

Školní jídelna vsadila na regionální pokrmy. Týden vařila ze surovin z okolí

Kojetín – Ryba z tovačovského rybníka, brambory z polí u Kojetína, ovoce ze Střílek, zelenina z Chropyně nebo kuře z Radslavic. Školní jídelna v Kojetíně připravovala během celého týdne pro své strážníky pokrmy z regionálních potravin.

V kojetínské jídelně si celý týden pochutnávali na pokrmech z regionálních potravin:

Foto: DENÍK/Iva Najdonovová



„Použité potraviny jsou z místních a okolních polí, zahrad a farem. Chceme dětem vařit z čerstvých a zdravých surovin, od místních dodavatelů nakupujeme běžně, tentokrát jsem ale hledala opravdu ty nejbližší,“ přiblížila ředitelka jídelny Hana Rohová.

Velké nadšení vzbudilo páteční menu – polévka z cukety od chropyšského zelináře, kapr z tovačovského rybníka a brambory z polí u Kojetína.

„Ryba mi moc chutnala, byla výborně ochucená a k tomu skvěle šel mrkvovovo-jogurtový salát,“ prozradila paní Gabriela Jančiová. U dětí zase vedla hanácká pizza s holešovskou šunkou a sýrem.

Dražší, ale ne výrazně

V kojetínské jídelně obědvá celkem sedm set dětí a žáků, od mateřské školy po gymnázium.

Čerstvé suroviny vyžadují náročnější zpracování, dalším bodem je také finanční stránka.

„Ještě sice nemáme zhodnocený celý týden, ale finančně čerstvé suroviny vychází draž, i když ne nijak výrazně. Kontakty, které jsme díky této akci navázali, budeme dále využívat,“ potvrdila Hana Rohová.

Kuchařky na jeden oběd oškrábou v průměru dva a půl metráku brambor či připraví dva a půl tisíce knedlíků.

„Tento týden byl náročný. Když nám přivezli mák, musely jsme ho nejprve všechn spařit. V 6 hodin začínáme vařit a nezastavíme se,“ řekla hlavní kuchařka Helena Zavřelová.

Zpětná vazba je od strážníků pozitivní a v nabídce lákavých týdenních jídelníčků chtějí v Kojetíně pokračovat – zkušenosti už mají třeba s týdnem moravské či italské kuchyně.

Jídelníček



Od 19.09.2016
do 23.09.2016

Týden – „Vaříme z regionálních potravin“

**Použité potraviny jsou z místních a okolních
polí, zahrad a farem.**

Přejeme dobrou chuť.

Pondělí 19.9.2016

- Polévka** Polévka přerovská s Minařikovými bramborami (A: 01,03,07)
Oběd 1 Pečené z Agrodružstva na Stavinohových paprikách, těstoviny, ovocná miska ze
Střilek, voda se sirupem (A: 01,03,04,07)
Oběd 2 Hanácká pizza s holešovskou šunkou a sýrem, ovocná miska ze Střilek, voda se
sirupem (A: 01,07)

Úterý 20.9.2016

- Polévka** Polévka z chropyňského pórku a troubeckými vajíčky (A: 01,03,07)
Oběd 1 Utajené raclavské kuřátko, Minařikovy brambory maštěné máslem s pažitkou, salát
zelný s červenou paprikou, salát zeleninový míchaný, čaj ovocný (A: 01,06,07)
Oběd 2 Špeckle s paprikovým pestem a masem z kojecké farmy, salát zelný s červenou
paprikou, salát zeleninový míchaný, čaj ovocný (A: 01,07)

Středa 21.9.2016

- Polévka** Polévka hrachová na holešovský způsob (A: 01,06)
Oběd 1 Babiččiny buchty s mákem a povidly z Vyšovic, ovoce z Troubek, kakao (A:
01,03,06,07)
Oběd 2 Zavinuté masíčko z Agrodružstva Kojetín, Minařikovy brambory s cibulkou, přízdoba,
ovoce z Troubek, džus (A: 01,03,07,10)

Čtvrtek 22.9.2016

- Polévka** Polévka rybí z tovačovských jezer (A: 01,07,09)
Oběd 1 Hovězí nudličky od kojeckého hospodáře, rýže, přízdoba, voda s citronem (A: 01,06)
Oběd 2 Kojecké zelí s masem, knedlíky houskové z kojecké mouky, voda s citronem (A:
01,03,06,07)

Pátek 23.9.2016

- Polévka** Polévka cuketová od chropyňského zelináře (A: 01,07)
Oběd 1 Ryba z tovačovského rybníka, brambory z kojeckých polí, salát okurkový, tovačovský
mrkvový salát, limonáda (A: 04,07)
Oběd 2 Těstoviny z jednoho hrnce s červenou čočkou, salát okurkový, tovačovský mrkvový
salát, limonáda (A: 01,07)

Jídlo obsahuje alergeny. Jejich čísla jsou uvedena v závorce za názvem jídla.

Seznam alergenů:	01	Obiloviny obsahující lepek	07	Mléko
	03	Vejsce	09	Celer
	04	Ryby	10	Hofčice
	06	Sójové boby (sója)		



Autor: Iva Najdónová

http://prerovsky.denik.cz/zpravy_region/skolni-jideln-a-vsadila-na-regionalni-pokrmu-tyden-varila-jen-ze-surovin-z-okoli-20160923.html