Tisková zpráva, 13. prosince 2016

**Norské čtyřchodové menu ve školních jídelnách**

**Kuchařky a kuchaři ze školních jídelen z celé České republiky se v pražské MAKRO Akademii učili, jak zaujmout malé strávníky tradičními severskými jídly. To vše v rámci projektu „Den norské kuchyně v českých školních jídelnách“. Cílem akce bylo představit kuchařským týmům norské pokrmy a rozšířit jim rozhled ve světové gastronomii. Zúčastnění si tak vyzkoušeli pod profesionálním vedením špičkových šéfkuchařů přípravu norského menu. Akci uspořádala Asociace školních jídelen České republiky a záštitu převzalo Velvyslanectví Norského království.**

Již podruhé se v prostorách MAKRO Akademie uskutečnil workshop pro české školní jídelny, které mají zájem vařit nová a moderní menu pro své strávníky. Projekt seznamuje zúčastněné školní jídelny z celé České republiky s typickými recepty vybrané zahraniční kuchyně a tentokrát padla volba na Norsko. Jako základní suroviny pro přípravu této kuchyně byla použita ryba a zelenina. Přípravu norského menu, včetně instruktážní ukázky filetování lososů vedli šéfkuchaři Marek Raditsch, Milan Sedlák , Petr Stádník a Lukáš Uher.

*„V norských kuchyních jsou velmi oblíbené nejrůznější druhy ryb a zeleniny. Kuchařům jsme prezentovali přípravu lehkých a zdravých jídel převážně z těchto surovin. Podmínkou jejich výběru byla dostupnost surovin v České republice,“* říká šéfkuchař MAKRO Petr Stádník. Inspiraci na netradiční oběd pro své strávníky hledali zástupci 26 českých školních jídelen z celé republiky. „*Hrášková polévka z našeho menu se v Norsku jí každý čtvrtek, proto nesměla chybět při dnešní přípravě. Krémová mléčná rýže s mandlemi patří zase mezi typický norský dezert, který v různých obměnách připravují i ty nejluxusnější norské restaurace,*“ vysvětlil na úvod šéfkuchař Marek Raditsch.

Workshop poctila osobní návštěvou velvyslankyně Norského království, Její Excelence Siri Ellen Sletner. Ve svém projevu porovnala stravovací zvyklosti Čechů a Norů: *„V Norsku jsme už dávno zjistili, jak je konzumace mořských ryb zdraví prospěšná. V Česku již tradičně jíte sladkovodní ryby, a proto velmi vítáme, zájem českých školních jídelen o mořské ryby a o norské zkušenosti se zdravou výživou.“*

Pokrmy, podávané v rámci „Dnů mezinárodní kuchyně ve školních jídelnách“, musí být pestré, založené na čerstvých surovinách, energeticky dostačující a chuťově jednoduché. Receptury zvolené šéfkuchařem, proto prochází kontrolou na Státním zdravotním ústavu.

**Kuchařky a kuchaři ze školních jídelen připravovali následující menu:**

* **Polévka ze zeleného hrášku se šunkou a křupavými krutóny**
* **Červená řepa s jablky, vlašskými ořechy a zakysanou smetanou**
* **Hejk s bylinkovou krustou, omáčkou z červených paprik, brokolicí a vařeným bramborem**
* **Krémová mléčná rýže s mandlemi a ovocnou omáčkou**

Projekt pořádá Asociace školních jídelen ČR a zaštítilo ho Velvyslanectví Norského království, předseda vlády České republiky Bohuslav Sobotka a senátor MUDr. Vladimír Plaček. Generálními partnery projektu jsou MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o. a BONNO GASTRO SERVIS. Partnery projektu jsou Všeobecná zdravotní pojišťovna a Státní zdravotní ústav.

\*\*\*

**METRO/MAKRO Cash & Carry** provozuje více než 750 samoobslužných velkoobchodů ve 25 zemích. Společnost celosvětově zaměstnává přibližně 110 000 lidí a za fiskální rok 2014/2015 dosáhla prodejů v celkové výši 30 miliard EUR. METRO Cash & Carry tvoří prodejní divizi skupiny METRO GROUP, která je jednou z největších mezinárodních retailových společností. Za fiskální rok 2014/2015 dosáhl její obrat 59 miliard EUR. Společnost působí ve 29 zemích, má 220 000 zaměstnanců a provozuje zhruba 2 000 obchodů. Výkon skupiny METRO GROUP je založen na síle obchodních značek, které působí nezávisle ve vlastních tržních segmentech: METRO/MAKRO Cash & Carry jako světový lídr v oblasti samoobslužných velkoobchodů, Media Markt a Saturn jako evropský lídr v oblasti prodeje spotřební elektroniky a Real hypermarkety.

**Pro více informací kontaktujte:**

**Tereza Knířová**

Inspiro Solutions

tel.: +420 724 352 211

e-mail: [tereza.knirova@inspiro-solutions.cz](mailto:tereza.knirova@inspiro-solutions.cz)

**Romana Nýdrle**

Manažerka korporátní komunikace MAKRO  
tel.: +420 251 111 112

e-mail: [romana.nydrle@makro.cz](mailto:romana.nydrle@makro.cz)

[www.makro.cz](http://www.makro.cz)

[www.facebook.com/makro.cz](http://www.facebook.com/makro.cz)

[www.twitter.com/makrocr](http://www.twitter.com/makrocr)