

Pojizerské cukrování: Sladký oběd zdravě a z regionálních surovin

Druhý ročník gastronomické soutěže, organizované místní akční skupinou Dolní Pojizeří z. ú. ve spolupráci s Celostátní sítí pro venkov, ukázal, že zdravé stravování ve školních jídelnách může být nejen výživné a lokální, ale také překvapivě sladké. „Pojizerské cukrování 2025“ přivedlo k jednomu stolu mladé kuchaře z povodí Jizery – a ti předvedli, že sladký oběd lze připravit i bez exotických surovin a s důrazem na regionální původ. Akce pokračuje i v letošním roce.

Gastronomická tradice, která reaguje na potřeby doby



Celostátní síť pro venkov dlouhodobě podporuje správnou zemědělskou praxi, krátké dodavatelské řetězce a regionální potraviny v návaznosti na projekty z Programu rozvoje venkova (PRV) a Strategického plánu Společné zemědělské politiky na období 2023–2027 (SP SZP).

Pracuje i v rámci Tematické pracovní skupiny „Uplatnění lokálních potravin ve veřejném stravování“, která podporuje zavádění lokálních surovin do školních jídelen nemocnic a dalších veřejných zařízení a propojuje zemědělce, provozovatele stravovacích služeb a veřejnou správu za účelem vytvoření regionálně udržitelného potravinového systému.



Pojizerské cukrování pro „necukráře“

Místní akční skupina Dolní Pojizeří z. ú., jeden z neaktivnějších partnerů CSV ve Středočeském kraji, trend uplatnění lokálních potravin rychle promítla do praxe. Už v roce 2024 uspořádala soutěž „**Pojizerské gastroklání**“, v níž středoškoláci představili své recepty na zdravý oběd z místních surovin. Vítězný candát s konfitovanými brambory a koprovým podmáslem stanovil laťku velmi vysoko. V roce 2025 se soutěž rozrostla o nový formát. „**Pojizerské cukrování**“ bylo určeno pro budoucí kuchaře – tedy účastníky, kteří se nevěnují cukrářskému oboru. V Pojizeří jej nenabízí žádná ze škol, organizátoři proto úkol definovali srozumitelně: **připravit sladký, ale zdravý oběd z domácích surovin**. Jediná povolená „cizorodá“ surovina byla kakao. Vše ostatní mělo být lokální, sezónní a výživově vyvážené.

Šest dvoučlenných týmů se s výzvou vypořádalo se ctí. **Porota pečlivě hodnotila technologické postupy, bezpečnost práce, hygienu, celkový vzhled pokrmu i jeho nutriční hodnotu – a samozřejmě chuť.**





Vítězný jáhlový nákyp: Sladká tečka z domácích surovin



Porotci se shodli, že všechny soutěžní pokrmy byly výborné. Největší úspěch však nakonec sklidil jáhlový nákyp s hruškovou nádivkou, doplněný ovocným soté a čerstvým lesním ovocem. **Jemný, výživný, přirozeně sladký a dokonale regionální – přesně podle zadání.** Tým ze Středního odborného učiliště v Horkách nad Jizerou tak navázal na loňské vítězství svého pracoviště, ale jak zdůraznila porota, skutečnými vítězi byli všichni soutěžící.

Pokračování tradice: další ročník už v dubnu 2026

Úspěch soutěže je nejlepší motivací do budoucna. Partner Celostátní síť pro venkov, **MAS Dolní Pojizeří z. ú.**, už připravuje další ročník. **Proběhne 15. dubna 2026 na Střední škole hospodářské a lesnické ve Frýdlantu v Čechách.**

Spolupráce CSV a místních akčních skupin se tak opět stává platformou pro podporu regionálních potravin, zdravého školního stravování i rozvoje mladých kuchařů.

V budoucnosti se můžeme těšit na brožuru s nejúspěšnějšími recepty z Pojizeří, doplněné o propojení na regionální výrobce využívající podporu PRV a SP SZP na období 2023–2027. Máme radost, že tato sladká tradice pokračuje a držíme palce všem organizátorům i soutěžícím.



Foto: Archiv CSV a MAS Dolní Pojizeří z. ú.



Financováno
Evropskou unií



SZIF STÁTNÍ
ZEMĚLSKÝ
INTERVENČNÍ
FOND