
Stravovanie študentov v Trondheime

Stravovanie študentov v Trondheime

Slovko "studentsamskipnad" označuje študentské organizácie, ktorých hlavným cieľom je vytvárať dobré študentské prostredie. Starajú sa o študentovo blaho a potreby v mimoakademickej oblasti. Sú akýmiisi našimi "Kolejami a menzami", avšak ich záber je oveľa širší. Okrem sprostredkovania ubytovania a prevádzkovania menz, poskytujú i medicínske a psychosociálne služby, pomoc v oblasti kariéry a práce, vedú športové centrá, kníhkupectvá, potraviny, tlačiarne, materské školy určené pre deti študentov a pod.

V celom Nórsku existuje 25 takýchto organizácií s dlhoročnou tradíciou. Trondheimská študentská organizácia (SiT) poskytuje služby 28 tisícom študentom. Čo sa týka stravovania, organizácia prevádzkuje v celom meste 21 menz, bufetov a kaviarní, ktoré sú lokalizované buď priamo na kampusoch alebo v ich blízkosti.

Menzy ako ich poznáme my, tu neexistujú, čo zrejme súvisí s odlišnými stravovacími návykmi u Nórov. Hlavné jedlo dňa je okolo piatej-šiestej hodiny, na poludnie jedia väčšinou len ľahšie jedlo (lunch), najčastejšie bagetu, doma namazaný krajec chleba, prípadne jogurt, polievku, šalát. Z týchto dôvodov je výber teplých jedál v menzách obmedzený. Celotýždenné menu sa obmieňa každý týždeň, je však fixné. Človek si teda nemôže vybrať ako u nás zo štyroch jedál, ale len z jedného. Vzhľadom k tomu, že bufety a menzy sa odlišujú ponukou, je však možné jedlá obmieňať.

Jedálny lístok na jeden týždeň môže vyzerat' napr. takto: pondelok - tortellini s pestom a chlebom, utorok - pečená ryba s ryžou, streda - kuracie stehno s hubovou omáčkou a orieškami, štvrtok - taco, piatok - kotleta na orientálsky spôsob s ryžou. Takéto menu je potom napr. v týždni 9, 17 a 24. Podáva sa len hlavné jedlo, polievku a prípadne zákusok si človek musí dokúpiť sám. Nikto si však v škole nedáva veľký obed - nie je to zvykom, a hlavne, je to drahé.

Cena je pre Nórov jedným z hlavných dôvodov, prečo uprednostňujú bagety, či dokonca celú prípravu jedla doma. Uvedené teplé jedlo v menze stojí 39 NOK, jeho alternatíva v trochu väčšej porcii 49. Doma si priemerný študent uvarí podobné jedlo za polovičnú cenu. Malá miska šalátu stojí napr. okolo 30, bageta 28 NOK. Nóri považujú stravovanie sa v zariadeniach za príliš drahé. Väčšina z nich si preto skutočne nosí desiatu (svačinu), a to nielen študenti, ale i zamestnanci.

Napriek tomu, že Nóri sa neustále sťažujú na drahotu potravín, je z môjho pohľadu obed v menze pre priemerného nórskeho študenta zarábajúceho obyčajnou brigádou rovnako drahý ako pre českého študenta, ktorý zarobí brigádou 50-60 Kč na hodinu: obaja dajú za obed približne polovicu hodinového zárobku. Iná vec však je, že Nóri si za túto cenu je doma schopný pripraviť oveľa väčší obed. Pre nórskeho študenta je tak výhodnejšie variť doma, pre českého chodiť do menzy.

Čo sa týka kvality, je však nórske stravovanie zdravšie i oveľa starostlivejšie pripravené. Na kvalitu jedla sa tu veľmi dbá, a jedlo, ktoré možno kúpiť v menze, je veľmi chutné.

Otváracie hodiny sa líšia, väčšina menzí a kaviarní otvára okolo 9.30 a zatvára okolo 17, teplé jedlo však je možné dostať len do cca. 14. hodiny. Ako som však už poznamenala, zrejme to veľa ľuďom nevadí, pretože väčšina si kupuje čerstvé bagety, suché zemiaky či si nosí z domu hotový balíček. A úplne na záver: na mnohých katedrách existujú mikrovlnky, takže si človek z domu donesený balíček môže ohriať a ušetriť veľa peňazí.