

Bio v regionu Královéhradeckého kraje



Seminář o regionální bioprodukci - zaostřeno na zeleninu a ovoce

Kde: Střední škola hotelnictví a společného stravování, Střemské podhradí 218,
549 57 Teplice nad Metují, Královéhradecký kraj

Kdy: pátek 27. 4. 2018

Program

- **10:00 – 10:10**
Zahájení semináře
- **10:10 – 10:40**
Kontrola, certifikace a značení biopotravin
Milan Berka (KEZ o.p.s.)
Dá se bio věřit? Co garantuje logo BIO?
- **10:40 – 11:00**
Jak se vaří z biopotravin
Hana Řehořková (Biofarma Pod Hájkem s.r.o.)
Vaříme z lokálních surovin pravou domácí kuchyní
- **11:00 - 11:20**
Ochutnávka z připravených pokrmů
- **11:20 – 11:40**
Jak na kvalitní pokrmy za příznivé ceny
Jana Lukešová (Bazalka s.r.o. – pekárna, restaurace, bio obchod)
Zdravá výživa není jen o receptech, ale také o kvalitě surovin a způsobech zpracování
- **11:40 – 12:00**
Ekologické zemědělství a biopotravin
Královéhradeckého kraje v datech a číslech
Andrea Hrabalová (Bioinstitut, o.p.s.)
- **12:00 - 12:30**
Diskuze a ukončení semináře

Vstup na seminář zdarma.

Registrace pro veřejnost do 25. 4. prostřednictvím emailu:
andrea.hrabalova@ctpez.cz

Před seminářem proběhne od 8,00 - 10,00 s vybranými studenty školy společné vaření z biopotravin pod vedením paní Hany Řehořkové z Biofarmy Pod Hájkem provozující farmářskou restauraci v krásné obci Horní Branná na úpatí Krkonoš.

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

Záštitu nad akcí převzal radní Královéhradeckého kraje pro oblast regionálního rozvoje, evropských grantů, dotací a cestovního ruchu Pavel Hečko.

