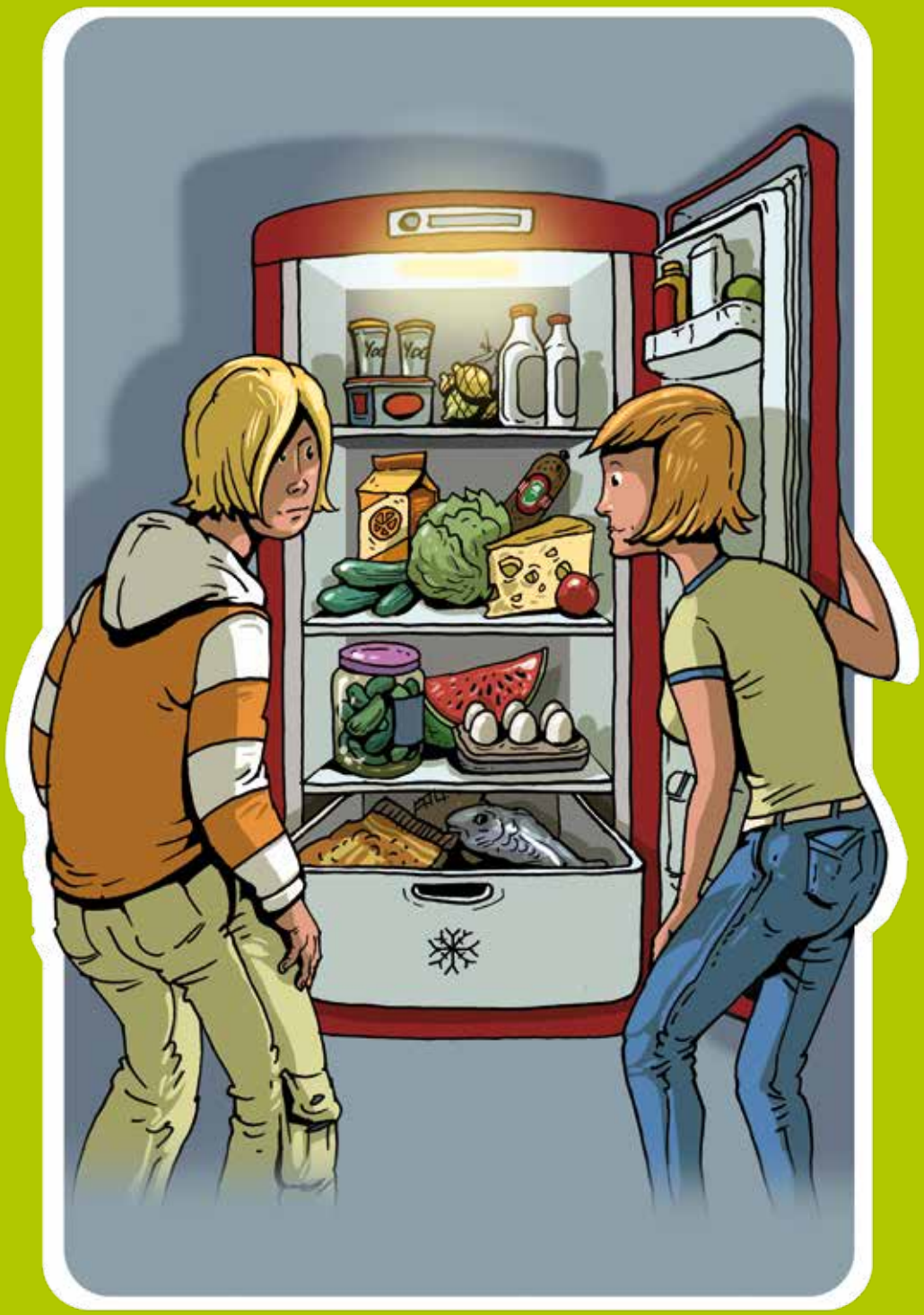


Bohouš a Dáša:

Lednička plná potravin

Bohouš a Dáša:

Lednička plná potravin

BOHOUŠ A DÁŠA: LEDNIČKA PLNÁ POTRAVIN

© Člověk v tísni, o. p. s.
Všechna práva vyhrazena.

ISBN 978-80-87456-49-1

Obsah

O autorkách 4
Předmluva 6

Potraviny v teorii

1. Nové trendy v oblasti potravinové bezpečnosti 9
1.1 Biopaliva – paliva za jídlo? 11
1.2 Boj s hladem cestou zodpovědného obchodu 13
1.3 Investice do zemědělství aneb Efektivita vynakládaných prostředků 15
1.4 Změna klimatu ničí rozvojový svět 17
1.5 Ženy vs. muži v zemědělství 19
1.6 Zodpovědná spotřeba potravin a zdrojů 21
1.7 Rok 2014 jako Rok rodinných farem 23

Potraviny v praxi

2. Učitelské lázně aneb Hostina pro všechny – inspirace z letní školy 27
2.1 Zeptej se své babičky 28
2.2 Co bude dnes k večeři? 30
2.3 Globální lahůdka 35
2.4 Kde domov můj 40
2.5 Než se upeče chleba 43
2.6 Kolo, kolo mlýnský 49

3. Školní projekty 53
3.1 Na stopě kvalitních potravin – Gymnázium Mnichovo Hradiště 54
3.2 Postavme se hladu na GPJP – Gymnázium profesora Jana Patočky, Praha 59

4. Naše posvícení 65
4.1 O čem je akce Naše posvícení 65
4.2 Bude zabijačka? – ZŠ Komenského, Nový Jičín 67
4.3 Jak školní parlament hlasoval o MENU pro školní jídelnu – ZŠ Paskovská, Ostrava-Hrabová 69
4.4 Český česnek aneb Návrat na česká pole – SOŠ a SOU Horky nad Jizerou 70

O autorkách

Dagmar Milerová Prášková (texty)

Od roku 2010 pracuje v analytickém centru *Glopolis*, v sekci potravinové bezpečnosti. Tematicky se zabývá především snižováním hladu a chudoby v méně rozvinutých zemích, právem na potraviny a lidskoprávním přístupem v rozvoji, investicemi do zemědělství, zábory půdy, zemědělským obchodem a cenami potravin na světových trzích.

Eva Špániková (aktivity)

Studovala obor Mezinárodní rozvojová studia na Univerzitě Palackého v Olomouci a doplňující studium učitelství geografie. Od roku 2005 lektorovala aktivity globálního rozvojového vzdělávání pro ARPOK, později pracovala jako koordinátorka projektů *Letní škola rozvojové spolupráce* a *Cesty české rozvojové pomoci – Srbsko, Moldavsko, Mongolsko* na katedře rozvojových studií UP. Do roku 2014 působila ve Variantách.

Blanka Blažková (aktivity)

Na Pedagogické fakultě ZČU vystudovala obor učitelství: výtvarná výchova a psychologie a studium Primární prevence sociálně patologických jevů. Od roku 2007 vyučovala výtvarnou výchovu, sociální výchovu, psychologii a občanskou nauku na Střední odborné škole v Karlových Varech. Lektorovala přípravné kurzy na vysokou školu, obor psychologie. Od ledna 2012 pracuje ve vzdělávacím programu Varianty, kde působí jako lektorka a koordinátorka projektů, které se zaměřují na měření dopadu vzdělávání na osobnost žáků.

Kateřina Sobotková (aktivity, editace)

Vystudovala obor učitelství: český jazyk a literatura – pedagogika na Pedagogické fakultě UK. Od roku 1998 vyučovala češtinu, výchovu k občanství a společenské vědy na Gymnáziu Jana Nerudy v Praze. Působila jako lektorka kurzů češtiny pro cizince a absolvovala kurzy kritického myšlení a lektorských dovedností. Od roku 2011 pracuje ve vzdělávacím programu Varianty, kde začínala jako metodička v projektu *Jak efektivně vyučovat průřezová témata a současně rozvíjet čtenářství*. V současné době koordinuje projekt *Učíme světově*.

Předmluva

Milé pedagožky, milí pedagogové,

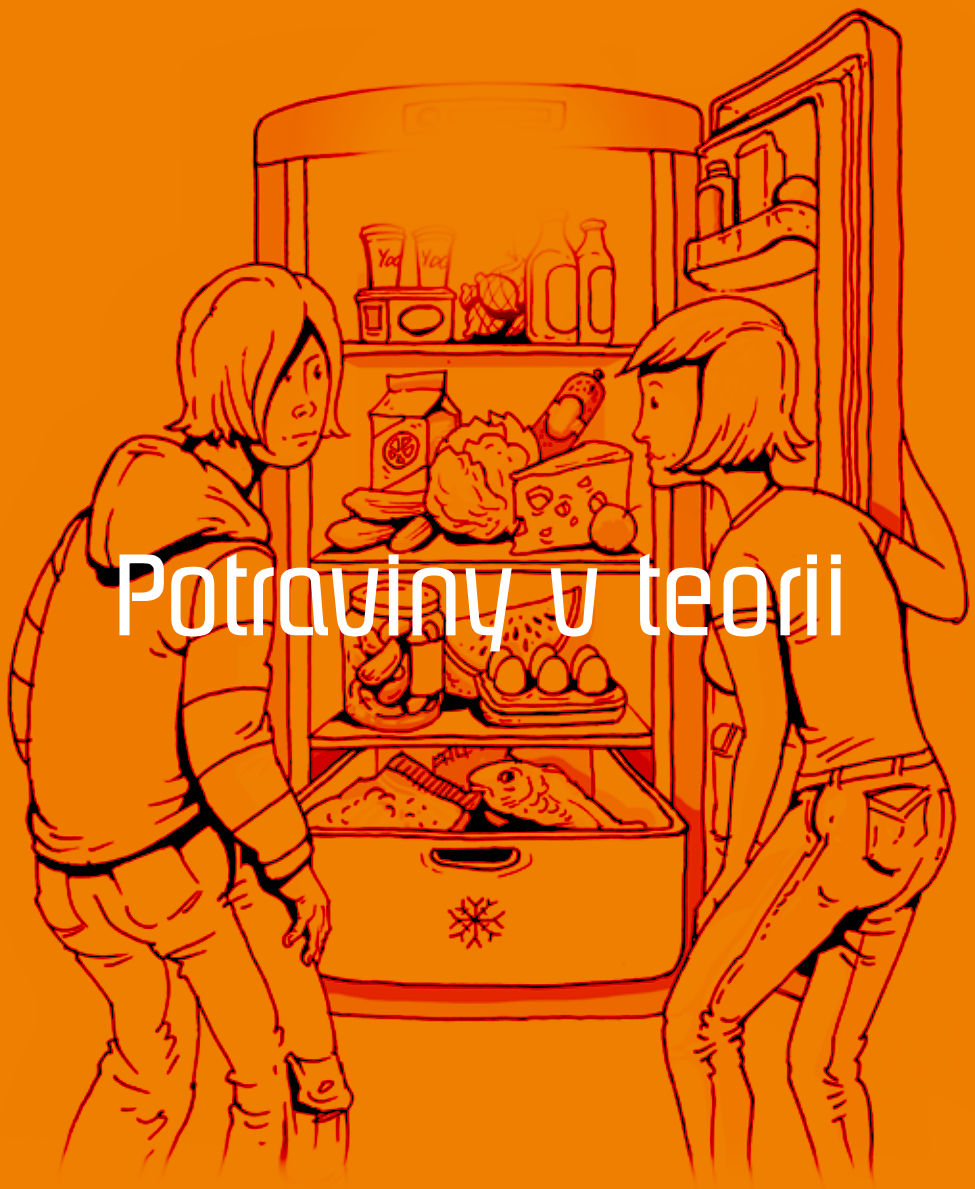
je to již dva roky, co jsme vydali příručku ***Bohouš a Dáša na stopě hladu***, věnovanou potravinové bezpečnosti, což bylo téma v té době nové a vysoce aktuální. Od té doby se otázky potravinové produkce velmi zpopularizovaly v médiích a řada lidí si dnes již uvědomuje, že to, co jíme, může do jisté míry ovlivňovat i dění jinde na světě. Není náhodou, že OSN vyhlásilo letošní rok 2014 Mezinárodním rokem rodinných farem. Také my jsme se tématem nadále zabývali a další náměty k využití ve školách vám nabízíme v této publikaci, která je nadstavbou k příručce *Bohouš a Dáša na stopě hladu*.

Hned v úvodu publikace najdete **odbornou část**, která se soustřeďuje na obecné globální novinky z oblasti potravinové bezpečnosti. Tato část poslouží učitelům jako informační nástroj, se kterým mohou dle svých potřeb a uvážení pracovat ve výuce. V následné **metodické části** jsou popsány aktivity, které sledují téma potravinové bezpečnosti z **lokálního** hlediska.

Z hlediska využití aktivit ve výuce jsme se tentokrát zaměřili na jiné formy než klasické vyučovací hodiny. Metody a techniky jsou vhodné pro projektové dny, dlouhodobé školní projekty, ale i akce konané mimo školu – adaptační kurzy, exkurze, školy v přírodě, školní výjezdy a výlety apod. Aktivity, které v publikaci naleznete, byly jednak součástí programu dvou letních škol pro pedagogy, které pravidelně pořádáme v době letních prázdnin, a jednak jsou posbírány přímo ze škol zapojených do mezinárodního projektu *Postavme se hladu – Food Right Now*. **Cílem tohoto projektu je zvýšit povědomí o problematice hladu a přístupu k potravinám mezi učiteli a studenty v pěti zemích Evropské unie. Spolu s námi se na projektu podílejí také kolegové z jiných sekcí naší organizace Člověk v tísni – informační sekce *Rozvojovka* a vzdělávací program *Jeden svět na školách*.** V rámci projektu vznikly novinové přílohy zaměřené na hlad a podvýživu ve světě, studentská verze Globálního indexu hladu, která téma zpracovává názorně a zajímavě pro studenty základních i středních škol. Každoročně zpracováváme Globální index hladu pro odbornou veřejnost, kde naleznete mimo jiné nejaktuálnější informace o stavu hladu a podvýživy v jednotlivých zemích. Dostupné jsou také audiovizuální lekce, kde je s tématem pracováno prostřednictvím dokumentárního filmu a následných aktivit. V rámci projektu proběhla 16. října 2013 na Světový den výživy zajímavá akce *Naše posvícení*, a tak přinášíme také příspěvky ze škol, které se do ní zapojily.

Za kolektiv autorů a tým vzdělávacího programu Varianty

Kateřina Sobotková



Potraviny v teorii

VŠUDE SAMÁ ŘEPKA!
KAM ZMIZELA PŠENICE?

