

Školení kuchařek v nových trendech přípravy pokrmů

I kdyby se o tom stále nehovořilo, je všem jasné, že v každé práci je důležité doplňovat si vědomosti. Platí to i u kuchařek, a proto Městská část Praha 3 pořádá každý rok pro pracovníky svých jídelen školení a kurzy.

V letech minulých byly vedoucí i kuchařky proškoleny v oblasti hygieny a dietního stravování. To proběhlo v rámci novely vyhlášky o školním stravování, která zavedla možnost přípravy dietní stravy. Pracovnice školních jídelen byly teoreticky vyškoleny profesorkami dietního oboru z pražské zdravotnické školy o základu dietního vaření. Potom měly možnost vyzkoušet si odlišnost dietního vaření při praktickém kurzu.

Každý rok obnovujeme znalosti hygienických pravidel, a nebylo tomu jinak ani v letošním roce. Školení, které vedla ředitelka Odboru hygieny dětí a dorostu z Prahy, ing. Anna Füleová, se zúčastnily z každé školní jídelny 2 osoby. Více nám kapacita sálu nedovolila, ale účast pracovníků z každého zařízení dává možnost v rámci každoročního auditu HACCP předat slyšené informace ostatním pracovníkům kuchyně. Přednáška byla velmi dobře připravená a účastníky přijata pozitivně.

Dalším školením, které jsme připravili pro kuchařky, byl praktický kurz přípravy kompletního menu pro děti školního a předškolního věku. Školení nám na klíč, a podle našich požadavků připravila společnost Jídelny.cz.

Naším požadavkem bylo, aby se kuchařky naučily pracovat s masem připraveným metodou sous-vide. „*Sous-vide (sú víd) znamená ve francouzštině "ve vakuu". Jde o metodu, kdy se jídlo uzavře bez vzduchu do plastového sáčku. Poté se připravuje ve vodní nebo parní lázni s konstantní teplotou, mnohem nižší než je obvyklé, ale po delší dobu. Potraviny jsou díky tomu uvařené rovnoměrně, uvnitř i na povrchu. Zachovávají si šťavnatost a vůni. Oproti běžné přípravě jídlo neztrácí vitamíny a minerální látky (z materiálu Bidfood).*“

Školní jídelny se s tímto výrobkem setkávají, ale nemají jistotu, jak s ním správně zacházet a jak k němu připravit vhodnou omáčku nebo šťávu. A o tom byl praktický kurz vaření.

Kuchařky připravily:

Jemnou rybí polévku Kalja

Hovězí pečení (sous-vide) ala Esterházy s rýží

Indickou rýži s tempechem, surimi masem a ananasem

Kakaový kukuřičný koláč s omáčkou z červené řepy

Míchaný salát s celerem, slunečnicovými semínky a dresinkem z vlašských ořechů



Kuchařky byly rozdělené do malých skupinek po 2-3 lidech a připravovaly stejné menu za vedení zkušeného kuchaře Hermanna Salzera. Po uvaření pak vzájemně ochutnávaly, jak se jim pokrmy podařilo uvařit. Přesto, že receptury i suroviny byly pro všechny stejné, tak co skupina, to malinko jiná chuť. Každá kuchařka do pokrmů vloží kousek sebe.



Školení mělo více dimenzí. Nejen, že se účastníci seznámili s novými technologiemi a recepty, ale měli také výjimečnou příležitost se vzájemně poznat. Pracují „vedle sebe“ dlouhá léta, ale mají velmi málo příležitostí se osobně potkat a vyměnit si vzájemně zkušenosti.

Školení bylo účastníky velmi pozitivně hodnoceno.

Děkujeme firmám Jídelny.cz a Bigfood za přípravu školení, a pracovníkům MŠ a ZŠ Chelčického, že nám umožnili školení připravit v jejich školní jídelně a zastali veškerý servis.

