MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Moravská cesta

TISKOVÁ ZPRÁVA – 27. 5. 2025

Od vidlí po vidličku: Pedagogové z MAS Moravská cesta navštívili inspirativní školní jídelnu v Zábřehu

Za dobrým jídlem do školní jídelny? Proč ne, když se takový výlet uskuteční v rámci projektu Od vidlí po vidličku, který právě na kvalitnější a lokální obědy v jídelnách cílí. Inspirativní exkurzi za inspirativní ředitelkou školní jídelny v Zábřehu uspořádala pro pedagogy a ředitele v úterý 20. května MAS Moravská cesta, z. s. Účastníci si nejenže vyslechli tipy na to, jak a co vařit z regionálních potravin, ale také si pochutnali na výborném jídle.

Od školní jídelny ke školní restauraci

Na exkurzi zavítalo okolo 20 pedagogů a ředitelů ze škol z území MAS Moravská cesta, která se před několika lety zapojila do projektu Od vidlí po vidličku, jenž se snaží vrátit do školních jídelen lokální suroviny a obecně motivovat k tomu, aby se regionální potraviny spotřebovávaly přímo v místě, kde vznikají. *„Líbí se nám myšlenka posunout se od školní jídelny ke školní restauraci. Právě takové, jakou mají například ve školní jídelně v Zábřehu,“* uvedla koordinátorka projektu Julie Zendulková, která výlet do této jídelny za inspirativní ředitelkou Petrou Macháčkovou uspořádala. A byl to dobrý nápad.

Prasklá rajčata, maso z biofarmy, domácí mléko a jablka z místního sadu

„Petra Macháčková mluvila srozumitelně o praktických věcech. Vysvětlila, jak chytře používat regionální výrobky, např. přezrálá a prasklá rajčata, která se dají sehnat za dobrou cenu a jsou výborná do salátů. Podělila se o zkušenost s masem ze statku Winter, které má skvělou kvalitu a je dobře opracované, tudíž je s ním méně práce. Řekla také, jak využívá domácí mléko do omáček, a doporučila nakupovat regionální jablka, protože ta dovezená ze Španělska jsou mimo jiné drahá,“ vyjmenovala několik příkladů Julie Zendulková s tím, že na Petru Macháčkovou a její přednášku se mohou těšit také účastníci festivalu Vidle vidlička fest 2025, který se uskuteční v sobotu 27. září v areálu Sluňákova v Horce nad Moravou.

Velké nadšení a oběd jako z restaurace

Účastníci exkurze, která se konala kvůli propojení vzdělávání a lokálních potravin, byli nadšeni. Oběd chutnal jako z pětihvězdičkové restaurace, dozvěděli se také, že vedoucí školní jídelny nejenže využívá lokální produkty, ale zaměřuje se i na svačiny a vaří pro zhruba 900 strávníků. *„Jídelna v Zábřehu je zkrátka velkou inspirací pro všechny, kteří se chtějí v tomto směru vydat na cestu změny,“* dodala Julie Zendulková.

Kontakt pro bližší informace:

Julie Zendulková
koordinátorka
tel.: 724 111 510, e-mail: julie.zedulkova@moravska-cesta.cz

Od vidlí po vidličku
- Více lokálních potravin do škol -