



# SETKÁNÍ U DOBRÉHO OBĚDA NA BRONZOVCE kde vaří s nadšením a láskou

*Začátek loňského školního roku přinesl změnu ve vedení školní jídelny v ZŠ s RVJ Bronzová. Funkce vedoucího se ujal zkušený kuchař Jakub Jasenovský, který si oblékl rondon a vyrazil do kuchyně obhlédnout terén. V jídelně se postupně začala objevovat nová jídla a chutě, takže se strávnicki cítí jako v restauraci se zážitkovou gastronomií. Oběd ve škole se stal oblíbenou částí dne, kde se všichni těší, co nového zase ochutnají a jak lákavě bude talíř vypadat.*

Kuchyně ve škole funguje skvěle, parta kuchařek pod vedením svého šéfa odvádí vynikající práci. Jakub Jasenovský k tomu dodává: "Měl jsem štěstí na lidi, kteří v kuchyni pracovali. Postupně se zapojili i do kreativní práce, přináší nové nápady, které do jídelniček zařazujeme a celkově odvádí nadstandardní práci a já jim za to moc děkuji. Bez jejich nadšení a vysokého pracovního nasazení bych žádná změny nedosáhl."

Největší prioritou jsou samozřejmě děti. Ty si stravu v jídelně pochvalují. Žák Vít Peprný dodává: „S příchodem nového kuchaře jsem hned poznal velké zlepšení. Jídla jsou jiná a přijdou mi i daleko chutnější a lepší“. Žákyně Laura Hlavičková je vegetariánka a dle jejích slov je nadšená, že druhé jídlo je vždy bezmasé a vždy si moc pochutná. Žáci jsou rádi, že si s nimi pan vedoucí povídá, ptá se, jak jim chutnalo, co mají rádi a co by si přáli k obědu uvařit.

Pan Jasenovský to s úsměvem komentuje: "Děti jsou pro nás stejně důležité jako učitelé či paní ředitelka. Snažíme se sestavit jídelniček tak, aby uspokojil celé spektrum našich strávnicků a zajímáme se o to, zda jim chutná a co jim v jídelně chybí. Sledujeme nejnovější trendy moderní gastronomie a aplikujeme je do školního stravování. Inspiraci hledáme u těch nejlepších borců v oboru. Také

používáme netradiční suroviny a hlavně se při experimentování v kuchyni neskutečně bavíme."

Své gastronomické umění prezentoval Jakub Jasenovský již podruhé v soutěži o nejlepšího kuchaře ve společném stravování, kde se letos prezentoval bezmasým rostlinným pokrmem. Připravoval žampion Portobello s opečenou polentou, ragú z rostlinného masa Shape me a houbovou espumou. Svým jídelm si vysloužil účast ve finálovém klání.

Pan Jasenovský to komentuje slovy: "Soutěž je pro mě příležitost porovnat síly s ostatními soutěžícími a načerpat od nich novou inspiraci."

Soutěží provázel ředitel soutěže Ing. Zdeněk Hladík, který již v předchozím ročníku podotkl, že by rád viděl, jak vypadá v praxi výdej takto složitějšího pokrmu. Jakub ho pozval a letos nabídku zopakoval. Zdeněk Hladík se tedy již podruhé vypravil do ZŠ s RVJ Bronzová na prezentaci soutěžního jídla v praxi, popovídat si s dětmi, učiteli i vedením školy, jak jsou spokojeni. Při této příležitosti také sám ochutnal celé obědové menu, které bylo sestaveno z dýňového krému, soutěžního pokrmu a posírované hrušky s pěnou z bílé čokolády a perníkovou drobenkou. Zdeněk dodává „Pokud má

vedení školy odvahu přijmout šéfkuchaře, který je kreativní a mimořádně talentovaný, tak udělá ze školní jídelny restaurační stravování, které je oceněno strávnicky i rodiči žáků. S tím samozřejmě souvisí i finanční motivace. Mimořádně mě oslovil přístup celého týmu kuchařek, které u výdeje zářily nadšením, každému strávnickovi vyšly vstříc a popřály dobrou chuť. Učitelé mi sdělili, že pokrmy každý den fotí a posílají na sociální síte svým známým“.

Takto nápaditá jídla jsou v této školní jídelně běžná a obědy se tam staly příjemnou součástí, které ani po roce neomrzely. Z každého pokrmu je cítit, že je připraven s láskou.

text: Mirka Helmichová ve spolupráci se ZŠ s RVJ Bronzová a Ing. Z. Hladíkem & foto: ZŠ s RVJ Bronzová

