

Vidle vidlička fest na Sluňákově byl oslavou lokálních potravinářů

(27. září – Sluňákov) Skvělí a inspirativní přednášející na pódiu, regionální jarmark, sýrový workshop či vyhodnocení dětské kuchařské soutěže a další program pro děti – takový byl Vidle vidlička fest, který v sobotu 27. září uspořádala v areálu Sluňákova v Horce nad Moravou MAS Moravská cesta. Akci podpořilo Ministerstvo zemědělství a konala se pod záštitou senátora Marka Ošťádala.

V projektu by mělo jít také o celkový pohled na ekologii, péči o zvířata a krajinu

Celý festival měl za cíl přiblížit účastníkům projekt Od vidlí po vidličku, ve kterém jde o to dostat více lokálních potravin do školních jídelen s cílem zkrátit dodavatelské řetězce, podpořit místní farmáře a nabídnout dětem zdravější stravování z kvalitních lokálních zdrojů. „Vše ovšem musí probíhat na bázi dobrovolnosti. Jakékoliv nařízení vzbudí vždy jen odpor a pak už se jen hledají cesty, jak taková nařízení obejít,” připomněl první přednášející Václav Osička z Doubravského dvora, kterému se již daří s několika jídelnami v regionu spolupracovat a dodávat jim mléčné výrobky a mléko. Zmínil také, že v projektu by mělo jít i o celkový pohled na ekologii, péči o zvířata a krajinu.

Je potřeba něčím začít

Na přednášku Václava Osičky navázala Milada Rašková Měsíková ze ZD Unčovice, které provozuje Hanácký grunt. I tomu už se daří dodávat do některých školních jídelen regionální suroviny. „Jsou to zatím první vlašťovky. Ve spolupráci s MAS ale hledáme cestu a nástroje k tomu, abychom co nejvíc ulehčili jídelnám s objednávkovým systémem. Aby měly nějaký seznam lokálních producentů s jejich nabídkou. Určitě to bude úspěch, pokud alespoň část potravin, ze kterých se vaří obědy pro děti, bude z regionů. Je potřeba něčím začít,” řekla.

Je třeba si uvědomit, že oběd ve školní jídelně je často jediné teplé jídlo, které do sebe dítě během dne dostane

Poslední přednášející Petra Macháčková prezentovala školní jídelnu při ZŠ Boženy Němcové v Zábřehu, které je ředitelkou a která je v tomto směru příkladem dobré praxe. Děti se zde stravují formou bufetu, jídlo jim připravují z lokálních surovin, s láskou a kuchařským umem. „Vždycky jsem ráda vařila a postupně jsem touto svou vášní nakazila i všechny naše kuchařky. Musíme si uvědomit, že to, co děti jedí ve školní jídelně, je zpravidla jediným hlavním a teplým jídlem, které do sebe během dne dostanou. U nás mají navíc i snídaně a svačiny. Díky tomu, že sní všechno, co si nabere, nemáme žádné zbytky,” řekla Petra Macháčková, která se díky svému inspirativnímu přístupu stala vyhledávanou přednášející.

V kulinařské dětské soutěži nejlépe obstály děti ze ZŠ Skrbeň

K projektu Od vidlí po vidličku patří i aktivity pro děti, například soutěže ve vaření z regionálních surovin. Přesně takovou vyhlásila MAS Moravská cesta už v dubnu. Děti měly za úkol připravit pokrm z regionálních surovin a natočit k tomu krátké video. Na Vidle vidlička festu došlo ke slavnostnímu vyhlášení. „Zapojilo se dohromady 109 dětí v 15 týmech,” řekla koordinátorka projektu Julie Zendulková s tím, že nejlépe obstály děti ze ZŠ Skrbeň, které uvařily zeleninovou polévku ze surovin nakoupených v Hanáckém gruntu. Druhý nejlepší tým, který připravil bramborové placky, tvořily děti z ZŠ Jungmanova v Litovli. Třetí skupině z družiny téže školy se povedly palačinky a štrůdl. Všechny tři týmy obdržely za svou odvahu předvést kuchařské umění a vtipná videa ocenění v podobě košíků s regionálními dobrotami, první tým získal dokonce dort! Děti na oplátku připravily přímo na pódiu pod vedením šéfkuchaře Josefa Mrtýnka občerstvení pro návštěvníky festivalu.



Od vidlí po vidličku
- Více lokálních potravin do škol -



Na jarmarku nabízelo své produkty okolo 30 stánků

Skvělou atmosféru v nádherném prostředí Sluňákova podtrhoval jarmark regionálních produktů s přibližně 30 stánky. Nechyběly na nich dobroty v podobě koláčků či masových a sýrových dobrot, zmrzlina, pivo, káva, ale i stánky dalších výrobců s certifikátem značky Haná regionální produkt. Doubravský dvůr připravil pro účastníky workshop sýrových nití.

Kontakt pro bližší informace:

Julie Zendulková
Manažerka MAS Moravská cesta
Tel.: 724 111 510

E-mail: julie.zedulkova@moravska-cesta.cz