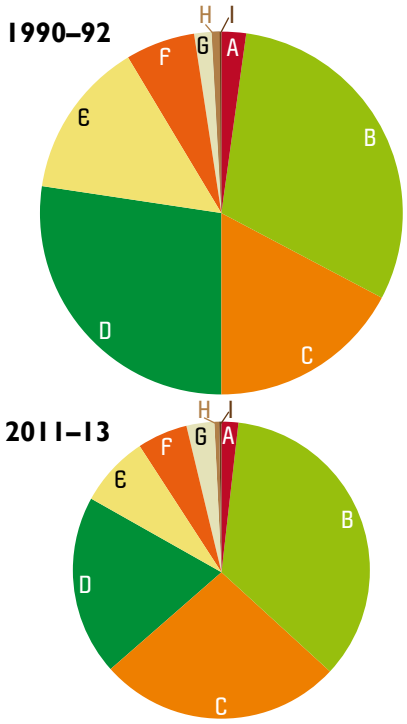
Nové trendy v oblasti potravinové bezpečnosti

1

Každý osmý člověk na planetě chodí spát s prázdným žaludkem

V říjnu oslavujeme Světový den potravin, což bývá příležitost pro OSN, jak zdůraznit jeden ze svých základních cílů – aby měl každý člověk na světě stálý přístup k dostatečnému množství kvalitních a výživných potravin. Organizace OSN pro výživu a zemědělství FAO ve své *Zprávě o stavu potravinové nejistoty* z října 2013 odhaduje, že se počet hladových a podvyživených lidí za poslední rok mírně snížil na zhruba 842 milionů. To je však stále ještě každý osmý člověk na planetě, což je příliš vysoké číslo. Ačkoliv postupný úspěch zaznamenávají například v Latinské Americe a Asii, situace se nadále zhoršuje v subsaharské Africe, kde hladem nebo podvýživou trpí každý čtvrtý člověk. Zároveň, paradoxně, napočítáme více jak jednu miliardu lidí trpících obezitou. A to jen dokazuje, že současný systém rozhodně není v rovnováze.

Počet podvyživených v rámci regionů, v letech 1990–92 a 2011–2013 (SOFI 2013)



		Počty (v milionech)		Podíl regionů (v procentech)	
		1990–92	2011–13	1990–92	2011–13
A	Rozvinuté oblasti	20	16	2	2
B	Jižní Asie	314	295	31	35
C	Subsaharská Afrika	173	223	17	26
D	Východní Asie	279	167	27	20
E	Jihovýchodní Asie	140	65	14	8
F	Latinská Amerika a Karibik	66	47	6	6
G	Západní Asie a severní Afrika	13	24	1	3
H	Kavkaz a střední Asie	10	6	1	1
I	Oceánie	1	1	0	0
	Celkem	**1 015**	**842**	**100**	**100**

Pozn.: Oblasti grafů proporčně odpovídají celkovému počtu podvyživených v jednotlivých časových úsecích. Čísla jsou zaokrouhlena.
Zdroj: FAO

1 Nové trendy v oblasti potravinové bezpečnosti

Víte, podle jakých ukazatelů se měří potravinová bezpečnost?

Dostupnost potravin
- Průměrný energetický příjem
- Průměrná produkce potravin
- Podíl energetického příjmu z obilnin a okopanin
- Průměrný příjem bílkovin
- Průměrný příjem živočišných bílkovin

Ekonomický přístup k potravinám
- Domácí index cen potravin

Fyzický přístup k potravinám
- Procento zpevněných silnic
- Hustota dopravní sítě
- Existence vlakové dopravy

Možnosti využití zdrojů
- Přístup ke kvalitním zdrojům vody
- Přístup k hygienickým zařízením

Zranitelnost potravinového trhu
- Podíl závislosti na dovozu obilnin
- Procento obdělávatelné půdy s využitím zavlažování
- Hodnota celkového dovozu potravin v porovnání s vývozem

Politické a ekonomické šoky
- Politická stabilita a absence násilí/terorismu
- Domácí kolísání cen potravin (volatilita)
- Produkce potravin
- Nabídka potravin

Hlavní doporučení FAO směrem k aktivitám vedoucím k odstranění hladu:

- Pro naplnění prvního cíle tisíciletí do roku 2015 by se podle FAO musel **snížit počet hladových o 340 miliónů**.
- **Politiky na podporu zemědělské produktivity a zvýšené dostupnosti potravin** zaměřené především na drobné producenty potravin mohou dosáhnout odstranění hladu i tam, kde existuje vysoké procento chudoby. Obzvlášť ve spojení se sociální ochranou a opatřeními zvyšujícími příjem rodin, za který mohou nakoupit potraviny.
- **Remitence** – peníze posílané členy rodiny pracujícími v zahraničí – jsou v současnosti třikrát vyšší než oficiální rozvojová pomoc. To má zásadní dopad na snižování hladu a podvýživy.
- **Potravinová bezpečnost a zemědělství** musí zůstat i nadále vysoko na rozvojové agendě, protože zasahují do mnoha lidských odvětví.

V následujících kapitolách se budeme zabývat tématy, která se nejčastěji objevují v současných debatách o problematice potravinové bezpečnosti. Zatímco otázka udržitelnosti biopaliv, transparentnosti mezinárodního obchodu, dopadů zahraničních investic, negativního vlivu změny klimatu na produkci potravin nebo slabšího postavení žen v zemědělském sektoru rezonují na rozvojové agendě již několik let, odpovědná spotřeba potravin je téma nové. Přesto v každé z těchto otázek dochází postupně k nějakým posunům na úrovni politického rozhodování, více či méně úspěšným, a lze je považovat za klíčové v souvislosti s rozvojovým cílem tisíciletí č. 1 (odstranění hladu a chudoby).

Zároveň s sebou často přináší velké kontroverze, které jsou překážkou k nalezení fungujícího řešení. Alespoň základní shoda nicméně panuje ohledně faktu, že nejvíce ohrožení hladem a chudobou jsou lidé žijící ve venkovských oblastech méně rozvinutých zemí, kteří se živí zemědělstvím. Proto se drobné/rodinné farmaření a postavení drobných producentů potravin stalo základem každého řešení, i když často v praxi taková řešení neodpovídají potřebám těchto lidí. V této publikaci proto věnujeme prostor také letošnímu Mezinárodnímu roku rodinného farmaření.

1.1 Biopaliva – paliva za jídlo?

Výroba biopaliv je z hlediska potravinové bezpečnosti problematická proto, že na jejich výrobu jsou používány základní potraviny nebo plodiny, které přímo konkurují základním potravinám pro obživu. Proto by nemělo docházet k tomu, že se zabírá půda v méně rozvinutých zemích právě pro výrobu paliva do dopravních prostředků, když v těchto státech trpí část populace hladem a podvýživou.

Termín biopaliva měl zprvu vyvolávat dojem, že výroba energie z obnovitelných zdrojů bude šetrná k životnímu prostředí. Nicméně čas ukázal, že produkce biopaliv často přispívá k záborům půdy, ničení životního prostředí a lokálních ekosystémů a vytváří vyšší emise skleníkových plynů, než se předpokládalo.

Hlavní problémy z hlediska potravinové bezpečnosti:

- Biopaliva tzv. první generace se vyrábějí z plodin, které jsou určené k výrobě potravin (pšenice, kukuřice), a proto přímo konkurují produkci běžných potravin ve využívání přírodních zdrojů, hlavně půdy a vody.
- V důsledku tak biopaliva snižují množství dostupného jídla, což vede k nárůstu cen potravin na globální úrovni (zákon menší nabídky a vyšší poptávky).
- Bohaté státy, které si stanovily za cíl používat více obnovitelné energie, pěstují biopaliva mimo svá území, nejčastěji v méně rozvinutých státech, kde však velké procento populace trpí podvýživou.
- Aby státy EU naplnily cíl, že 10 % paliva v dopravě budou představovat právě obnovitelné zdroje (což nemusí ale být jen biopaliva), potřebovaly by k tomu plochu o velikosti dvou třetin Itálie, zabranou mimo území EU.

V září 2013 sice Evropský parlament schválil snížení tohoto cíle výroby biopaliv na 6 %, ale toto musí ještě potvrdit členské státy na jednání Rady ministrů. Obavy vyvolávané v souvislosti s potravinovou bezpečností se tím ovšem snižují jen těžko.[1]

Z čeho se biopaliva například vyrábějí?

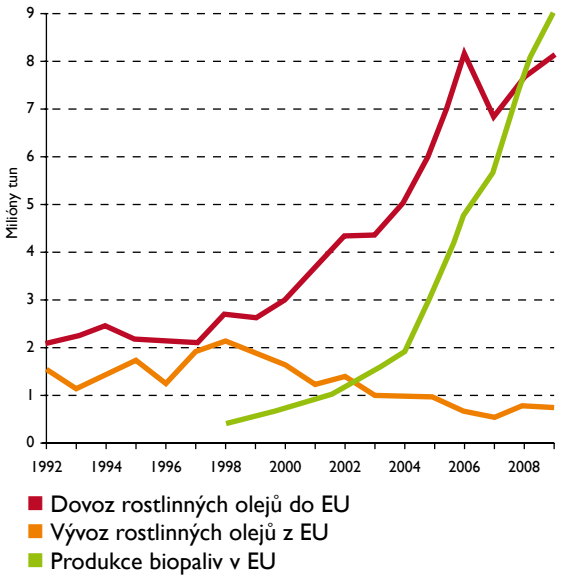
Bioetanol: pšenice, kukuřice, cukrová řepa, cukrová třtina
Bionafta: palmový olej, řepka olejka, slunečnice, sójové boby, jatrofa/dávivec

Jedná se o první generaci biopaliv, druhá už se zaměřuje na odpadní zemědělské a lesnické produkty (biomasu), třetí na mořské řasy, ale taková výroba je zatím příliš drahá nebo se jedná o výzkumnou fázi.

***V České republice** se biopaliva vyrábějí z řepky olejky, cukrové řepy a obilnin. Jejich výrobci se ohánějí argumenty, že zemědělských ploch je v ČR dostatek, zvyšuje se zaměstnanost v zemědělském sektoru nebo že se zlepšuje ráz krajiny. Těžko lze dohledat, zda ČR nedováží biopaliva právě z méně rozvinutých zemí, a je třeba vzít také v potaz, že nejsme zcela potravinově soběstačnou zemí. Nakonec i jejich udržitelnost z hlediska vzniku skleníkových plynů je značně diskutabilní, a tak se nelze postavit za to, že v ČR má produkce biopaliv pouze pozitivní účinky.*

1 Na zasedání energetických ministrů v prosinci 2013 nedošlo k žádné dohodě a k tématu by se mělo vrátit italské předsednictví v druhé polovině roku 2014.

Dovoz a vývoz rostlinných olejů[2] a produkce bionafty v EU:



Zdroj: Trhy s rostlinným olejem a mandát EU na biopaliva. In: Mezinárodní rada pro čistou dopravu (ICCT)

Co změnit v politice biopaliv

Klíčové je změnit nastavení cílů využití obnovitelné energie, odstranit finanční podpory pro výrobu biopaliv, určit limity pro tzv. první generaci a zaměřit se na výrobu biopaliv z jiných zdrojů a vyhodnocovat sociální a environmentální dopady.

2 Rostlinné oleje zahrnují slunečnicový, řepkový, sójový a palmový olej.

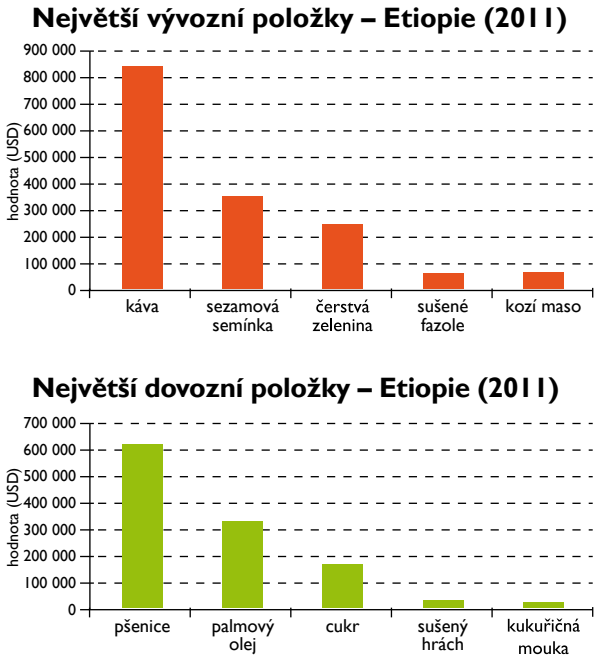
1.2 Boj s hladem cestou zodpovědného obchodu

Obchod se zemědělskými výrobky měl podle expertů nastartovat ekonomický růst v méně rozvinutých zemích právě tím, že by otevřely své trhy a soustředily se na svou komparativní výhodu (například na produkci plodin, které se nedají pěstovat v mírném klimatu severní polokoule – kakaové boby, čaj, káva, tabák). Zemědělství je však citlivý sektor, v němž jsou v sázce základní lidské potřeby, a proto je třeba ponechat méně rozvinutým státům prostředky regulace a ochrany. Navíc se ukazuje, že drobní farmáři mají velmi limitovaný přístup k trhům, a tak na obchodu se zemědělskými produkty neprofitují.

Hlavní výtky vůči liberalizaci zemědělského obchodu:

- Z původně bohatých zemědělských států je dnes mnoho rozvojových zemí klasifikováno jako „státy závislé na dovozu potravin".
- Kvůli liberalizaci světového zemědělského obchodu jsou státy nuceny otevřít svůj trh se zemědělskými výrobky a odstranit bariéry v obchodu (jako jsou cla a různé formy podpory domácích producentů).
- Odstraňování celních tarifů snižuje státní příjmy, které často tvoří největší položku rozpočtu rozvojových zemí a které nemohou být nahrazeny z jiných příjmů.
- Existují obavy ze zvýšené konkurence a strach z dovozu levných dotovaných potravin, které vytlačují lokální producenty, protože ti nedostávají od státu žádnou podporu, a tak nemohou prodávat svou produkci pod výrobní cenou.
- Globální potravinový systém kontroluje jen několik málo firem, trh s obilím například z 90 % ovládají jen 4 nadnárodní společnosti (tzv. skupina ABCD[3]), což činí globální trh s potravinami velmi nedemokratickým a netransparentním. Producenti potravin navíc dostávají pouze zlomek finální ceny.
- Nárůst konkurenčního tlaku na zemědělský trh s sebou také přinesl vyšší ekologické a sociální náklady.

PŘÍKLAD ETIOPIE: jeden z největších příjemců potravinové pomoci v Africe



Zdroj: FAOSTAT

Tento příklad ukazuje paradox zemědělského obchodu, kdy se země stále soustředí na vývoz tržních plodin a zároveň skoro 40 % Etiopanů žije na hranici chudoby (39,3 %). Etiopie také láká investory, aby sami pěstovali plodiny dle svého výběru. Dochází tak například k situaci, kdy v jednom regionu vypukne vážná potravinová krize, ale investor ve stejnou chvíli vyváží základní potraviny nebo plodiny určené k výrobě biopaliv za hranice.

3 Archer Daniel Midlands, Bunge, Cargill, Louis Dreyfus

Česká republika většinou přímo neobchoduje s rozvojovými zeměmi, většina obchodu se zemědělskými plodinami či zpracovanými produkty je realizována v rámci EU, nejvíce potravin dovezeme z Německa. Skrze EU se tedy do ČR dostanou plodiny z méně rozvinutých zemí, hlavně exotické ovoce, zelenina, čaj nebo řezané květiny. Co se týče kávy, ta se nepěstuje nikde v Evropě, ale její zpracování ovládá jen 5 velkých nadnárodních firem.[4] Vlastní pěstitelé dostanou jen zlomek ceny, kterou zaplatí zákazník.[5]

Co je třeba změnit:

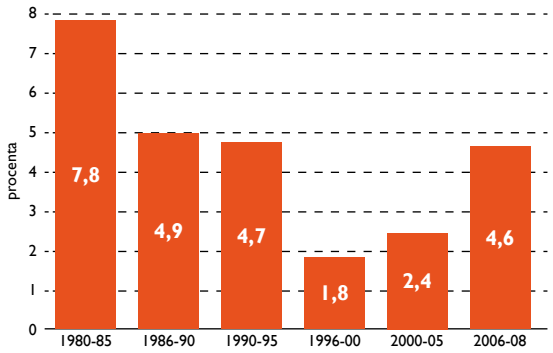
Se zemědělskými produkty a potravinami se nesmí zacházet jako s jakoukoliv jinou obchodní komoditou, světový obchod musí být transparentní a zajistit méně rozvinutým zemím jistou formu ochrany před výrobky z bohatých států. Rolnická hnutí po celém světě zároveň volají po potravinové suverenitě – aby si státy mohly vybrat, co chtějí pěstovat, a soustředily se spíše než na produkci vývozních plodin na produkci základních potravin pro vlastní obyvatelstvo.

