



● Ročník 26 ●
listopad – prosinec

Zvláštní příloha

***Z ekologického
pole na vidličku
do jídelen***

Rizoto z červené pšenice s filetem mignon.



● ***biopotraviny*** ● ***ekozemědělství*** ● ***biodiverzita*** ● ***ekologie***

UPLATNĚNÍ BIOPOTRAVIN ve veřejném stravování je pro rozvoj sektoru ekologického zemědělství KLÍČOVÉ

Veřejné stravování může sehrát významnou roli při naplňování cílů evropské strategie Farm to Fork, která stanovuje navýšení ploch ekologického zemědělství na 25 % do roku 2030. Cílí na něj i Akční plán ekologického zemědělství ČR 2021–2027, který mezi kvantitativní strategické cíle zařadil dosažení 5 % podílu biopotravin ve veřejném stravování.



Vaření z biopotravin má budoucnost.

Pokud budou v České republice přibývat plochy obhospodařované ekologicky, je potřeba hledat další odbytové cesty, protože export bioprodukce je pravděpodobně téměř na svém limitu. To je způsobeno především rychlým růstem ekologického zemědělství v zemích, které mají tradičně vysokou poptávku po biopotravinách, ale i levnější produkcí ve státech bývalého východního bloku. Na druhou stranu je řada komodit, kterých je u nás stále nedostatek a většina z nich, jako např. brambory, ovoce, zelenina by našly velmi dobré uplatnění ve veřejném stravování. Současně by veřejné stravování mohlo vyřešit přebytek biomléka, který se v tuzemsku vyprodukuje a z velké míry buď exportuje, nebo končí v konvenční produkci nebo mouky a hovězího masa, jejichž přebytek se řeší převážně exportem.

Odbyt biopotravin jako veřejná zakázka

Odbyt biopotravin na tuzemském trhu lze podpořit odpovědným veřejným zadáváním zakázek. Veřejné zakázky je totiž možné zadávat tak, že zadavatel nejen nakoupí potřebné zboží a služby, ale současně zohlední související sociální, ekonomické a environmentální aspekty. Za své peníze tím získává maximální hod-

notu o odpovědném zadávání mezi zadavateli veřejných zakázek teprve pomalu šíří, ale díky aktivitám Institutu Odpovědného veřejného zadávání (OVZ) se situace zlepšuje.

Dobré projekty začínají podporovat biopotraviny

Příklady dobré praxe už u nás ale máme. Je jím např. program Skutečně zdravá škola, program, který škole zajistí kvalitní stravování i vzdělávání o jídle. Zlepšuje kvalitu stravování, pomáhá dětem a žákům rozvíjet praktické klíčové dovednosti, jako je vaření, pěstování a výběr vhodných potravin z hlediska zdraví i udržitelného rozvoje a v neposlední řadě rozvíjí kvalifikaci pracovníků školní jídelny. A právě zařazování biosurovin patří mezi kritéria programu.

Objevují se i první regionální iniciativy, jako např. město Jičín, které si zpracovalo „Strategii odpovědného stravování v zařízeních školního stravování ve školách města Jičín“. Ta má za cíl pod-



notu, vytvářením prospěchu pro společnost a ekonomiku, a minimalizací negativních dopadů na životní prostředí. Zákon o zadávání veřejných zakázek umožňuje zadat podmínku původu (místní nebo regionální potraviny z krátkého dodavatelského řetězce), nebo jakosti včetně potravin produkovaných v ekologickém zemědělství. Toho už v Evropě využívá řada států, jako např. Itálie, Francie nebo Rakousko. V České republice se pově-



Z restaurací, kde z biopotravin vaří, je třeba přesunout jídelníček i do firemních a školních jídelen, případně do nemocnic.



Ze školních škamen teorie o biopotravinách s Karolínou Pečenkovou do praxe v kuchyni.

porovat v městech zřizovaných školách snahy o zdravou a udržitelné vyprodukovanou stravu z důvodů zdravotních, ekologických, vzdělávacích, ekonomických, sociálních nebo kulturních, a to i s cílem dalšího snížení plýtvání a mj. i nákupem produktů ekologického zemědělství.

Odbytu biopotravin ve veřejném a školním stravování byla věnována i konference, kterou v říjnu 2022 pořádala Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství. Na ní zazněly jak příležitosti, které je možné využít, tak bariéry, které je potřeba překonat, aby se biopotraviny staly součástí jídelníčku strávníků ve veřejném stravování, školkách, školách nebo nemocnicích. Jednou ze základních překážek, které se na konferenci diskutovaly, bylo vzdělávání spotřebitelů a pracovníků gastro provozů.

„A právě na osvětu a vzdělávání žáků, pedagogů, budoucích zemědělců a kuchařů je zaměřen projekt BIO v regionu, který už několik let realizujeme na středních školách po celé České republice,“ říká Pavlína Samsonová, ředitelka Bioinstitutu, o.p.s.

Jeho cílem je zvýšit povědomí o ekologickém zemědělství a biopotravinách formou zážitkového vzdělávání mezi studenty středních odborných škol. Stu-



Biohovězí svíčková alias filet.

dentům-spotřebitelům, ale současně budoucím pracovníkům v oblasti gastronomie a zemědělství, stejně jako jejich pedagogům, jsou určeny prezentace o základních principech a pravidlech ekologického zemědělství, o biopotravinách a jejich potenciálu ve veřejném stravování.

