

# Odvážná kuchařka

Začíná další kolo boje o lepší školní jídelny

□ HANA ČÁPOVÁ / FOTO MATĚJ STRÁNSKÝ

**N**a sklonku loňského roku založil vsetínský učitel Bohuslav Sedláček společně s výživovou specialistkou Margit Slimákovou sdružení Skutečně zdravá škola. Nezní to zrovna jako bomba, přesto za spojením těchto dvou lidí číhá velká věc. Chystají se totiž společně prosadit, aby české školní jídelny konečně začaly vařit zdravěji a chutněji, vycházely vstříc vegetariánům a kupovaly čerstvé suroviny od místních farmářů. Za novým šéfem rezortu se chystají vyrazit, jen co usedne do křesla. Snahy zlepšit katastrofální úroveň tuzemské školní stravy trvají v Česku už dvě desetiletí. Jak je možné, že se tak srozumitelné přání nedaří prosadit?

## Klacky pod nohama

Když před devíti lety přišli za vedoucí školní jídelny strakonického gymnázia Dagmar Matějkovou studenti s tím, že chtějí obědy bez masa, zaskočilo ji to. „Nebyla jsem nadšená,“ přiznává. Viděla před sebou spoustu práce navíc, kromě toho neměla s vegetariánskou kuchyní žádné zkušenosti. Pak si ale řekla: „Co mohu ztratit? Když to nepůjde, tak s tím zase přestanu.“

Pustila se do studia receptů, spojila se s odborníky na výživu, kteří jí ujistili, že jídlo bez masa dětem neublíží. Studnici konkrétních rad – jaké zvolit suroviny a od kterých dodavatelů – našla v lidech kolem serveru Vegetarian.cz a strakonická kuchyně začala svou vegetariánskou cestu náhražkami masa. Na jídelníčku byl guláš, pařížský řízek či plněná paprika, maso zastoupila hmota z pšenice, obilných klíčků, červené řepy nebo sóji. „Pak za mnou ale znovu přišli studenti, že chtějí víc zeleniny a méně náhražek masa,“ vzpomíná Matějková. Vydala se znovu na neznámé území a studentům vyšla vstříc. Odměnou jí je, že z celkem sedmi set strávníků volí v některých dnech bezmasou alternativu víc než třetina.

Ocenění od nadřazených úřadů se však kuchařka nedočkala. Navíc vyhláška o školním stravování snahu vyhovět strávníkům komplikuje místo, aby ji usnadňovala. Když kuchyně vaří více běžných chodů, stačí jí jeden výkaz. Suroviny pro vegetariánské a běžné obědy ale musí vykazovat zvlášť. „Znamená to hodně práce a energie navíc,“ říká Matějková. Tím se dostáváme k tomu, co leží v cestě změnám školních jídelen k lepšímu. Dagmar Matějková je výjimečná,

vyučila se kuchařkou, dodělala si maturitu a dnes dálkově studuje na zlínské univerzitě technologii a řízení v gastronomii. Většina kuchařek ale tolik energie nemá a na cestě ke změnám potřebují od státu spíš podporu než klacky pod nohy.

## Krmná dávka

Přesně o tohle se v roce 2008 pokoušel tehdejší ministr školství Ondřej Liška (SZ). Obklopil se odborníky na zdravé jídlo a chtěl zásadně změnit ideologii školního stravování. „Ta dnes stojí na jakési ideální krmné dávce, která má dětem zajistit potřebné živiny,“ říká někdejší Liškův spolupracovník Jaroslav Škvařil z České společnosti pro výživu a vegetariánství. Podle Škvařila by škola měla dětem nabídnout víc: informace, možnost volby, či dokonce aktivní podíl na rozhodování o jídle. „Za vzdělávání nelze považovat, když někomu vnucují, že mnou zvolená krmná dávka je jediná správná, a výchova není to, že dotyčného přimějí, aby tuto krmnou dávku dodržel,“ říká Škvařil.

Liška chtěl novelizovat vyhlášku o školním stravování tak, aby odpovídala moderním poznatkům, a zároveň rozvázat kuchařkám ruce a povzbudit je. Česká norma například doporučuje mnohem víc bílkovin, než je potřebné a v okolním světě běžné. Kuchařky tenhle návod dostávají v podobě takzvaného spotřebního koše, jakéhosi povinného seznamu potravin, jež mají na měsíc a dítě nakoupit. Vedle „konvenčního koše“ mají k dispozici také „vegetariánský koš“. Podle Škvařila je ale stěžejní, maso nahrazuje takovým množstvím mléka, mléčných výrobků a vajec, že se podle něj nedá vařit. Zeleniny, ovoce, obilovin či luštěnin naopak podle něj oba koše obsahují příliš málo. Dalším úskalím vyhlášky je, že nepřeje vegetariánům. Záleží jen na kuchyni, zda jim druhým chodem vyjde vstříc. Podle průzkumu agentury STEM/MARK z roku 1999 jsou sice vegetariánů a veganů jen nějaká čtyři procenta, pětina dotázaných nicméně odpověděla, že vyhledává jídlo bez masa. Novátorství kuchařek chtěl Liška podpořit dvěma sty miliony korun z evropských fondů.

Zároveň někdejší ministr uvažoval nad tím, že když je řeč o kvalitě jídla, nejde ani tak o tabulky. Důležitější je jiná věc: kvalita surovin. Chtěl rozjet projekt, který by jídelny naučil nakupovat spíše od místních farmářů než z velkoobchodů. Kritici tvrdili, že ekologické potraviny jsou dražší a kuchyně by se



nevešla do limitu na cenu surovin pro jedno jídlo (26–37 korun podle věku dítěte), navíc kuchařky prý nemají čas malým dodavatelům hledat. Liška oponoval, že třeba ve Vídni tohle dokázali. Zemědělece nasmlouvalo za kuchařky město a masivní zájem razantně snížil cenu.

