

## „100pa výročí republiky ve školních jídelnách na Vysočině“

2018-10-29

Důstojně, vtipně a přitom tematicky se rozhodly některé školní jídelny na Vysočině pro akci, ke které se přihlásily prostřednictvím výzvy úseku školního stravování krajského úřadu. Školní jídelny měly připravit pro děti, žáky netradiční menu podle starých receptur období první republiky nebo podle vybraného jiného údobí z naší stoleté historie.

Přináším některé postřehy o akcích školních jídelen a projektových dnech publikovaných v místních tiskovinách, na webu škol a školských zařízení nebo prosté informace e-mailovou poštou. Je chvályhodné, že nabízené téma uchopily i střední školy, vypracovat projekt, který by zaujal pubescenty a adolescenty je riskantní, ale povedlo se na Střední škole stavební v Třebíči, kde připravila děvčata z kuchyně výstavku předmětů, které se používaly při výrobě pokrmů v sedmdesátých letech minulého století, kdy vznikla jejich školní jídelna, nástěnku s dobovými druhy jídel, která se tenkrát vařila ve společném stravování a k dispozici byly i papírové stravenky.

V Obchodní akademii a Hotelové škole v Havlíčkově Brodě zavládla gastronomie našich prababiček s kouzelnými názvy jídel, pod kterými se skrývaly pokrmy, které mohla ochutnat celá škola na dvou pracovištích. Například v ul. Kyjovská žáci ochutnali plněné omelety, uhlířinu, polévku vermeuil (žampiony, hrášek), nepraví želví polévku, španělské ptáčky se sardelí, polévku z červeného zelí a brusinkami, vepřovou panenku a la colbert, na pracovišti ul. Kyjovská připravili obědové menu s kadeřenky s pommes frites (mleté maso v zelém listu), jablkovec, knedlíky s povidlovou omáčkou, ropuchu v díře (zapečené kuřecí maso v těstíčku), bruč a skuč s kapustou (přírodní hovězí plátek), makovec, lepenec (brambory s kysaným zelím), faširované karbanátky (vepř. řízek plněný směsí slaniny a jater), smetanový křen s uzeným masem, polévku míchanou ze zelených věcí, banánky s cikánským krémem a chlebovou polévku. U každého pokrmu s neobvyklým názvem bylo jeho potravinové složení a technologický způsob přípravy. Mnohý způsob úpravy a kombinaci surovin žáci neznali a zprvu vybírali pokrmy s určitými obavami. Po prvním soustu však bylo vše v pořádku a všichni si celý týden velmi pochutnávali.

Ve školní jídelně 1. Základní školy ve Velkém Meziříčí uspořádaly kuchařky výstavu starožitného nádobí, pomůcek a dobových výšivek od babiček a prababiček. Vyšivané ubrousky visely v tehdejších domácnostech nad sporákem v kuchyni. Žáci základní školy a i gymnázia měli uhádnout, na co který vystavený předmět se v kuchyni používal. Nástěnka v jídelně školy obsahovala dobové recepty, které měli žáci možnost také ochutnat.

V Základní škole v Žirovnici na Pelhřimovsku připravila děvčata z kuchyně jídelníček, který byl psán dobovým kuchyňským žargonem a naproti tomu současný jídelníček dnešní mládeže.

Do Základní a mateřské školy ve Svatce na Žďársku přijela dokonce i televize, aby připravila reportáž z dobové módní přehlídky „Z půdy“, shlédla výstavu historické kuchyně, v tělocvičně školy úspěchy našich sportovců za sto let a celý poslední říjnový týden se vařilo ve školní jídelně podle horácké kuchařky první republiky.

V Nových Syrovicích na Třebíčsku popíjely paní učitelky cikorku z plecháčků, kuchařky oděné do dobových krojů podávaly pokrmy prostého lidu z Vysočiny v meziválečném období minulého století.

Výčet uskutečněných akcí by mohl dále pokračovat, není tady podchyceno všechno nadšení, radost z práce, um a vynalézavost jednotlivých kolektivů škol a školských zařízení, kdy nejenom ve školní jídelně, ale na celé škole zavládla pospolitost, spolupráce a dobrá nálada.

**Olga Johanidesová**

oddělení organizace školství

odbor školství, mládeže a sportu

Krajský úřad Kraje Vysočina