

un Dopisy

EXPERIMENT SE ZDAŘIL, ŽÁCI UČILI ŽÁKY VAŘIT

Hodina vaření na základní škole patřila vždy k těm nejoblíbenějším. Nejenže se tu člověk, jak se lidově říká „nadalábl“, ale většinou se tu i něčemu přiučil a mohl se tím pochlubit třeba svým rodičům. Proto je jen dobře, že se hodiny vaření opět vrátily do škol, a v ZŠ na Pražské ve Znojmě to ještě vyšperkovali tím, že si mezi své žáky sedmých a osmých ročníků pozvali do hodiny budoucí kuchaře, číšníky a hoteliéry, studenty z naší Přímky, jak se říká znojemskému SOU a SOŠ SČMSD na Přímětické ulici. Spojení obého je z pohledu pedagogů velmi příznivé. Žáci od žáků přijmou rady možná lépe než od dospělých, školáci pak také uvidí, co se dá na střední škole naučit a že už v patnácti lze třeba napéct výborný dezert nebo udělat dokonce celý oběd a naopak studenti ze střední školy se naučí, jak vysvětlit mladším možná „budoucím kolegům“, jak se ta či ona dobrota vaří či připravuje.



„Připravili jsme si pro děcka hned tři recepty. Ten první byla kuřečci rolka plněná šunkou a hráškem s bramborovou kaší. Do toho se pouštěli hlavně kluci. A na holky obvykle zbylo pečení muffinů nebo výroba tiramisu,“ popisuje student Milan Volf, co se muselo během hodiny a půl stihnout v krásně vybavené kuchyni školy na Pražské.

„Brambory umím, ty už jsem doma dělal několikrát,“ zaznělo z úst jednoho ze sedmáků. Jiný se zase potýkal s cibulkou, kterou podle svých slov ještě nikdy nekrájel. O to větší dobrodružství to pak bylo. A pokud jde o zpracování kuřecího masa a výrobu náplně do něj, do toho se kluci pustili s vervou a za chvíli už to vonělo po celé kuchyni. Z druhé strany jim sekundovala děvčata, která po vedením Natálky a dalších děvčat z Přímky zvládla hravě těsto na muffiny a hned poté vytvořila i skvělý krém, kterým pak pečené dortíčky vyzdobila. V dalším koutě zase voněla čerstvě uvařená káva. „Ne, nepozvali jsme děcka do kavárny, ale sami si zkusili, jak se dělá to pravé italské tiramisu. Bylo vidět, že někteří vejce rozbíjeli poprvé v životě, jiní zase asi doma trochu pomáhají. Nakonec se to ale všem povedlo a u stolu pak mlaskali,“ potvrdil Milan, který se ujal těžkého úkolu popsat děvčatům, jak tiramisu správně udělat.

Jak už jsme naznačili výše, vše, co bylo vyrobeno, bylo na konci hodiny také do poslední kapičky vylizáno a snědno. Studenti z Přímky odcházeli s příslibem, že příští rok přijdou zase a v hlavách sedmáků a osmáků teď může pomalu klíčit semínko, které v konečném důsledku může pro mnohé z nich vyklíčit v učební obor kuchař-číšník nebo hotelnictví-turismus. Obojímu se na Přímce daří a šikovných lidiček tu není nikdy dost. Škola je přivítá s otevřenou náručí, vždyť je to skoro vedle.

Zuzana Svobodová