

Vaření s kuchařem firmy UNILEVER Zbyňkem Adamem

"Mami, tati, ve školce byl dneska HAMBÁČ!" Jak probíhalo vaření a jak dětem chutnalo, se dočtete v novém článku.

Po třech letech jsme v rámci projektu „Žijeme zdravě“ znovu přivítali v naší školní jídelně kuchaře firmy Unilever Zbyňka Adama. Tentokrát nám představil další možnosti vaření s produktem této firmy – vegetariánským masem „The Vegetarian Butcher“. Tento výrobek, vytvořený nizozemským podnikatelem Jaapem Kortewegem, slouží jako rostlinná alternativa klasického masa.

Akce proběhla 14. ledna 2025 v Mateřské škole Mozaika Jihlava, na odloučeném pracovišti „U Skřítků“ na Seifertově ulici. Pro 150 strávníků ze tří odloučených pracovišť (MŠ Seifertova, MŠ Fibichova a MŠ Dvořákova) bylo připravené pestré menu:

- **Polévka:** Minestrone
- **Hlavní chod:** Veggie burger se zeleninovými hranolky (řepa, mrkev, brambory)

Vaření s vegetariánským masem od firmy Unilever pro nás není žádnou novinkou, tento produkt má již stálé místo v našem jídelníčku. Tentokrát jsme se však rozhodli trochu zaexperimentovat. Místo tradiční kuchyně jsme dětem nabídli italskou polévku minestrone s velkými kusy vařené zeleniny a zdravější variantu amerického hamburgeru s hranolky.

Kuchař Zbyněk Adam od rána vařil s našimi kuchařkami a předával jim cenné tipy na využití vegetariánského masa. Na oplátku s ním naše paní kuchařky sdílely své vlastní zkušenosti. Po dokončení příprav se sám chopil vydávání oběda ve třídě „Rarášků“. Děti se na tento speciální oběd těšily již od rána a s nadšením diskutovaly o tom, co je asi čeká. Když spatřily „pana kuchaře“, byly nadšené a připravené na nevšední kulinářský zážitek.

Až na pár upřímných dětských poznámek typu „zelenina v polévce je moc veliká“ nebo „řepa a mrkev nejsou přece hranolky“ se jídlo setkal s velkým úspěchem. Talíře zůstaly téměř u všech dětí prázdné, což je pro nás vždy největší odměnou.

Tato akce nejen obohatila náš jídelníček o nové bezmasé pokrmy, ale také ukázala, že i školní jídelny mohou vařit zdravě, moderně a chutně. Podobné události nám pomáhají rozvíjet naše kulinářské dovednosti, zpestřit jídelníček, a zároveň dětem i dospělým přiblížit zdravé a udržitelné stravování.