4 Neumann, Volcafé, Cargill, Decotrade (Douwe Egberts) a Taloca
5 Více o obchodu a přístupu k trhům v publikaci: *Omezený přístup drobných producentů potravin na trhy v Africe: co je třeba změnit?* Glopolis, 2014.

1.3 Investice do zemědělství aneb Efektivita vynakládaných prostředků

Investice do zemědělského sektoru jsou považovány za klíčové v souvislosti s naplňováním prvního cíle tisíciletí (MDG 1), tedy snižování hladu a chudoby. Bezesporu je třeba investovat do infrastruktury – nejen dopravní, ale i komunikační, do zavlažovacích systémů, skladovacích zařízení, zdravotnických zařízení a vzdělávacího systému. Jenže pod tímto termínem se nejčastěji schovávají projekty, které posilují „byznysové aktivity" velkých nadnárodních hráčů – místo toho, aby zajistily prospěch lokálním komunitám. Často tak ohrožují potravinovou bezpečnost populace hostujících států.

Podíl všech přímých zahraničních investic do zemědělství:



Zdroj: FAO, Trendy a dopady zahraničních investic na zemědělství v rozvojových zemích

Jak ukazuje tento graf, od poloviny 80. let do konce minulého století se podíl zahraničních investic do zemědělství snižoval. Od roku 2000 postupně pomalu narůstá a potvrzuje trend zaměření se na zemědělství, které bylo do té doby značně opomíjeno.

Klíčové problémy:

- Na mezinárodní úrovni existuje shoda, že investice do zemědělství jsou pro posílení postavení drobných farmářů klíčové.
- Velcí soukromí investoři však často zaberou půdu, což má vážné ekonomické, sociální i ekologické dopady, obzvláště na lokální populaci. Většinou to vyústí v industrializovanou velkovýrobu založenou na produkci jen jedné plodiny s vysokým využitím chemických hnojiv a pesticidů, případně intenzivní chov dobytka.
- Investiční projekty jsou velmi netransparentní a v mnoha případech silně porušují lidská práva lokální populace hostitelského státu – jeho obyvatelé jsou často vyháněni ze svých domovů, není s nimi předem diskutováno a mají minimální šanci na obranu.
- Projekty se často soustředí na produkci vývozních plodin nebo plodin určených na výrobu biopaliv, přestože v daných zemích existuje vysoké procento podvyživené populace.

Na půdě Organizace pro výživu a zemědělství (FAO) ve Výboru pro světovou potravinovou bezpečnost (CFS) vznikají dobrovolné směrnice pro principy zodpovědných investic do zemědělství. Schváleny by měly být v říjnu 2014. V této souvislosti je třeba dodat, že již existují Dobrovolné směrnice pro zacházení s půdou a jinými přírodními zdroji (z roku 2012) a Dobrovolné směrnice pro naplňování práva na potraviny (z roku 2004).

Česká republika se odvolává na to, že v současnosti nemá žádné investice směřující do zemědělské půdy v Africe. Nicméně to neznamená, že se to v budoucnu nemůže změnit. Navíc k záborům půdy dochází všude na světě a zasažené jsou jimi země i ve východní Evropě nebo v Asii, kam spíše směřuje zájem českých investorů.

Co je třeba změnit:

Státy by měly schválit zásady zodpovědného investičního chování a zajistit, aby je dodržovaly i jejich soukromé subjekty (podnikatelé, firmy). Do projektů by měly být zahrnuty nové a udržitelné modely, které podporují účast místních komunit na ekonomické činnosti a posilují potravinovou bezpečnost těchto osob.

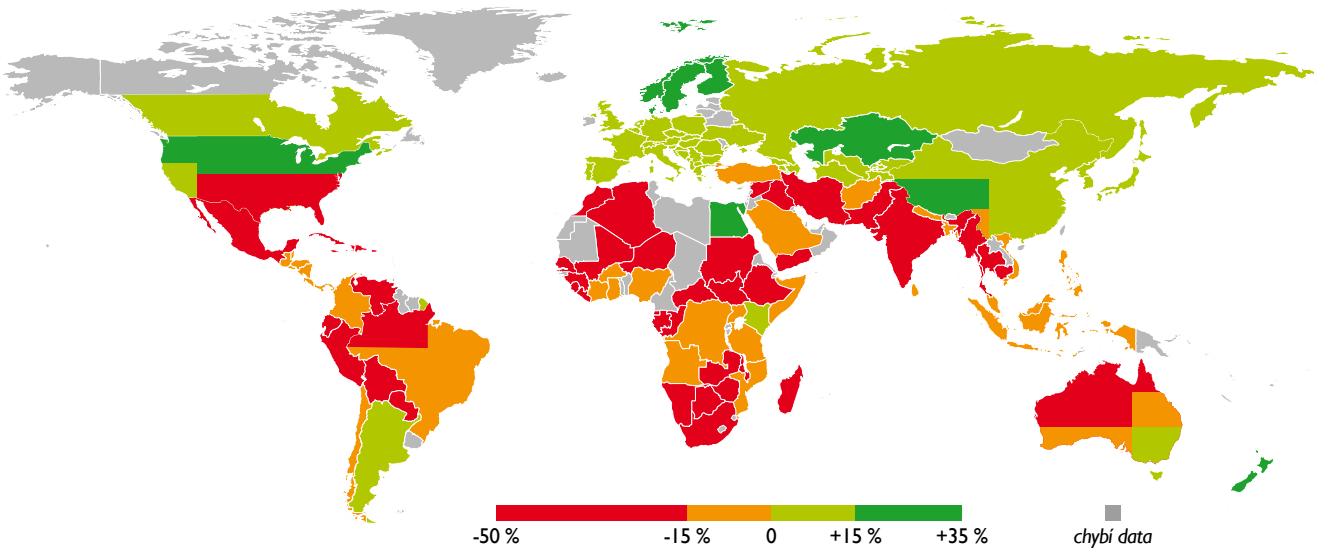
1.4 Změna klimatu ničí rozvojový svět

Lidstvo čelí v produkci potravin zásadní výzvě – světová populace roste, v roce 2050 bude na světě podle Populačního fondu OSN 9,6 miliard lidí. Africká populace se do roku 2050 zdvojnásobí na 2 miliardy. Na druhé straně však ubývá kvalitních přírodních zdrojů potřebných pro výrobu potravin, obzvláště půdy a vodních zdrojů, ať už důsledkem nešetrného zacházení s nimi nebo kvůli následkům změny klimatu.

Co to znamená v praxi:

- Klimatická změna, nevyzpytatelné počasí, častější sucho i záplavy, degradace půdy a omezený přístup k vodě a zavlažování jsou hlavními překážkami v produkci potravin. V méně rozvinutých zemích jim však farmáři neumějí čelit.
- Velký problém také představuje rozšiřování pouští (tzv. desertifikace), která v současnosti působí na 25 % zemského povrchu, což ohrožuje živobytí zhruba jedné miliardy lidí ve stovce zemí. To v budoucnu vytvoří migrační vlny, obzvláště směrem na sever od subsaharské Afriky do Evropy.
- Mezivládní panel OSN pro změnu klimatu IPCC přitom předpovídá, že vlivem změny klimatu může poklesnout produkce potravin. Jedním z nejhůře zasažených regionů přitom bude Africký roh (Somálsko, Etiopie, Keňa), kde byl v roce 2011 vyhlášen hladomor.
- Nízké úrody obilovin na celém africkém kontinentu patří často mezi jednu z hlavních příčin chronického hladu či akutní potravinové krize.
- Na druhé straně jsou však mnohé rozvojové země vývozci tzv. tržních plodin, jako je čaj, tabák, bavlna a kávové boby. Jejich zpracování však většinou probíhá jinde, a tak dostávají producenti jen zlomek ceny, kterou nakonec zaplatí spotřebitel (viz zemědělský obchod).

Pravděpodobné změny v zemědělské produktivitě (do r. 2080) v důsledku změny klimatu



Zdroj: http://www.geosyntheticssociety.org/

Také EU přichází s různými návrhy, jak snižovat emise skleníkových plynů, a tím zmírňovat změnu klimatu. Toto snižování není možné bez snižování energetické spotřeby. Česká republika má bohužel z hlediska nakládání s energií jednu z nejméně efektivních ekonomik v Evropě a investice do energetických úspor představují nejlevnější způsob, jak snížit emise.

Co je třeba změnit:

Ochrana přírodních zdrojů a biodiverzity musí být pro zemědělství hlavním kritériem. Musí být podporováno ekologické zemědělství, omezováno kácení lesů a musejí být přijata opatření, která budou zmírňovat dopady změny klimatu, a opatření, která zajistí přizpůsobení se těmto změnám.

1.5 Ženy vs. muži v zemědělství

Většina lidí (80 %), kteří trpí hladem a podvýživou, žije na venkově. Lokálně vypěstované plodiny určené pro přímou konzumaci ale mají obvykle na starosti ženy. Jejich výnosy jsou však nižší průměrně o 20–30 % než ty mužské, protože mají ještě menší přístup k zemědělským zdrojům a vstupům (půdě, vodě, finančním půjčkám, technologiím, vzdělání a informacím), ale i tržním příležitostem. Zároveň existují důkazy o tom, že ženy většinu svých příjmů investují do zajištění rodiny, ať se jedná o výživu dětí nebo jejich vzdělání, což v případě mužů neplatí.

Odstranění chudoby je přímo spojené s postavením žen. Podpora genderové rovnosti a posilování role žen byly definovány jako rozvojový cíl tisíciletí č. 3 (MDG 3). Poslední zpráva OSN o naplňování rozvojových cílů tisíciletí z roku 2013 nicméně konstatuje, že nerovnosti v postavení žen a mužů přetrvávají, obzvlášť co se týče rozhodovacích procesů.

Proč je postavení žen a genderová rovnoprávnost zásadní v otázce potravinové bezpečnosti?

- Ženy tvoří průměrně polovinu zemědělské pracovní síly v subsaharské Africe a dvě třetiny chudých chovatelů hospodářských zvířat jsou ženy.
- V zemědělství, stejně jako v ostatních sektorech, je průměrná mzda mužů vyšší než průměrná mzda žen. Na ženy navíc zbudou často pouze práce na zkrácený úvazek nebo sezónní práce a domácí práce nejsou oceněny vůbec.
- Dosažení stejných výnosů ze strany žen farmářek by pomohlo osvobodit od hladu 150 milionů lidí.
- Ženy většinou nemají právo půdu vlastnit, například v Africe vlastní jen 1 % půdy.
- Odstranění rozdílů v přístupu ke zdrojům (půdě, vodě, semenům, školením či půjčkám…) by mohlo snížit celkový počet hladovějících lidí o 12 až 17 %.

Podíl venkovských domácností, v jejichž čele je žena

Východní Afrika	29,9 %
Komory	31,9
Eritrea	43,2
Etiopie	20,1
Keňa	33,8
Madagaskar	20,6
Malawi	26,3
Mozambik	26,3
Rwanda	34,0
Uganda	29,3
Tanzánie	25,0
Zambie	25,4
Zimbabwe	42,6

Střední Afrika	21,6 %
Angola	21,8
Kamerun	22,9
Středoafrická republika	18,8
Čad	19,1
Kongo	23,4
Demokratická republika Kongo	20,0
Gabon	25,4

Zdroj: FAO Infografika genderu

Co je potřeba udělat?

Podpora vzdělávání žen a jejich zapojení do rozhodovacích procesů je klíčová. Posílení ekonomického postavení žen je předpokladem pro udržitelný rozvoj, snížení chudoby a dosažení rozvojových cílů tisíciletí. Rovnější přístup k majetku a službám posílí práva žen, zvýší produktivitu zemědělství, sníží hlad a podpoří hospodářský růst.

1.6 Zodpovědná spotřeba potravin a zdrojů

Zamezení plýtvání potravin a zdrojů je krok, se kterým musí začít každý jednotlivec. Je to totiž jedna z věcí, kterou může přímo ovlivnit každý člověk. Zacházení se zdroji a potravinami udržitelným a šetrným způsobem přispívá k řešení globálních problémů. Zároveň stále více sílí myšlenka lokalizace výroby potravin a spotřeba domácí produkce, při níž není třeba dovážet potraviny z jednoho konce světa na druhý, protože to s sebou nese ohromnou ekologickou stopu a sociální dopady.

Několik zajímavých čísel:

- Dnes 842 milionů lidí na světě trpí podvýživou, více než jedna miliarda lidí je však obézní. To ukazuje, jak je současný globální potravinový systém nevyvážený.
- Přírodních zdrojů však ubývá a odhady OSN říkají, že bude třeba do roku 2050 zvýšit produkci potravin o 70 %; některé země už ale dosáhly limitů produkce (jedná se například o arabské státy, které bojují s nedostatkem vody).
- Obyvatelé rozvinutého světa spotřebují 10x více zdrojů než obyvatelé rozvojových zemí.
- Zároveň roste spotřeba masa, jehož výroba je závislá na produkci krmiva pro hospodářská zvířata, především sóji. Evropská unie dováží 80 % krmiva pro svou výrobu masa, především z Latinské Ameriky. Produkce sóji je ale ekologicky velmi nešetrná a má vážné sociální dopady na lokální obyvatele (jsou vyháněni ze svých domovů, ztrácejí přístup k půdě a vodě a tím i k produkci vlastních potravin, jsou porušována jejich lidská práva, padají do chudoby).
- Konzumace masa je nevyvážená: 18 % světové populace žijící v Evropě a USA spotřebuje 40 % veškerého vyrobeného masa.

Pro představu, kolik je potřeba vody na výrobu jednotlivých potravin

Zdroj: Glopolis, 16. října slavíme Světový den potravin.

Pokud by každý občan planety spotřeboval tolik zdrojů jako průměrný Čech, potřebovali bychom 2,8 planety. Náš způsob zacházení s přírodními zdroji je neudržitelný, a je proto potřeba ho změnit. Každý rok totiž vyhodíme 729 miliónů tun potravin.

Co je třeba změnit:

Rozumné je nakupování takového množství potravin, které člověk sní. Podpora lokálních a sezónních potravin, které nemusejí cestovat přes půlku světa. Omezení konzumace masa, které je na výrobu nejnákladnější a jehož produkce je závislá na dovozu sóji z Jižní Ameriky.

1.7 Zodpovědná spotřeba potravin a zdrojů

2014 International Year of Family Farming

OSN vyhlásilo rok 2014 jako Mezinárodní rok rodinných farem, aby poukázalo na zásadní roli, kterou hrají drobní farmáři v odstraňování hladu a chudoby tím, že zajišťují potravinovou bezpečnost, starají se o přírodní zdroje, chrání životní prostředí a dosahují udržitelného rozvoje na venkově.

Cíle kampaně pro rok 2014 jsou tyto:

- Podporovat rozvoj politik zacílených na udržitelné drobné (rodinné) farmaření.
- Zvýšit povědomí a znalosti o problémech drobných farmářů.
- Představit potřeby, potenciál a překážky drobných farmářů.

