

Bio v regionu

Karlovarského kraje



Seminář

Kde: **Integrovaná střední škola Cheb, Obrněné brigády 2258/6, 350 02 Cheb**

Kdy: **čtvrtek 5. 12. 2019**

Program

- **11:00–11:20**
Ekologické zemědělství a biopotraviny
Karlovarského kraje v datech a číslech
Andrea Hrabalová (Bioinstitut, o. p. s.)
- **11:20–11:50**
Kontrola, certifikace a značení biopotravin
Jan Dehner (KEZ, o. p. s.)
- **11:50–12:10**
Regionální potraviny, dostupnost, kvalita
a způsob zpracování
Martin Havlík (HŠ Plzeň, člen AKC ČR)
- **12:10–12:40**
Ochutnávka biopotravin z regionu
- **12:40–13:00**
V čem spočívá podstata biochovu hovězího dobytka
a jak se projeví v chuti masa?
Václav Knedlík (Statek Hlinky, s. r. o.)
- **13:00–13:20**
Chov mléčného skotu v ekologickém zemědělství
a zpracování mléka na farmě
Jiří Kubernát (Farma Kubernát, Děpoltovice)
- **13:20–13:50**
Diskuze a zakončení semináře

Vstup zdarma.

Registrace pro veřejnost do 2. 12. 2019
prostřednictvím mailu:

pavlina.samsonova@bioinstitut.cz

Před seminářem se uskuteční s vybranými
studenty školy společné vaření z bio surovin
pod vedením šéfkuchaře Martina Havlíka.

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

