

Ambasador MAKRO V JÍDELNÁCH

Šéfkuchař restaurace La Strada Oskar Klanert miluje vaření od malička a nabídka **MAKRO** vydat se na edukační tour po českých školních jídelnách ho potěšila. Domnívá se totiž, že práce v kuchyni se dá i s malým rozpočtem dělat dobře, s nadšením a pokorou k řemeslu.

Po rozhovoru s Oskarem Klanertem má člověk chuť dát se okamžitě do vaření, protože na té práci přece musí být něco zázračného, když o ní někdo může vyprávět s takovou láskou! Jiskřičky jeho nadšení se s největší pravděpodobností rozhořely i v 15 školních jídelnách po celé republice, které se svou **MAKRO** tour ve 2. pololetí školního

RODIČE NEJDOU PŘÍKLADEM

První otázka je nasnadě: jak rodák z Náchoda sám vzpomíná na svá školní léta v 80. letech minulého století, kdy se jako mladý milovník vaření

HITPARÁDA ŠKOLNÍCH CH

Podle Oskara Klanerta je hitem školních jídelen bramborová kaše (vymíchaná z brambor, ne z prášku) a bohužel všechno smažené, dokonce i ryby. Velké oblibě se těší i sladká jídla. Na spodní příčce se drží zelenina, především ve velkých kusech, nakrájenou nadrobno ji děti přece jen vezmou na milost.

*Jutěž rybu
připravenou na jiný
způsob děti odnášejí,
ale smaženou
ji snědí.*

zvyklý na skvělou domácí kuchyni stravoval ve školní jídelně? „U nás na základce vařili moc dobře, vůbec si nevybavuji, že bych něco nejedl. Jen to bylo hodně jednotvárné, se současnou pestrostí školních jídelniček se to nedá srovnat,“ vypráví šéfkuchař. „Ale obávám se, že problém dnešních dětí je především v jejich rodičích, což jsou zhruba moji vrstevníci zvyklí právě na tuto jednotvárnost. Myslím si, že rodiče by se měli nad domácím stravováním zamyslet, aby děti neobjevovaly nové chutě až ve školní jídelně. Když jsme vyrazili na tour především s recepty se sumeckem africkým a uvařili k němu čerstvou zeleninu, spousta dětí se rovnou od okýnka hnala oběd vyhodit. Trval jsem na tom, aby aspoň ochutnaly – a vida, většinou ho snědly,“ usmívá se šéfkuchař. „U velkých dětí nebyl problém, ale „vnutit“ čerstvou rybu školákům na





NELEHKÁ OSVĚTA

„Nabídka vnést do školních jídelen větší pestrost a naučit děti jíst sumečka afrického z českého chovu přišla z **MAKRO** od Miroslava Formánka,“ pokračuje šéfkuchař. „Nejdřív bylo potřeba připravit recepty – polovina byla ze sumečka, ty jsem většinou dělal já, druhá s luštěninami a zdravou výživou vzešla od kuchařek z Chrudimi a kuchaře z Hradce Králové. Pak jsme se s jídelnami dohodli, jaký recept by chtěli připravit, a jelo se.“

Každé druhé úterý přenechal Oskar Klanert svou restauraci kolegům a vyrazil do světa. „Začátky byly někdy krušné, někdy přijedete, deset až dvanáct zkušených kuchařek, z nichž mnohé jsou v oboru už 25 let, na vás kouká, co budete předvádět. Občas se vymýšlí deset důvodů, proč to nejde dělat jinak, místo hledání jediného, proč by to šlo. Ale nakonec si je získáte a je úžasné, když vidíte, že jste společně uvařili něco nezvyklého a děcka to přijala. Všude byli skvělí a všude se snažili, nikde jsem nezažil nic negativního. Oproti dřívějšku je ve školních jídelnách velký posun k pestrosti, především mladé kuchařky obvykle mají velký přehled o trendech zdravé výživy, vaří kuskus, bulgur, cizrnu, červenou čočku... Spousta kuchyní už má moderní vybavení, ale někde ještě pořádně nevědí, co s ním. Třeba v konvektomatu vaří jen brambory,



„S českbudějovickou školou si píšeme.“

„Vaření s Oskarem byla skvělá zkušenost, která nám dala spoustu motivace a chuti do práce. Nově nabyté podněty se samozřejmě kreativně snažíme uvádět do praxe – a co je nejdůležitější: dětem chutná. Těšíme se na další etapu!“

Zdeňka Pavelková, vedoucí školní jídelny Františkovy Lázně

a tak mám možnost jim kromě nových receptů také ukázat, co všechno se dá

KDE JSOU REZERVY?

Zkušený šéfkuchař vidí rezervy především ve finanční oblasti a vlastně obdivuje kolegyně (ve školních kuchyních pracují zejména ženy), že většinu dětí třeba ze 400 znají jménem a snaží se pro ně dělat maximum s malým rozpočtem i za nevelký plat. „Těžko

set hodin denně pět dní v týdnu a má zaběhlý systém, aby něco měnil pouze proto, že tam přijedete, ukážete mu složitější postup a pak mu jen zatleskáte, že to bylo skvělé. Jedinou odměnou jim totiž může být radost z práce a z toho, že děti nevracejí tolik zbytků,“ uvažuje šéfkuchař. Zvýšení ceny oběda o 10 korun by mohlo přinést nevídané možnosti, ale na druhé straně si je vědom toho, že někteří rodiče nemohou dětem zaplatit obědy ani za současnou cenu. Za velkou brzdu pokroku považuje také přehnaně přísné hygienické předpisy. „Ve školních kuchyních se například nesmí vařit vývar z kostí, což otevírá prostor prodejcům náhražek. Bylo by dobré najít firmu, která by školním kuchyním levně dodávala třeba kva-

VŠECHNO JDE!

Oskar Klanert rád vzpomíná na všechny navštívené školní jídelny, ale naprostou jedničkou pro něj byla ZŠ Kubátova v Českých Budějovicích, kterou dával všude za příklad. Zdejší vedoucí jídelny Radek Joza sdílí zajímavé ingredience a dává na jídelníček třeba jelení kýtu s liškami a domácími kroketami a přitom se vejde do rozpočtu, takže děti nemusejí zbylé dny v měsíci jíst hrachovou kaši a jiná levná jídla. „Když nastoupil, po-

lovina lidí odešla, protože zavádění novinek se zpravidla setkává s bojkotem. Našel si nový personál, který za ním stojí, třídy si píšou návrhy jídelníčků, takže se vaří to, co děti chtějí, co jim chutná a zároveň je zdravé. Byl jsem tam dvakrát, jednou jsme dělali malajské kuře – ostřejší sladkokyselý recept – a děti si chodily přidat. S českbudějovickou a karlovarskou školou si píšeme – už se těší na další tour, která by měla začít od září a bude věnována italské kuchyni.“