Charakteristický drobný farmář v méně rozvinutých zemích patří paradoxně mezi ty, co hladovějí nejčastěji. Přestože může sklízet až dvakrát ročně (hospodaří na rozloze maximálně dvou hektarů), svou produkci nemá kde uskladnit, a proto ji musí prodat ihned, většinou však nějakému prostředníkovi za nízkou cenu, protože ve stejnou chvíli prodávají i ostatní farmáři a většinou i stejné plodiny. Než přijde další sklizeň, jídlo si musí kupovat, obvykle na něj vydá 50–80 % svých příjmů (jídlo na trhu je drahé), a proto se pohybuje v začarovaném kruhu chudoby. Posílení role právě drobných farmářů, jejich přístupu k půdě a vlastnickým právům, osivu a technologiím, půjčkám nebo vzdělání, je proto klíčové. Jsou to totiž právě drobní farmáři, kteří i přes všechny své problémy vyprodukují čtyři pětiny jídla na světě.

Závěrem:

Je stále více zřejmé, že ačkoliv se v některých částech světa daří hlad a podvýživu postupně vymýtit (Asie, Latinská Amerika), v jiných regionech jsou úspěchy zaznamenávány sporadicky a první rozvojový cíl naplněn nebude, jak bylo plánováno do roku 2015. V současnosti se řeší, jaké cíle představí mezinárodní společenství na další období. I když si ještě na jejich finální podobu budeme muset počkat do příštího roku (2015), už teď je jisté, že potravinová bezpečnost z tohoto programu nezmizí. A protože neexistují jednoduchá a pro všechny stejně přijatelná řešení, budeme se i nadále setkávat s nastolenými tématy. Hlad a chudoba jsou totiž jedním z nejkomplexnějších problémů současného světa.

Použité zdroje:

Publikace

- Lester Brown, World on the Edge, 2011.
- FAO, State of Food Insecurity in the World, 2013.
- FAO, Trends and Impacts of Foreign Investment in Developing Country Agriculture, 2013.
- Glopolis, Omezený přístup drobných producentů potravin na trhy v Africe: co je třeba změnit? 2014.
- Glopolis, Biopaliva jako odpověď na změnu klimatu, 2012.
- Glopolis, 16. října slavíme Světový den potravin, 2013.
- Glopolis, Proč jedna miliarda lidí hladoví, 2011.
- Glopolis, Proč jsou odpovědné investice do zemědělství důležité? 2013.
- Glopolis, Ženy a zemědělství v Africe, 2012.
- Glopolis, Jak naše talíře otáčejí světem, 2014.
- IPCC, Climate Change 2007: Synthesis Report.
- International Council on Clear Transportation, Vegetable oil markets and the EU biofuel mandate, 2013.
- Člověk v tísni: publikace pro studenty http://www.jsns.cz/data/jsns/FILES/DOPROVODNE_MATERIALY/Food_Right_Now_Vsichni_maji_pravo_na_jidlo.pdf, 2013

Webové stránky

- Rozvojovka: http://www.rozvojovka.cz/food-right-now
- Rozvojovka: http://www.rozvojovka.cz/publikace/36-globalni-index-hladu-2013.htm
- Committee for World Food Security: http://www.fao.org/cfs/cfs-home/resaginv/en/
- FAO Gender: http://www.fao.org/gender/infographic/en/
- FAOSTAT: http://faostat.fao.org/site/342/default.aspx
- IGS: http://www.geosyntheticssociety.org/
- International Year of Family Farming: http://www.fao.org/family-farming-2014/home/en/
- Rural Poverty Portal: http://www.ruralpovertyportal.org/country/home/tags/ethiopia
- UN Population Fund: http://www.unfpa.org/pds/trends.htm
- UN Millennium Development Goals: http://www.un.org/millenniumgoals/
- UN, The Millennium Development Goals Report 2013: http://www.un.org/millenniumgoals/pdf/report-2013/mdg-report-2013-english.pdf

Potraviny v praxi

TO JE SUPER, ŽE SE ZASE VRÁCÍ TRHY. VYPRÁVĚLA MI O NICH BABIČKA.
FARMÁŘSKÝ TRH
MOŘSKÉ RYBY
FRISCHE FISCHE...
A NEMAJÍ NÁHODOU PODPOROVAT MÍSTNÍ ZEMĚDĚLCE?

Učitelské lázně aneb Hostina pro všechny – inspirace z letní školy

2

Víte, jak tráví prázdniny učitelé?

V „učitelských lázních" přece! Cílem této naší tradiční letní školy je zážitkovou formou načerpat novou energii a inspiraci do dalšího školního roku. V červenci 2012 se konaly už čtvrté učitelské lázně, tentokrát s názvem „Hostina pro všechny". Hlavním tématem byla potravinová bezpečnost. Přijeli účastnice a účastníci, kteří si chtěli odpovědět na otázku, proč lidé ve světě hladoví, když potravin je dostatek, a kteří měli chuť podívat se na potraviny ve všech možných souvislostech. Dále ti, kteří prahli po šťavnaté duševní potravě, ale také ti, kteří rádi sdílejí plody své práce a jsou hladoví po nových informacích. Učitelé měli za úkol přivézt lokální jídlo, i z vlastní výroby (koláč, mošt…), a rodinný recept, příp. oblíbenou/vlastní kuchařku.

Jako v každých lázních i v těch našich museli účastníci projít vstupní prohlídkou, aby mohli nastoupit třídenní pobyt zpestřený lázeňskými kúrami a procedurami. Léčba historií byla první procedurou, ve které byli účastníci vysláni se starými fotografiemi do centra Mnichova Hradiště, aby našli vyfocená místa a zdokumentovali, jak vypadají dnes. Všechna místa měla, jak jinak, nějakou souvislost s potravinami (řeznictví, hostinec, trhy nebo prodejna lahůdek a likérů). Následovala „bramborová koupel", procedura, v rámci které si účastníci připravili tradiční lokální pokrm, zvaný hanušky. Jako správní „lázeňáci" vyrazili další den na procházku, na které byl „průvodcem" pan Jan Josef Kittl, zakladatel místní slavné lékárnické rodiny. Vycházku zakončili degustací proteinového nápoje ve svijanském pivovaru. Třetí den byl nabitý „televizním vysíláním" se zamyšlením se nad příčinami hladu. Program letní školy byl zakončen Kittlovým rituálem.

Potravinám jsme se částečně věnovali i na letní škole v srpnu 2013, kterou jsme zaměřili na zkoumání krajiny. Díky pozitivním ohlasům a zpětným vazbám ze strany zúčastněných učitelek a učitelů jsme se rozhodli zařadit popis některých aktivit učitelských lázní do této publikace, a umožnit tak jejich další distribuci i konzumaci.

2 Učitelské lázně aneb Hostina pro všechny – inspirace z letní školy

2.1 Zeptej se (své) babičky

Stručná anotace:

Žáci mají příležitost se seznámit s místem pobytu prostřednictvím historických fotografií, mohou se pokusit vžít do života místních lidí v minulosti, v různých časových obdobích. Zároveň si život lidí představí i v souvislosti s jejich stravovacími návyky a zajišťováním potravin a obživy. Aktivita je vhodná do menšího města, kde jsou obchody, příp. výrobny potravin.

Cíle:

- Žáci navážou bližší kontakt s místními obyvateli.
- Žáci na základě zjištěných informací vyvodí, jak byly využívány lokální potravinové zdroje v minulosti a jak je tomu dnes.
- Žáci reflektují, jak se mění naše okolí, a porovnají, jaké životní zkušenosti našich předků sami využívají.

Typ akce:

adaptační kurz, exkurze, školní výlet, škola v přírodě

Průřezové téma:

VMEGS, EV, OSV

Ročník:

2. st. ZŠ, střední škola

Předpokládaný čas:

180 minut

Pomůcky:

historické fotografie, fotoaparáty (mobily s fotoaparátem), mapka města, dataprojektor, notebook, propojovací kabely k fotoaparátům, flipchart

Postup:

1. krok

Žáci hledají souvislosti názvu lekce *Zeptej se své babičky* s tématem potrava/jídlo/pití. Zjišťujeme, jaké znalosti mají žáci o jídelníčku svých prarodičů:

- *Víte, co jedla vaše babička v době, kdy byla ve vašem věku?*
- *Kam chodili vaši prarodiče nakupovat a jak jinak potraviny získávali?*
- *Co si představíte pod pojmem udržitelný život ve vztahu k potravinám?*

Na závěr se žáci dohodnou, jak pojmu udržitelný život budou společně rozumět.

2. krok

Žáci se rozlosují do skupin. Každá skupina dostane historickou fotografii místa ve městě, které nějak souvisí s potravinami (trh, cukrárna, pekárna, řeznictví, koloniál, hotel, cukrovar apod.). Úkolem je toto místo najít a vyfotit, jak vypadá dnes. Současně mají žáci zjistit příběh tohoto místa (příběh proměny) od místních obyvatel. Pokud by se to nepodařilo, pokusí se zrekonstruovat, co se s místem v minulosti stalo. V tom případě musí skupina vysvětlit, na základě čeho došla ke svým závěrům.

3. krok

Dále mají žáci najít ve městě obchod, o kterém bychom mohli říct, že přispívá k udržitelnému životu, a odpovědět na otázky:

- *Nakupujete v podobném obchodě v místě svého bydliště?*
- *Jak tyto obchody přispívají k udržitelnosti?*

Po návratu z terénu svá zjištění zapíšou na společný flip, který učitel vyvěsí.

4. krok

Jednotlivé skupiny představí výsledky svého pátrání – promítnou původní a současnou fotografii, porovnají a zhodnotí proměnu místa na fotografii. Současně sehrají příběhy proměny, které může jiná skupina zapisovat.

Následuje diskuze nad otázkou:

- *Vybavili jste si příběh proměny nějakého místa během určité doby, které sami znáte?*

5. krok

Následuje diskuze nad flipem s druhým úkolem:

- *Jak vámi vybrané obchody přispívají k udržitelnému životu?*

6. krok

Žáci se vrátí k názvu lekce a společně zapisují, co (by) jim babička radila v souvislosti s domácím hospodařením:

- *Jak lidé dříve hospodařili? Jak hospodaří dnes?*
- *Vzpomínáte si na něco, co říká/říkala vaše babička o tom, jak se máme chovat k jídlu?*

Po diskuzi mají žáci vybrat odpovědi, které přispívají k udržitelnému životu, a také vybrat pravidla, kterými se v domácnosti řídíme i my.

Poznámka:
Aktivita proběhla v Mnichově Hradišti, kde jsme spolupracovali s místním spolkem Rodáci, který nám poskytl dobové fotografie a další informace.

2.2 Co bude dnes k večeři?

Stručná anotace:

Žáci při aktivitě hledají souvislost mezi tradičními jídly a pěstovanými surovinami v různých lokalitách. Dále se zamýšlejí nad vývojem stravovacích návyků v různých oblastech a snaží se přijít na to, co tento vývoj ovlivňuje. Pomocí několika indicií připravují tradiční mnichovohradišťskou specialitu, zvanou hanušky (v jiných oblastech známou jako bramboráky). Cílem společného vaření je navázat vzájemnou spolupráci mezi žáky a zjistit, jak všeobecně známá česká pochutina má v různých oblastech naší země různou chuť i způsob přípravy.

Cíle:

- Žáci najdou souvislosti mezi lokálními potravinami a rázem krajiny.
- Žáci vysvětlí, jak se ráz krajiny mění v závislosti na potřebách obyvatel i dovozu potravin z jiných lokalit.

Typ akce:

adaptační kurz, exkurze, školní výlet, škola v přírodě

Průřezové téma:

VMEGS, OSV

Ročník:

2. st. ZŠ, střední škola

Předpokládaný čas:

90 minut

Pomůcky:

indicie k surovinám (příloha 1), recept (příloha 2), ingredience na přípravu, tradiční recepty každého žáka i učitele, (letní) kuchyň s vybavením

Postup:

1. krok

Učitel si připraví příběh, jak vznikl tradiční pokrm místa, odkud pochází. „Příběh pokrmu“ odpovídá historické realitě. Jde o to přiblížit žákům životní podmínky v dané lokalitě v době vzniku pokrmu, za jakých okolností pokrm vznikl a proč se v místě ujal.

2. krok

Po vyprávění vyzve učitel žáky, aby tradiční recepty, které si přinesli, sdíleli v pětičlenných skupinách. Ten, který jim přijde nejzajímavější, si skupina vybere a zamyslí se nad těmito otázkami:

- *Z jakých surovin se pokrm připravuje? Pěstovaly se dříve tyto suroviny v dané lokalitě?*
- *Je tento pokrm typický jen pro určitý region, nebo je jídlo běžné v celé zemi (nebo dokonce i v zahraničí)? Pokud se pokrm vaří všude, bylo tomu tak vždy?*
- *Proměnily se nároky na stravování obyvatel regionu? Pokud ano, co tuto změnu způsobilo?*
- *Změnil se ráz krajiny v regionu? Vidíte souvislost mezi touto změnou a změnou stravovacích návyků?*

(Pokud budou žáci ze stejného města, mohou uvést „příběh pokrmu“, který je typický pro oblast, kde tráví prázdniny – např. z místa, kde bydlí babička, kam jezdí na tábor.)

3. krok

Jednotlivé skupiny prezentují výstupy svého zamyšlení.

4. krok

Učitel sdělí žákům, že jsou v okolí místa (stodola, dvůr statku, případně jiné místo, které vybere) schované indicie, které je dovedou k surovinám potřebným k přípravě jídla typického pro zdejší region – Mnichovohradišťsko. Dále je informuje, že pokud najdou a poznají všechny indicie, dostanou od učitele recept (příloha 2).

5. krok

Učitel rozdá ingredience na přípravu hanušek každé skupině. Skupiny mají v časovém limitu podle receptu (ten zahrnuje i instrukce) jídlo uvařit a připravit si zajímavou prezentaci (prostřít stůl apod.).

6. krok

Každá skupina své výrobky prezentuje ostatním, nabídne je k ochutnání.

7. krok

Po společné ochutnávce se žáci zamyslí nad těmito otázkami:

- *Znali jste všichni pokrm, který jste připravovali? (ochutnali ho už dříve?)*
- *Pokud ano, kde jste ho ochutnali a pod jakým názvem?*
- *Jaké byly varianty způsobu přípravy pokrmu jednotlivých žáků? Čím se tyto varianty od sebe liší?*
- *Čím je způsobeno, že se pokrm rozšířil do celé země pod různými jmény (bramboráky, hanušky nebo sejkory)?*

PŘÍLOHA 1

Indicie k surovinám

Brambory

První surovinu byste před rokem 1565 v Evropě marně hledali. Do Čech ji až mnohem později, v roce 1628, přivezl lékárník Jiří Agricola z Jáchymova a předkládal ji na hostině pořádané hejtmanem Jindřichem z Könneritz na oslavu opevnění města Jáchymova. Tehdy byla tato plodina nazývána zemské jablko. Pochází z Jižní Ameriky, kde ji Indiáni v Andách pěstovali již přibližně 5000 let a v průběhu generací se jim podařilo snížit její hořkou chuť a toxicitu. Primitivní odrůdy této plodiny se tam staly jednou z hlavních plodin asi ve 3. století.

