

Pozvánka na exkurzi

Klikatá cesta hovězího masa z pastvin na talíř

O ekologických farmách a biopotravinách v Moravskoslezském kraji. Vydejte se s námi na ekologický statek Jana Hořáka a vyzkoušejte, jak chutná guláš z masa masných plemen vykrmovaných na pastvě.

Kde: Zemědělská farma Jan Hořák
Opavská 123
793 42 Janovice u Rýmařova

Kdy: 2. listopadu 2016
11:30 – 15:00

11:30 – 12:15 Hovězí guláš na farmě
12:15 – 14:20 Presentace a diskuze
14:20 – 15:00 Exkurze po farmě, občerstvení

Dozvíte se:

- Kolik je v Moravskoslezském kraji ekofarem, čím se zabývají a kde se setkáte s jejich produkty, vysvětlí **Ing. Andrea Hrabalová Bioinstitut, o.p.s.**
- Co znamená pastevní výkrm v podmínkách České republiky a jak se o hovězím masa z faremní bourárny dozvídají lidé z okolí, bude vyprávět majitel farmy **Jan Hořák (Ekofarma Hořák)**;
- Proč se při výrobě masa vyplatí sázet na kvalitní masná plemena a jak se prodává právě telecí, řekne **Jiří Ševčík (Farma George)**;
- Co jsou to certifikovaná jatka, co nabízí chovatelům a co spotřebitelům a proč je jich v Čechách málo, vysvětlí **Karel Klemens (Jatky Melč)**;
- Proč končí kvalitní česká zvířata za hranicemi. Rozdílné pohledy a zkušenosti s distribucí masa představí v diskusi **Josef Kincl (Horymas SK, spol. s r.o.)**, **Bohumil Kolář (Almako)** a zástupce kontrolní organizace **KEZ o.p.s.**;
- Co čeká posluchače na semináři o ekologickém zemědělství 22. listopadu v Opavě a kde najdete informace o místních biovýrobcích, sdělí **Kateřina Čapounová (Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství)**.

Pro novináře z Prahy je zajištěna doprava vlakem, pro novináře z regionu dopravu v případě potřeby zajistíme dle osobní dohody. Detailní informace o odjezdu Vám včas zašleme.

Máte-li zájem s námi jet, potvrďte, prosím, nejpozději do 31. 10. 2016 svoji účast Sylvě Horákové mailem sylva@biomedia.cz nebo telefonicky na 604 115 762.

Akci pořádá Bioinstitut, o.p.s. v rámci projektu „Propagace regionální bioprodukce a spolupráce“