„V letošním, již sedmém ročníku, jsme spolupracovali se třemi středními školami v Olomouckém, Moravskoslezském a Plzeňském kraji, které vzdělávají žáky v oboru gastronomie, zemědělství nebo i výroby potravin. Na školách realizujeme kurz vaření z biopotravin,



seminář o základech ekologického zemědělství a workshop pro studenty gastro i zemědělských oborů o biopotravinách a skutečné ceně jídla. Všichni studenti, zapojení do tohoto zážitkového vzdělávání se pak ještě společně účastní exkurze na ekofarmu v regionu, kde se seznámí s principy ekologického zemědělství v praxi. Tak mohou poznat, jak a kde jídlo vzniká, jaké má přínosy ekologické zemědělství a proč je důležitý udržitelný způsob produkce potravin,“ vysvětluje Samsonová.

Kurzy vaření z biopotravin pro studenty

Na kurzech vaření spolupracuje Bioinstitut s **Pavlem Martínkem**, který sestavil letošní menu ze sezónní zeleniny, tuzemských bioobilovin a hovězí svíčkové. S budoucími kuchaři připravoval krémovou polévku z pečeného celeru a česneku, rizoto z červené pšenice, k němu filet mignon a sladkou tečkou bylo dýňové tiramisu.

„Filet mignon“ pochází z francouzštiny, slovem „filet“ se označuje hovězí svíčková a „mignon“ znamená, že steaky z ní budou spíše menší, ale pro degustační menu porce naprosto ideální,“ vysvětluje Pavel Martínek. „Základem rizota je rýže, my jsme ale použili červenou biopšenici, která se pěstuje v České republice a rýži může v rizotu směle konkurovat. Díky své barvě je nejenom krásná, výživově kvalitní, ale i výtečně chutná. Maso jsme nakupovali na ekofarmách v regionech, takže suroviny byly skutečně z blízka,“ dodává Martínek. Dýňové tiramisu hýřilo barvami asi ze všech připravených pokrmů nejvíce.

Dýně hokkaido mu propůjčila oranžovou barvu, každou porci ještě žáci ozdobili květy slézu, měsíčku a bylinkami. Někteří si troufli i na zdobení práškovým kakaem, vyzkoušeli šablonu nebo i třeba obyčejnou vidličku nebo zapojili vlastní fantazii. Tácy s dezerty byly prostě na všech kurzem lákadlem na první pohled.





Exkurze středoškoláků z Rožnova na ekologickém hospodářství Farma Menšík v Kunčicích pod Ondřejníkem v Beskydech, Moravskoslezský kraj.

Biopotraviny se vzděláním

Zatímco se kuchaři vzdělávali a snažili u ploten, jejich spolužáci, studenti zemědělských oborů se vzdělávali na semináři o základech ekologického zemědělství. Ty jim prezentoval **Zdeněk Perlinger**, předseda PRO-BIO svazu ekologických zemědělců a současně zástupce ředitele zemědělské školy ISS Cheb. Vysvětlil základní rozdíly mezi konvenčním a ekologickým zemědělstvím na poli i ve stáji, principy kontroly, certifikace a značení bioprodukce a představil stav ekologického hospodaření v ČR i v příslušném kraji.

„Výuka ekologického zemědělství na různých školách probíhá různě, záleží na jednotlivých vyučujících a jejich sympatiích nebo antipatiích k ekologickému zemědělství. Dle mého názoru bylo dobré, že žáci slyšeli informace pohromadě a uceleně a mohli biopotraviny následně hned ochutnat,“ hodnotí kurzy Perlinger.



Exkurze studentů SOŠ Zábřeh v ekologickém hospodářství Ekofarma Branná Skřivánek v Jeseníkách, Olomoucký kraj.

Dopolední vzdělávání bylo završeno společnou ochutnávkou degustačního menu z biopotravin. Studenti kuchaři představili svým spolužákům z agro oborů jednotlivé chody – z čeho a jak je vařili a i přes ostych mohli být na své dílo

pyšní. Odměnou jim byl nejen potlesk spolužáků, pochvala pedagogů, ale i prázdné talíře. „Pro obě skupiny studentů jsme měli připravený ještě odpolední interaktivní seminář, který jim formou kvízů a hádanek přiblížil, proč je důležité

mít ve svém jídelníčku kvalitní potraviny a co tvoří skutečnou cenu potravin,“ vysvětlila **Karolína Pečenková**, lektorka tohoto programu. Lektorský program byl doplněn i krátkým videem z dílny lovime.bio.

Pro každou školu byla v rámci projektu připravena také exkurze na ekofarmu. Studenti SOŠ v Zábřehu navštívili farmu pana



Miroslava Skřivánka v podhůří Jeseníků, rožnovská škola zavítala na Biofarmu Menšíkových v Beskydech a SOŠ z Horšovského Týna se vydala na exkurzi na Farmu U Františky v Souměří. Propojení s místními ekologickými farmami školy vítají, protože řada z nich má zájem o další exkurze nebo i praxe svých studentů.

Tisková zpráva Bioinstitutu, o.p.s.

FOTO – archiv Bioinstitutu



Po ekologickém hospodářství „U Františky“ v Souměří (Bor u Tachova) v Plzeňském kraji se rozhlíželi studenti z Horšovského Týna.

