

Ma być smacznie i zdrowo

Data publikacji: 20.04.2016 15:40

Nowe piece kuchenne kupiła Gmina Ustroń dla kilku swoich placówek edukacyjnych. Doposażenie stołówek tanie nie było, ale dzięki temu dzieci i młodzież może smacznie, a przede wszystkim zdrowo jeść.

Potrawy duszone na parze, a nie tylko smażone na głębokim oleju – teraz jeszcze zdrowiej można przyrządzać posiłki w ustrońskich szkołach i przedszkolach. Dzięki inwestycji nowe piece konwekcyjne pojawiły się w kuchniach ośmiu placówek edukacyjnych. Jedno przedszkole i szkoła kupiły taki piec już w roku ubiegłym. Teraz doposażono kolejne placówki. Inwestycja tania nie była, pochłonęła niespełna 135 tysięcy złotych, ale pracownicy szkolnych kuchni nie ukrywają, że piece bardzo się przydadzą. A przede wszystkim będzie można gotować wedle ustawy, która nakazuje szkołom i przedszkolom zmienić dotychczasowy tryb przygotowywania potraw.

Zmiany w szkolnych stołówkach spowodowały, że trzeba było dostosować również jadłospisy. **Drastycznie ograniczono ilość dań smażonych. Niestety do tej pory takie potrawy były też takim trzonem w menu. Stąd też, już w ubiegłym roku, radni zarezerwowali w budżecie gminy pieniądze na ten cel** – mówi burmistrz Ustronia Ireneusz Szarzec.

Zdrowa i smaczniejsza żywność już trafiła na talerze uczniów. Jak mówi Renata Lubińska, szkolna intendentka- **uczniowie nie mogą narzekać na menu. Łosoś grillowany surówka z selera, marchwi i ziemniaczki. Do tego zupa krem z brokułów. To przykładowy zestaw. Nowy piec bardzo się przyda. Dania łatwo i szybko można w nim przygotować.** Jak dodaje – **dotatkową zaletą pieca jest możliwość nawiewu parowego, który powoduje, że potrawa jest soczysta.**

Jednak Grażyna Tekielak, dyrektor szkoły Podstawowej nr 2 przyznaje, że nie jest prawdą, że w szkolnych kuchniach wykreślono zupełnie sól. **Mamy nowe normy, w ramach których nie możemy solić przygotowanych potraw, jednak je gotując, możemy je używać w określonych proporcjach.** Chodzi o to, żeby dzieci jadły zdrowo, ale i smacznie. **Zmienił się sposób przygotowywania potraw. Tylko raz w tygodniu mogą być podawane smażone. Stąd też konieczność posiadania takiego pieca. Nie możemy słodzić kompotu, więc dzieci otrzymują soki owocowe czy musy. Do każdego posiłku musi być również owoc. Są surówki, czy też inne potrawy warzywne.** - dodaje.

Na jakość potraw wpływ mają również produkty, z których są przygotowywane. Jak deklaruje burmistrz, większość surowców ma pochodzić z dobrych, a zarazem lokalnych dostawców, którzy oferują żywność na wysokim poziomie.