

2500 obědů denně! Jak se vaří v olomoucké školní jídelně a v kolik se vstává?

Zdroj: https://olomoucky.denik.cz/zpravy_region/skolni-jidelna-vyvarovna-holeckova-olomouc.html

Dva a půl tisíce obědů každý den. Více než tisícovku ranních a odpoledních svačinek a stovky litrů ovocných a mléčných nápojů připraví každý den ve školní jídelně v Holečkově ulici. Co obnáší připravit tolik porcí jídla, aby se včas dostalo ke každému strávníkovi a jak to v tak velké kuchyni funguje?



Polévka voní v moderní školní vývařovně už v 8 hodin ráno. Kuchařky právě stácejí vařící tekutinu z obrovských varných nádob přes cedníky do velkých hrnců a přelévají do sousední nerezové „vany“. Vývar připravují z čerstvého masa a zeleniny.

„Vaříme i pro nejmenší děti z mateřinek a tak musí být všechno z poctivých surovin a bez umělých náhražek. Zůstává tady asi 400 jídel, většina obědů je určená na rozvoz do dalších škol a školek. Aby se to stihlo včas, musíme mít všechno nachystané v přepravních boxech a nádobách už v 9 hodin ráno,“ vysvětlila vedoucí Pavla Hybenová.

Doslova alchymie je podle ní hotové jídlo ráno dochutit tak, aby naprosto stejně dobře chutnalo i v poledne, kdy se strávníkům vydává.

„Může se třeba stát, že omáčka během té doby trošku zředne nebo zhoustne. Děláme ji samozřejmě podle stejného postupu a ze stejných surovin, ale hodně záleží na tom, jaká je zrovna kvalita mouky. Také těstoviny musíme při vaření pečlivě hlídat, protože v přepravních nádobách ještě takzvaně 'dojdou' a pak by je strážníci na talířích mohli mít příliš měkké. Pořád musíme počítat s tím, co všechno se s jídlem stane, než se v poledne dostane na talíř,“ popsala vedoucí školní stravovny.

Jídlo i pro alergiky a "dietáře"

V kuchyni se přitom nezapomíná ani na děti, které mají předepsanou dietu nebo jsou na nějakou potravinu alergické. Každý den pro ně připravují několik desítek speciálně upravených porcí.

Všechny má na starosti jedna kuchařka. Obědy právě vkládá do popsaných jídlonosičů s termoobaly a vše pečlivě kontroluje podle přiloženého seznamu. Díky tomu se nestane, že by alergické dítě dostalo k obědu pokrm se „zakázaným“ lepkem nebo třeba mlékem.

O kus dál se vaří hrachová kaše. Jedna z kuchařek ji už téměř hotovou promíchává velkou vařečkou. Její kolegyně přiváží pojízdný mixér a ponoří jej do nerezové „vany“ plné luštěnin.

„Holky, kolik jsme dnes uvařily hrachu? Asi 130 kilo? Ke kaši bude dětský párek, Nopálový chléb a sterilovaná okurka. Dětský párek je jediná uzenina, kterou u nás děti v rámci oběda dostanou. Za ty roky už víme, že hrachovka jim právě s párkem chutná nejvíc,“ poznamená vedoucí vývařovny, když procházíme kolem nerezových nádob plných uzenin.

Další pracovnice jídelny je postupně přesouvá do konvektomatu, kde dostanou tu správnou teplotu.

Je kolem půl deváté a většina obědů už se dokončuje a pak chystá na rozvoz do škol v okolí. Chodba v přízemí se postupně plní nádobami s jídlem a nápoji a plastovými bednami s banány, které jsou součástí dnešního menu.

Z postele už ve tři ráno

Kapacita zdejší kuchyně je 2 600 obědů a je stále zaplněná. O strážníky tady rozhodně nemají nouzi.

„Pořád se na nás obracejí noví zájemci, například soukromé mateřinky, kterých ve městě přibývá. Hlavní ocenění naší práce je, že u nás dětem a dospělým chutná. Vařit všechno v takovém množství a poctivě je velká dřina. Kuchařky musejí brzy vstávat, připraví obrovské množství jídla, pracují v horkém prostředí a pořád jsou na nohou. Bohužel mzdy tomu stále neodpovídají,“ poznamenala Pavla Hybenová.

Aby se všechno stihlo včas uvařit a odvézt ke všem strážníkům, vstávají kuchařky už po třetí hodině ranní. Když se pečou u dětí tolik oblíbené „Honzovy“ povidlové buchty nebo buchtičky s vanilkovým krémem, musejí být v práci už o půl čtvrté.

Těsto je nutné zadělat ve velkém a včas, aby kolegyně, které přijdou na směnu o hodinu později, mohly těsto hned začít plnit povidly.

„Buchet vždycky jich děláme sedm tisíc kusů. Než se všechny upečou, je jimi zaskládaná doslova celá kuchyň. Když vaříme houskové knedlíky, je to podobné. Těsto se musí udělat brzy, pak se z něj naporcují stejně velké kusy a z nich se ručně válí knedlíky. Těch bývá několik stovek. Bolí nás z toho záda i zápěstí,“ popisuje vedoucí jídelny.

