

Ministr podpořil projekt *Bioškoly*

Neobvyklá „nadílka“ čekala o mikulášské pondělí školní jídelnu v ulici K Žatíši v Příbrami II. O nápor velké masy sněhu, který neodklizen z minulých dní ještě ztěžoval příjezd ke zdejší ZŠ ale nešlo. Na návštěvu sondující postup projektu „Bioškoly – zavádění biopotravin do školních zařízení“ se sem totiž vydal ministr zemědělství Ivan Fuksa. O žádné inspekční „nadělení“ ale nešlo. Ne snad kvůli protekci, neboť šéf rezortu byl donedávna starostou města a vedení školy i jídelny dobře zná, nýbrž proto, že tato jídelna jde ostatním ve městě, v kraji i v projektu spíše příkladem: na Příbramsku začala se soustavnějším uplatňováním biosurovin na jídelníčku dětí v rámci projektu jako první (a dosud jediná) – od září.

„O produkty ekozemědělců se zajímám již déle a pro jejich kvalitu jsme je podle možností ve stravě našich dětí využívali příležitostně už dříve,“ svědčila se před ministrem i novináři ředitelka školní jídelny **Terezie Hofmanová**. „O aktivitě společnosti Country Life z Nenačovic u Berouna, kterou ministerstvo zemědělství vybralo k zajištění projektu, jsem se dozvěděla u jejich propagačního stánku na konferenci Společnosti pro výživu před půl rokem v Pardubicích a vzhledem k různým formám podpory, kterou projekt při zavádění biopotravin nabízí, jsme se v červnu připojili i smluvně.“

Týden s biozeleninou

Za podzim jídelna od Nenačovických objednála různé biosuroviny, nejčastěji zeleninu, úhrnem za více než 40 000 korun.



Z jiných zdrojů vyzkoušeli i maso. Právě uplynulý týden tak na nástěnce s informacemi o produktech z ekostatků i s jídelníčkem mohlo viset výmluvné sdělení avizující, že v týdnu je k přípravě jídel využita výhradně biozelenina.

Podobně s biostravou začalo už 45 školních stravoven, jen ze středních Čech pak 16. Celkem 31 jídelen spolupracuje už zá-



vazněji na smluvní bázi, kde se předpokládá směřování k závazku vařit z biopotravin nejméně z 10 % ještě dva roky po tomto školním roce. Ministr na tiskovce zdůraznil: „O projekt mají školní jídelny rostoucí zájem, ale někdy se bojí cen biopotravin, vítají proto, když se k nim při této aktivitě dostanou za zvýhodněnou cenu.“ To doplnil **Otakar Jiránek**, ředitel firmy Country Life, která je realizátorem celé akce: „Dodavatelé biosurovin, kterých už s projektem rovněž spolupracuje 45, jsou vesměs připraveni nabízet školám svou produkci za akční ceny či množstevní slevy a podobně.“ Ředitelka jídelny T. Hofmanová k tomu

Úvaha konco- i novoroční

Sešli jsme se na předvánoční večeri – jenom tak, pro nic a za nic, abychom se zase někdy potkali. A bylo to setkání velmi pěkné. Bylo nás před mnoha a mnoha lety – nu, třeba deset – a teď nám říkají „otcové zakladatelé“. To jest těm, kteří jsme s ekologickým (tenkrát organickým, pak alternativním... a všelijakým podobným) zemědělstvím v tehdejší Československu začínali – asi tak kolem roku šestaosmdesátého minulého století.

V mých vegetariánských představách to tenkrát bylo velice pokrokové, i ve smyslu nemučení a nevraždění zvířat. Ovšem pod tlakem naší evropsko-americké společnosti a křesťansko-judaistické filozofie je to ale všechno úplně jinak. Zřejmě jsem se ve svém očekávání velmi zmýlil.

Hlavní logický rozpor (jenž se ve mně stále více vyostřuje) jest v tom, že i kdyby se v ekologickém zemědělství úplně všechna zvířata chovala v nejhezčí přírodě, nebo ve velkých chlévcích, vyložených bílým měkoučkým sametem, kdyby se jim prdelky oplachovaly každou půlhodinu vlažným odvarem z heřmánku, do čerstvého vzduchu se rozprašovaly nejlepší oděry od paní G. C. Chanel, vyhrávala by jim tichá Mozartova hudba, k jídlu by měla nejvytvořenější lahůdky, tak jest to všechno zcela nesmyslné a k ničemu, když kdesi na konci čeká vražda – rána palicí do hlavy či elektrické kleště a kudla do hrdla...

A lidé (*Homo sapiens sapiens* – tedy nikoliv predátoři), kteří jejich mrtvoly s chutí sežerou, naprosto beze stopy nutnosti, aby si tak třeba zachránili svůj vlastní život. O přidružených škodách na životním prostředí člověka (že by třeba i pomsta zavražděných?) již ani nemluvej! Toto vše se nedá v naší době, v naší civilizaci a při stavu naší ekonomiky, vědeckého a informačního rozvoje logicky zdůvodnit jinak než naprostým zblbnutím lidské společnosti. Takže se naskytá jediné řešení: Nedělat to!

Po adventu, vánočních svátcích a novoročních předsevzetích se jistě najde i další příležitost nad každým zde uvedeným slovem se hluboce zamyslet a pokusit se – byť i maličkost – změnit k lepšímu.

PF 2011 – RICHARD J. BARTÁK

ČESKÁ CERTIFIKOVANÁ PŘÍRODNÍ A BÍOKOSMETIKA



NEOBSAHUJE

- » synteticky získané parfémy
- » ropné látky typu minerálního oleje, parafinu nebo vazelíny
- » syntetické konzervační složky
- » syntetická barviva
- » vybrané tenzidy
- » živočišné složky (kromě včelího vosku a alkoholů ovčí vlny)
- » suroviny vyrobené pomocí geneticky modifikovaných organismů
- » chemické UV filtry



Minimálně 10% tvoří podíl biosložek, jejichž původ je doložen certifikátem organizace provádějící kontrolu ekologického zemědělství.

Takto označenou kosmetiku najdete v nabídce českých výrobců: M+H, Miča a Harašta s.r.o. - Saloos, Nobilis Tilia s.r.o., Botanicus, spol. s r.o., Syncare Plus, s.r.o., Naturfyt - Bio s.r.o., Pantůček Jiří MVDr., Černý Otomar, Bio Agens Research and Development - BARD, s.r.o., Biovitality, spol. s r.o., CANNABIS Pharma-derm, s.r.o.

Certifikováno již od roku 2007 dle CPK-Standardů pro přírodní kosmetiku a biokosmetiku akreditovanou kontrolní organizací KEZ o.p.s.

Více na www.kez.cz