

MasterChef junior

A že v jídelně není prostor na nudu, se mohly děti přesvědčit při naší poslední akci, která se konala 2. června 2022. Vyhlásili jsme soutěž „MasterChef junior“. Soutěž byla vyhlášena pro žáky 6. A a pro velký zájem se uskutečnila ve cvičné kuchyňce ve škole. Čtyři týmy po třech soutěžících a jednoho dospělého dozoru měly za úkol během dvou hodin uvařit obědové menu. Na polévku musely použít zeleninu a brambory. Dominantní surovinou pro přípravu hlavního chodu byla kuřecí prsa a brambory. Odbitím čtrnácté hodiny týmy „Kuchařek v akci“, „Křup křup“, „Splašených vařeček“ a „Chilli papriček“ se s vervou pustily do vaření. Během tohoto kulinářského zápolení bylo vidět, že někteří soutěžící nestojí u sporáku poprvé, přesně věděli, jak mají při vaření postupovat, což nás kuchařky potěšilo. Po vypršení časového limitu zasedla porota ke stolu, kde jednotlivá menu ochutnala. Vůbec to neměla jednoduché, protože jídla, která byla na talířích, vypadala úžasně a také tak chutnala. A pak už členové poroty mohli vyhodnotit uvařená menu.

1. místo družstvo „Chilli papričky“

Polévka: staročeská s restovanými lesními hříby a bylinkami

Hlavní chod: kuřecí roládka plněná jemnou mozzarelou a italskými sušenými rajčaty ve slaninovém kabátku, pečená bramborová variace s citronovým tymiánem a rozmarýnem, bylinkový a česnekový dip, lehký zeleninový salát

2. místo „Splašené vařečky“

Polévka: bramboračka

Hlavní chod: kuřecí maso s listovým špenátem a nivovou omáčkou, bramborové noky, bylinkové chipsy, bramborové pirožky s borůvkovou marmeládou

3. místo „Kuchařky v akci“

Polévka: bramborová špička

Hlavní chod: ananasové překvapení

4. místo „Křup křup“

Polévka: bramborová

Hlavní chod: křupavé kuřecí nudličky v citronové omáčce, vařené brambory

Všechna družstva byla odměněna pěknými cenami. Touto cestou bych chtěla poděkovat všem, kdo se na této akci podílel.

Helena Vysoudilová







