Vysočina DNES
Najdete nás i na Facebooku
facebook.com/VysocinaDnes

Žákům ve Velkém Beranově vaří kuchařky, které zdařile experimentují

Vlastní bylinky, losos, tortilla. „Jiná“ školní jídelna má úspěchy

Radek Laudin
redaktor MF DNES

VELKÝ BERANOV Většinou to začíná cestou kuchařek na bylinkovou zahrádku, která se jim zelená na zahradě školy vedle jezírka.

Pěstují tam s pomocí dětí třeba tymián, mátu, meduňku, pažitku nebo libeček. „Ten je vynikající do polévky. Říká se, že nahrazuje chuť magi,“ popisuje Jarmila Kalivodová, vedoucí školní jídelny ve Velkém Beranově. Vlastní vypěstované bylinky tam běžně používají.

Není to jen tak ledajaká jídelna základní školy. Tamní tým kuchařek bude letos opět reprezentovat Vysočinu na celostátní soutěži o nejlepší školní oběd. Loni tam získal stříbro za pečeného králíka v marinádě s paprikou.

Kuchařky z Beranova nebodují jen na soutěžích, ale hlavně u svých dětských strávníků. Důkazem toho jsou prázdné talíře téměř beze zbytků, které se jim po obědech vracejí. A také velký zájem o jídlo z jejich kuchyně.

Všechno to začalo před šesti lety, kdy se v jídelně potkala Jarmila Kalivodová s vedoucí kuchařkou Markétou Prokešovou. Dohodly se, že zkusí jít při vaření méně tradičními cestami. Nejprve vylepšily prostředí v jídelně. Našly podporu u ředitelky školy a začaly.

Jsou ve finále Tým kuchařek z Velkého Beranova se chystá na další republikové finále, které bude koncem srpna.

Fakta
Beranovské recepty

Pečený králík v marinádě

Suroviny: králík 2 000 g, červená paprika 320 g, anglická slanina 120 g.

Marináda: voda 2,5 dl, olej 2,5 dl, mletá paprika 10 g, česnek 80 g, cibule 300 g, plnotučná hořčice 35 g, kečup 120 g, sůl 16 g, tymián.

Postup: Smícháme přísady na marinádu. Králíka protkneme slaninou a vložíme do marinády. Necháme odležet, poté dáme králíka péct s marinádou. Po hodině pečení ho posypeme paprikou nakrájenou na proužky, poté dopečeme do měkka.

Tvarohový dezert

Suroviny: Měkký tvaroh 400 g, smetana ke šlehání 200 g, vanilkový pudink 37 g, mléko 0,4 l, cukr krystal 160 g, vanilkový cukr 24 g, cukrářské piškoty a ovoce na ozdobu.

Postup: Dle návodu uvaříme pudink. Přidáme oba cukry a necháme vychladnout. Šlehačku vyšleháme do tuha. Do tvarohu postupně všleháme pudink a na závěr vmícháme šlehačku. Do misek vkládáme piškoty, přidáme tvaroh a ovoce.

Oceněný oběd S pečeným králíkem v marinádě získali stříbro v celorepublikovém finále. Takové obědy děti běžně dostávají. Foto: archiv školy

Nový nápad „Od nového školního roku chceme připravovat i zvěřinu,“ říká vedoucí jídelny Jarmila Kalivodová. 2x foto: Tomáš Blažek, MAFRA

Knedlíky vaří jenom jednou za dva týdny

V minulosti se v kuchyni vařily častěji knedlíky, dnes je tam mají jednou za čtrnáct dní. Stejně tak sladká jídla.

„Hodně jsme přidaly zeleninu, ovoce a ryby. Potrpíme si na to, aby bylo vše čerstvé. A od nového školního roku chceme připravovat i zvěřinu,“ plánuje vedoucí jídelny.

V Beranově se snaží vařit zdravě a chutně. Přitom bez potíží vycházejí i s určeným finančním rozpočtem a dodržují všechna potřebná pravidla k výživě dětí. Nemají to jak v některých jiných kuchyních, kde sice vaří zdravě, ale chuťově pokulhávají. To je pak hned vidět na vracených zbytcích jídla.

Děti z Velkého Beranova a několika školek v okolí si tak pochutnávají třeba na steaku z lososa s restovanými fazolkami. Mívají i plněnou tortillu, bretaňské fazole nebo špagety s luštěninovou směsí. „Bezmasá jídla mívají úspěch,“ usmívá se Markéta Prokešová.

Ta hledá nové recepty na internetu i v knihách. Nebojí se s kolegyněmi zkoušet nové věci, i když to někdy znamená, že vstoupí na slepou cestu. To hned poznají na reakcích dětí. Jednou třeba zkusily doporučovaný recept z časopisu, který sliboval zdravý karbanátek a vyhrál v jakési soutěži.

Když ale karbanátky v Beranově připravily, čekala je hned nespokojená smršť strávníků. Skoro nikdo to nedojedl. Takže tento recept skončil v koši. „Musí to chutnat. Když jídlo má úspěch, tak v něm pokračujeme. Pokud ne, tak už to znovu neděláme. Pořád se učíme, nebojíme se experimentovat,“ shodují se.

Po úspěších v soutěžích se na ně začalo obracet hodně zájemců o jejich obědy. Už ale nemohou vyhovět dalším, jejich kapacita kuchyně je naplněná. Každý den vydávají stovky obědů. Strávníci si vždy mohou vybrat ze dvou jídel.

Kuřecí řízek na přání

Někdy se vaří i na přání dětem, když třídy vyšlou za kuchařkami své zástupce. Třeba včera tam měli výjimečný den. Usmažili kuřecí řízky s bramborovým salátem u příležitosti konce školního roku. K tomu pili vodu s citronem a mátou ze zahrádky.

Dříve kuchařky dětem připravovaly řízky až v den vysvědčení, jenže to se děti rozprchly na prázdniny hned dopoledne a na sváteční oběd už nedošly. A tak se letos smažilo v poslední pátek před vysvědčením. Toto jídlo mají pak už jen na Vánoce. Praskot oleje při smažení je z tamní kuchyně slyšet jen při zvláštních příležitostech.

I u některých lidí méně oblíbená mrkev s masem a bramborami chutná ve Velkém Beranově lákavě.

Někdy se kuchařky neshodnou, jestli ještě něco přisolit či jinak dochutit. To má pak poslední slovo jejich vedoucí. A vědí, že při ochutnávání polévky bývá vždy lepší až ta druhá lžíce. Svoje strávníky už dobře znají. Třeba že si chodí přidávat malí chlapci, do kterých by to nikdo neřekl. Poznaly také, kteří kluci z deváté třídy si už hlídají svoji správnou výživu a štíhlou linii.