Tisková zpráva, 11. května 2017

**Norské speciality už servírují i brněnské školní jídelny**

**Asociace školních jídelen ČR za podpory generálních partnerů velkoobchodu MAKRO a BONNO gastro servis, společně s profesními garanty SZÚ a VZP
v rámci projektu Den norské kuchyně v českých školních jídelnách, připravila workshop pro žáky a kuchařky z brněnských školních jídelen, zaměřený na přípravu tradičních norských receptů.**

Na konci dubna se norského projektového dne na Základní škole, Brno, Labská 27, zúčastnily i ministryně školství Kateřina Valachová a velvyslankyně Norského království v ČR J. E. Siri Ellen Sletner, které předaly kuchařkám certifikáty o absolvování kurzu přípravy norských pokrmů. Spolu s ostatními hosty pak zasedly ke stolu k ochutnávce severského menu připraveného podle návrhu Marka Raditsche. Součástí menu byla tradiční polévka ze zeleného hrášku, salát z červené řepy s jablky, ořechy a zakysanou smetanou, hejk v bylinkové krustě s omáčkou z červených paprik servírovaný s  brokolicí a bramborem a krémová mléčné rýže s mandlemi a ovocem.

Gastronomický workshop pro české školní jídelny se zaměřením na norskou kuchyni proběhl v prosinci loňského roku v pražské MAKRO Akademii. Na něj navazovaly norské projektové dny na školách, do jehož aktivit se zapojili i žáci základní školy. Ti se seznamovali se skandinávskou kulturou a tradicemi, ale i oblíbenými potravinami a recepty, na které se od nynějška mohou těšit i ve vlastní školní jídelně. *„Cílem projektu je ukázat, že zařízení školního stravování mohou běžně podávat tradiční zahraniční kulinářské speciality. Vybrané recepty prezentují zdravá a lehká jídla ze surovin dostupných v České republice, která zároveň svou nápaditostí oslovují malé strávníky,“* komentuje projekt norské kuchyně do škol Karel Jahoda, výkonný ředitel Asociace školních jídelen ČR.

Den norské kuchyně v českých školních jídelnách je součástí projetu Dny světové kuchyně ve školních jídelnách ČR a volně navazuje na Den Thajské kuchyně, kterým Asociace školních jídelen ČR zahájila iniciativu projektového vzdělávání personálu školních stravovacích zařízení. Tento projekt je pořádán pod záštitou Velvyslanectví norského království, předsedy vlády České republiky Bohuslava Sobotky, ministryně školství, mládeže a tělovýchovy Kateřiny Valachové a senátora Parlamentu ČR Vladimíra Plačka.

\*\*\*

METRO GROUP Wholesale & Food Specialist Company (W&FS Co.) patří mezi přední hráče v segmentu velkoobchodu a distribuce potravin. Prostřednictvím svých obchodních značek METRO Cash & Carry, Real a dalších společností je METRO GROUP W&FS Co. zastoupena ve 35 zemích a zaměstnává celosvětově více než 150 000 lidí. V roce 2015/16 METRO GROUP W&FS Co. dosáhla obratu €37 miliard EUR. Zaměřuje se na poskytování služeb odpovídajících specifickým potřebám velkoobchodních i maloobchodních zákazníků a to na regionální i mezinárodní úrovni.

METRO/MAKRO Cash & Carry je součástí skupiny METRO GROUP Wholesale & Food Specialist Company. METRO/MAKRO Cash & Carry je zastoupeno ve 25 zemích, kde provozuje více než 750 samoobslužných velkoobchodů.

**Pro více informací kontaktujte:**

**Tereza Knířová**

Inspiro Solutions
tel.: +420 724 352 211

e-mail: tereza.knirova@inspiro-solutions.cz

**Romana Nýdrle**

Ředitelka korporátní komunikace MAKRO Cash & Carry
tel.: +420 251 111 112

e-mail: 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)