Vede svíčková a řízek

V hitparádě nejoblíbenějších jídel školáků neustále vedou tradiční omáčky, hlavně svíčková nebo rajská.

Dalším 'trhákem' je řízek s bramborem a okurkovým salátem. Z polévek nejvíc chutná rajská a hovězí vývar. Když se vaří sladké jídlo, tak se nejdelší fronty stojí na krupičnou kaši, nudle s mákem, povidlové buchty a buchtíčky s vanilkovým krémem.

Spotřební koš, který určuje množství masa, ryb, mléčných výrobků, luštěnin a ovoce a zeleniny v jídelníčku, se musí dodržovat.

Suroviny se ale za poslední roky hodně obměnily. Například hovězí maso se už nevaří tak často jako před lety. Více jídel se připravuje z kuřecího masa, občas se na jídelníčku objeví krůtí plátek nebo třeba losos. Pestřejší je také nabídka ovoce a zeleniny.

Přímo v jídelně v Holečkově ulici si teď malí i velcí strážníci mohou díky samoobslužnému baru vybrat, jaký druh zeleniny či ovoce si dají k obědu.

„V baru je míchaný salát nebo nakrájená čerstvá zelenina. Oblíbené jsou ředkvičky, mrkev a kedlubny. Jablíčko si děti mohou vzít celé nebo je mají už vykrájené na kousky. Nabízíme jim také oloupané pomeranče nebo kuličky hroznového vína. Jogurt mají k dispozici bílý i ochucený, mohou si do něj přidat müsli. Školákům se líbí, že si sami vyberou, na co mají zrovna chuť. My s tím samozřejmě máme práci navíc, ale těší nás, že si na takto připravené zelenině a ovoci mnohem víc pochutnají,“ popisuje novinku posledních měsíců vedoucí.

Spaghetti carbonara i keřirová buchta

Kuchařky se snaží jídelniček čas od času ještě více zpestřit, zařazují nové recepty a čekají, jaký bude ohlas malých strážníků.

Nedávno zkusily například špagety carbonara s vajíčkem, slaninou a sýrem a ty se hned ujaly.

Léta už také na svačinky do mateřinek a pro ostatní strážníky jako dezert k obědům pečou domácí keřirovou buchtu.

„Recept mám od maminky, sama jsem na keřirovce jako dítě vyrostla, dětem chutná i dnes. Děláme ji v několika variantách. Ze světlého těsta ozdobíme ovocem a drobenkou, jindy upečeme kakaovou nebo třeba mramorovanou. Vždycky je to kolem dvou a půl tisíce porcí. Na plech se vejde maximálně 25 až 30 kusů, tak si spočítejte to množství plechů, které pak musíme umýt,“ usmála se Pavla Hybenová.

Něco ve velkém neuděláte

Ani masová jídla však není snadné připravit ve velkém. Když jsou na jídelníčku oblíbené masové kuličky s rajskou omáčkou, znamená to pro kuchařky připravit tisíce kusů o stejné hmotnosti.

„Děti z mateřinky dostávají dvě, školáci tři a dospělí čtyři kuličky. Dříve je ručně vyrábělo osm kuchařek zároveň. Loni nám město pořídilo nový stroj na tvarování mletého masa, ten dokáže kuličky vytvarovat tak, aby byly všechny stejně velké, což je pro nás velká pomoc. Pořád jsou ale jídla, která v tolika porcích uvařit nelze. Například palačinky, bramboráky nebo třeba masové špízy,“ dodala Pavla Hybenová a znovu spěchala zjistit, zda v jedné z největších olomouckých vývařoven všechno běží podle plánu a kompletní oběd se každému strávnickovi dostane na talíř včas.

Menu ve středu 19. února

- Pro MŠ: Dopolodní svačina - veka, čokoládová pomazánka, banán, caro
- Oběd - Polévka z jarní zeleniny, hrachová kaše, dětský párek, sterilovaná okurka, Nopálový chléb, banán, ovocná šťáva
- Pro MŠ: Odpolední svačina - knuspi chlebiček 2ks, plátek sýra, mrkev, ovocný čaj

Pro mateřské školy kuchařky ve středu připravily:

- 980 porcí dopoledních svačinek
- 980 porcí odpoledních svačinek
- 400 litrů ovocného čaje (sypaný čaj, cukr)
- 200 litrů nápoje caro (připraveného z plnotučného selského mléka ze ZD Senice na Hané)

Na cca 2 500 porcí oběda bylo potřeba:

- přes 500 litrů polévky
- hrachová kaše uvařená ze 130 kilogramů hrachu
- 2 800 kusů dětských párků
- 300 bochníků Nopálového chleba
- 400 kilogramů banánů

Tento článek jste si mohli přečíst díky předplatnému Deník Klubu

Zdroj: https://olomoucky.denik.cz/zpravy_region/skolni-jidelna-vyvarovna-holeckova-olomouc.html