Tisková zpráva, 25. 8. 2017

**Nejlepší školní oběd v České republice vaří v Petrohradě**

**Zdraví na talíři, které chutná, takové bylo téma letošního již osmého ročníku soutěže o Nejlepší školní oběd 2017. Ve finále soutěže, které se uskutečnilo v MAKRO Akademii v pražských Stodůlkách, bojovalo 10 týmů z celé České republiky. Vítězné menu připravil kuchařský tým Mateřské a základní školy Petrohrad, Černčice. Stříbro si odnesla jídelna Základní školy Český Brod, Žitomírská, na třetím místě se umístily kuchařky ze Základní školy Mánesova Otrokovice. Generálním partnerem soutěže je společnost MAKRO.**

Porotu i žáky základních škol okouzlila vítězná škola z Petrohradu s menu složeným z jarní zeleninové polévky s bramborem, hovězích závitků s řapíkatým celerem a mrkví a tvarohovým dezertem s borůvkami bez mouky. **Druhé místo** obsadila Základní škola Český Brod, Žitomírská s krémovou polévkou z pečeného celeru, krůtím závitkem se špenátem a lučinou, staročeským bramborovým pyré a salátem s mrkví a bio sezamovou emulzí. Jako dezert podávala škola špaldové řezy z červené řepy a ořechy. **Bronzový pohár** převzala Základní škola Mánesova Otrokovice, která soutěžila s krémovou polévkou z pečeného květáku se sójovou smetanou, pečeným lososem ,,Gorbuša" s opraženými mandlovými lupínky a bulgurem, quinou a grilovanou zeleninou, lehkým salátem z polníčku a jogurtovým dezertem z červené řepy s banánem a chia semínky.

*„Předložená soutěžní menu byla pestrá, moderní a velmi chutná. V pokrmech byly zařazeny netradiční potraviny vhodně zkombinované s klasickými surovinami. Kuchařské týmy předvedly velmi profesionální práci a nyní nás čeká náročný úkol naučit jíst tyto pokrmy děti v jídelnách,“* hodnotí finálové kolo Alena Strosserová, hlavní organizátorka soutěže.



Každý soutěžní tým tvořili vedoucí dané školní jídelny a jeden až dva pracovníci provozu. Na přípravu **20 porcí měly týmy dvě hodiny.** Všechna přihlášená menu musela splňovat **normou stanovený limit 34 korun** za polévku, hlavní jídlo a dezert. Důležitým kritériem byly také přísné nutriční nároky. Aby se menu mohlo přihlásit do soutěže, muselo se nacházet na pravidelném jídelním lístku školní jídelny a patřit mezi oblíbené pokrmy malých strávníků. V prvním korespondenčním kole hodnotila zaslané obědy odborná porota. Posuzovala vhodnost použitých surovin a jejich vyváženost, nutriční hodnoty, technologický postup přípravy a samozřejmě i chuť a barevnou lákavost pokrmů.

*„Soutěžící dnes předvedli obdivuhodný výkon, protože připravit celé menu za 34 korun a splnit veškeré požadavky na školní oběd není vůbec jednoduché. Některé z dnešních pokrmů by se mohly podávat i v restauracích. Na obědech bylo znát, že se jídelny snaží pracovat s kvalitními a čerstvými surovinami,“* sdělil Petr Stádník, člen poroty a šéfkuchař MAKRO ČR, který má zkušenosti z několika michelinských restaurací. *„Jídelny by obecně měly začít používat méně soli, cukru a mouky a vařit více s obilovinami nebo luštěninami. Soutěžní týmy jsou důkazem, že se jim to daří čím dál více.“*

**Tříchodové menu** finálových týmů hodnotili odborníci na výživu a stravování, zástupce Asociace kuchařů a cukrářů, zástupce generálního partnera velkoobchodu MAKRO ČR a medií. Hodnotili nejen odborníci, důležitými porotci byli také malí strávníci, pro které jsou obědy určeny v první řadě.

Rostoucí **trend zájmu o čerstvé a sezónní suroviny** potvrzuje i velkoobchodní síť MAKRO ČR, kde nakupuje velká část českých školních jídelen. „*Mezi našimi zákazníky z řad školních kantýn jsou stále oblíbenější méně tradiční a trendy suroviny. Samozřejmostí se stává příprava zeleninových pyré a nebojí se například ani řepy. Mezi nejpopulárnější ryby patří treska nebo sumeček africký,“* uvádí Petr Stádník. „*Kvalita každé kuchyně se odvíjí od toho, jaké ingredience používá. Bohužel je stále oblíbená i konzervovaná zelenina, která kuchařům usnadňuje přípravu. Na příkladu soutěžních obědů je vidět, že čerstvé suroviny jsou vždy lepší a ani školní jídelny se jim už nevyhýbají,*“ uzavírá.



**Nejlepší školní jídelny a jejich menu:**

1. **místo**

**ZŠ a MŠ Petrohrad, Černčice**

*Polévka*

Polévka jarní zeleninová s bramborem

*Hlavní jídlo*

Hovězí závitky s řapíkatým celerem a mrkví

*Dezert*

Tvarohový dezert s borůvkami (lesní ovocná směs) bez mouky

**2. místo**

**Základní škola Český Brod, Žitomírská**

*Polévka*

Krémová polévka z pečeného celeru

*Hlavní jídlo*

Krůtí závitek se špenátem a lučinou, staročeské bramborové pyré, salát s mrkví a bio sezamovou emulzí

*Dezert*

Špaldové řezy z červené řepy a ořechy

**3. místo**

**Základní škola Mánesova Otrokovice**

*Polévka*

Polévka krémová z pečeného květáku se sojovou smetanou

*Hlavní jídlo*

Pečený losos ,,Gorbuša" s opraženými mandlovými lupínky, bulgur s quinoou a grilovanou zeleninou

*Salát*

Lehký salát z polníčku

*Dezert*

Jogurtový dezert z červené řepy s banánem a chia semínky

**Nejlepší polévka**

**Základní škola Mánesova Otrokovice**

Polévka krémová z pečeného květáku se sójovou smetanou

**Nejlepší hlavní jídlo**

**Základní škola a Mateřská škola Velké Svatoňovice**

Rybí sekaná s bylinkami v pórkovém kabátku

smetanová polentová kaše zdobená klíčky

Salát z míchaných salátů a rajčátek

**Nejlepší dezert**

**ZŠ a MŠ Petrohrad, Černčice**

Tvarohový dezert s borůvkami (lesní ovocná směs) bez mouky

**Ve finálovém klání se utkaly následující školní jídelny (v abecedním pořadí):**

1. Mateřská škola Jaroměř, Knappova
2. MŠ Matěchova, Praha 4, Halasova 1069
3. Střední odborná škola a Stření odborné učiliště, Polička, Čs. Armády
4. Základní škola a mateřská škola pro sluchově postižené, Plzeň Mohylová
5. Základní škola a Mateřská škola Velké Svatoňovice, okres Trutnov
6. Základní škola Český Brod, Žitomírská
7. Základní škola Mánesova Otrokovice
8. ZŠ a MŠ Leskovec, okres Vsetín
9. ZŠ a MŠ Petrohrad, Černčice
10. ZŠ a MŠ Velký Beranov u Jihlavy

\*\*\*

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

**Romana Nýdrle**

Ředitelka korporátní komunikace MAKRO Cash & Carry  
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