

České Budějovice – Na školní kuchyně a jídelny čeká nový školní rok. Výjimkou není ani ta na základce v budějovické Kubatově ulici, jejíž menu leckdy připomíná výběr v moderní restauraci.



Vedoucí jídelny ZŠ Kubatova Radek Joza dbá na čerstvé suroviny. Při tvorbě jídelníčku se nebojí sáhnout i po ozvláštňených či exotice. | Foto: Deník/ Dalibor Máslo

Školní obědy na úrovni lepších restaurací, jídelníčky s komplexními pokrmy a recepty plně kvalitních, sezónních i vzácných surovin. Personál jídelny základní školy Kubatova v Českých Budějovicích přistupuje k vaření s láskou i pokorou. Při své práci se nebojí sáhnout po troše exotiky či ozvláštňení, inspirován internetem, časopisy i uznávanými odborníky.

Do jejich receptů se přitom promítají jak inspirace prvotřídními kuchaři, tak i přání samotných dětí. Jak říká vedoucí školní jídelny Radek Joza, vaří zde hlavně pro ně. „Jídelníčky nejsou přizpůsobené dospělým, ale dětem. Musí být zdravé, barevné a hlavně dobré,“ popisuje Radek Joza a dodává, že zásadní je komunikace mezi strážníky, školou i jídelnou.

Luxus za cenu školního oběda

Thajská polévka z červené čočky s batáty, domácí jogurtová pizza se čtyřmi druhy sýra či tiramisu tvořené z pravého mascarpone. Žáci kubatovské základky si leckdy pochutnávají na pokrmech, na které jinde jen tak nenarazíte. Podle Radka Jozy se ale jídla musí stále pohybovat s ohledem na nároky České školní inspekce a ministerstva.

V daném období musí pokrmy splňovat potřebné normy a složení. „Sledují se tam třeba luštěniny, zelenina, ryby a podobně. To se za měsíc musí v jídelníčku objevit,“ vysvětluje Radek Joza s tím, že právě luštěniny či ryby děti obvykle tolik nezbožňují. I proto se vyplatí recepty něčím ozvláštňit, a to jak chuťově, tak i vizuálně. „Například do hrachové polévky přidáte kostičky či opečenou housku a děti to hned ocení,“ říká vedoucí jídelny.

Cena obědů přitom zůstává fixní a rozpočet kuchyně se tak musí pohybovat v jejím rozmezí. Cestou k využívání kvalitních surovin je podle Radka Jozy šetření a ekonomický přístup. „V akcích nakoupíte základní suroviny. Mouku, mléko, cukr. A tím víc peněz vám pak zbude třeba na to telecí maso, čerstvé ryby a podobně,“ popisuje. Pro nákup potravin využívá i několik e-shopů, u nichž porovnává aktuální ceny.

U běžných pokrmů navíc stačí i drobné změny, aby z nich vzniklo něco neotřelého a nového. Děti změnu takřka vždy ocení, přestože ji ani nemusí postřehnout. „Když třeba uděláte řízek v panku strouhance, děti to nepoznají. Bude ale křupavější, šťavnatější a lepší,“ uvádí Radek Joza. Podobné je to i s perníkovými knedlíky, které připomínají knedlík karlovarský, ale obsahují trochu perníku pro lepší chuť. Specialitou kuchyně jsou i tortilly plněné domácím dipem a kuřecími stripsy či polévka z černého kořene.

Mávají, chválí, chutná jim

Pro více než osm set strážníků zajišťuje vaření desítka kuchařek. Podle hlavní kuchařky Renaty Pýchové je celý personál na zdejší recepty zvyklý a umí s nimi pracovat dobře. Nové kuchaře může maximálně zaskočit množství jídel, což je ale stejné pro většinu školních jídelen. „Pokud má člověk k vaření nějaký vztah, tak se k tomu dostane a zvládne to,“ myslí si Renata Pýchová a chválí si i zpětnou vazbu.

Školní kuchyně a jídelna by totiž neměla být pouze o vaření, ale i o vztahu se strážníky. „Děti na nás mávají, volají, vrací se k okénku a chválí. A to nás vždycky potěší, vždyť to děláme hlavně pro ně,“ přiznává hlavní kuchařka a připomíná, že většina z personálu má i vlastní děti, a vztah si tudíž dovedou najít.

Kromě přístupu a chuti jídel oceňují malí strážníci i formu a barevnost. To se podle Radka Jozy projevuje například u salátů, skrze které lze jinak nepříliš populární zeleninu dětem předat. „Nejlepší jsou ty jednoduchové, k míchaným salátům už děti nemají takovou důvěru. Nebo ovoce nakrájené na kousíčky, které hezky barevně svítí,“ domnívá se vedoucí jídelny.

Vzdělávání a komunikace

Kromě návštěv úspěšných gastronomů čerpají ve školní jídelně i ze školení a setkávání s ostatními kuchaři. Neustálé vzdělávání se je dle nich totiž při vaření stejně důležité, jako čerstvé suroviny či kvalitní vybavení. „Ve většině jídelen už je to na tak vysoké úrovni, že byste je mohli srovnávat i s nejlepšími restauracemi,“ myslí si Radek Joza a připomíná, že by se při školním stravování neměli používat polotovary.

Základ úspěchu se přitom odvíjí od strážníků a jejich představ, důležitá je komunikace kuchyně a žáků, ale i učitelů, vedení a rodičů. „Děti jsou de facto zákazníci. Jim to má chutnat a jim bychom se měli přizpůsobit,“ domnívá se Radek Joza s tím, že na Kubatovce to tak dělají. Jako potvrzení svých slov připomíná i bývalé studenty, kteří po nástupu na nové školy leckdy nešetří chválou na starou jídelnu.

Ta byla navíc počátkem letošního léta oceněna i v celostátní soutěži. Během jednoho roku plnila jídelna ve spolupráci s žáky i školou různé úkoly, jako jsou tematické jídelníčky, prezentace o exotických surovinách či večere pro rodiče a další hosty. Za svůj výkon získali v republice třetí místo, jejich letošní přístup to prý ale neovlivní. „Speciální akce a jídla jsme totiž dělali už předtím. Dokud jsou zdravá, zajímavá a dětem chutnají, mělo by to tak zůstat,“ uzavírá Radek Joza.

Dalibor Máslo

Zdroj: https://ceskobudejovicky.denik.cz/zpravy_region/detem-z-kubatovky-vari-luxusni-pokrmy-20190830.html