

Menza UTB získala zlato za udržitelné vaření

26.6.2025 - | Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Vařilo se v Potravinářském pavilonu, který slouží jako výukové centrum pro studenty ČZU. Soutěž tradičně pořádají Koleje a Menza ČZU a jejich partner, společnost Delirest services, s. r. o. Ve spolupráci s experty stanovili organizátoři jednoduchá pravidla odrážející současné gastronomické trendy.

O mistrovský titul se letos utkala čtyři stravovací zařízení. Kromě domácí suchdolské menzy měřili síly kuchaři z Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích, z Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně a společnosti Primirest, která se školnímu stravování věnuje už více než 30 let. Všichni měli za úkol připravit hlavní chod a dezert, přičemž povinnými surovinami byly brambory, kuře, tvaroh a jablka.

„Posuzovali jsme parametry jako chuť a vzhled soutěžních pokrmů, jejich atraktivnost, trendové kulinární úpravy, pracnost přípravy, dodržování HACCP či energetický příjem 25 až 35 procent celkového denního energetického příjmu studenta. A také poměr bílkovin, tuků a sacharidů, obsah vybraných mikronutrientů, typ použitého tuku dle složení, obsah vlákniny, typ použitých surovin, původ surovin, zpracování, efektivitu využití surovin a energetickou náročnost,“ říká ředitel Kolejí a Menzy ČZU Jiří Macoun, který zasedl v porotě spolu s odborníky a profesionálními kuchaři, a také studenty, pro které tu menzy jsou.

Absolutním vítězem je menza ČZU, nechala za sebou na druhém místě Primirest a na třetím Univerzitu Tomáše Bati ve Zlíně. Rozdíly mezi soutěžícími však jsou minimální. První místo v udržitelnosti si do Zlína odváží Univerzita Tomáše Bati, v nutriční vyváženosti pokrmů byla nejlepší Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích.

„Naši kuchaři vsadili na osvědčená klasická lokální jídla, kdy receptury vylepšili a do pokrmů zařadili sezonní, moderní a zdravé potraviny. Za UTB soutěžili kuchaři pan Martin Babica a Petr Zapletalík,“ uvádí šéfkuchař menzy UTB Petr Sedlář.

Každý tým měl uvařit dvacet porcí hlavního chodu a dvacet porcí dezertu.

„My jsme připravovali pečenou kuřecí roládu plněnou nádivkou z mladých kopřiv, pohanky, jablek, slaniny a medvědího česneku, kterou jsme podávali s mačkanými bramborami s jablky a jarní cibulí spolu s „kluskami“ (slezské bramborové noky), slámou a výpečkami ze škvarků a jablečného cideru,“ popisuje menu šéfkuchař Petr Sedlář. Jako dezert upekli kuchaři valašský štrůdl s tvarohovou náplní s povidly z jablek a sušených hrušek spolu s kopřivovou drobenkou a rumovým žloutkovým krémem.

Díky zvoleným surovinám (kopřivy/medvědí česnek/pohanka/kluski/škvarky) se týmu UTB podařilo kromě celkového třetího místa získat také zlato za udržitelné menu, kdy si hlavní ingredience doslova natrhali za humny.

„Soutěž nám přinesla hodně zkušeností. Díky ní se snažíme ukázat, že univerzitní menzy dnes umí uvařit moderně a chutně, zapracovat pracovní přístupy k udržitelnosti a podporovat výrobce lokálních surovin. Je to také prezentace nejenom naší univerzity, ale i stravování u nás na univerzitní menze. I když se může zdát, že díky minulým ročníkům jsme ostřílení, vždy je potřeba pořádná dávka odvahy a pevných nervů. Blahopřejeme našim kuchařům k dosaženým úspěchům a přejeme jim, ať je získané zkušenosti motivují do další skvělé práce,“ dodává ředitel KMZ UTB Michal Navrátil.

<https://www.utb.cz/aktuality-akce/menza-utb-ziskala-zlato-za-udrzitelne-vareni>