

# Bio do škôl

V dnešnej dobe vedia mladí ľudia čoraz menej o tom, ako sa dorábajú potraviny. Zhoršuje sa zdravotný stav detí (nadváha, cukrovka, alergie...). Britská asociácia lekárov predpovedá, že do roku 2020 bude viac ako štvrtina detí obéznych a že deti budú mať po prvýkrát v histórii kratšiu strednú dĺžku života ako ich rodičia. Čo s tým?

Jedným zo spôsobov, ako čeliť narastajúcim zdravotným a environmentálnym problémom, je zavedenie novej kultúry školského jedla. Revolúcia školského jedla prebieha v Anglicku, Rakúsku, Taliansku... Jej základom je obnovenie spojenia mladých ľudí so zemou (priamy kontakt s pestovaním rastlín a chovom zvierat na školskom dvore a formou návštev na miestnych ekofarmách), čerstvé,



ŽIACI ZŠ KOPÚ BIOZEMIAKY ZO ZÁHONA V ŠKOLSKEJ ZÁHRADĚ (DEVON, UK, FOTO FOOD FOR LIFE PARTNERSHIP). TIETO ZEMIAKY BOLI POUŽITÉ NA PRÍPRAVU ŠKOLSKEHO OBEDA. MNOHÉ ŠKOLY V UK MAJÚ VLASTNÉ BIO-ZÁHRADY A POUŽÍVAJÚ PRODUKTY ZO ZÁHRADY NA HODINÁCH VARENIA ALEBO NA PRÍPRAVU OBEDOV



VLASTNÝMI RUKAMI DOPESTOVANÉ TEKVIČKY (ZŠ BERKELEY, USA, FOTO THE EDIBLE SCHOOLYARD). NA MIESTE PŮVODNÉHO ASFALTOVÉHO DVORA S ROZLOHOU CCA 0,4 HA JE DNES BUJNÁ ZÁHRADA, KDE NÁJDETE VŠETKO MOŽNÉ OD ZELENINY CEZ OVOCNÉ STROMY AŽ PO VOĽNE SA PASÚCE SLIEPKY A KOMPOSTOVISKO. ŽIACI SA O ZÁHRADU NIEĽN STARAJÚ, UČIA SA V NEJ (PRÍRODOVEDU, ALE AJ MATEMATIKU ČI DEJEPIS) A ZBERAJÚ ÚRODU, ALE AJ TO, ČO NAZBERAJÚ, SI NA HODINE VARENIA PRIPRAVIA V KUCHYNKE A NAPOKON ZJEDIA



JAZDA NA PONÍKOVI POČAS EXKURZIE DETÍ ZŠ TURNIANSKA, BRATISLAVA, NA RODINNÚ FARMU V STUPAVE FOTO MÁRIA ŠÁMOVÁ



DETI SADI A ZBERAJÚ BYLKY, UČIA SA KOSIŤ... FOTO ERIKA GALANSKÁ PROJEKT MODELOVÝCH JEDLÝCH ŠKOLSÝCH A KOMUNITNÝCH ZÁHRAD REALIZUJE O. Z. JABLONKA (ZŠ JABLONOVÉ, BORINKA, ZŠ V ROHOŽNÍKU, LÁB, LOZORNO A V BRATISLAVE ZŠ C. S. LEWISA, ANDREAS – AUTISTICKÉ CENTRUM A WALDORFSKÁ ZŠ)



NA NÁVŠTEVE MIESTNEJ EKOFARMY (SHROPSHIRE, UK, FOTO FOOD FOR LIFE PARTNERSHIP). FARMÁR ZASE JEDENKRÁT DO TÝŽDŇA NÁVŠTEVUJE ŠKOLU AKO VEDÚCI KLUBU BIO-ZÁHRADKÁRENIA

sezónne, miestne (ideálne v kvalite BIO) jedlo v školskej jedálni a zavádzanie hodín varenia do učebných osnov.

