losos se vyváží více než do 100 zemí světa. Školní stravování není v Norsku rozšířeno tak jako u nás. Děti si s sebou do školy nosí krabičky s jídlem z domova. Hlavní jídlo se podává většinou až pozdě odpoledne v rodinném kruhu.

A co jsme ochutnali?

Polévku ze zeleného hrášku s rybím masem a křupavými krutóny

Hejka s bylinkovou krustou, omáčkou z červených paprik, brokolicí a vařeným bramborem

Červenou řepu s jablky, vlašskými ořechy a zakysanou smetanou

Krémovou mléčnou rýži s mandlemi a ovocnou omáčkou

Toto menu by se mohlo v nejbližších dnech objevit na talířích našich strávníků ve školních jídelnách, stejně tak jako thajské menu na jaře letošního roku.

Současně byly představeny recepty na mírně slané bezmasé pokrmy z projektu Zdravá školní jídelna ze Státního zdravotního ústavu Praha.

Generální partneři projektu:

Bonno, gastro servis

Makro

Partneři projektu:

Všeobecná zdravotní pojišťovna

Státní zdravotní ústav

Zapsala: O. Johanidesová

OŠMS KrÚ Kraje Vysočina