

Měla jsem možnost zúčastnit se jako dobrovolný rodič ochutnávky oběda ve školní jídelně. K obědu se podávala **kapustová polévka a krutí nudličky na kari s jasmínovou rýží**.

Polévka byla velmi dobrá – z kapusty nakrájené na menší kousky, příjemně dochucená majoránkou, nepřesolená a chuťově vyvážená. Oceňuji, že kuchyně pracuje i s méně obvyklými surovinami, jako je kapusta, kterou bych doma celou nespotřebovala.

Hlavní jídlo – krutí nudličky na kari – bylo velmi chutné. Kari koření bylo zvoleno velmi jemně, takže pokrm byl dobře přizpůsoben dětem.

Během návštěvy jsem prošla i jednotlivé třídy, abych viděla, jak dětem jídlo chutná. Všichni jedli a vypadalo to, že jim opravdu chutná. Děti si samy chodí pro jídlo k paní kuchařce a mohou si i přidat, což považuji za pěkný způsob, jak podporovat jejich samostatnost.

Po obědě jsem měla možnost si sednout s hlavní kuchařkou a doptat se na složení jídelníčku.

Na svačiny se často podává žervé, kde jsem se ptala na složení – jde o smetanový sýr bez zbytečných přísad, což oceňuji.

Zajímaly mě také ochucené nápoje, které jsou v jídelníčku označeny jako „džus“ nebo „ovocný nápoj“. Dozvěděla jsem se, že se připravují z mraženého ovocného pyré bez přidaného cukru. To považuji za lepší variantu než klasické džusy či doslazované nápoje, i když osobně bych uvítala, kdyby se častěji nabízela čistá voda nebo voda s citronem. U čaje bych preferovala variantu neslazenou.

Zajímala mě i skladba jídelníčku z hlediska frekvence masa. V současnosti je bezmasé jídlo jednou týdně až jednou za čtrnáct dní, ale od nového roku by se podle připravovaných norem mělo zařazování luštěnin zvýšit, omezit množství masa a přidat ryby alespoň jednou týdně.

Celkově na mě školní jídelna působí velmi dobře – jídla jsou chutná, dochucená s ohledem na dětské stravníky, a personál má o složení i výživovou stránku jídel skutečný zájem.

Lucie Dix