Čo lepšie sa môže dieťa v škole naučiť, ako zasadiť semienko, sledovať, ako rastie, zobrať úrodu, pripraviť z nej chutné jedlo a potom so spolužiakmi zasadiť ku stolu a zjesť ho? Cieľom nie je vypesťovať dosť zeleniny na samozásobovanie, ale aby deti získali lepšiu predstavu o pôvode potravín, koľko času a energie stojí doposť potraviny a ako dobre zelenina chutí, keď si ju sami doposťujeme. Veľmi dôležité je tiež budovanie väzieb detí s miestnymi farmármi a producentmi potravín pre podporu miestnej ekonomiky.

Aj na Slovensku máme prvé lastovičky zavádzania biopotravín do školského stravovania, exkurzií na farmy a zriaďovania jedlých školských záhrad.



ŠKŔLKÁRKA AMELIE SI VYCHUTNÁVA BIO-OBED (VIEDEŇ, FOTO GEORG PATAK). VIAC NEŽ 50% JEDÁL V ŠKŔLKACH MESTA VIEDEŇ JE PRIPRAVENÝCH Z BIOPOTRAVÍN, PODIEL BIOMLIEKA A MLIEČNYCH PRODUKTOV DOSAHUJE AŽ VYŠE 90%



BIO-DEŇ – SÚŤAŽNÁ OCHUTNÁVKA POKRMŔV OD RODIČŔV MŠ BITŔNKOVÁ, NOVÉ ZÁMKY FOTO RICHARD MEDAL. RODIČIA SPOLU S DEŤMI DOMA PRIPRAVIA ZDRAVÉ JEDLÁ Z VYUŽITÍM BIOPOTRAVÍN, RÁNO ICH PRINESÚ SPOLU S RECEPTOM DO ŠKŔLKY A PO OBEDĚ SA USKUTOČŔUJE SŤAŽNÁ OCHUTNÁVKA...

Biopotraviny sú potraviny s vyššou, certifikovanou BIO kvalitou. Bioprodukty obsahujú viac súšiny a tým aj viac vitamínov a bioaktívnych látok. Na druhej strane neobsahujú zvyšky pesticídov, dusičnanov, geneticky modifikované organizmy ani syntetické prídavné látky (konzervačné, farbivá, zvyrazňovače chuti...). Dovoľte, aby som touto cestou prejavil (a) záujem rodiča dieťaťa navštevujúceho školu, v ktorej ste Vy riaditeľkou/riaditeľom, o postupné nahradzanie konvenčných potravín biopotravinami (bioprodukty priamo z ekofariem sú cenovo porovnateľné s konvenčnými, napr. mlieko, mäso, zemiaky, jablká). Tiež Vás prosím, aby ste sa zaslali o to, aby v rámci niektorej z plánovaných školských exkurzií navštívili žiaci ekologickú alebo rodinnú farmu.

VIAC INFORMÁCIÍ O PROJEKTE BIO DO ŠKŔL NA WWW.BIODOSKOLSK.A A WWW.BIOSPOTREBITELE.SK

MENO A PRIEZVISKO RODIČA

E-MAIL:

Form fields for name and email, including a dotted line for a signature.





## Čo sú biopotraviny a ako sa označujú

Biopotravina je vyrobená minimálne z 95% surovín pochádzajúcich z ekologického poľnohospodárstva. To znamená, že surovinami sú bioprodukty, ktoré boli vyprodukované na biofarmách.

Dodržiavanie pravidiel ekologickej poľnohospodárskej výroby je kontrolované oprávnenou inšpekčnou organizáciou. Tá vydá certifikát biopotraviny len vtedy, ak biofarmár splnil prísne pravidlá rastlinnej či živočíšnej výroby v ekologickom systéme. Tento biocertifikát je dôkazom vyššej kvality BIO a je platný vo všetkých členských štátoch EÚ.

Biopotravina je špeciálne označená pre účely ľahšieho rozoznania od bežných potravín – jednak kódom certifikačnej organizácie (napr. SK-02-BIO), jednak logom (na Slovensku sa používa zelené eko „oko“, v Čechách bielo-zelená zebra). Od 1. júla 2010 je v EU povinné používanie nového spoločného loga (viď obr.) pre všetky balené biovýrobky, ktoré boli vyrobené v jednom z členských štátov EU a spĺňajú stanovené normy.



