

Aby UHO už bylo navždy minulostí, školní kuchařky se vzdělávaly ve Velichovkách

2.3.2026 - | Krajský úřad Královéhradeckého kraje

Kuchařky ze školních jídelen v Královéhradeckém kraji absolvovaly víkendový seminář, kde poznávaly nové přístupy k přípravě pokrmů, sdílely zkušenosti a posilovaly svoji profesní hrdost.

Když se řekne školní jídelna, většina si představí „univerzální hnědou omáčku“ na sto způsobů. To už dávno není pravda a strážníci ve školních jídelnách dostávají originální, pestrá a výživná jídla. Královéhradecký kraj společně s dalšími zřizovateli usilují o to, aby se trend neustále zlepšoval a kuchařky ze školních jídelen byly ještě lepší.

Z tohoto důvodu se na konci února uskutečnil ve Velichovkách vzdělávací víkendový seminář nazvaný *Každodenní hrdinky – podpora a inspirace pro kuchařky školních jídelen*, jehož se zúčastnily pracovnice školních jídelen z celého regionu.

Akci organizoval Královéhradecký kraj ve spolupráci s programem Skutečně zdravá škola, který byl odborným garantem vzdělávacího obsahu. Kraj je zapojen do tohoto programu od roku 2023, kdy projekt propaguje a hradí členské poplatky za zapojené školy ze svého území. V současnosti jich je už 35.

Cílem semináře bylo posílit osobní pohodu, kreativitu a profesní hrdost pracovníků školních jídelen a nabídnout jim inspiraci pro každodenní práci. Neformální program kladl důraz zejména na sdílení zkušeností, praktické ukázky a osobní rozvoj.

Kreativní kuchyně

Sobotní část zahájil interaktivní workshop lektorky Andrey Hruškové *Jak rozvíjet kreativitu (nejen) v kuchyni*. Přinesl praktické poznatky z oblasti zdravého a udržitelného školního stravování inspirované zkušenostmi z Univerzity gastronomických věd v italském Pollenzu. Účastnice objevily nové přístupy k úpravě obilovin, luštěnin a zeleniny, tipy na atraktivní servírování pokrmů i kreativní práci s chutí a texturou.

Zážitková přednáška *Osobní pohoda* se věnovala zdrojům energie v každodenním životě, vlivu stravy na náladu i významu smysluplné práce. Účastnice diskutovaly o tom, jak mohou péči o sebe samé promítnout do kvality své práce a do prostředí školní jídelny.

Není frgál jako frgál

Nedělní program pokračoval praktickým workshopem *Budeme si povídat o jídle... trochu jinak*, který vedly Helena Burianová a Edita Hornová. Účastnice se zapojily do diskusních aktivit, kvízů a drobných pokusů a zaměřily se na vnímání jídla všemi smysly. Nechyběl ani příběh čokolády a praktické porovnávání její chuti od kakaových bobů přes vysoce procentní čokolády, až po Studentskou pečeť. Zajímavé bylo i porovnávání chutí tradiční moravské dobroty – valašských frgálů. Pro porovnání chuti byly připraveny frgály makové, tvarohové i hruškové, ale na třech druzích těsta – klasickém, bezlepkovém a cereálním.

Součástí programu bylo také sdílení zkušeností mezi jednotlivými jídelnami, výměna kontaktů a vytvoření podpůrné komunity. Účastnice si odnesly konkrétní pracovní materiály, nové nápady i motivaci k dalším inovacím ve svých školních kuchyních.

Seminář potvrdil, že pracovníci školních jídelen mají ve školním prostředí nezastupitelnou roli. Nejde pouze o přípravu obědů, ale o každodenní formování vztahu dětí k jídlu, zdraví i kultuře stolování.

Královéhradecký kraj dlouhodobě podporuje rozvoj lokální ekonomiky s cílem posilovat soběstačnost regionu. Pro propojení lokálních producentů s odběrateli z oblasti veřejného stravování slouží objednávkový portál Královéhradecké tržště www.trzistekhk.cz.

<https://www.khk.cz/aktuality/aby-uho-uz-bylo-navzdy-minulosti-skolni-kucharky-se-vzdelavaly-ve-velic-hovkach>