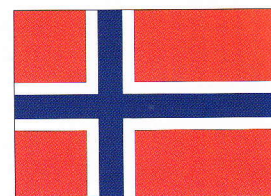


Den norské kuchyně na ZŠ Labská v Brně



Mgr. Ivana Kleinová

Školní jídelna Labská, Brno

Se skvělým nápadem pořádat dny světových kuchyní v českých školních jídelnách přišla Asociace školních jídelen ČR. Díky těmto vzdělávacím workshopům mohou žáci a strážníci společně ochutnat nejen tradiční menu dané země, ale jelikož je projekt realizován komplexně v rámci celé školy, seznámí se děti s kulturou, historií, jazykem aj. zajímavostmi zvolené země. V roce 2016 se uskutečnila ve vybraných školních jídelnách thajská kuchyně, která se setkala s velkým ohlaselem a v letošním roce na ni navázala norská. Pevně věříme, že přijdou i další.

Jak probíhal Den norské kuchyně na naší základní škole? Společně s dalšími školními jídelnami jsme se v prosinci loňského roku zúčastnily velmi dobře připraveného workshopu v Makro akademii v Praze, kde kuchařky a kuchaři navrhovali přípravu tradičního norského menu pod taktovkou šéfkuchaře Marka Raditsche. My, kteří pracujeme ve školním stravování již delší dobu, si vážíme každého vstřícného přístupu k naší práci. Výše zmíněné workshopy nám dodávají další nápady, zkušenosti, energii, trůufám si říct i optimismus.

Když jsme plně krásných vzpomínek s vedoucí kuchařkou opouštěly zimní Prahu, netušily jsme vůbec, jak vlastně bude probíhat norský den u nás, neboť měla před plánovanou operací ruky spojenou s dlouhodobější pracovní neschopností. Vše jsme zvládly a s příchodem jara k nám dorazila překvapivá zpráva, že by náš Den norské kuchyně chtěli navštívit někteří vládní činitelé, kteří tento projekt podpořili. Následovaly dny plné plánů, organizace, vymýšlení, shánění. Do příprav se plně zapojila celá naše škola, nápady se jen množily. S upřímností musím konstatovat, že všichni pracovali s nadšením. Norsko se skloňovalo ve všech pádech ve všech učebních hodinách, děti se toho velikého dne nemohly dočkat, zejména ti nejmenší.

Dočkali jsme se všichni, náš „Norský den“ s námi oslavilo přes dvacet významných hostů.

Žáci se setkali například s norskou velvyslankyní Siri Ellen Sletner, ministryní školství Kateřinou Valachovou či senátorem Vladimírem Plačkem.



Děti na prvním stupni zpracovávaly třídní projekty o zeměpisu, hospodářství, historii, mytologii a jazyku Norska. Starší žáci se rozdělili do dvanácti dílen, ve kterých podrobně plánovali zájezd do hlavního města Osla, zpívali norské písně, vyráběli vikingské zbraně nebo probírali techniky rybolovu mořských ryb. Stěžejní částí projektu pak bylo speciální menu, které žákům připravily kuchařky naší školní jídelny. Menu podávali ve slavnostně vyzdobené jídelně žáci Střední školy Brno, Charbulova, se kterou naše škola úspěšně spolupracuje. Ministryně a velvyslankyně ocenily za výbornou práci a za přínos k projektu několik žáků, nepedagogických i pedagogických zaměstnanců školy, a zejména pak ředitele školy Petra Urbánka. Způsob a rozsah realizace projektu na naší škole ocenil i prezident Asociace školních jídelen Michal Malát.

Nastala chvíle zhodnocení, každý jsme pochopitelně jiný, co člověk, to názor. Odvažuji se celé naší škole po zásluze udělit jedničku s hvězdičkou, neboť hodnotím zapálení a snahu, které celou přípravu doprovázelo. Dokonce se domnívám, že nás to všechny tak nějak více spojilo. Rozhodně se tím potvrdila životní rčení, že pokud se dají dohromady lidé s nadšením, dokáží velké věci, sám je člověk ztracen. Plně si uvědomujeme, kolik energie jsme museli všichni do tohoto projektu vložit, ale i přesto se nemůžeme dočkat, čím nás Asociace školních jídelen ČR překvapí při dalším workshopu. Jaké menu asi ochutnáme a jakou další kulturu naše děti poznají? Držíme jim palce, ať jim vydrží obrovské nadšení a entuziasmus, se kterým všechny projekty vymýšlejí a následně realizují. Děkuje.