Majoránka

Staří Římané, Egypťané a Řekové ji považovali víc za léčivou rostlinu než za koření. Kdysi se z ní připravoval i nápoj lásky. Původem je ze severní Afriky, Přední Asie a jižní Evropy, kde se také nejvíce pěstuje. Jako koření se používá nejčastěji drhnutá, což je směs listů a květů. Nechybí ani v amerických a afrických jídlech. Koření se jí polévky – hrachová, bramborová; dušená masa – skopové, hovězí; karbanátky, drůbež; dává se do paštik, do uzenin – a samozřejmě je nutná při výrobě jaternic. Je součástí směsí bylinkového koření v Itálii, ve Francii i ve Španělsku.

Mléko

Protože je nutné tuto potravinu dovážet na vzdálenější místa a máme vyšší nároky na její délku spotřeby, byla zavedena její pasterizace. Pasterizace – ošetření metodou UHT (Ultra High Temperature), je vysokoteplotní zpracování, které zachovává nutriční hodnoty, ale mění chuť a ničí většinu vitamínů B a C. Tato potravina ale potom v ochranných obalech vydrží bez chlazení i několik měsíců.

Vejce

Touto surovinou se dlouhou dobu hrozilo pro její vysoký obsah cholesterolu, novější studie však ukazují, že se jedná o zbytečného strašáka. Jedna nebo dvě jednotky této suroviny denně nikomu neuškodí – jsou „superpotravinou“, o kterou bychom se neměli ochuzovat. Má v sobě totiž obrovské množství živin, a přitom obsahuje jen velmi málo kalorií (cca 80 kcal).

Sůl

Čechům tato surovina náramně chutná, ze 43 sledovaných států je ČR jejím pátým největším konzumentem. Spotřebujeme jí denně až třikrát více, než bychom měli. Lékaři přitom varují, že surovina je jako droga, a pokud je jí příliš, ohrožuje zdraví. Surovina jako taková je však pro tělo životně důležitá. Je v ní totiž sodík.

Pepř

Tato surovina pochází z Indie. Je pěstována na ovíjivém keři, rostlině tropických pralesů, která nesnáší přímý sluneční žár, vyžaduje rozptýlené světlo, nejlépe polostín. Bobule této rostliny se mohou buď sklízet nedozrálé, nebo dozrálé. V obou případech se bobule suší, často je přidáváme do jídla namleté. Někdy se syrové bobule nakládají do oleje či octa a jsou oblíbené především gurmány. Surovina obsahuje ostře chutnající pryskyřici, silici a alkaloid piperin, který dráždí sliznici a podporuje trávení. V mírných dávkách dráždí příznivě sliznici žaludeční a pravděpodobně i poněkud stimuluje srdeční činnost. Působí močopudně a kladně ovlivňuje metabolismus.

Česnek

Česká varianta této suroviny chytá druhý dech! Doslova ovládla farmářské trhy a pomalu se dostává i do obchodních řetězců, kde o něj ještě před lety nikdo nestál. Ale zákazníci při nákupu nemají moc možností, jak poznat skutečný původ této potraviny. Rozdíl mezi surovinou českou a čínskou nebo španělskou či nizozemskou není totiž ve vzhledu, ale v chuti. Všechny české odrůdy jsou chuťově mnohem intenzivnější, protože obsahují více silic.

Hladká mouka

Tato potravina se často konzumuje v pečené podobě, kde se vazba škrobu a lepku umocňuje a možnost rozložení lepku v žaludku klesá. Její soustavná konzumace po několik generací způsobila chronické poškození metabolismu, které se dědí z generace na generaci. Využíváme často bílou formu této potraviny, tj. přesátou a zbavenou veškerých slupek. Vlivem tohoto zpracování přišla takřka o 100 % všech důležitých vitamínů, minerálních látek a vlákniny. Tyto nutričně hodnotné látky se totiž nacházejí převážně v tenké vrstvě pod obilnou slupkou, která právě díky důkladnému strojovému oddělování obilných slupek končila většinou jako potrava pro chovná zvířata nebo v minulém století dokonce v odpadu.

Řepka olejka

Tato plodina se u nás pěstuje asi na 350 tisících ha. Jde o dotovanou plodinu s prakticky bezproblémovým odbytem. V České republice je také nejvýznamnějším vývozním artiklem rostlinné výroby. Vznikla zkřížením brukve zelné a brukve řepák, není známo, jestli přirozenou cestou nebo zda jde o uměle vyšlechtěnou rostlinu. Semena obsahují asi 45 % oleje. Byla vypěstována i geneticky modifikovaná, odolná vůči pesticidům.

PŘÍLOHA 2

Recept na hanušky

Ingredience:
750 g syrových brambor, ¼ l mléka, 2 vejce, sůl, mletý pepř, 1 lžíce majoránky, 5 až 8 stroužků česneku, 5 až 6 vrchovatých lžic hladké mouky, řepkový olej

Postup:
Brambory nastrouháme a ihned zalijeme horkým mlékem. Přidáme vejce, sůl, koření a podle potřeby mouku, aby vzniklo řídké těsto. Na pánev s rozehřátým sádlem lijeme těsto a placky osmažíme z obou stran dozlatova na řepkovém oleji.

Poznámka:
Hanušky z Českého ráje se můžou směle zařadit mezi podobné pokrmy v jiných krajích nazývané bramboráky, sejkory, kramfleky, bandorník či vošouchy.

Původ hanušek je následující: V dobách, kdy se do Čech pomalu dostávaly brambory, žil v jedné vesnici na Hradecku švec Hanuš. Jednou mu jeho žena při odchodu na pouť řekla, ať jí něco dobrého uvaří. Hanuš přemýšlel a napadly ho pečené bramborové placky. Nevěděl ale, jak těsto uválet, a tak je pekl řídké. Ženě jeho placky moc chutnaly, po vesnici se recept rychle rozšířil a hanušky byly na světě.

2.3 Globální lahůdka

Stručná anotace:

Žáci se ve skupinách zamyslí nad příčinami hladu ve světě a ztvární je pomocí krátké scénky, ke které doplní i návrh na zlepšení této konkrétní situace. Po sehrání scénky je určena jiná skupina, která zhlédnutou scénku interpretuje, a následuje krátká diskuze.

Cíle:

- Žáci představí prostřednictvím scénky některé z hlavních příčin hladu (na základě porozumění jejich popisu v textu) a svůj návrh řešení.
- Žáci interpretují hlavní příčiny hladu a jejich řešení vyjádřené scénkami spolužákům.
- Žáci posoudí návrhy řešení příčin hladu.

Typ akce:

adaptační kurz, exkurze, školní výlet

Průřezové téma:

VMEGS, OSV

Ročník:

střední škola

Předpokládaný čas:

120 minut

Pomůcky:

texty pro každou skupinu, papíry a tužky pro úvodní psaní, flipchartový papír a fix, psací potřeby a papíry (využitelné k různým účelům během scének)

„Způsob, jakým lidé o hladu přemýšlejí, je největší překážkou k jeho odstranění.“ (Peter Fossett)

Postup:

1. krok

Žáci dostanou zadání: napište každý sám za sebe krátký odstavec o možných příčinách hladu ve světě. Dobrovolníci mohou číst nahlas.

2. krok

Učitel sehraje krátkou motivační scénku, která souvisí s textem níže. Zahraje moderátora televizního vysílání.

„Vážení diváci, dnes bychom vás rádi informovali o stavu potravin na naší planetě. Poslední průzkumy ukazují, že se průměrně v evropských zemích ročně vyhodí až 130 kg potravin na osobu, zatímco jsou státy, a není jich málo, kde mají lidé kvalitních potravin nedostatek. Situace je velice nepříjemná obzvláště pro malé farmáře… Naše televize se rozhodla vyhlásit veřejné výběrové řízení na námět ke vzdělávacímu pořadu Globální lahůdka alias Proč lidé hladoví, když je jídla na světě dost, který by měl zajímavým způsobem informovat především českou veřejnost o tomto faktu a přimět lidi k zájmu aktivně se podílet na řešení situace.“

3. krok

Učitel rozdělí žáky do skupin po 3–5. Každá skupina obdrží část textu o příčinách hladu ve světě (viz příloha – Důvody světového hladu, s. 9–12 v publikaci *Všichni mají právo na jídlo*). (5 minut)

4. krok

Jednotlivé skupiny mají 30 minut na ztvárnění jedné z příčin hladu a návrhu řešení, který by se měl zaměřit na to, co můžeme dělat my (resp. žáci). Učitel zdůrazní, že skupiny mají různé texty, a tak je důležité, aby ze scénky jasně vyplývalo, o jakou příčinu se jedná a jaký způsob zlepšení situace navrhují.

Na viditelné místo učitel napíše doporučený postup:

- Po přečtení textu si společně ujasněte, jak mu rozumíte.
- Navrhujte různá řešení odstraňování příčin hladu.
- Diskutujte nad možnými náměty scénky.
- Vyberte ztvárnění námětu.
- Délkou scénky nepřesáhněte 3 minuty.

5. krok

Předtím, než učitel vyzve skupiny k sehrávce scének, jim sdělí, že každá skupina bude po sehrání scénky jiné skupiny mít za úkol scénku interpetovat dle toho, jak jí porozuměli. (5 minut na skupinu)

Po interpretaci rozpoutá učitel připravenými otázkami diskuzi nad každou ze scének.

Např. Proč jste zvolili toto řešení problému? Jak vznikal scénář?

6. krok

Učitel vyzve žáky k zamyšlení se nad tím, která ze scének představuje nejreálněji uskutečnitelné řešení některé z uvedených příčin globálního problému hladu a proč.

Následuje skupinová diskuze.

PŘÍLOHA

Texty pro každou skupinu (Podle publikace: *Všichni mají právo na jídlo*, Člověk v tísni, 2013.)

Důvody světového hladu

1. GLOBÁLNÍ POTRAVINOVÝ SYSTÉM

Otevření trhů a nerovné nastavení podmínek jednotlivých částí světa vede k ohrožení potravinové bezpečnosti rozvojových zemí. V 60. až 80. letech 20. století se řada rozvojových zemí potýkala s vysokým státním dluhem. Mezinárodní finanční instituce pro ně vytvořily program, který měl pomoci snížit dluh a nastartovat rozvoj. Podmínkou účasti v programu bylo **otevření trhu mezinárodnímu obchodu a snížení výdajů států například na zdravotnictví, školství a další nutné služby.** O ty se měly postarat soukromé firmy. Na tento krok však řada států nebyla připravená. Situace mnohých zemí se tak ještě zhoršila.

Bohaté státy často poskytují svým zemědělcům **dotace**, a ti tak mohou prodávat svou produkci pod výrobní cenou. Nevýhodné dvoustranné (bilaterální) obchodní dohody dále nutí rozvojové země otevírat své trhy a odstraňovat mechanismy schopné je ochránit před záplavou dovezených levných potravin z rozvinutého světa. To má často na místní produkci v rozvojových zemích katastrofální dopady.

Velkým problémem je také skutečnost, že současnému potravinovému průmyslu **dominuje pouze několik silných nadnárodních firem.**

Dalším důležitým faktorem ovlivňujícím globální potravinový trh **je nárůst a kolísání cen potravin.** V roce 2008 došlo k růstu cen vlivem kombinace nepříznivého počasí, ekonomické krize a spekulací se zemědělskými produkty. Nárůst a kolísání cen potravin ohrožují převážně obyvatele rozvojových zemí, kteří utratí za potraviny 50 až 80 % svých příjmů. Pro srovnání – ve vyspělých zemích za ně utratíme 10 až 20 %.

PŘÍKLADY

Nárůst cen rýže a pšenice

K nárůstu ceny rýže došlo na počátku roku 2008. Vzrůst ceny byl způsoben zákazem exportu největších producentů, jako je Vietnam či Indie. Ve stejné době došlo také ke zdvojnásobení ceny pšenice. Tato skutečnost byla zapříčiněna suchem v daném období (např. Austrálii sužovalo sucho v letech 2005 a 2006). Důležitou roli hrál také zákaz vývozu, jejž přijali velcí vývozci obilovin, kteří se jím snažili zabránit nepříznivému vývoji domácích cen.

Haiti jako soběstačná země? Bývávalo…

Haiti bylo v 80. letech potravinově soběstačnou zemí. Po přijetí liberalizační politiky začala do Haiti proudit levná rýže ze Spojených států amerických, která nyní dosahuje 90 % veškeré místně zkonzumované rýže. Dovozem levných potravin do rozvojových zemí můžeme snížit hlad pouze krátkodobě. Z dlouhodobého hlediska má takováto politika (stejně jako dlouhodobá potravinová pomoc) negativní dopady na místní hospodářství.

Důvody světového hladu

2. ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Potravinovou bezpečnost ohrožuje **nešetrné zacházení s přírodními zdroji**, které vede ke znehodnocení zemědělské půdy, kácení deštných pralesů a vymírání rostlinných a živočišných druhů. Velkou roli hraje také změna klimatu. Z hlediska potravinové bezpečnosti jsou nejzávažnější dlouhodobá sucha. Mohou způsobit úhyn dobytka, neúrodu, požáry a rozšiřování pouště.

Čím je půda ohrožena?

- **Nadměrné kácení lesů** v důsledku těžby dřeva pro jeho komerční využití a export vede k odlesnění. Odlesněná půda, **spásaná hospodářskými zvířaty**, tedy nechráněná rostlinami a nezpevněná jejich kořeny, snáze podléhá erozi.
- **Nevhodný způsob obdělávání** může nenávratně zničit úrodnost půdy. Nadměrným využíváním chemických hnojiv dochází k vyčerpání půdy a snížení její úrodnosti.
- Také **jednostranné využívání půdy** vede ke ztrátě úrodnosti. Pěstované plodiny je vhodné střídat tak, aby se mohla úrodnost obnovit.

Jak půdu chránit?

- **Agrolesnictví** představuje přirozený způsob ochrany půdy, který spojuje pěstování zemědělských plodin a chov domácích zvířat s pěstováním užitkových dřevin. Stromy produkují dostatek živin, a není tak nutné používat umělá hnojiva.
- Pěstovat **vhodně zvolené druhy plodin zároveň** (tzv. intercropping) – některé rostliny odpuzují škůdce nebo je odlákají a tím úrodu chrání. Pěstování více druhů potravin znamená také rozmanitější stravu pro samotné zemědělce.
- **Uzavřené areály chrání půdu před nešetrným spásáním rostlin** a kácením lesů. Na těchto územích je tato činnost zakázána, což přispívá k obnově původních rostlin.

PŘÍKLADY

Klimatické změny v Africe

Dopady změn klimatu ohrožují převážně obyvatele chudých zemí. Nejvíce ohroženým regionem je východ Afriky. Důsledky klimatických změn se v této oblasti projevují zejména zkracujícím se intervalem výskytu velkých období sucha. Za poslední desetiletí bylo možné pozorovat tři vleklá období sucha. Ještě donedávna byli obyvatelé tohoto regionu zvyklí čelit suchu každých 7 let. Vzhledem k tomu, že je africké zemědělství silně závislé na dešťových srážkách, mohly by klimatické změny způsobit do roku 2020 pokles zemědělské produkce až o 50 %.

Firma Shell v Nigérii

Obyvatelé delty Nigeru, dříve nejúrodnější části Nigérie, trpí kvůli nerostnému bohatství své země. Jejich půda a zdroje pitné vody byly nenávratně zničeny úniky ropy a plynu z ropných polí společnosti Shell. Místní obyvatelé nemají z nerostného bohatství své země žádné zisky. Pozitivní vývoj ukazuje nedávné (leden 2013) rozhodnutí dánského soudu o tom, že firma Shell musí odškodnit farmáře v deltě řeky Niger. To pravděpodobně otevře cestu také dalším farmářům a ostatním postiženým v této oblasti požadovat po firmě odškodnění za zničení jejich živobytí.

