

Rozhovor s hlavní kuchařkou školní jídelny ZŠ a MŠ Pastviny paní Alenou Černou

Máme za sebou Den španělské kuchyně. Zajímalo nás, jak se na tento velký den připravovaly paní kuchařky.

Musely jste projít nějakým školením?

Jely jsme do Prahy, kde Asociace školních jídelen ČR pořádala workshop v Makroakademii. Tady jsme se pod vedením kuchaře ze Španělska seznámily s tradičním španělským třichodovým menu, které jsme potom připravily dětem v naší škole.

Kde jste sehnaly recepty?

To je jednotný celorepublikový recept vymyšlený tak, aby vyhovoval všem kuchyním. Tradiční španělská studená polévka andaluské gazpacho, valencijská paella a plátky pomeranče s medem a olivovým olejem.

Takže jste si nijak neměnily recepturu?

Ne, ta musela zůstat stejná. Jenom jsem si dovolila menší změnu. Do tradiční studené polévky gazpacha se dává syrová cibule a česnek. Ale oboje je v syrovém stavu hodně agresivní, tak jsem to trochu orestovala. Ale to je vše.

Připravovaly jste celé menu z čerstvých surovin?

Ano, kromě fazolek. Použily jsme mražené, protože v tuto roční dobu se čerstvé špatně shánějí. Ale jinak bylo všechno čerstvé. Důležité pro nás bylo, aby se nám v tak velkém množství porcí podařilo udržet zeleninu křupavou až do okamžiku, kdy jsme servírovaly jídlo na talíř. Ke zchlazení předvařené zeleniny jsme použily nejen studenou vodu, ale také studený vzduch z otevřených oken.

Pamatujete si ještě, kolik surovin musely paní kuchařky zpracovat?

Připravovaly jsme 40 kg paprik, 20 kg okurek, 70 kg rajčat, okrájely 180 kusů pomerančů a uvařily 50 litrů vývaru.

Dávaly jste tam i šafrán? Ten prý do původní paelly patří.

V této byl taky šafrán. Vše, co tam má být, tam je. I rozmarýn.

Kdy jste ráno začínaly s vařením?

Normálně začínáme v 6 hodin. My jsme si den předem vše očistily a druhý den vařily. A ještě byl důležitý vývar, tím se paella zalévala.

Naše kuchyně vaří i pro mateřskou školku. Mohly i děti ze školky ochutnat španělské menu?

Školka měla to stejné, akorát malí strážníci neměli studenou polévku, ale rajskou. Gazpacha jsme se trochu bály. A pomeranč neměly děti s medovou zálivkou.

Chtěla byste si Den španělské kuchyně zopakovat, nebo to bylo moc náročné?

No, když takhle pracujete denně, tak vám to ani nepřijde. Tohle je dřina a kdo není v kuchyni, tak to neví. Pro mě je důležité, abych dobře uvařila, a jsem ráda, když to strážníkům chutná. Takže já i moje kolegyně se snažíme, aby strava neobsahovala sáčky a pytlíky, polotovary. Vše vaříme z čerstvého. Děláme si své vývary, omáčky, používáme čerstvé suroviny, bylinky.

A užila jste si to? Vaření menu cizí kuchyně?

Mně je to v podstatě jedno, co vařím. Hlavní pro mě je, když vidím, že to lidem chutná. Že pak slyšíme, že to bylo dobré. To je pro nás odměna!

Rozhovor s vedoucí kuchyně Růženou Markovou

Jak jste si užila Španělský den?

Bylo to něco nového. Samotný Španělský den nebyl tak hrozný. Ale ten den dopředu, to bylo náročné. Musely jsme vařit normální oběd jako pokaždé a navíc si připravovat suroviny na den další. Řekla bych, že v den D jsme si tak od 11 hodin začaly užívat.

Chtěla byste si to zopakovat?

No, ze začátku jsme byly pevně rozhodnuté, že ne. Ale teď jsme trochu na vážkách. A člověk rychle na to zlé a obtížné zapomene. Tak uvidíme, co přinese příští rok.

Děkujeme za rozhovor.

Anna Kliková a Lea Honecová, žákyně VIII. A