

NAŠE POSVÍCENÍ



V rámci mezinárodní kampaně Food Right Now - Postavme se hladu proběhla 16. října 2013 na Světový den výživy akce Naše posvícení.

V tento den zapojené školní jídelny a restaurace podávaly menu sestavené pouze z lokálních surovin. Dále se také promítaly filmy spojené s tematikou hladu ve světě. Cílem kampaně bylo podpořit lokální spotřebu potravin a pomoci tak řešení problému světového hladu.

Do akce se zapojila i naše školní jídelna a celý týden vařila regionální pokrmy z potravin od českých dodavatelů z našeho kraje /jídelníček níže a foto ve fotogalerii ŠJ/. Ve škole se promítaly dokumentární filmy související s problematikou hladu. Uskutečnila se výtvarná soutěž „Hladovějící děti ve světě“. Ve školní družině proběhla beseda s místním zemědělcem ing. Pavlem Mrázkem z Agroholidingu Bernartice.

Nejvíce chutnala **VOZKOVA HOUSKOVÁ POLÉVKA** /stará receptura z Jesenicka/

houska 4 ks, masový vývar 1 l, žloutek 1 ks, smetana 130 ml, petrželka, sůl, pepř

Housky nakrájíme a vložíme do studeného vývaru, kde je necháme rozmočit, následně dobře provaříme a propasírujeme. Před podáváním povaříme s jedním rozkvedlaným žloutkem, smetanou nebo mlékem a trochou nasekané petrželky. Podáváme s osmaženou houskou a ozdobíme petrželkou.

Velký úspěch měl i **FARMÁŘSKÝ ŘÍZEK S KOZÍM SÝREM A RAJČATY**

4 řízky z vepřové krkovic, 150 g koziho sýra pevnější konzistence, tymián, 500 g rajčata, olivový olej, sůl, pepř – 100 ml bílého vína /ve ŠJ není možné používat/

Řízky mírně naklepeme, osolíme, opepříme. Vložíme je do zapékací nádoby vymazané olivovým olejem. Řízky poklademe na kolečka pokrájenými rajčaty a zasypeme rozdrobeným kozím sýrem smíchaným s troškou tymiánu. Zastříkneme bílým vínem. Troubu předehřejeme na 190, horkovzdušnou na 170 stupňů. Po té vložíme do trouby a pečeme cca 40 minut dokud nebude maso měkké



Chut
Jeseníků



JÍDELNÍČEK

NAŠE POSVÍCENÍ – regionální jídla ve ŠJ. Podporujeme české výrobce potravin.

týden: 14. – 18. října 2013

PONDĚLÍ

*pol. vozkova housková,
vepřový plátek na žampionech,
dušená rýže,
st. červená řepa,
ovocný čaj se sirupem,*

ÚTERÝ

*pol. čočková s uzeným masem,
Jesenická žemlovka,
bílá káva,
hruška,*

STŘEDA

*pol. bramboračka z Jeseníků,
Farmářský vepřový řízek zapečený s kozím sýrem a
rajčátky,
šťouchané brambory s máslem a pažitkou,
zelný salát s mrkví a jablky,
„Ovocňák“ – 100% přírodní ovocný mošt,*

ČTVRTEK

*pol. zeleninová s jáhlami,
pečené kuře a lá bažant,
Slezské červené zelí,
houskové knedlíky,
vitaminový nápoj,*

PÁTEK

*pol. kedlubnová,
Rýmařovská roštěná,
bramborová kaše,
ovocný čaj,*

„Co naše země vyplodí, našemu zdraví lahodí.“