Důvody světového hladu

3. PŮDA A JEJÍ ZÁBORY

Půda představuje pro obyvatele rozvojových zemí velké bohatství, 70 % z nich se totiž živí zemědělstvím a na přístupu k půdě jsou závislí. Dostupnost půdy, její kvalita a rozloha společně se způsoby obdělávání rozhodují o tom, jestli bude mít rodina v příštích měsících co jíst. Přesto, anebo spíš právě proto jsou hladem nejvíce ohroženi drobní zemědělci. Z úrody musí uživit celou rodinu a nezřídka část úrody prodat, aby měli peníze na zajištění dalších životních potřeb (další potraviny, oblečení, hygienické potřeby, školní potřeby pro děti).

Právo vlastnit půdu

Právo vlastnit půdu je pro řadu obyvatel rozvojových zemí klíčové. **Vlastnictví půdy** je zde často **v rukou vlády** a její využívání je založeno na **zvykovém právu**. Nárok na využívání daného zemědělského pozemku tak často není uznán oficiálními zákony. Legální vlastnictví půdy je přitom zásadní zejména v současné době, kdy dochází k rozsáhlým pronájmům či skupování půdy zahraničními investory.

Zábor půdy

S příchodem potravinové krize v roce 2008 stoupl zájem investorů o půdu zejména v rozvojových zemích. **Mezinárodní i národní hráči získávají kontrolu nad rozlehlými oblastmi** i na desítky let dopředu. Mezi lety 2000 a 2010 bylo pronajmuto či prodáno přes 2 miliony kilometrů čtverečních zemědělské půdy, což představuje **polovinu rozlohy Evropské unie**. Při bližším pohledu na to, jak je zabraná půda využívána, zjistíme, že na výrobu potravin bylo užito pouze 26 % zabrané plochy. Z 55 % je půda vázána na pěstování rostlin nutných na výrobu biopaliva a z 19 % na lesnickou produkci.

Při budování rozsáhlých plantáží stojí investorům v cestě často celé vesnice. **Drobní rolníci jsou nuceni opouštět svá pole** a pracovat jako námezdní síla na plantážích nebo hledat práci ve městech. Budování ohromných plantáží má negativní vliv mimo jiné i na místní životní prostředí. Dochází například k vymírání rostlinných a živočišných druhů nebo používání velkého množství chemických hnojiv, což je spojeno s intenzivním zemědělstvím, které pro investory představuje vidinu nejvyššího zisku. **Snižování plochy pro pěstování plodin vytváří tlak na ceny potravin, které se zvyšují.** Všechny tyto faktory i řada dalších pak způsobují potravinovou nejistotu.

Země, které nejvíce podléhají záborům půdy, jsou právě ty, ve kterých je nejvyšší index hladu. Místní vlády zábory půdy podporují, protože předpokládají, že tak zlepší ekonomickou situaci své země díky přílivu zahraničního kapitálu. Měly by však v první řadě chránit práva svých obyvatel a v jejich zájmu podnikat dlouhodobě výhodné kroky. Jejich úkolem je zvážit, do jaké míry dokážou krátkodobé příjmy do státního rozpočtu vyvážit ztrátu obživy statisíců lidí.

2.4 Kde domov můj

Stručná anotace:

Žáci se podívají na českou krajinu z pohledu jejího dlouholetého vývoje, definují funkce, které krajina pro náš život plní, s důrazem na funkci produkce potravy. Tato aktivita byla uvedena poprvé v objektu Strnadovský mlýn, proto byla zaměřena na potravinovou funkci. Volně na ni navazovala aktivita Než se upeče chleba, která se podrobněji zabývá výrobou jedné ze základních surovin – mouky, a která s mlýnem úzce souvisí.

Cíle:

- Žáci ve skupině chronologicky seřadí vývoj české krajiny.
- Žáci definují hlavní funkce krajiny.
- Žáci popíšou vývoj české krajiny.

Typ akce:

exkurze, školní výlet, zeměpis, dějepis

Průřezové téma:

VMEGS, EV, OSV

Ročník:

5Š

Předpokládaný čas:

120 minut

Pomůcky:

kartičky s letopočty a texty, flipchart, fix, nakopírovaná příloha (upravena dle Václav Cílek: *Krajiny vnitřní a vnější*; Dokořán, 2005)

Postup:

Učitel uvede aktivitu např. tímto motivačním úvodem:

> *Každý máme kořeny v různých koutech ČR, každý někde vyrůstáme a někde žijeme, někde máme svůj domov. Všechny nás spojuje život v české krajině. Co to ale vlastně je česká kotlina a jak utváří způsob života lidí, kteří v ní žijí?*

1. krok

Učitel se zeptá žáků:

- *Co víte o vzniku české krajiny?*
- *Říkají vám něco názvy Český masiv a Západní Karpaty? Co jsou Čechy a Morava?*
- *Jak byste popsali dnešní českou krajinu, když ji srovnáte s jinými krajinami?*

2. krok

Práce ve skupinách
Učitel rozdělí žáky do 4členných skupin a rozdá jim nastříhané kartičky (viz příloha). Úkolem je spárovat rozstříhané texty a letopočty a chronologicky je seřadit.

3. krok

Následuje společná kontrola chronologického řazení. Učitel zjišťuje, zda každému pojmenování v textu žáci rozuměli.

4. krok

Učitel na viditelné místo napíše zadání:

- *Ve skupině definujte dle textu (viz tabulka níže), jaké různé funkce krajina plní, a napište je na papír.*
- *Zamyslete se nad tím, zda se tyto funkce krajiny mění v čase nebo zůstávají neměnné. Sdělte si vzájemně, co vás napadlo a závěr zapište.*
- *Jak se měnil přístup obyvatel k půdě v čase? Diskutujte ve skupině.*

Krajina plní následující základní funkce: (upraveno dle Environmentální infocentrum Úhlava, o. p. s.)

FUNKCE VÝROBNÍ	výroba potravin a průmyslových surovin
	těžba nerostných surovin, dřeva
	výroba energií, průmyslová výroba
FUNKCE NEVÝROBNÍ	ekologická (estetická, druhová rozmanitost, schopnost retence, stabilita a rovnováha ekosystémů)
	sociální (bydlení, rekreace, pracovní možnosti lidí)

5. krok

Každý žák si sám písemně odpoví:

- *Co vás v textu o vývoji krajiny nejvíce zaujalo?*
- *Co vás zaujalo natolik, že byste si k tomu vyhledali další informace?*
- *Co se v české krajině dnes pěstuje a za jakým účelem jsou potraviny využívány?*

Příloha

Vývoj české krajiny[6]

Před 12–18 tisíci lety	*Doba ledová, tundra, občasné ostrůvky stromů, pahorkatiny jsou asi porostlé modřínem a limbou, Brnem chodí mamut a srstnatý nosorožec, na území ČR žije pár set či pár tisíc lovců a sběračů.*
Před 10–12 tisíci lety	*Postupné oteplování v několika výkyvech, tundra je i v nížinách nahrazována světlou březovou a tmavou smrkovou tajgou, další rostlinné i živočišné druhy se šíří směrem od Atlantiku, ale také podél Dunaje a přes Polsko.*
Před 8–10 tisíci lety	*Travnatá krajina se mění na lesní plochy, převládají mohutné prosvětlené doubravy, počet lovců a sběračů dostupuje kritické úrovně, zemědělská revoluce je na spadnutí.*
Před 4–8 tisíci lety	*První zemědělci obsazují černozemní oblasti podél velkých řek, zpočátku obdělávají volné plochy, ale postupně klučí les, doubravy ustupují v polohách nad 400 m bučinám.*
Před 2–3 tisíci lety	*Lidé osidlují pahorkatiny, počátek masivní kolonizace jižních Čech, ekonomický a demografický rozvoj vedoucí k rozvinutým kulturám železné doby, etnogeneze Keltů.*
0–600 n. l.	*Klima se ochlazuje a zvlhčuje, plocha lesa roste, období velkých migrací a klimatických změn klimaticky kritického roku 535 (chladné roky, morové rány).*
600–1000 n. l.	*Stabilizace sídel, zejména v rámci již dříve osídlené černozemní oblasti.*
1000–1200 n. l.	*Přelom v historii Evropy, rozvoj zemědělství, velký růst populace, postupná kolonizace krajiny, používání chomoutů a objev „koňské“ síly, odlesňování.*
2. pol. 13. století	*Středověká revoluce, zakládání měst, základní rozdělení půdy na zemědělskou a lesní zůstane platné až do 20. století, pokračující odlesnění, půdní eroze.*
13.–15. století	*Kolonizace posledních lesních celků v podhorských oblastech a na Vysočině.*
16.–18. století	*Rozvoj sklářství, železářství a průmyslu, velké ničení lesů.*
19. století	*Těžba uhlí zachraňuje zbytky lesů, růst populace, obrovský tlak na zemědělskou krajinu, počátek využívání průmyslových hnojiv a pěstování jetele, krajina je na mnoha místech holá, spasená kozami.*
Do roku 1950	*Růst měst, řízené lesní hospodářství, pokračuje tradiční využívání krajiny.*
1950–1990	*Dům hromadně proniká do volné krajiny, chaotizace a kontaminace krajiny, úrodné části krajiny měněny na široké lány, zbytek krajiny ponechán džunglizaci.*
Po roce 1990	*Rostou urbanizované zóny kolem měst, vzdálený venkov se spíš vylidňuje, blahobyt ohrožuje krajinu víc než bída, postupné vyčišťování řek a menších sídel, hrozivá kontaminace způsobená automobilovým průmyslem.*

6 Zpracováno dle knihy *Krajiny vnitřní a vnější* (V. Cílek)

2.5 Než se upeče chleba

Stručná anotace:

Postup následující aktivity lze aplikovat na různá témata, my jsme ji vyzkoušeli na kurzu pro učitele, který se konal v prostoru mlýna. Žáci přemýšlejí o původu vzniku a náročnosti přípravy produktů, které běžně kupují v obchodě. Pomocí jednoduché strategie a jasně zadaných pravidel sbírají dvojice žáků kartičky – podobně jako v pexesu. Následuje práce s obrázky, které znázorňují jednotlivé kroky nutné k výrobě mouky jako jedné ze základních potravin. Na aktivitu samotnou navazovala prohlídka mlýna, kde mohli účastníci vidět na vlastní oči věci z pexesových obrázků. Aktivita je vhodná do venkovního prostředí.

Cíle:

- Žáci na základě vzájemné komunikace najdou dvojice stejných obrázků.
- Žáci odvodí, s jakou surovinou souvisí předložené obrázky.
- Žáci pojmenují a popíší hlavní fáze výroby mouky.

Typ akce:

exkurze, školní výlet, zeměpis, dějepis

Průřezové téma:

VMEGS, OSV

Ročník:

2. stupeň ZŠ, SŠ

Předpokládaný čas:

90 minut

Pomůcky:

5 ks různých základních potravin, pexeso (viz příloha), případně kamínky na zatížení kartiček

Postup:

1. krok

Učitel seskupí účastníky okolo stolu, na kterém budou připraveny potraviny (např. krabice mléka, cukr moučka, čokoláda, houska…).

Komentuje výrobky např. slovy:
Člověk je dnes schopný vypěstovat s použitím technologií téměř cokoliv. K nám spotřebitelům se produkty dostávají na stůl již hotové.

Učitel dá žákům chvíli na zamyšlení a pak je vyzve k odpovědím týkajícím se nabízených produktů.

- *Zamýšlíte se nad původem a procesem výroby potravin, které dennodenně jíte?*
- *U kterých potravin nad tím přemýšlíte?*
- *Víte, jak vznikají potraviny, které jsou v tomto připraveném stavu určené pro nás spotřebitele?*

2. krok

Párování karet pexesa: Učitel připraví na daném místě (stole) pexeso. Toto místo se nachází několik metrů od tzv. depa, kde jsou shromážděni žáci. Žáci utvoří dvojice. Cílem každé dvojice je získat co nejvíce pexes. Je dobré mít u stolu s pexesem pomocníka, který kontroluje dodržování pravidel. Žáci běhají z depa ke stolu s připraveným pexesem.

Pravidla:

- V depu je vždy alespoň 1 hráč z každé dvojice. (1 běhá, druhý čeká)
- Při jednom běhu smí hráč otočit pouze 1 kartičku a nesmí ji nikomu ukazovat.
- Hráči ve dvojici se mohou mezi sebou bavit pouze v „depu“.

- Pokud si myslí, že mají dvojici, běží spolu a každý vezme jednu kartičku, vzájemně si je neukazují a běží zpět do „depa“. Učitel ověří obě karty a sdělí, zda jsou stejné, nebo ne. Pokud je dvojice karet totožná, odkládá si ji dvojice bokem na své místo a pokračuje ve hře. Pokud pexesové karty totožné nejsou, musí dvojice běžet zpět a položit kartu přesně tam, odkud ji vzali.
- Žáci otáčí kartičky dle pořadí doběhu k pexesu. Pouze když běží ve dvojici, mohou otáčet kartičky naráz, ale platí, že si nemohou kartičky ukazovat.

3. krok

Po sesbírání všech kartiček učitel symbolicky vyhodnotí vítěze. Zeptá se žáků:
- *S jakou surovinou souvisejí všechny pexesové karty?*

Mouka – výroba mouky jako základní suroviny pro pečení chleba

Každá dvojice si vezme jednu kartičku s obrázkem, který popíše. Pokud při hře žádné pexeso nezískala, požádá jinou dvojici, aby jim kartičku s obrázkem poskytla. Učitel vyzve žáky, aby si ve dvojicích připravili krátkou informaci o tom, co vidí na obrázku a jak to souvisí s moukou. Poté je vede k tomu, aby vytvořili proces výroby mouky – kdo si myslí, že jeho obrázek je na začátku, jaký obrázek následuje. Cílem není přesné a jediné pořadí, věci jako déšť a voda jsou potřeba průběžně.

4. krok

Učitel diskutuje se žáky:
- *Co jste se dověděli nového?*

Mlýny mají velký význam pro výrobu produktu, který používáme při přípravě pokrmů. V současné době zažívají v Čechách renesanci.
- *Tipněte si, kolik je dnes v ČR funkčních mlýnů. (44)*
- *Víte, které plodiny byly oblíbené na našem území v minulosti před pšenicí, která dnes hraje prim?*

Dříve se obilí jedlo převážně ve formě kaší. Pšenice a žito se mlely na mouku na žernovech – tedy mezi mlýnskými kameny.

5. krok

Na závěr mohou žáci vytvořit *pětilístek* – základní téma je **mouka**.

Pětilístek po pisateli vyžaduje, aby shrnul informace a názory do výrazů, které vystihují (popisují) daný námět nebo o něm uvažují.
1. První řádka je **jednoslovné téma, námět** (obvykle podstatné jméno).
2. Druhá řádka je dvouslovný popis námětu, jeho podstatných vlastností, jak je vidí pisatel (odpověď na otázku, **jaký je** námět). V tomto případě jde o dvě přídavná jména.
3. Třetí řádka je sestavena ze tří slov vyjadřujících dějovou složku námětu – **co dělá** nebo **co se s ním děje**. Použijeme tři slovesa.
4. Čtvrtá řádka je **věta o čtyřech slovech**, vztahující se k námětu. Sloveso může chybět.
5. Poslední řádka je jednoslovné **synonymum**, které rekapituluje podstatu námětu. Nemusí jít o podstatné jméno.

Schéma

.....

....

....

....

.....

Zdroj: http://www.respektneboli.eu/pedagogove/archiv-metod/petilistek

Příloha

Obrázky pexesových karet

obilný klas

erb cechu mlynářského

mlýnské kolo

sklizeň obilí

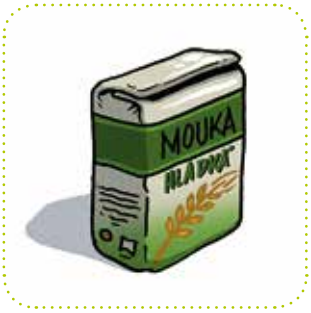
mlýnský kámen

sýpka

pytel mouky

déšť

voda / vodní tok



mouka na prodej

pec na chleba

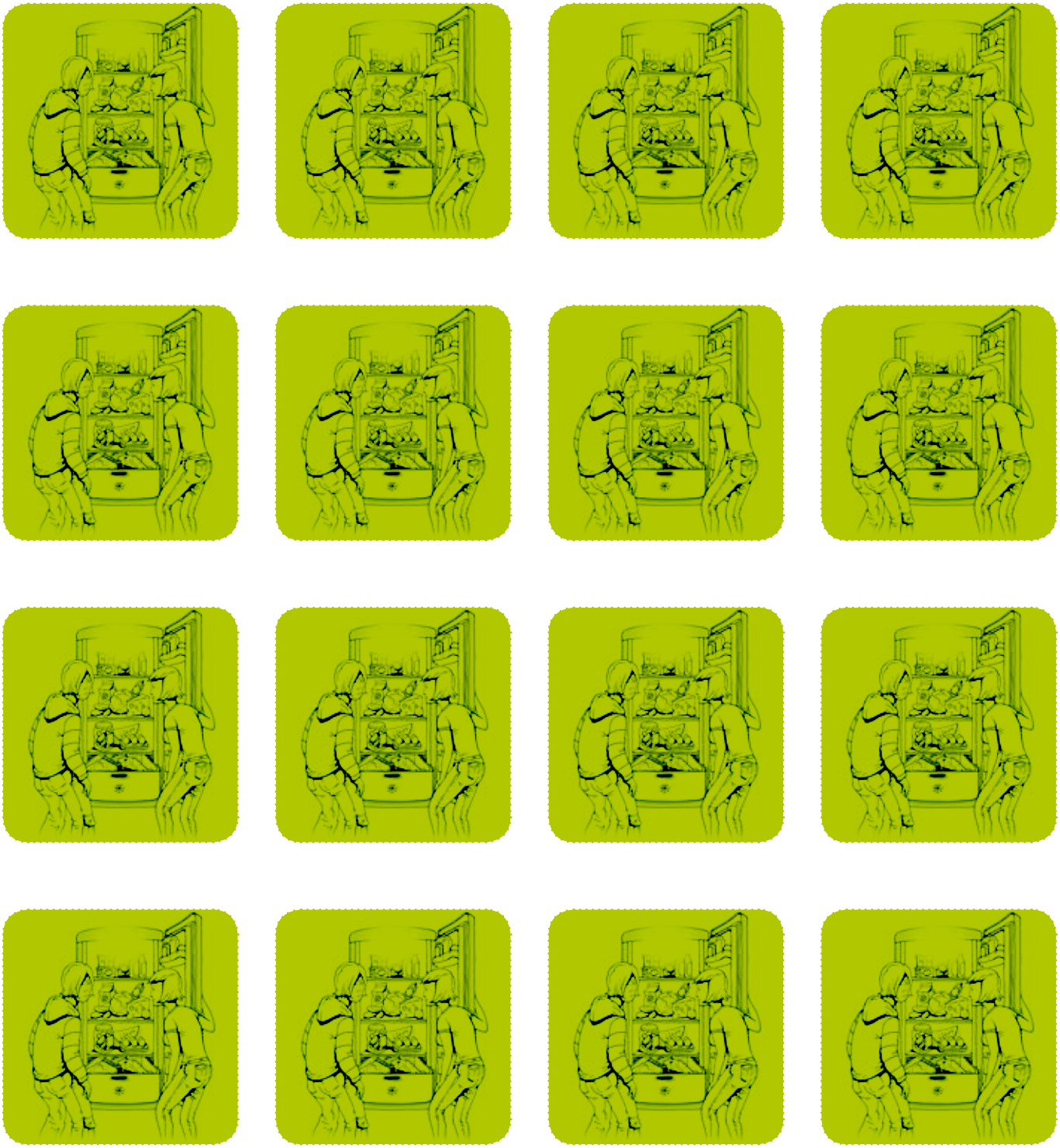
pekař/mlynář

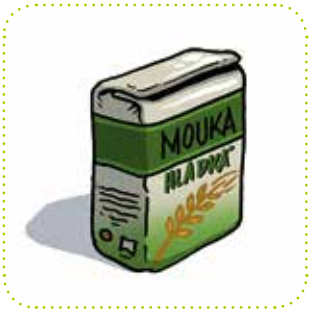
mlynářská sekera

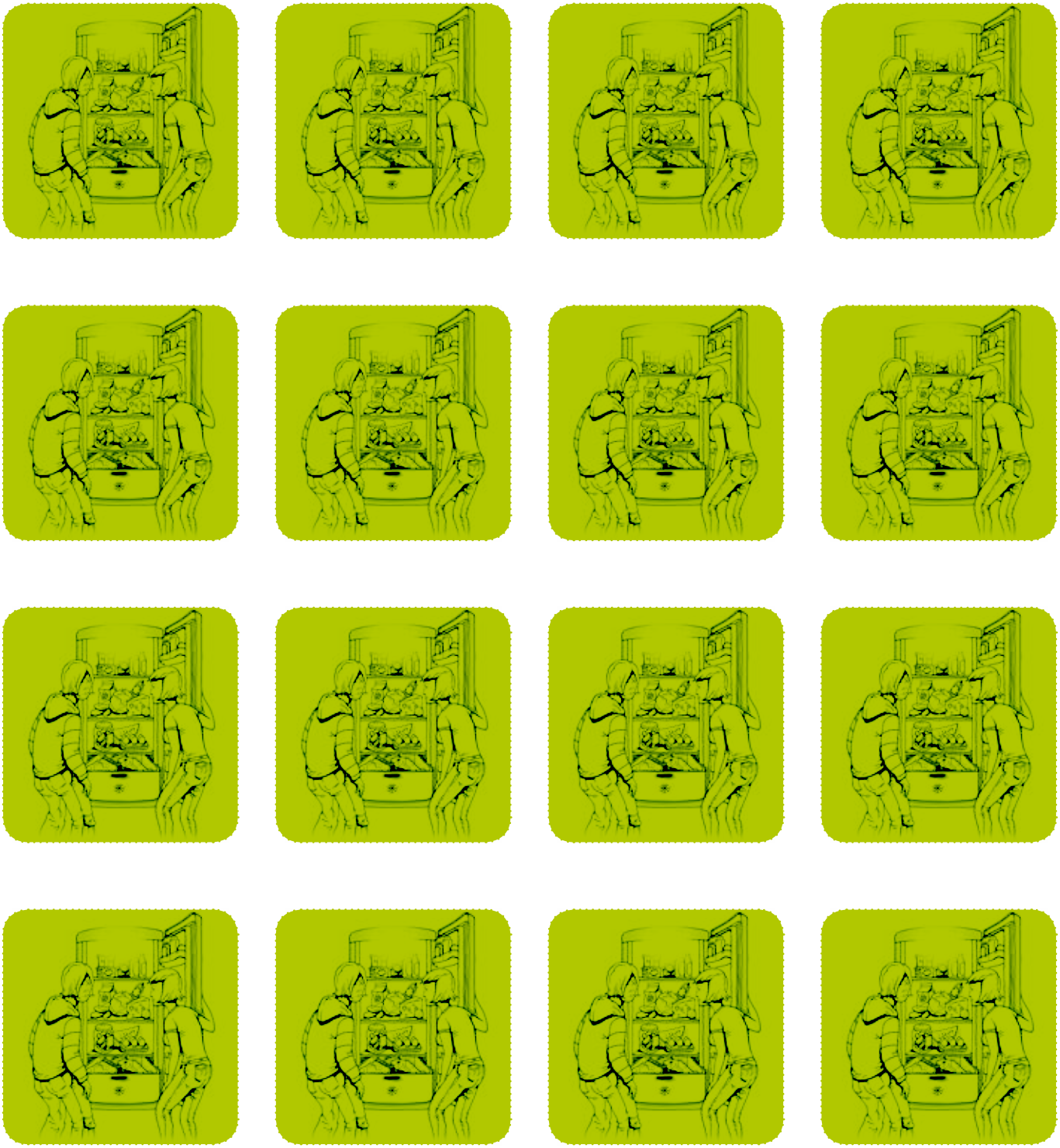
orba pole

setí obilí

pecen chleba




MOUKA



2.6 Kolo, kolo mlýnský

Stručná anotace:

Žáci vytvoří mandalu do předem předkresleného mlýnského kola. Mandala je vytvořena z potravin – mouka, koření, luštěniny. Mandala je společnou prací všech žáků, je zachycením pocitů a aktuální atmosféry. V této aktivitě žáci propojí znak východní (buddhisticko-hinduistické) kultury s místem pobytu (mlýn). Propojí lokálně pěstované suroviny (obilí, pšnice, žito, kukuřice nebo pohanka) se surovinami orientálními (koření – kari, kurkuma). Aktivita je vhodná jako úvod k tématu (vytvořit společnou mandalu, spolupracovat na vytvoření společného „díla") a zároveň, použije-li se celá (i s částí 5. rituál), je vhodná jako symbolické uzavření tématu.

Cíle:

- Žáci propojí význam kruhu ve východní kultuře a v českém kontextu.
- Žáci hledají souvislosti mandaly a mlýna, mlýnského kola.
- Žáci určí místo původu surovin, ze kterých je mandala vytvořená.
- Žáci zažijí zkušenost vytváření společného díla.
- Žáci uvedou příklady propojenosti světa.

Předmět/seminář:
výtvarná výchova, výchova k občanství

Průřezové téma:
VMEGS, OSV, MKV

Ročník:
2. stupeň ZŠ, SŠ

Předpokládaný čas:
90 minut

Pomůcky:
luštěniny, mouka (žitná, pšeničná, celozrnná), pohanka, kukuřice, koření (kari, kurkuma, paprika), prostěradlo s předkresleným mlýnským kolem (nebo pouze kruhem), CD s relaxační hudbou, pytlíčky (pro každého žáka)

Postup:

1. krok

Brainstorming
Učitel položí žákům otázku:
- *Jakou souvislost má mandala a mlýnské kolo (popř. mlýn)?*

Na flipchart pak zapisuje všechny nápady.

Možné nalezené souvislosti:
- Jednou ze souvislostí může být např. tvar. Mlýnské kolo i mandala jsou ve tvaru kruhu. Mandala je kruhová, protože ve východní kultuře kruh symbolizuje nekonečno, koloběh života, kolo štěstí nebo kolo osudu.
- Mandala i mlýnské kolo jsou spojeny s neustále se opakujícím procesem (mandala – hned po vytvoření se rozpráší a vytváří se další – opakující se proces, který symbolizuje pomíjivost a neustálý koloběh života, proces mletí je nekonečný, proto se také mluví o božích mlýnech, které nepřetržitě melou, pro neustálý hovor je rovněž používán obrat „mele").

- Mlýnské kolo i mandala mají duchovní, náboženský, mytický či filosofický význam Mandalu tvoří mniši, po vytvoření ji rozpráší jako důkaz toho, že všechny věci jsou pomíjivé, včetně jich samých. Tento názor je součástí východní filosofie a náboženství. Božstvo je vždy něco nadpřirozeného, ve východní kultuře to může být člověk, který byl osvícen a tím „povýšen" nad ostatní. Význam mlýna pro naši kulturu je obdobný. Souvislost s náboženstvím (boží mlýny – melou pomalu a spravedlivě – nepřetržitý proces boží spravedlnosti). Souvislost s náboženstvím má zároveň výrobek z mouky, která z mlýna pochází (chléb – boží dar). Mlýn je zároveň často symbolem magickým spojeným s nadpřirozenem, zlými silami (sídlo čertů, hastrmana).
- V neposlední řadě jde o spojitost energetickou: pozitivní energie – mandala; mechanická energie – mlýnské kolo – první zdroj energie, kterou člověk vynalezl.

2. krok

Diskuze o mandale
Učitel zjišťuje, co žáci o mandale vědí, zda slyšeli o procesu tvorby mandaly. Co znamená mandala pro lidi vyznávající východní filosofii.

- *Co je mandala? Jak se mandala vytváří?*
- *Proč se po dokončení rozpráší? Jaký má význam rozprášení mandaly?*
- *Co znamenají obrazce i jednotlivé barvy mandaly?*

http://www.centrum-mandala.cz/mandala

Video (výroba mandaly)
http://www.youtube.com/watch?v=ga5s_qYgJS8

Využití mandaly se ale směrem k západní kultuře a v čase mění – terapeutické využití (C. G. Jung).

3. krok

Vytváření mandaly
Učitel dá žákům instrukci:

Vytvořte mandalu pomocí surovin typicky mlynářských (barvy míchejte pomocí koření). Na mandale spolupracujte všichni společně, zvolte jakoukoliv strategii, zkuste se domluvit na společném řešení i společném výsledku (popř. rozdělte se do menších skupin, každá skupina si „zabere" jeden výsek mandaly – mlýnského kola).

Cílem mandaly je posílit trpělivost, uklidnit myšlenky (drobná práce), promítnout svou osobnost (aktuální stav) do vytvářeného díla.

Žáci tvoří mandalu, učitel pustí CD s relaxační hudbou.

4. krok

Závěr
Učitel vyzve žáky, aby si stoupli do kruhu kolem dokončené mandaly. Zeptá se:
- *Jste s výsledkem spokojení?*
- *Chtěli byste ještě něco upravit, doplnit, dodělat?*
- *Poznali jste všechny suroviny, které jste použili pro tvorbu mandaly?*
- *Které z nich mají přímou souvislost s mlýnem? Které spíše s místem, odkud pochází mandala?*
- *Dokázali byste určit místo původu surovin použitých pro tvorbu mandaly?*

Na začátku se zdálo, že hledáme souvislost pouze mezi vodním mlýnem (mlýnským kolem) a symbolem východní filosofie. Suroviny pocházející z celého světa výtvor žáků povýšily na dílo „globální". Žáci mohou vidět, jak jsou všechny věci propojené. Suroviny pocházejí z různých míst a vytvářejí jeden celek, zároveň je takto společně používáme při výrobě jídel. Učitel se zeptá žáků, jestli je napadá jiný příklad propojenosti světa, který s potravinami souvisí?

5. krok

Rituál „rozprášení“ mandaly
Učitel připraví kolem mandaly pytlíčky (pro každého žáka) a postaví se s nimi kolem mandaly, všichni stojí v kruhu.

Vyzve žáky, aby sdělili nejsilnější momenty, zážitky z průběhu tvorby mandaly. Každý významný okamžik bude symbolizovat „hrst“ mandaly, kterou si může žák odnést v pytlíčku. Podle to, kolik zážitků si žák vybaví, tolik si může odnést hrstí. Pytlíček s mandalou mu pak bude připomínat celý proces tvorby.

