

# Bio dožínky

Den plný biopotravin a zdraví

**5. září 2010**

**PIVOVARSKÝ DVŮR**

**Plzeň-Černice, Selská náves**

Přijet můžete autem, na kole nebo trolejbusem  
č. 13 – zastávka Generála Lišky nebo K Plzenci

**Od 10 do 18 hodin**

Biodožínkami bude provázet herečka  
**Zdeňka Žádníková Volencová**

Vstup zdarma

*Přednášky o zdravém životním stylu, ekologii a biopotravinách | Kuchařská show na téma – vaříme zdravě z biopotravin | Povídaní o férovém obchodování při výborné FAIR TRADE kávě | BIO menu pro celou rodinu v restauraci Pivovarský dvůr | Soutěže a hry pro děti | Prodej a ochutnávky biopotravin | biobavlna | přírodní kosmetika | ...o překvapení nebude nouze...*

Více informací najdete na [www.envic-sdruzeni.cz/biodozinky](http://www.envic-sdruzeni.cz/biodozinky) a [www.ekplzen.cz](http://www.ekplzen.cz)

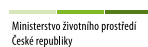
Pořadatelé



Partneři



Podpora



Projekt je realizován s finanční podporou Nadačního fondu Zelený poklad a byl finančně podpořen v grantovém řízení Ministerstva životního prostředí. Materiál nemusí vyjadřovat stanoviska Ministerstva životního prostředí.

Objednejte si Fair Trade produkty se slevou 10 % předem a vyzvedněte si je u našeho stánku.  
Více na [www.ekplzen.cz](http://www.ekplzen.cz). Pochutnáte si a pomůžete...

## 10:00 **SLAVNOSTNÍ ZAHÁJENÍ BIODOŽÍNEK**

### 10:30–18:00 **CELODENNÍ PROGRAM**

Prodej biopotravin (zelenina, ovoce, pečivo, mléčné i masné výrobky...), výstavy, ochutnávky, děti baví Standa a Vanda.

### 11:00–12:00 **Spolupráce strážníků a sedláků aneb prodej ze dvora či bedýnky**



Zjistíte jaká je situace v České republice – biokluby, bedýnky, prodej ze dvora. Přednáška vás seznámí s důvody vzniku tzv. „bedýnkových“ systémů v zahraničí, a ukáže jejich postupné pronikání do nákupní praxe i v tuzemsku.

**Besedovat bude Mgr. Jan Valeška.**

Vystudoval obor Sociální a kulturní ekologie na Univerzitě Karlově, dlouhodobě se zabývá environmentálními aspekty vývoje moderní společnosti a trvale udržitelným rozvojem. Od roku 2004 pracuje jako vedoucí poradenského centra PRO-BIO LIGY.

### 12:00–13:00 **KUCHAŘSKÁ SHOW na téma BIO chutně, zdravě a rychle**



Přesvědčíte se, že se nemusíte vaření z biopotravin bát. Šéfkuchař restaurace Purkmistr s bohatou zahraniční praxí vám ukáže, že biopotraviny do gastronomie patří a jsou nejen zdravé, ale i skvěle chuťnají. Bude vařit i z méně známých surovin, které si však určitě zamilujete.

**Kuchařskou show předvede Václav Pach, šéfkuchař restaurace Purkmistr.**

### 13:00–14:00 **Biopotraviny jako záruka kvality?**



Beseda otevře téma kvality biopotravin a jejich zdravotních přínosů. Dozvíte se, zda jsou biopotraviny zdravější než ty konvenční. Diskutovat se bude i o studiih zpochybnujících přínosy biopotravin. Odnesete si mnoho zajímavých informací i informačních materiálů.

**Besedovat bude Mgr. Jan Valeška.**

### 14:00–15:00 **Hořkosladký příběh cukru ...**



Beseda o etickém obchodu FAIR TRADE a o cestě na Filipíny do družstev, která pěstují lžičkový cukr a mango. Přijďte besedovat o etickém obchodu Fair Trade a vyslechnout si příběhy lidí, kteří pro Vás pěstují např. cukr, kávu, čaj.

Více na [www.explizen.cz](http://www.explizen.cz).

**Besedovat bude Lenka Černá, M.A.**

Žila v několika afrických zemích, zažila na vlastní kůži bezmocnost těch nejchudších a rozhodla se jim pomáhat – založila v Ugandě na dáčku (dnes mají 4 000 dětí). Po návratu založila firmu Excellent Plizen s.r.o., která propaguje výrobky FAIR TRADE.

### 15:00–16:00 **Život na ekologické farmě Sasov**



Zjistíte, jak to chodí na jedné z neúspěšnějších ekologických farem. Biofarma Sasov – Josef Sklenář je soukromá ekologická farma pana Sklenáře, hospodařící ekologicky už více než 11 let v okolí Jihlavy, na Vysočině. Dozvíte se více o unikátním venkovním chovu prasat v rodinkách, chovu masných krav, koní, ovcí a koz a o pěstování široké škály plodin (brambory, cibule, pohanka, krmné směsky).

**Besedovat bude Lucie Hejná, zaměstnankyně biofarmy.**

### 16:00–16:30 **Jak se daň biopotravinám ve školních jídelnách?**



Představení projektu Bioškoly, jehož cílem je propojení školních stravovacích zařízení s tuzemskými ekologickými zemědělci a výrobci biopotravin. Dozvíte se více o aktivitách a dosažených výsledcích projektu po téměř roce jeho realizace. Přednáška vás seznámí s důvody vzniku projektu a s jeho cíli. Nastíní výčet aktivit realizovaných v rámci projektu a představí širší rámce proč je vhodné snažit se zavádět biopotraviny do školního stravování.

**Besedovat bude Mgr. Jan Valeška.**