NA SLOVENSKU SA POUŽÍVA NA OZNAČOVANIE BIOPOTRAVIN ZELENÉ EKO „OKO“ A OD 1. JÚLA 2010 JE V EU POVINNÉ POUŽÍVANIE NOVÉHO SPOLOČNÉHO LOGA „EUROLIST“

AJ ČERVÍK VIE  
ŽE ZDRAVÉ JABLČKO  
JE TAKÉ  
KTORÉ NIE JE  
CHEMICKY STRIEKANÉ

Právne predpisy platné v systéme ekologickej poľnohospodárskej výroby (t. j. výroba bioproduktov, ich spracovávanie na biopotraviny, kontrola, skladovanie, preprava a označovanie) sú jednotné vo všetkých členských štátoch EÚ. V Slovenskej republike sa k európskym nariadeniam pridružuje Zákon o ekologickej poľnohospodárskej výrobe č. 189/2009 Z. z. z 29. apríla 2009. Funkciu dozorného orgánu nad ekologickým poľnohospodárstvom v SR plní Ústredný kontrolný a skúšobný ústav poľnohospodársky.

Biopotraviny majú na celom svete čoraz viac priaznivcov. Pre svoju výbornú chuť, ale aj preto, lebo BIO znamená plus pre naše zdravie, plus pre pohodu hospodárskych zvierat, plus pre hojnosť života vo všetkých formách a plus pre ochranu životného prostredia. Kráčať cestou BIO znamená investovať do zdravia nás a našich detí a podporovať ekologických poľnohospodárov, ktorí nepoužívajú syntetické hnojivá, pesticídy, či geneticky modifikované organizmy. BIO je alternatíva pre udržateľný, zdravší a krajší svet nás všetkých.

Zavádzanie biopotravín do školských jedální je cesta, ako plošne sprístupniť biopotraviny deťom a podporiť rozvoj bio-poľnohospodárstva na Slovensku v širšom meradle.

## Čo môžete urobiť?

- **napište riaditeľovi (alebo zriaďovateľovi) školy,** ktorú navštevuje Vaše dieťa (pohľadnica riaditeľovi školy je súčasťou tohto letáku), oslovte ďalších rodičov, zorganizujte BIO ochutnávku
- **informujte sa o projekte BIO do škôl** na Slovensku [www.biodoskol.sk](http://www.biodoskol.sk)
- **objednajte si** na [medalova@biospotrebiteľ.sk](mailto:medalova@biospotrebiteľ.sk) **monotematické číslo časopisu ĎalEKOhľad,** venované téme BIO do škôl

## Kde nájdete ďalšie informácie

- [www.biospotrebiteľ.sk](http://www.biospotrebiteľ.sk) Ekologické poľnohospodárstvo v SR (články, kalendár akcií, recepty, adresár obchodov a ekofariem)
- [www.predajzdvoru.sk](http://www.predajzdvoru.sk) Nákup čerstvých produktov (mlieko, syr, mäso...) priamo z fariem
- [www.uskup.sk](http://www.uskup.sk) Ústredný kontrolný a skúšobný ústav poľnohospodársky
- [www.naturalis.sk](http://www.naturalis.sk) Naturalis SK – oprávnená inšpekčná a certifikačná organizácia
- [www.ecotrend.sk](http://www.ecotrend.sk) Zväz priateľov ekologického poľnohospodárstva EKOTREND SLOVAKIA
- [www.biospotrebiteľ.cz](http://www.biospotrebiteľ.cz) Ekologické poľnohospodárstvo v ČR

[www.biodoskol.sk](http://www.biodoskol.sk)

LETÁK VYDALO OBČIANSKE ZDRUŽENIE CENTRUM ENVIRONMENTÁLNYCH AKTIVÍT TRENČÍN V RÁMCI PROJEKTU BIO DO ŠKÔL, SPOLUFINANCOVANÉHO Z FINANČNÉHO MECHANIZMU EURÓPSKEHO HOSPODÁRSKEHO SPOLOČENSTVA, NÓRSKEHO FINANČNÉHO MECHANIZMU A ŠTÁTNEHO ROZPOČTU SLOVENSKEJ REPUBLIKY.



...na tanier i do výučby