

„Az egészség nem egyetlen tett, hanem szokásaink összessége.” (Arisztotelész)

Kedves munkatársaim, szeretném elmesélni nektek, hogy mennyi öröm ért mostanában.

2015. november 11-én délután vendégül láttuk a Mosonszolnokon az általános iskolában Bede Róbert séf urat, aki látványos főző-sóval ajándékozott meg minket. 2015. szeptember 1. óta komoly fejtörést okozott az, hogy a gyermekeket és a szülőket megnyerjük az új közétkeztetési törvényben leírt kritériumok alapján főzött ételeknek. Hatalmas ellenállásba ütköztünk, mint máshol is az országban.



ételeket hoztak magukkal az iskolába.

Török Sándor polgármester úr átértékelve a helyzet súlyát, munkacsoportot hívott össze, melynek a község jegyzője, iskola, óvoda és a bölcsőde vezetője, az ételmezés vezető, gazdasági szakemberek, a területi védőnő és én, mint bölcsőde, óvoda és iskola orvosa veszünk részt havi rendszerességgel. Megoldást kerestünk arra a problémára, hogy a gyermekek a kevesebb só, zsírt és cukrot tartalmazó ételleket gyakran meg sem kóstolták és így éhesen mentek haza, vagy kiiratkozva a menzáról egészségtelen

Az első körben próbáltuk a konyhán dolgozókat megnyerni ahhoz, hogy az új főzési technikákat merjék használni. Kevesebb zsiradékban, több fűszerrel főzve éri el a kívánt íz élményt. Ezt követte az egészségkép keretében a fent említett főző-só, melyre 70 körüli szülő látogatott el. Az iskolába és az óvodába 250 körüli gyermek jár, ez a szülőlétszám a tombolának volt köszönhető. Minden gyermek, aki egy szülőjét el hozta a rendezvényre tombolát kapott és sporteszközöket, illetve értékes társasjátékokat lehetett nyerni. (Köszönet az ötletért dr. Rosta Lászlónak.) A gyermekek nagy lelkesedéssel fogadták Bede Róbert urat, aki humoros és látványos testközeli élménnyel ajándékozta meg őket. Még a 6-7 éves gyermekek is másfél órán keresztül figyelték, hogy az egyszerű alapanyagokból hogyan válik ízletes étel. Nagyon sokan megkóstoltak olyan ízekeket, amiket korábban nem. Sikert aratott a sárgarépas tojás krém, a céklás túrókrém, a cukkini főzelék virslivel, bazsalikomos gyümölcssaláta és a hal fasírozott zabpehellyel és sárgaréppával. A közétkeztetésben azóta többször is alkalmazva az ellesett technikát a gyermekek egyre nagyobb meglepedésére főznek a konyhás nénik.



A munkacsoport persze még folytatja munkáját és szeretnénk, ha a gyermekek szívesen fogadnák az változatos ételleket, de ez még csak az első lépés volt.

Szeretném megköszönni Mosonszolnok Önkormányzatának és minden résztvevőnek, akik az előkészítésben közreműködtek, hogy finanszírozták és segítették megszervezni és lebonyolítani a programot. Az írást Bedros professzor úr szavaival zárom.,,

Az elhízás elleni küzdelem kiemelkedő jelentőségű a társadalom keresőképes rétegének egészségben tartásában.,,
(Prof. Dr. Bedros J. Róbert OL 2015/11 30. o)

Dr. Porpáczy Krisztina

házi orvos, az MDT Házi Orvosi Munkacsoportjának tagja

Az esemény képekben:

