

Zdravěji a udržitelněji. Šéfkuchaři Popp a Wisniowski vařili v menze ZČU

10.9.2025 - Kateřina Dobrovolná | Západočeská univerzita v Plzni

„Byli jsme sem pozvaní, abychom ukázali kuchyni, která je trochu více udržitelná,“ uvedl Tomáš Popp, manažer Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR. Hlavním pokrmem byl vegetariánský langoš s dýňovým pyrém, brynzou, smetanou, hráškem s mátou a tempeh.

Suroviny pořídili kuchaři přímo u místních farmářů. *„Zeleninu máme z Domažliček u Klatov, což je farma, takže máme dýně, brambory, celer a tak dále. Všechno je to lokální,“* vysvětlil Popp. Druhou část menu tvořila slovenská polévka s kysanou smetanou a uzenými žebry. *„Když vaříme, snažíme se spotřebovat zvíře od čumáku po ocas, a tohle je toho důkazem.“* Podle Poppa je Plzeňský kraj v oblasti udržitelného vaření ve srovnání s jinými regiony ve výhodě. *„Máme tady vepřové maso, hovězí maso, zeleninu, mléčné výrobky, kozi farmy. Kromě ovčích sýrů tady máme v podstatě téměř vše.“*

Společně s Poppem připravoval menu také David Wisniowski, šéfkuchař společnosti Orkla. Zdůraznil, že součástí udržitelného přístupu je i zdravější složení jídel: *„V polévce jsme se třeba chtěli vyvarovat lepku, aby byla snadno stravitelná.“*

Akce byla jednou z aktivit vycházejících ze Strategie trvale udržitelného rozvoje ZČU. *„Jedním cílem je ukázat, že je možné i při vaření ve velkém do jisté míry využívat regionálních surovin, brát ohled na životní prostředí, uvařit vegetariánsky a zároveň chutně. K oslovení právě Tomáše Poppa vedl zejména fakt, že se tématům spojeným s udržitelností, jako je například organizace farmářských trhů, věnuje dlouhodobě a nejedná se v jeho případě jen o módní trend,“* vysvětlil Tomáš Pruner z Odboru celoživotního a distančního vzdělávání (CŽV) Západočeské univerzity v Plzni, který je zároveň koordinátorem pro udržitelný rozvoj ZČU.

K udržitelnosti se hlásí i univerzitní menza. *„Máme minimální zbytky, to znamená, že jídla vyrobíme, ještě ten den prodáme a zbytek schladíme a zregenerujeme. Jídla, která přesto zbydou, darujeme Domovu sv. Zdislavy,“* uvedl ředitel Správy kolejí a menz Petr Jícha. *„Snažíme se o rozšíření nabídky vegetariánských jídel, přičemž momentálně menza nabízí jedno vegetariánské jídlo denně a k tomu ještě ve vybrané dny indické vegetariánské jídlo. Od zimního semestru také rozšíříme nabídku jídel jako takovou. Díky nákupu nových technologií, jako je třeba dělička masa, budeme nabízet hamburgery z různého druhu masa. Dále začneme vyrábět domácí bramborové knedlíky,“* dodal.

Vedoucí menzy Helena Honomichlová uvedla, že studující a zaměstnanci univerzity nejčastěji sahají po řízcích, svíčkové nebo pizze, nepohrdnou ale ani thajskou kuchyní. *„Jsou preferovaná i sladká jídla, jako buchtičky se šodó a bavorské vdolečky,“* doplnil Petr Jícha.

Nejen to, jak strážníkům v menze chutnalo, si můžete poslechnout v přiložené audioreportáži níže.

<https://info.zcu.cz/Zdraveji-a-udrzitelneji-Sefkuchari-Popp-a-Wisniowski-varili-v-menze-ZCU/clanek.jsp?id=8494>