Projekt „Učíme se vařit bio" nadále propojuje budoucí kuchaře se světem biopotravin

Zájem o kvalitní potraviny a stravování roste jak mezi běžnými spotřebiteli, tak mezi zákazníky restaurací. Moderní gastronomie je na vzestupu a stále běžnější je používání sezónních a lokálních surovin a přímá vazba na producenty. Pokud navíc dáme přednost bioproduktům, podpoříme výrobce, kteří upřednostňují hospodaření s pozitivním vlivem na životní prostředí, pohodu zvířat a lidské zdraví.

Restaurace Spojka Karlín.

Přestože se veřejnost stále více zajímá o kvalitu a původ potravin, používání lokálních biopotravin je dosud velmi omezené. Důvodem je nedostatečná informovanost o jejich přínosu, cena a dostupnost. Projekt **„Učíme se vařit bio"** proto cílí primárně na studenty gastronomických škol, kteří budou ovlivňovat kvalitu českého stravování, včetně toho veřejného. *„Aktivity projektu byly navrženy tak, aby měly pro studenty co největší praktický přínos. Studenti si vyzkouší vaření z biosurovin pod vedením prvotřídních profesionálních kuchařů nebo navštíví restauraci nebo jiný gastro provoz, kterému jsou blízké principy udržitelnosti a kde z biosurovin pravidelně vaří. Nedílnou součástí je i exkurze na certifikované ekofarmy nebo k výrobcům biopotravin. Vycházíme ze zkušeností z minulých let a praktické akce doplňujeme informacemi o ekologickém zemědělství a biopotravinách formou seminářů a debat na školách,"* shrnuje **Eva Čermáková**, koordinátorka projektu.

Projekt přímo navazuje na výstupy předešlého projektu **„Učíme se vařit bio"**, který proběhl v letech 2017/2018. (O něm jsme v Bio v příslušných letech informovali – pozn. red.)

V roce 2019/2020 jsou do projektu zapojeny střední odborné školy gastronomického zaměření v hlavním městě Praha a to konkrétně: Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45, Praha 10 – Malešice a Hotelová škola, Vršovická 43, Praha 10 - Vršovice.

První aktivity se uskutečnily od září do prosince 2019

S tématem biopotravin a ekologického zemědělství se studenti Hotelové školy ve Vršovicích seznámili v průběhu interaktivního semináře v úterý 3. prosince.

Dozvěděli se, jaké jsou základní rozdíly mezi ekologickým a konvenčním zemědělstvím a jaký vliv mají na naše prostředí a zdraví. Debatovali jsme o skutečné ceně potravin, a co vše ji ovlivňuje. Na seminář navazovala návštěva provozu restaurace Spojka Karlín. Restaurace připravuje jídlo z lokálních surovin a biopotravin a dbá na udržitelnost – vaří zde z tzv. křivé zeleniny ze statku z Polabí, používají rekrabičku, kompostují…

Zaměstnanci restaurace se podělili o své zkušenosti s rozjezdem restaurace a úskalími provozu, nechali studenty nahlédnout do kuchyně, pekárny a výrobny kombuchy. Bonusem byla výborná ochutnávka vegetariánské i masité kuchyně včetně veganského dezertu z červené řepy.

Budoucí kuchaři ze Středního odborného učiliště gastronomického U Krbu v Malešicích vařili v úterý 10. prosince menu z biosurovin. Pod vedením šéfkuchaře a člena Národního týmu asociace kuchařů a cukrářů ČR Martina Svatka připravili degustační obědové menu pro 30 spolužáků a vedení školy. Jako předkrm servírovali kroupové rizoto s petrželovým pestem a konfitovanou mrkví a petrželí, a jako hlavní chod podávali vepřovou kotletu z přeštického čuníka s hořčičnou omáčkou, uzenými bramborami a pečenou cibulí. Hlavním překvapením bylo využití sena při pečení brambor a při konfitování zeleniny. O původu uvařeného menu – kde, kým a jak byly produkty vypěstovány, anebo vyrobeny, se účastníci dozvěděli na odpoledním semináři. Také se zábavnou formou dozvěděli mnohé o přínosech ekologického zemědělství, kvalitě biopotravin a možnostech jejich nákupu.

Další aktivity projektu jsou plánovány na jaro 2020. Pokud byste chtěli, aby se i na vaší škole učili studenti vařit bio, podívejte se na webové stránky www.lovime.bio/programy-skoly/ a kontaktujte nás.

Kontakt na koordinátora projektu:
Eva Čermáková (tel: 602 269 323, eva@lovime.bio) a Martina Opočenská (tel: 777 177 503, martina@lovime.bio)

Projekt „Učíme se vařit bio“ realizuje PRO-BIO LIGA, pobočný spolek za finanční podpory Hlavního města Praha, Ministerstva zemědělství a organizace KEZ o.p.s.

Informace o realizátorovi

PRO-BIO LIGA, pobočný spolek je spotřebitelská pobočka Svazu PRO-BIO s celorepublikovou působností zaměřená na propagaci a osvětu biopotravin a systému ekologického zemědělství mezi spotřebitelskou veřejností. Liga zprostředkovává rozcestník informací a zajímavostí ze světa ekologického zemědělství, bio a místních potravin na stránkách www.lovime.bio.

Program „Učíme se vařit bio“ cílí na studenty a pedagogy středních odborných škol gastronomického zaměření, kteří budou ovlivňovat kvalitu českého stravování. Na školách realizujeme vždy blok aktivit navržených tak, aby měly pro studenty co největší praktický přínos. Studenti si vyzkouší vaření z biosurovin pod vedením profesionálních kuchařů nebo navštíví restauraci či jiný gastro provoz, vypraví se na exkurze na certifikované ekofarmy nebo k výrobcům biopotravin. To vše doplňují semináře a debaty na školách o ekologickém zemědělství a biopotravinách.

Více informací k projektu včetně fotogalerie: https://www.lovime.bio/projekty/ucime-se-varit-bio/

Video z exkurze do Kuncova mlýna: https://www.lovime.bio/knihovna/knihovna-clanky/ucime-se-varit-bio-srpen-2017-prosinec-2018/