

ŠKOL S „BIO“ PŘIBÝVÁ

Nástup jara zastihl projekt „Bioškoly“ (viz www.bioskoly.cz), o němž jsme již v měsíčníku Bio informovali v únoru i v březnu, ve fázi akcelerujících přípravných akcí. Po základních informativních seminářích ve vybraných krajích (Praha, Středočeský, Královéhradecký a Jihomoravský) pro zástupce škol a dodavatele biopotravin byly školám nabídnuty i kurzy vaření z bioproduktů. Ty, jak známo, někdy vyžadují poněkud jiný, a tedy poučenější přístup.

U poradce s vařečkou

Zvláště úspěšně proběhl kurz v berounské základní škole v Drašarově ulici, jehož se zúčastnila asi desítka kuchařek a zástupkyň školních jídelen z širšího regionu. Populární zkušený kuchař **Roman Uhrin**, letitý lídr a dodnes spolupracovník kulinařského zázemí společnosti Country Life, jako vždy servíroval své rady a postupy i vegetariánské chuťovky se sobě vlastním přehledem a vtipem, takže vůně z předpřipravených a na plotně dotvářených pokrmů zaplňovaly školní kuchyni stejně rychle, jako se plnily doporučeními a recepty poznámkové bloky kuchařek. Závěrečná degustace téměř dvou desítek barevně atraktivních jídel, vesměs z produktů nabízených firmou Country Life, byla samozřejmě nezbytnou prověrkou chutnosti předvedených netradičních chodů. Přítomné kuchařky nešetřily pochvalami, byť logicky živě diskutovaly hlavně o tom, jak by který pokrm asi přijímala školní dítky – většinou jistě bez problémů, někde však vinou předpojatosti svých rodin (hlavně u luštěnin) spíše postupně. Narozdíl od škol pražských a středočeských však ty ze zbývajících dvou krajů zatím nabídnuté termíny kurzů nevyužily, takže by svůj počáteční zájem měly potvrdit alespoň napodruhé.

První smlouva – Rakovníčtí!

Na začátku příštího školního roku by mělo dle zadání projektu prokázat stvrzením závazné smlouvy o spolupráci nejméně 20 školních stravovacích zařízení, že jsou ochotna vařit z bioproduktů. Takový závezek už jako první podepsala mateřská ško-

la v Rakovníku s 80 dětmi, připravující otevření ještě další nové třídy. Odběru biopotravin se však už účastní 12 školních zařízení, která objednávají bioprodukty jednou až dvakrát do měsíce. Opět jde o školy a školky hlavně z Prahy a středních Čech. Pět z nich již odebíralo produkty Country Life dříve, přičemž nyní byla spolupráce prohloubena a suroviny tak mají školy za výhodnější ceny. Tento přístup se bude uplatňovat i u jejich následovníků a jistě může být dalším motivujícím faktorem.

Zvýšení odběrů bioproduktů se projevilo zejména na luštěninách, obilovinách, mléčných výrobcích, těstovinách, sušených výrobcích, zelenině a pečivu. Některá školní zařízení už vyzkoušela i biohovězí a biokuřecí maso od subdodavatele projektu společnosti Biopark, s. r. o.

Od ledna do poloviny dubna začalo s odběrem biopotravin dalších sedm škol registrovaných v projektu: **waldorfské mateřské školy v ulicích Dusíkové v Praze 6, a Koněvové v Praze 3, základní školy v Jeseniové ulici v Praze 3, a v Ronově nad Doubravou a mateřské školy Bambino v Praze 6, Klubičko v Boseni a Čtyřlístek v Říčanech.**

S probouzející se přírodou i vegetační sezónou nadchází nyní čas především pro exkurze rodičů s dětmi na ekohospodářství a k výrobcům biopotravin. Navazování osobních kontaktů a vytváření důvěry v místní ekoprodukcí budou důležité pro zdar projektu. Půjde jistě také o zkoušku organizační součinnosti jeho nositelů s vedením škol i rodinami dětí.

(mrk)

FOTO: ag. BioCIT,
Karel Merhaut a Břetislav Koč



Koncert u sporáku kuchař Roman Uhrin, jak jej známe z akcí společnosti Country Life, umí. Kuchařky v Berouně přesvědčil, že to s pokrmy z biopotravin, při troše znalostí, není žádná věda. Uvaří je samy dětem stejně chutně jako on?