

Projekt „Učíme se vařit bio“ propojuje budoucí kuchaře se světem biopotravin

13. 2. 2018, Praha – Používání lokálních surovin navíc s ohledem na sezónnost je dnes považováno za základ moderní gastronomie. Dáte-li navíc přednost bioproduktům, získáte nejen kvalitní surovinu, ale zároveň podpoříte producenty, kteří dali přednost přirozenému způsobu pěstování plodin a chovu zvířat bez negativních vlivů na životní prostředí.

Zájem o lokální biopotraviny je stále na vzestupu. Veřejnost se více zajímá o kvalitu a původ potravin, o samotný proces jejich výroby a také o způsoby, jak podpořit lokální zemědělskou produkci. Mnohdy však chybí potřebné informace. **Právě z tohoto důvodu vznikl projekt, Učíme se vařit bio**, jehož cílem je zvýšit informovanost o biopotravinách, jejich zpracování a dostupnosti v ČR.

Projekt navázal na podobný projekt Bio v regionu, který probíhá na odborných středních školách napříč regiony ČR od roku 2016. Cílen je na studenty a pedagogy středních odborných škol gastronomického zaměření v hlavním městě Praha a běží od srpna 2017 do konce roku 2018. Na vybraných školách se uskuteční vždy blok tří aktivit zaměřených na zvýšení povědomí o ekologickém zemědělství a lokální bioprodukcí. Do projektu jsou zapojeny: Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o. v Klánovicích, Střední odborné učiliště gastronomie v Malešicích, Hotelová škola na Praze 10 a Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. na Praze 4.

Na školách proběhnou informační semináře o ekologickém zemědělství a biopotravinách, jejichž součástí je i praktická část ve formě vaření z bio surovin. Studenti si pod vedením profesionálních kuchařů vyzkouší přípravu různých kulinářských pokrmů. Odpoledne naváže blok přednášek o ekologickém zemědělství, o tom, jak probíhá kontrola farem i produktů a náhled do firemního podnikání a výroby produktů z bio surovin. Nedílnou součástí, která je mezi studenty velmi oblíbená, je pak výjezd na certifikovaný zemědělský statek nebo do potravinářského provozu s výrobou biopotravin. *„Smyslem našich tří na sebe navazujících aktivit je otevřít a diskutovat téma biopotravin včetně jejich přidané hodnoty pro společnost se studenty, ale i pedagogy odborných středních škol s přímou vazbou na vaření a potenciálním budoucím dopadem na oblast stravování, včetně toho veřejného“*, vysvětluje koordinátorka projektu **Ing. Andrea Hrabalová za PRO-BIO LIGU.**

Pokud byste chtěli, aby se i na vaší škole učily děti vařit bio, podívejte se koncem února na nové webové stránky www.lovime.bio/programy-skoly/ a kontaktujte nás.

Kontakt na koordinátora projektu:

Andrea Hrabalová, andrea@biospotrebitel.cz, tel.: 737 852 515

Další podrobnosti o projektu:

První trojice aktivit proběhla již koncem roku 2017 na hotelové škole v Klánovicích.

V úterý 17. října se studenti školy vydali do mlékárny zpracovávající kravské biomléko. Studenti měli možnost si prohlédnout mlékárenský provoz a ochutnat mléčné biovýrobky z široké nabídky mlékárny. Jaké jsou přínosy a úskalí zpracování českého biomléka a kde vznikají výrobky v biokvalitě s krávou Matyldou na obale, kterou znají děti z celé České republiky, jim přiblížila Drahomíra Vybíralová, obchodní ředitelka Polabských mlékáren.

Téma biopotravin se na škole diskutovalo znovu **ve čtvrtek 9. listopadu** v rámci Dne otevřených dveří školy. Pod vedením šéfkuchaře Tomáše Levého, který proslavil Café Fara a stál i u zrodu restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise, jež se pyšní michelinskou hvězdou, vznikly pod rukama studentů z biozeleniny, bio mléčných výrobků a biomasa dva vynikající pokrmy. Nejprve se podávaly filety z pstruha s ledovými ředkvičkami, fenyklem a křenovou smetanou a pokračovalo se ochutnáváním kuřecích variací s bulgurem a ořechovým vinaigrette. Na společné vaření pak navázal seminář, kde nejprve Andrea Hrabalová (PRO-BIO LIGA) představila ve zkratce rozsah ekologického zemědělství a trh biopotravin v ČR a Jan Dehner (ředitel KEZ o.p.s.) přiblížil pravidla kontroly, certifikace a značení biopotravin. Zástupcem z praxe byl tentokrát Jan Zeman z Biopekárny Zemanka.

Další setkání se studenty jsou plánována na jaro 2018

Studenti Hotelové školy na Praze 10 se vypravili do pekárny, která vyrábí veškerý svůj sortiment v bio kvalitě již od roku 2006. **Na 6. února** pro ně byla připravena exkurze se zážitkem z ručního pečení sušenek v Biopekárně Zemanka. Nechyběla ochutnávka sladkých sušenek a slaných krekrů v bio kvalitě a chuťový kvíz. Na exkurzi pak **ve středu 21. března** naváže seminář o ekologickém zemědělství a bioprodukcí, kde nebudou chybět jak statistická data z bio sektoru, tak hlavní pravidla kontroly, certifikace a značení biopotravin. V rámci seminářem proběhne opět vaření z bio surovin se studenty 2. ročníku pod vedením šéfkuchaře Jana Horkého, kapitána Národního týmu Asociace kuchařů a cukrářů České republiky.

Pro studenty a pedagogy Středního odborného učiliště gastronomie v Malešicích je připravena **na 5. dubna** exkurze za poznáním života na tři sta let staré usedlosti rodiny Kunclových ve středním Povltaví. Petr Kuncel přiblíží chod rodinného statku zaměřeného na chov masných plemen skotu až po prodej bio masa a poodhalí tajemství vyzrálého kvalitního hovězího masa. Seminář o ekologickém zemědělství a společné vaření z bio surovin studentů učiliště pod vedením profesionálního kuchaře proběhne **ve čtvrtek 22. března**.

Poslední zapojenou školou v projektu je **Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. na Praze 4**, která nebude ochuzena o žádnou z aktivit, jen konkrétní termíny jsou zatím v jednání.

„Těšíme se na další setkání se studenty - zážitky z exkurzí, zajímavé besedy a dotazy i na dobroty, kterým z rukou poctivých zemědělců a chovatelů dají vzniknout mladí kuchaři hotelových škol“, dodává na závěr Anna Veselovská za tým PRO-BIO LIGY.

Projekt, Učíme se vařit bio, realizuje PRO-BIO LIGA, pobočný spolek za finanční podpory Hlavního města Praha, Ministerstva zemědělství a organizace KEZ o.p.s.

Informace o realizátorovi

PRO-BIO LIGA, pobočný spolek je spotřebitelská pobočka Svazu PRO-BIO s celorepublikovou působností zaměřená na propagaci a osvětu biopotravin a systému ekologického zemědělství mezi spotřebitelskou veřejností. Liga zprostředkovává rozcestník informací a zajímavostí ze světa ekologického zemědělství, bio a místních potravin od roku 2002 na stránkách www.biospotrebitel.cz, které se brzy změní na www.lovime.bio.