Tisková zpráva, 22. března 2016

**Školní jídelny pronikají do tajů thajské kuchyně**

**Školní jídelny se snaží sledovat aktuální gastronomické trendy a pomáhá jim v tom i Asociace školních jídelen ČR ve spolupráci s Velvyslanectvím Thajského království. V pražské MAKRO Akademii se pod jejich záštitou uskutečnil „Den thajské kuchyně ve školních jídelnách“. Pod profesionálním vedením si kuchařské týmy z českých škol vyzkoušely přípravu tradičního thajského menu.**

Projekt si klade za cíl přiblížit exotickou kuchyni žákům i učitelům a nabídnout jim nové alternativy stravování ve školách. Základem thajské kuchyně jsou čerstvé ryby, mořské plody a zelenina. „*Asijská kuchyně je bohatá na vitamíny a je nutričně vyvážená. Přitom byste jenom stěží ve školních jídelnách hledali například kokosové mléko, klíčky nebo koriandr,“* komentuje Petr Stádník, šéfkuchař MAKRO.

Celodenní kurz vaření proběhl v režii thajského šéfkuchaře Kenyho Khamteuna v prostorách MAKRO Akademie v pražských Stodůlkách. Zúčastnili se ho zástupci 22 českých školních jídelen z celé republiky. Náplní kurzu byla příprava tradičního thajského obědového menu přizpůsobeného požadavkům a potřebám českých školních jídelen. *„Thajská kuchyně je velmi rozmanitá a kombinuje neobvyklé a svěží chutě. Myslíme si, že by mohla jídelníčky školních jídelen příjemně zpestřit,“* říká šéfkuchař MAKRO Petr Stádník.

Na workshop zavítal také velvyslanec Thajského království v Praze Narong Sasitorn, který vyvrátil častou představu o tom, že thajské jídlo musí být ostré. Zdůraznil zejména vyváženou harmonii jednotlivých chutí, která je pro tuto asijskou kuchyni typická.

Konkrétní menu bylo navrženo a doporučeno rodilým thajským šéfkuchařem. Vhodnost použitých surovin schválili zástupci projektu Zdravá školní jídelna a šéfkuchař Radek Šubrt, který menu přizpůsobil českým normám a finančnímu limitu 34 Kč daného na nákup surovin pro jeden kompletní školní oběd.

V rámci druhé části projektu kuchařky připraví thajské obědové menu i ve svých školních jídelnách během takzvaného „Dne thajské kuchyně v českých školních jídelnách“. Jeho součástí bude také bližší seznámení žáků s kulturním dědictvím Thajského království.

**Kuchaři ze školních jídelen připravovali následující menu:**

* Vepřový vývar se zeleninou a tofu (Tom Ťiud Mu Sab Tofu)
* Restované kuřecí nudličky s čerstvou zeleninou (Kai Phad Phak)
* Kuličky tapioky s čerstvým ovocem na kokosovém sladkém nálevu (Saku Polamai Dezert)

Projekt pořádá Asociace školních jídelen ČR a zaštítilo ho Velvyslanectví Thajského království, Obchodní komora Thajského království a senátor České republiky Vladimír Plačko. 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)

[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)