

## Pražský Biojarmark posedmnácté – i s vaší novinkou?

Opravdu je ta správná doba, zatrhnout si v kalendáři třetí víkend v září už teď! Přesněji pátek 17. odpoledne a celou sobotu 18. září. Rezervovat si ho k návštěvě Toulcova dvora v pražské Hostivaři, kde bude již 17. Biojarmark spolu s Dožínkovými slavnostmi – tradičním vrcholem Měsíce ekologického zemědělství a biopotravin.

Bude zde ta pravá příležitost vychutnat si tento svátek biopotravin a ekostylu spolu s lidmi téže krevní skupiny. Bylo jich vloni přes 5000, přes 50 bylo i prodejců zboží z ekohospodářství, k tomu pro zpestření i desítky stánků s přírodními produkty, řemesly, hrátkami pro děti a rodiny. Už na konci června bylo přihlášených skoro dvacet prodejců a producentů biopotravin. Opravdu nic nenasevďuje tomu, že by tento obor v éře globální krize výrazněji chřadl (pravda, růst vystřídala stagnace), a tak lze jistě i letos čekat stejné defilé chutí, vůní, rad i zábavy. Jejím vrcholem bude opět v sobotu kolem 15 h. dožínkový průvod s chasou a tanci.

### A novinky z kuchyně příprav?

Liga ekologických alternativ jako organizátor po loňském úspěchu chystá opět besídku pro maminky, které chtějí svá výživářská (bio)dilemata konzultovat s expertem. A také se proslychá, že aktéry akce nenechává v klidu fakt, že přibýlo ekovinařů, kteří mají chuť



Biosýrový dort od paní Šourkové z Plav v rukou výherkyně FOTO: Jiří Dvořák



Děti z mateřinky Semínko na Toulcáku pomáhají při Biojarmarku nakupovat pro svou školní kuchyni FOTO: Adéla Kantůrková

prezentovat své biovína – že by třeba košťováním s výkladem someliéra pro vážnější zájemce? Historické sklepení areálu si o takový zážitkově degustační koutek přímo říká!

Uvidíme. Dojít ale může třeba i na nějaký nový nápad vás návštěvníků či farmářů – pokud ho sdělíte LEA. Pro inspiraci i jako fotopřipomínku takového minulého nápadu s velkým „N“ přikládáme (vedle momentky od stánků) i snímek z pódia – pověstného dortu z biosýrů od paní Šourkové z ekofarmy v Plavech, který býval odměnou za kvíz pro vylosované. Trumfne ho někdo?

(mrk)



## PO JARNÍM KOLE: o kurzy vaření zájem je, o exkurze ne

Takové a podobné postřehy se na konci školního roku vyhodnocovaly v projektu Bioškoly. Ten má – jak jsme v minulých číslech psali – zajistit, aby v Praze a krajích Středočeském, Královéhradeckém a Jihočeském minimálně 20 školních zařízení při stravování dětí využívalo alespoň z 10 % biopotravin. Jaro mělo sloužit školám jako období příprav, sbírání informací, kontaktů a zkušeností, k čemuž Country Life jako garant projektu se svými partnery nabízeli ředitelům škol i školek, vedoucím jejich jídelen, kuchařkám, rodičům i bioproducentům „na klíč“ školící semináře, kurzy vaření, školní biojarmarky i exkurze na konkrétní hospodářství.

Dlužno říci, že zatímco servírování obsahové náplně těchto akcí nepředstavovalo problém, zajištění větší účasti, především ze škol, často ano. Zejména malé mateřinky a školy totiž vesměs pracují v personálně napjatých podmínkách a uvolnit kohokoli na kurz během pracovní doby ani nejde a pozdější či víkendové časy nikoho nelákají. Přesto se třeba v Praze-Uhřetíněvsi při školním biojarmarku rodiče i prarodiče

o nabídku biopotravin pro jídelničky svých dětí, hlavně u sporáku kuchaře Honzy Dlabala, živě zajímali, stejně jako třeba kuchařky o recepty na kurzech v Praze, Berouně či v Hradci Králové. Překvapivě to však už nešlo říci o chuti škol a rodičů vyrazit na ekofarmu či k výrobci.

Jakkoli na počátku projektu právě možnost nahlédnout pod pokličku hospodaření či zpracování produktů všem připadala lákavá, když aktéři projektu v pěkných jarních dnech vybídli k výletům, kde by odběratelé přímo poznali ty, u nichž se dodávané produkty rodí, nebyla odezva. Důvod? Chybějící motivace a opět – čas. Kde byl počáteční zájem o zařazení do projektu jen jaksi oťukávací, tam vlažný přístup nemohl vybudit školu k nějakému organizování rodičů či investování času učitelů či lidí z kuchyně. Kde pro zavedení biopotravin jsou, tam

ale převládá důvěra v ně i v producenty, a to bez potřeby se o všem přesvědčovat na místě a tím opět „tratit“ – čas.

„Biopotravinám na jídelničku fandím, naši Veronice chutnají, až se divím, ale čas na exkurzi v pracovní dny nemáme, po práci už to nikam dál ani nejde a víkend bychom obětovat nechtěli, nám stačí letáčky,“ řekla nám v rakovnické mateřince v Průběžné ul., kde už každá druhá středa patří jídlu z biopotravin a MŠ má s firmou Country Life už řádnou smlouvu, možná za mnohé rodiče maminka **Veronika Círová**. A dodala: „Takovou nabídku asi ocení spíše základní školy, kde by dojmy při účasti starších žáků i učitelů jistě využili i při výuce.“

A tak zatímco tým Country Life v červnu s řadou škol už ladil bližší možnosti dodávek a detaily smluvních vztahů ve prospěch biostravy v novém školním roce, položku zvanou „exkurze k ekosedlákům“ zjevně čeká reparát po prázdninách, a to asi opravdu spíše ve spojení s rodiči, učiteli a kuchaři žáků a středoškoláků. Ostatně Září – měsíc biopotravin a ekozemědělství k tomu vitané přidá i menu tradičních Dnů otevřených dveří na ekostatických a opravdových biojarmarků a biodožínkách. A na jarmarku v Praze na Toulcově dvoře (17. a 18. 9.) i biodožínkách v sídle Country Life v Nenačovicích (12. 9.) k tomu přibude i šance nabrat při besedách rozumy od těch, kdo „bio“ na jídelničkách svých školek a škol už mají a kde dětem chutná – jako třeba v MŠ Landie v Říčanech (viz snímek vlevo), kde tvoří už 80 % jídelničku!

Karel Merhaut  
FOTO: autor

