

Nejvíce bodů získaly boloňské špagety – 24. 6. 2013

- v anketě o nejchutnější jídlo v mirovické školní jídelně nejvíce bodů získaly boloňské špagety a gulášová polévka;
- vítězný oběd si strávníci vychutnají před odchodem na letní prázdniny ve čtvrtek 27. června;
- příprava boloňských špaget (4 – 6 porcí) je velmi jednoduchá: 500 g vepřového masa z plece se umele, orestuje na cibulovém základu, osolí, podlijí a udusí doměkka; pak se přidá rajský protlak, kečup, koření na špagety a případně sůl; hotovou směsí se polévají uvařené špagety (500 g); vše se nakonec posype strouhaným sýrem;
- i když jsou kuchařky ve školní jídelně při tvorbě jídelníčku vázány spotřebním košem dle vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb., doporučenou pestrostí stravy a finančním limitem, je jejich cílem nabídnout strávníkům zdravé a chutné pokrmy dle nejnovějších trendů a receptur;
- mezi deset sledovaných potravin ve spotřebním koši patří: maso, ryby, mléko, mléčné výrobky, tuky, cukry, zelenina, ovoce, brambory a luštěniny;
- kuchařky se také snaží využívat méně obvyklé typy potravin, například jáhly, pohanku, kuskus, ovesné vločky, kroupy, bulgur apod.

