

ŽÁCI Z LIŠOVA VAŘILI Z REGIONÁLNÍCH SUROVIN. KUCHAŘSKOU SOUTĚŽ REGIONCHEF VYHRÁLY ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY

Ve školní kuchyňce se krájelo, vařilo, ochutnávalo i pečlivě servírovalo. Dvanáct žáků osmých tříd **Základní školy a Mateřské školy Lišov** se 21. září rozdělilo do čtyř týmů a pod vedením šéfkuchaře Josefa Šímy, majitele restaurace Terrace v Hluboké nad Vltavou, se pustilo do vaření na motivy oblíbené televizní kuchařské soutěže. Suroviny, které měli před sebou, pro ně však nebyly úplně neznámé: už věděli, kdo je v jejich okolí pěstuje, chová nebo vyrábí.

Soutěži totiž předcházela celodenní exkurze, na kterou 8. září vyrazilo zhruba 50 žáků z osmých tříd. Žáci navštívili Naši zahradu ve Zvíkově, Statek U Návarů ve Velechvíně, Rybářství Hluboká a Zahrádku blahobytu v Zahájí. Viděli, co všechno je potřeba udělat, než se potraviny dostanou na stůl, a mohli se ptát přímo samotných producentů. Regionální suroviny tak pro ně dostaly konkrétní podobu ještě dřív, než se objevily v jejich receptech.

„Regionální potravina není jen otázka kvality nebo kilometrů, které urazí. Je to vztah k místu, který se buduje osobním setkáním,“ říká ředitel Místní akční skupiny Hlubocko – Lišovsko Ing. Jaromír Polášek. A ve školní kuchyňce děti ukázaly, že suroviny z blízkého okolí mohou být základem pestrého menu, které dobře chutná i skvěle vypadá.

V soutěžní kuchyňce se připravovala dýňová polévka se smetanou, pečená štika s bramborami, hovězí steak s grilovanou zeleninou i švestkové knedlíky. Týmy si musely rozdělit práci, sladit jednotlivé kroky a nakonec jídlo naservírovat porotě. Ta hodnotila chuť, vzhled pokrmů i týmovou spolupráci. Jejími členy byli ředitelka školy Mgr. Monika Hrdinová, Ing. Kamila Kupcová z Celostátní sítě pro venkov a starosta Lišova Pavel Dvořák. Svůj pohled na průběh soutěže přidal i samotný šéfkuchař Josef Šíma.

Porota to neměla jednoduché, všechny čtyři týmy totiž odvedly výbornou práci. Hlavní cenu nakonec získal tým, který připravil švestkové knedlíky. Výsledek byl ale tak těsný, že porota udělila mimořádnou cenu i týmu s hovězím steakiem. S prázdnou neodešel ale nikdo, odměnu dostali všichni mladí kuchaři.

Projekt připravila Místní akční skupina Hlubocko – Lišovsko s podporou Celostátní sítě pro venkov. Byl financován Evropskou unií v rámci Strategického plánu SZP 2023–2027 a suroviny pocházely převážně od zemědělců, které tento plán podporuje. K projektu vyšel zápisník na recepty **Můj receptář** s připravenými recepty a prostorem pro vlastní nápady. Zážitky ze soutěže také připomenou originální vařečky a kuchyňské zástěry RegionChef. Zapojeným producentům pomohou profesionální videa natočená v rámci projektu, která představí jejich práci dalšímu publiku na sociálních sítích a v prezentacích.

Co bude dál: Lišovský RegionChef byl pilotním ročníkem a ukázal, že spolupráce školy, místních producentů a MAS funguje. MAS Hlubocko – Lišovsko je proto připravená na tuto zkušenost navázat, uspořádat RegionChef i na dalších školách ve svém území a zapojit do něj nové producenty. Do budoucna by projekt mohl pomoci také tomu, aby se regionální suroviny častěji dostávaly do výuky a na talíře ve školních jídelnách. Zkušenosti z pilotu už MAS sdílela s odborníky na konferenci „Lokálně. Udržitelně. Společně.“ na Jihočeské univerzitě v Českých Budějovicích.

MAS Hlubocko – Lišovsko o.p.s. je nezisková organizace, která už od roku 2004 pomáhá rozvíjet venkov v okolí Hluboké nad Vltavou a Lišova. Spolupracuje s obcemi, podnikateli, školami, zemědělci i neziskovými organizacemi na zlepšování života v regionu. Pomáhá s přípravou projektů, zprostředkovává dotace, podporuje komunitní aktivity, vzdělávání i péči o krajinu.

Cílem MAS je tvořit moderní venkov, kde se dobře žije, podniká i spolupracuje – a který zároveň respektuje své tradice, lidi i přírodu. Působí na území 21 obcí a její práce vychází z principů udržitelného rozvoje a silného partnerství mezi místními aktéry.

Více informací: www.mashl.cz

Přílohy:

Fotografie z projektu
Mapa území MAS Hlubocko – Lišovsko
Logo MAS
Logo Celostátní sítě pro venkov

Kontakt pro média:
Ing. Markéta Běhounková
Tel.: 777 451 009
E-mail: behounkova@mashl.cz