

## **Projekt BIO v regionu zavítá do dalších tří krajů**

**Projekt Bio v regionu zaměřený na zvýšení informovanosti o regionální bioprodukci vstupuje do třetího ročníku. Zavítá na tři střední školy s gastronomickým zaměřením, a to do krajů Karlovarského, Královéhradeckého a na Vysočinu.**

Právě zde budou letos se studenty a jejich pedagogy diskutovat odborníci a lidé ze zemědělské praxe, o tom, co je bioprodukce a co obnáší ekologické zemědělství. Součástí programu pro budoucí kuchaře jsou, kromě teoretické části ve formě semináře a prezentací, exkurze do zemědělských podniků a k výrobcům biopotravin. Pro studenty gastronomických oborů je připravena i praktická část - příprava pokrmů z bio surovin a jejich ochutnávka. Program pro každou školu je přizpůsoben na míru - dle jejího zaměření a možnostem daného regionu.

*„Regionální spolupráce, místní odbyt, lokální dodavatelé jsou často skloňovaná témata v souvislosti s rozvojem venkovských oblastí, potravinové soběstačnosti a udržitelného zemědělství. Naší snahou je motivovat mladou generaci k většímu zájmu o zemědělství skrze jídlo, diskutovat s nimi potřebu znalosti původu a postupů jeho vzniku. Je pro nás důležité, aby si budoucí pracovníci v oboru gastronomie uvědomili možnost volby - co a koho nákupem podpoří. Zároveň upozorňujeme na přidanou hodnotu biopotravin,“* říká **Andrea Hrabalová**, koordinátorka projektu Bio v regionu. Klade si za cíl informovat a propojovat ty, kdo teprve hledají svůj směr a tvoří vazby - studenty. Právě posilování vztahů na místní úrovni, propojování kontaktů a přenos know-how je potřebné pro rozvoj celého sektoru ekologického zemědělství a produkce biopotravin. Nezbytnou součástí je rovněž osvěta zaměřená na problematiku označování a certifikace biopotravin.

Ve třetím roce fungování projektu se již ustálil koncept, který odborné školy oceňují za jeho komplexní pojetí. Zahrnuje nejen teoretickou, ale i zážitkovou formu vzdělávání - exkurze a vaření. K původním seminářům s ochutnávkou místních biopotravin, přibýlo vaření a exkurze pro studenty i jejich pedagogy.

Tento nápad inspiroval i další projekt Učíme se vařit bio, který od poloviny roku 2017 na pražských středních školách realizuje PRO-BIO Liga. Oba projekty se snaží zvýšit povědomí nejen o ekologickém zemědělství, ale i důvodech, proč bio přiřadit k parametrům lokálnosti a sezónnosti surovin, bez kterých se dnes moderní - zodpovědná gastronomie již neobejde.

### **Semináře - vaření - exkurze proběhnou ve třech krajích České republiky**

**První seminář** se uskuteční v dubnu na Hotelové škole v Mariánských Lázních. Teoretická část se kromě základních údajů o ekologickém zemědělství a pravidel certifikace zaměří na kravské biomléko. Praktická část přiblíží přípravu pokrmů z bio surovin, kterou povede profesionální kuchař Michal Hromas, jehož hlas mohou znát posluchači Radia Wave z rubriky Ve vlastní šťávě. Následně se studenti vydají po stopách produkce a zpracování biomléka přímo do terénu a zavítají na farmu v Otročině, podívají se i do mlékárny Hollandia. Tato akce je připravována ve spolupráci s Regionálním centrem Severozápad PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

**Druhý seminář** se uskuteční ještě týž měsíc. Na Střední škole hotelnictví a společného stravování v Teplicích nad Metují proběhne teoretická část včetně praktické ukázky vaření.

Na začátek května je pak plánována exkurze na ovčí ekologickou farmu M&M v Šonově na Broumovsku. Pro studenty bude jistě inspirativní slyšet, že do začátků podnikání nejsou vždy potřeba velké investice. Někdy stačí dobrý nápad, chuť, píle a vytrvalost. Přímo na farmě si studenti vyzkouší výrobu sýra z kravského biomléka. Do Teplic nad Metují nemíří Bio v regionu náhodně. Škola je totiž zapojena do projektu Skutečně zdravá škola, který se rovněž zaměřuje na osvětu propojení spotřebitelů s výrobcí potravin a biopotravin v lokálním kontextu.

**Poslední z cyklu seminářů** se uskuteční na podzim na Vysočině. Projekt zavítá na Střední odbornou školu služeb v Jihlavě, která v novém školním roce 2018/2019 zahajuje výuku ve zcela novém oboru s maturitní zkouškou Potravin a výživa. I pro její studenty budou připraveny přednášky, exkurze a minikurz vaření z biopotravin.

Projekt **BIO v regionu - Propagace regionální bioprodukce a spolupráce** realizuje Bioinstitut, o.p.s. za finanční podpory Ministerstva zemědělství. Dlouholetým partnerem projektu je KEZ o.p.s., historicky první certifikační organizace v sektoru ekologického zemědělství.

Více o projektu:

<http://bioinstitut.cz/cz/projekty-spoluprace/propagace-regionalni-bioprodukce-a-spoluprace>

#### **Kontakt na koordinátora projektu**

Andrea Hrabalová

andrea.hrabalova@ctpez.cz

tel.: 737 852 515