Ačkoli svou vyhlášku Liška dokončil, platit nikdy nezačala. Souhlasit s ní museli také ministr zdravotnictví a zemědělství (tehdy Tomáš Julínek a Petr Gandalovič) a bývalý hlavní hygienik Michael Vít. První dva byli vlažní a hygienik nakonec změnu zablokoval. Zda za tím byl jeho odlišný postoj, nebo fakt, že školní stravování je velký byznys (jde o více než milion strávníků a částku přes padesát miliard korun ročně) a proti změně lobbují stávající dominantní hráči na trhu, si Liška netroufá odhadnout.



**Žádné polotovary.  
Jen čerstvé potraviny a hlavně biosuroviny.**  
(Pražská mateřská škola Semínko)



„Když nám budou děti volně přecházet mezi normální a bezmasou stravou, ztratíme přehled, co do sebe vpravily.“ (Anna Packová)

Jeho snaha však každopádně přinesla aspoň to, že kuchařky už nemusí do puntíku dodržovat předepsaný koš, mohou méně sladit a mastit a nabízet víc zeleniny a ovoce.

### Právo kontroly

Jak těžké může být prosadit změnu, ukazuje příklad z brněnské waldorfské školy. Právě tady se shodou okolností sešli dva otcové, kteří se před pěti lety podíleli na Liškově reformě. David Bartůšek vedl tým, jenž měl lepší obědy a svačiny na starost, Tom Václavík ze Spolku poradců v ekologickém zemědělství zase zajišťoval kontakt s drobnými farmáři. Ani dvěma kompetentním otcům se nedaří přimět kuchyni, aby nabídla navíc bezmasý oběd a na svačinu dětem ve školce dala místo taveného syru raději pomazánku z luštěnin či mrkve.

Vedoucímu kuchyně Josefu Horáčkovi se do žádných změn nechce. Ohání se zmiňovanou vyhláškou a tvrdí, že podle ní není možné nabídnout jeden konvenční a jeden vegetariánský chod. Do podrobností se pouštět odmítá a odkazuje na referentku pro školní stravování brněnského magistrátu Annu Packovou. Ta dává Horáčkovi za pravdu. Její postoj zároveň umožňuje nahlédnout do logiky, v jejímž duchu dnes řada odpovědných lidí uvažuje. Vyhlášku vykládá Packová tak, že vegetariánský chod je možné zavést jen tehdy, když s tím všechny děti nebo rodiče souhlasí a museli by na něj přejít všichni strávníci. Vyhláška sice skutečně říká, že „laktoovovegetariánskou výživu lze uplatnit v případech, že s tím souhlasí všichni“, to se ale týká jen situací, kdy jídelna vaří jen jeden chod. Vyhláška totiž

hned pokračuje: „nebo u provozovatelů, kde lze uplatnit podávání jídel na výběr“. Kuchyně Josefa Horáčka je na to velká dost.

Jenže „výběr“ se Packové vůbec nelíbí. „Nemělo by se stát, že jeden chod bude konvenční a druhý bezmasý,“ říká. Proč? „Děti by se pak masu mohly vyhýbat,“ argumentuje. „Mohly by se vyhnout živočišné bílkovině, která je pro ně nenahraditelná.“ Volnost jí vadí ještě z jednoho důvodu – komplikuje statistiku. „Když nám budou děti volně přecházet mezi normální a bezmasou stravou, ztratíme přehled, co do sebe vpravily,“ míní referentka. Umí si představit jedinou variantu, kdy by byla ochotná připustit oba chody vedle sebe – děti by se musely na celý rok dopředu rozhodnout, zda si na talířích chtějí odnášet maso, nebo ne. „Stát hradí dvě třetiny ceny oběda,“ podotýká Packová. „Má tedy právo kontroly.“

### Nová naděje

Nový vítr do plachet změn školního stravování zavál na sklonku loňského roku. V úvodu zmíněného učitele chemie a výchovy k občanství ze Vsetína Bohuslava Sedláčka vedlo k založení sdružení Skutečně zdravá škola mimo jiné i to, že nejstarší z jeho tří dětí půjde v dohledné době do školky a tam se bude hůře či lépe stravovat. Výživová specialista Margit Slimáková se kvalitě stravy věnuje celý život, po farmacii pět let studovala na Clayton College of Natural Health v USA a napsala disertační práci Jak učit děti zdravě žít.

Ministru školství Daliboru Štysovi poslali otevřený dopis, aby přepracoval inkriminovanou vyhlášku. Kuchyně, které vaří víc než jeden chod, by automaticky měly nabízet bezmasé jídlo a všechny by měly nakupovat co nejvíce kvalitních lokálních potravin místo polotovarů. Navíc by ze škol měly zmizet automaty a bufety, jež nabízejí především přeslazené jídlo a pití. Ministr odpověděl, že „stravování vychází z doporučených denních dávek, které připravovali odborníci podle dlouholetých výzkumů“ a uvažovat o nějaké modernizaci je možné jedině tehdy, když budou tato výživová doporučení přepracována. A s tím prý ministr školství nic dělat nemůže, je to „plně v kompetenci“ ministra zdravotnictví.

Aktivisté se teď chystají vyrazit za novými ministry. Podle jejich dosavadních prohlášení čekají, že by měli být změnám v jídelnách nakloněni. Nejspíše v horizontu měsíců budeme vědět, zda jde o správný předpoklad. ■