

Ochutnávka netradičních pomazánek

10.6.2019 Zdeňka Skřivánková

Jak přiblížit školní jídelnu rodičům dětí? Co zkusit připravit ochutnávkovou akci jako ve školní jídelně v Rosicích? Zde uspořádali ochutnávku netradičních pomazánek a zájemcům rozdávali i připravené recepty. Co všechno rodiče okusili a jak celá akce dopadla, se dočtete dále.

Pracuji v zařízení školního stravování (ZŠS) v Rosicích u Brna, které bylo otevřeno 2. června 1962 jako školní jídelna při mateřské škole a jeslích. Ve školním roce 1962 připravovala jídelna stravu pro dvě třídy MŠ a jednu třídu jeslí, celkem 71 dětí. V současné době jako odloučené pracoviště MŠ Zámecká připravujeme stravu pro 5 budov mateřských škol, celkem tedy pro 300 dětských strážníků, 50 zaměstnanců a dále 40 strážníků v doplňkové činnosti. Po domluvě obědy pro cizí strážníky i rozvážíme.

Ochutnávková akce pro veřejnost

K příležitosti projektu města Rosice – Zdravé město a projektu Zdravá školní jídelna, kde jsme certifikovaní již od roku 2017, jsme uspořádali pro rodiče, prarodiče a rodinné příslušníky ochutnávkovou akci. Jednalo se o ochutnávku moderních pomazánek, která proběhla 28. 3. 2019 ráno od 6,30 hod. do 9 hod. v době, kdy dochází rodiče a děti do školky. Již týden dopředu jsme rodiče informovali letáčkem, který jsme umístili na nástěnkách na všech pěti MŠ a také na webu ZŠS a webu MŠ.

Pomazánky, které jsme návštěvníkům nachystali

Zavzpomínali jsme na pomazánky, které se podávaly dětem v letech dávno minulých, a porovnávali jsme, jak se stravování pro děti v mateřských školách za posledních 50 let změnilo.

Běžně pro děti připravujeme mnoho rozmanitých druhů pomazánek. Zaměřujeme se především na netradiční suroviny pro jejich výrobu.

K ochutnávce jsme připravili tyto čtyři druhy pomazánek, které děláme běžně na přesnídávku nebo svačinku a podáváme k nim různé druhy zeleniny:

Zeleninová pomazánka s chia semínky

Suroviny: pomazánkové máslo, uvařené vejce, tavený sýr, chia semínka, hrášek, kapie, sůl.

Postup: pomazánkové máslo smícháme s taveným sýrem, přidáme pomletý hrášek s kapií, nastrouhaná vajíčka, osolíme a vyšleháme. Podáváme s bagetkou.

Brokolicová pomazánka s bazalkou a kuskusem

Suroviny: rostlinné „máslo“, kuskus, brokolice, tvaroh a bazalka čerstvá.

Postup: rostlinné „máslo“ vyšleháme do pěny. Vodu na kuskus osolíme, zavaříme a odstavíme z teplého zdroje, potom do odstavené vody vsypeme kuskus, řádně promícháme a necháme chvíli odstát. Brokolici uvaříme, nahrubo pomeleme a přidáme do vychladlého kuskusu. Vše smícháme s vyšlehaným „máslem“, přidáme tvaroh, ochutíme bazalkou, dosolíme a vše promícháme.

Balkánská fazolová pomazánka

Suroviny: pomazánkové máslo, přírodní sýr cottage, cibule, česnek, sůl, kečup nebo rajčatový protlak, sterilované fazole.

Postup: vyšleháme pomazánkové máslo se sýrem, přidáme pomleté fazole, jemně nasekanou cibulku, protlak, česnek a trochu soli. Vše promícháme.

Pomazánka pórková se slunečnicovým semínkem

Suroviny: lučina, pórek, kapie, sůl a hrst slunečnicových semínek.

Postup: ušleháme lučinu, přidáme nakrájený pórek a kapii, do hotové pomazánky přidáme slunečnicová semínka a dosolíme.

Jak celá akce probíhala?

Akce probíhala tím způsobem, že 4 kuchařky ráno od 5 hodin připravovaly pomazánky, které následně rozdělily v dostatečném množství na každou budovu. K pomazánkám se podávaly obyčejné i celozrnné rohlíky pokrájené na kolečka.

Řidič na rozvoz stravy připravené pomazánky rozvezl na všechny budovy MŠ již v 6 hodin ráno, pracovnice na výdej stravy pak pomazánky ve formě kanapek připravily a nazdobily na tácky a nabízely rodičům i ostatním přítomným při příchodu do MŠ.

Celkem ochutnávalo asi 200 rodičů a prarodičů a také jejich děti, které ten den dorazily do MŠ. Při ochutnávce jsme kromě pomazánek rozdávaly také recepty, o které byl mimořádný zájem.



Dospělým kupodivu nejvíce chutnala balkánská fazolová pomazánka, na druhém místě se umístily dvě pomazánky nerozhodně, pórková pomazánka se slunečnicovým semínkem a zeleninová pomazánka s chia semínky, o brokolicovou pomazánku byl zájem nejmenší. Chutě dětí jsou stejné, balkánskou pomazánku mají také oblíbenou, vlastně bych řekla, že i pořadí chuti je stejné.

Zdá se, že ještě nějakou chvíli chuťové pohárky dětí i rodičů budeme pokoušet a oni si v budoucnu jistě zvyknou i na netradiční pomazánku, kterou brokolicová pomazánka s kuskusem jistě je.

Tuto ochutnávkovou akci jsme již v minulosti pořádali asi 5x. Vždy pouze jednou za rok s jiným zaměřením, například nejoblíbenější pomazánky nebo tradiční pomazánky atd...

Akce i tentokrát měla velký úspěch a proto si ji někdy příště opět zopakujeme, samozřejmě s novými druhy pomazánek.

Přejeme všem, kteří si pomazánky podle našich receptur připraví a ochutnají, dobrou chuť!

Zdeňka Skřivánková – vedoucí školní jídelny Rosice, Husova čtvrť