

Bio v regionu Pardubického kraje



Seminář

Kde: **Labská SOŠ a SOU, U Josefa 118, Pardubice**

Kdy: **středa 16. prosince 2020**

Program

- **10:00 – 10:30**
Ochutnávka degustačního menu z regionálních biosurovin
- **10:45 – 12:20**
Seminář o ekologickém zemědělství a biopotravinách aneb jak vzniká opravdové jídlo –
Eva Čermáková (PRO-BIO LIGA)
a **Martina Opočenská (Bioinstitut, o.p.s.)**
- **12:10 – 12:20**
Ekologické zemědělství a biopotraviny
Pardubického kraje v datech a číslech
Andrea Hrabalová (expert na data a EZ)
- **12:20 – 12:30**
Diskuze a ukončení semináře

Na semináři se dozvíte:

- jak vzniká vaše jídlo a proč je dobré se o to zajímat
- jaké jsou základní rozdíly mezi konvenčním a ekologickým hospodařením
- proč nakupovat suroviny a potraviny v bio kvalitě, a kde je koupit
- co vše zahrnuje skutečná cena potravin
- jak biopotraviny poznat / značení biopotravin
- na co si dát při nákupu pozor a koho svým nákupem podpoříte

Vstup zdarma.

Před seminářem proběhne od 8,00 - 10,00 s vybranými studenty školy společné vaření z biopotravin pod vedením Patrika Bečváře, člena Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR.

Akci pořádá Bioinstitut, o.p.s. v rámci projektu „BIO v regionu - Propagace regionální bioprodukce a spolupráce“, který je financován Ministerstvem zemědělství ČR.

