

Třetí série: Projekt BIO v regionu zavítá do dalších tří krajů

Projekt Bio v regionu zaměřený na zvýšení informovanosti o regionální bioprodukci vstupuje do třetího ročníku. Zavítá na další tři střední školy s gastronomickým zaměřením, a to do krajů Karlovarského, Královéhradeckého a na Vysočinu.

Právě zde budou letos se studenty a jejich pedagogy diskutovat odborníci i lidé z praxe, o tom, co je bioprodukce a co obnáší ekologické zemědělství. Součástí programu pro budoucí kuchaře jsou, kromě teoretické části ve formě semináře a prezentací, odborné exkurze do zemědělských podniků a k výrobcům biopotravin. Pro studenty gastronomických oborů je také nachystána praktická část věnovaná přípravě pokrmů z bio surovin a jejich ochutnávka. Program pro každou školu je přizpůsoben na míru - dle jejího zaměření a možnostem daného regionu.

„Regionální spolupráce, místní odbyt, lokální dodavatelé jsou často skloňovaná témata v souvislosti s rozvojem venkovských oblastí, potravinové soběstačnosti a udržitelného zemědělství. Naší snahou je motivovat mladou generaci k většímu zájmu o zemědělství skrze jídlo, diskutovat s nimi potřebu znalosti původu a postupů jeho vzniku. Je pro nás důležité, aby si budoucí pracovníci v oboru gastronomie uvědomili možnost volby - co a koho nákupem podpoří. Zároveň upozorňujeme na přidanou hodnotu biopotravin,“ říká **Andrea Hrabalová**, koordinátorka projektu Bio v regionu. Klade si za cíl informovat a propojovat ty, kdo teprve hledají svůj směr a tvoří vazby - studenty. Právě posilování vztahů na místní úrovni, propojování kontaktů a přenos know-how je potřebné pro rozvoj celého sektoru ekologického zemědělství a produkce biopotravin. Nezbytnou součástí je rovněž osvěta zaměřená na problematiku označování a certifikace biopotravin.

Ve třetím roce fungování projektu se již ustálil koncept, který odborné školy oceňují za vhodné komplexní pojetí. Balíček tří aktivit zahrnující: teorii (Vysvětlení, co znamená bio.), praxi (Ukázka, jak ekologické zemědělství funguje.) a aplikaci (Jak se vaří z biopotravin.) vznikl postupně. K původním seminářům s ochutnávkou místních biopotravin, přibylo vaření a nyní jsou součástí akce i exkurze pro studenty a jejich pedagogy.

Toto pojetí vzdělávacích aktivit inspirovalo i další projekt Učíme se vařit bio, který od poloviny roku 2017 probíhá na pražských středních školách. Společně se oba projekty snaží zvýšit povědomí o ekologickém zemědělství a důvodech, proč bio přiřadit k parametrům lokálnosti a sezónnosti surovin, bez kterých se dnes moderní - zodpovědná gastronomie již neobejde.

Semináře - vaření - exkurze proběhnou ve třech krajích České republiky

První seminář se uskuteční 11. 4. 2018 na Hotelové škole v Mariánských Lázních. Teoretická část se kromě základních údajů o ekologickém zemědělství a pravidel certifikace zaměří na komoditu kravské biomléko. Praktická část přiblíží přípravu pokrmů z bio surovin, kterou povede profesionální kuchař Michal Hromas, jehož hlas mohou znát posluchači Radia Wave z rubriky Ve vlastní šťávě. Následně se studenti vydají po stopách produkce a zpracování biomléka přímo do terénu. Dne 19. 4. 2018 s exkurzí zavítají na farmu v Otročině, podívají se i do mlékárny Hollandia. Tato akce je připravována ve spolupráci s Regionálním centrem Severozápad PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

2. března 2018

Druhý seminář se uskuteční ještě týž měsíc. Na Střední škole hotelnictví a společného stravování v Teplicích nad Metují proběhne teoretická část včetně praktické ukázky vaření 27. 4. 2018. Na začátek května je pak naplánována exkurze na ovčí ekologickou farmu M&M v Šonově na Broumovsku. Pro studenty bude jistě inspirativní slyšet, že do začátků podnikání nepotřebujete miliony. Stačí nápad, chuť, píle a vytrvalost. Přímo na farmě si studenti vyzkouší výrobu sýra z kravského biomléka. Do Teplic nad Metují nemíří Bio v regionu náhodně. Hostitelská škola je totiž zapojena do projektu Skutečně zdravá škola, který se rovněž zaměřuje na osvětu propojení spotřebitelů s výrobcí potravin a biopotravin v lokálním kontextu.

Poslední z cyklu seminářů se uskuteční na Vysočině, ale až v následujícím školním roce. Projekt zavítá na Střední odbornou školu služeb v Jihlavě, kde právě od školního roku přivítá poprvé své studenty zcela nový obor s maturitní zkouškou Potravin a výživa. I pro tyto studenty bude připravena exkurze a minikurz vaření z biopotravin.

Projekt **BIO v regionu - Propagace regionální bioprodukce a spolupráce** realizuje Bioinstitut, o.p.s. za finanční podpory Ministerstva zemědělství. Dlouholetým partnerem projektu je KEZ o.p.s., první a největší certifikační organizace v sektoru ekologického zemědělství.

Více o projektu se dozvíte na: <http://bioinstitut.cz/cz/projekty-spoluprace/propagace-regionalni-bioprodukce-a-spoluprace>

Kontakt na koordinátora projektu: Andrea Hrabalová, andrea@biospotrebitele.cz, tel.: 737 852 515

Informace o realizátorovi

Bioinstitut, o.p.s. byl založen v roce 2004 jako partnerská organizace švýcarského výzkumného ústavu pro ekologické zemědělství FiBL, PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců a Univerzity Palackého v Olomouci. Cílem jeho práce je podpora rozvoje ekologického zemědělství v České republice, formou poskytování poradenství, vzdělávání, přenosu poznatků z výzkumu do praxe, publikační činností, osvětou a propagačními aktivitami mezi odbornou i laickou veřejností a komunikací potřeb sektoru na úrovni státní správy. Bioinstitut je koordinátorem České technologické platformy pro ekologické zemědělství a členem FiBL International - Mezinárodního sdružení výzkumných institucí v oblasti EZ. www.bioinstitut.cz