Zároveň učitel nabídne možnost nemluvit o svých pocitech otevřeně. Až budou žáci připraveni k mandale přistoupit, uvědomí si své silné momenty, můžou mlčky část mandaly uschovat v pytlíčku.

Tuto závěrečnou část aktivity lze také použít na konci zážitkového pobytu, instrukci pak lze změnit na:

Zamyslete se a vybavte si nejsilnější nebo nejdůležitější okamžik zážitkového kurzu. Až budete mít zážitky promyšlené, přistupte k mandale a s vyslovením každého podstatného momentu nasypte kousek mandaly do pytlíčku. Pokud mluvit nechcete, vaše momenty jsou příliš osobní, mlčky, při každé myšlence na svůj okamžik, udělejte stejný úkon.

Učitel provede rituál jako první. Na závěr upozorní, že mandala byla rozprášena, jak tomu bývá i v kulturách typických pro její tvorbu, avšak vzpomínky na proces tvorby nebo na celý kurz jsou uchované v pytlíčcích, které si každý odveze s sebou.

JÁ SI DÁM JENOM KOHOUTKOVOU VODU.
RÁDA BYCH OCHUTNALA TU CIKORKU.
NĚKDO TADY MLUVIL O NĚJAKÝ VIRTUÁLNÍ VODĚ, ALE V LÍSTKU JÍ NEMAJÍ.
Hey!
HUNGRY?
Coffee House
KAVÁRNĚ

Školní projekty

3

Několik českých škol se rozhodlo zabývat se aktivně a dlouhodobě tématem potravinové bezpečnosti a vymyslelo vlastní školní projekt. Během roku 2013 proběhlo na středních školách zapojených do mezinárodního projektu *Postavme se hladu! (Food Right Now)* celkem 36 akcí. Co tyto školy spojuje? Nadšení, nápady, pracovitost a snaha dozvědět se co nejvíce informací o problematice potravin a hladu ve světě.

Jakými projekty nás školy překvapily?

Hladová kavárna otevřela celý projektový týden na Gymnáziu prof. Jana Patočky v Praze. Obava z toho, že počáteční nadšení opadne, se nakonec nepotvrdila. Celý týden nosili studenti dobroty a výrobky z lokálních potravin. Kavárna se stala místem diskuze o problémech s potravinami a jejich plýtvání.

Na Gymnáziu Mnichovo Hradiště připravil tým akci ***Na stopě kvalitních potravin***. Studenti poukázali na zásobování a dovoz potravin ze vzdálených zemí, ale i na rozdíly mezi místní a dovezenou potravinou.

Na další škole, v Plzni, rozpoutala živou diskuzi přednáška zahraničních hostů a odborníků z Bolívie, Paraguaye a Argentiny, která následovala po zhlédnutí filmu ***Umlčená země – příběh sóji***. Studenti zahrnuli hosty dotazy a naživo si ověřili, jaké jsou mezi jednotlivými zeměmi propastné rozdíly.

O několik desítek kilometrů dále, v malé vesnici Horky nad Jizerou, se diskutovalo o ***českém česneku***. Studenti se rozhodli vypěstovat si českou potravinu, kterou bude ochuceno jídlo v jejich školní jídelně.

Z čeho byly největší obavy? Co mohlo ohrozit hladký průběh akcí na školách?

Byla to zejména nejistota a strach z toho, zda toto téma zaujme, vymyslí se poutavé akce a studentské nadšení v průběhu neochabne. Nic z toho se nestalo. Naopak, vytvořily se aktivní týmy, které se předháněly ve vymýšlení nových činností. Studenti se obohatili o zajímavé informace. Další akce, které studenti chystají, to ostatně potvrzují. Podrobnější popis dvou vybraných školních projektů, které upozornily a zviditelnily problémy spojené s dostupností potravin a hladem ve světě, najdete na následujících stránkách.

3 Školní projekty

3.1 Na stopě kvalitních potravin

Škola:
Gymnázium Mnichovo Hradiště

Hlavní koordinátorka:
Mgr. Iva Dobiášová

Stručná anotace:

Tento výzkumný a informační projekt mnichovohradišťského gymnázia se vydal po stopách kvalitních, a to především lokálních potravin. Jedna stopa vedla dovnitř školy, mezi její žáky a učitele, a dokonce i do školní jídelny. Projekt se pokusil rozšířit povědomí žáků o lokální produkci potravin, stejně jako o fair trade potravinách a principech. Další stopu projekt zanechal mezi širší veřejností, když prostřednictvím „Férové snídaně", ale i dalších akcí, seznamoval s kvalitními potravinami, které lze získat v nejbližším okolí, a podpořit tak lokální produkci.

Dlouhodobý záměr projektu:
Podpořit konzumaci kvalitních potravin, pokud možno z blízkého okolí, a šířit povědomí o těchto zdrojích a možnostech.

Cíle projektu:
- Zjistit dostupnost kvalitních místních potravin.
- Dozvědět se více o původu potravin nejen z odborných a populárně naučných publikací, ale i z reálného putování po místních výrobcích potravin.
- Zvýšit povědomí o kvalitních potravinách formou informativně naučné akce s ochutnávkou.
- Předat získané informace o kvalitních potravinách dalším žákům a širší veřejnosti.

Aktivity vedoucí k naplnění cílů:

Aktivity	Termín	Místo	Dosažení cílů – důkaz
1. Zmapování vlastních stravovacích návyků	Březen 2013	Doma	Záznamy od každého z žáků – po 3 dny sledování našich jídelníčků, jejich rozbor
2. Zmapování zdrojů potravin a způsobů zpracování potravin ve školní jídelně	Duben 2013	Kancelář vedoucího jídelny	Zpráva z průzkumu – informace o dodavatelích potravin, o užívání polotovarů, o standardech užívaných v jídelně
3. Zmapování nabídky ve školním bufetu a hledání možností náhrady, případného rozšíření sortimentu o zdravější či místní produkty	Duben 2013	Školní bufet	Seznam nabízených výrobků, návrh případných změn dodavatelů

Aktivity	Termín	Místo	Dosažení cílů - důkaz
4. Příprava „Férové snídaně“ – akce pro zájemce o fair trade, biopotraviny, regionální potraviny, spolupráce s www.ferovamesta.cz Mezigenerační akce – rodiče s dětmi	11. 5. 2013	Prostranství před školou, případně chodba školy	Počet zúčastněných, fotografie z akce, ohlasy od zúčastněných
5. Putování po místních výrobcích potravin – seznámení se s místními výrobci a pěstiteli, návštěva výstavy zaměřené na chování včel – Muzeum Českého ráje v Turnově	9. – 10. 5. 2013	Vyskeř, Skalany /farma – krávy, Ohrazenice / pěstování rakytníků, Lažany /výrobna moštů, Příšovice / včelař	Cestovatelské zápisky, zpětná vazba od žáků, fotografie
6. Ochutnávka biopotravin, fair trade výrobků a obdobných výrobků a jejich srovnání s klasickými potravinami (včetně domácí výroby některých potravin – pečení chleba apod.)	25. 6. 2013	Gymnázium Mnichovo Hradiště: projektový den ve škole	Záznamy z ochutnávky, fotografie
7. Akce pro žáky ZŠ ke Světovému dni výživy, určeno pro 3. A a 3. B ZŠ Sokolovská	15. 10. 2013	ZŠ Sokolovská	Zpětná vazba od účastníků, fotografie
8. Prezentace tématu – zaměřeno na informace o projektu, o fair trade potravinách, environmentálních a jiných souvislostech spojených s potravinami	16. 10. 2013	Volnočasové centrum Mnichovo Hradiště	Zpětná vazba od účastníků, fotografie
9. Zvýšení znalostí o kvalitě potravin v současnosti (práce s odborným i populárně naučným textem, s příručkou *Bohouš a Dáša na stopě hladu*)	Duben/červen 2013	Gymnázium Mnichovo Hradiště	Záznamy z přečtených článků, záznamy z práce s odbornými a populárně naučnými publikacemi
10. Zmapování zdrojů lokálních potravin (případně v bio či fair trade kvalitě) dostupných v Mnichově Hradišti a nejbližším okolí	Říjen/listopad 2013	Mnichovo Hradiště, Mladá Boleslav, Turnov	Zprávy od dvojic studentů – informace o dodavatelích potravin, o možnostech nákupu kvalitních místních potravin, vytvoření map s adresami obchodů, s otevírací dobou, sortimentem

Kdo projekt připravil a jednotlivé role realizátorů:

Žáci – realizace klíčových aktivit, práce na vybraných aktivitách ve dvojici (zajištění putování, školní jídelna, bufet, prodejci lokálních potravin atd.), individuální úkoly (zápisky z cest, jídelníček, práce s odbornou a populárně naučnou literaturou), aktivity s podporou vyučujících (práce s texty, putování, příprava plánu akce…).

Učitelé – koordinace jednotlivých aktivit, podpora třídy, pedagogický dozor, pomoc při realizaci klíčových aktivit, kontrola dodržování plánu, kontrola čerpání rozpočtu, příprava plánu akce, tvorba závěrečné zprávy

Pro koho byl projekt určen a co jim přinesl:

- *Sexta/septima (25 studentů)* – putování, ochutnávka, práce s literaturou
- *3. A a 3. B* – dvouhodinová akce informativního charakteru spojená s ochutnávkou potravin, možnost formativního působení na žáky, informace o lokálních, bio a fair trade potravinách
- *Zájemci z řad veřejnosti*
  a) Informativní akce pro veřejnost spojená s ochutnávkou (25 osob mladšího, středního i staršího věku)
  b) Férová snídaně (21 účastníků) – návaznost na akci v roce 2012

Partneři projektu a jejich zapojení:

- Místní výrobci nebo prodejci kvalitních potravin – poskytli informace o prodeji potravin, především paní prodavačka z prodejny Farmářka z ráje, která dobrovolně pomohla s akcí ve volnočasovém centru, ochotně žákům poskytovala informace v průběhu projektu.
- Vedoucí školní jídelny – poskytl informace ohledně školního bufetu a jídelny. Pokud přišla řeč na změny v sortimentu školního bufetu, nebyl příliš sdílný.
- Provozovatel školního bufetu – poskytl informace, rozhovory vedoucí k možnosti změn v sortimentu v kiosku – on sám bohužel nic nezmění, je pouhý zaměstnanec.
- Městský úřad – bezplatně pronajal místnosti ve volnočasovém centru, podporoval akce – vyhlášení místním rozhlasem, umístění upoutávky na web města.
- Základní škola Sokolovská – pomohla při uspořádání akce pro žáky 3. ročníků.
- Člověk v tísni – vzdělávací program Varianty – koordinoval a konzultoval projekt.

Rizika a předpoklady úspěšné realizace:

RIZIKA	PŘEDPOKLADY
Lenost	Dobře se motivovat
Nespolehlivost některých účastníků	Snažit se účastníky podpořit, zároveň na ně 100% nespoléhat
Nespolupráce	Snažit se dohodnout
Nepřízeň počasí	Být připraven na nepříznivé počasí
Chyba v dopravním spojení	Najít náhradní spojení
Neukázněnost účastníků	Jasně stanovit pravidla
Neochota farmářů	Vše se snažit předem dobře domluvit
Neúspěšná komunikace	Být taktní a slušní
Málo zkušeností	Předvídat možná rizika
Časová tíseň	Vše dobře naplánovat
Uvolnění ze školy	Předem domluvit a odsouhlasit ředitelem

Medializace projektu:

- Plakáty, informace na nástěnce i ve městě
- Video
- Fotografie
- Informace na webu – www.gmh.cz
- Místní rozhlas: http://www.mnhradiste.cz/mesto/hlaseni-rozhlasu/6393-hlaseni-16-10-2013-streda
  Text čtený v rozhlase: *Studenti Gymnázia v Mnichově Hradišti zvou širokou veřejnost na besedu zaměřenou na potravinovou bezpečnost. Akce se koná ve volnočasovém centru v Mnichově Hradišti, a to ve středu 16. října 2013 od 17:30. Součástí besedy je i ochutnávka vybraných potravin. Setkání je součástí projektu Postavme se hladu, který upozorňuje na nedostupnost a nedostatek kvalitních potravin. Vstup je zdarma.*
  Hlášení proběhlo v pondělí 14. 10. 2013 a ve středu 16. 10. 2013.
- Článek ve školním časopise, článek v místním měsíčníku Echo
- Deníček z cest od některých zúčastněných
- Propagační předmět – samolepka či odznáček (placka)

Jak projekt hodnotili jednotliví studenti:

Co se podařilo?	Co udělat příště jinak?
• Zažít něco nového. • Zvládli jsme to. (Na začátku jsem si nedovedla představit, jak všechno zvládneme, ale s výsledkem jsem spokojená.) • Zvládla jsem prezentaci u třeťáků i další části projektu, na kterých jsem se podílela. • Celkově se mi líbilo téma projektu a podařilo se naplnit jednotlivé části. • Vše, co jsme si dali za cíl. ☺ • Moc se nám povedla férová snídaně. • Povedlo se naplánovat besedu. • Vytvořit pěkné logo a omalovánky pro děti. • Holky skvěle zvládly besedu pro veřejnost. • Podařilo se nám vytvořit pro nás originální projekt a seznámit se s věcmi, o kterých jsme neměli povědomí – bezpečnost potravin. • Dobrá ochutnávka zdravých a doma připravených potravin.	• Zapojit více lidí. • Více propagovat besedu. • Nepracovat s celou třídou, ale jen menší skupinkou. • Aktivnější zapojení některých lidí. Včetně koordinátorky projektu. • Zapojit lidi i na závěr akcí. • Větší návaznost – bez lichých týdnů, kdy se toho mnoho nedělo. • Uspořádat více besed (i na 2. ZŠ) a seznámit více lidí s tímto tématem. • Příště bych upekla něco na ochutnávku. • Více zapojit i nás kluky.

Fotografie:

Projektový den, domácí sušenky, chléb, lažanský mošt, místní med, seletické masné výrobky ...

Putování – Skalany – farma, krávy

Chovatel včel – Příšovice

Lažany – moštárna

Práce s dětmi ze 3.A a 3. B na ZŠ Sokolovská

Na závěr jedna z aktivit projektu pohledem studentky gymnázia:

Ochutnávka nadevše aneb Gymnazisté pátrají po kvalitních potravinách s žáky ZŠ Sokolovská

Zpocené ruce, tlukot srdce slyšitelný na míle daleko. Tak v tomto stavu jsem já, studentka místní septimy na zdejším gymnáziu, vcházela do třídy plné čtvrťáků. A v hlavě mi znělo pouze: „Ať mě proboha neukamenujou.“ Před naší besedou na Základní škole Sokolovská v Mnichově Hradišti jsem byla opravdu nervózní. Budou nás ty děti vůbec poslouchat? Bude je program, který se mnou připravila ještě Klára Myšková a Radka Tichá, zajímat? Budou mu vůbec rozumět? Slova jako BIO nebo fair trade třeba nikdy neslyšely, pochopí tedy, o čem mluvíme?

Všechny obavy byly zbytečné. Jakmile se děti dozvěděly, že bude ochutnávka, seděly jako zařezané, ani nešpitly a hltaly každé naše slovo. Nejdříve jsme je seznámili s naším výletem, který jsme podnikli na jaře. Každou chvilku byla nějaká dětská ručka nahoře se slovy „tam pracuje táta“ a „já to tam znám“. Dále jsme se jich zeptali, zda vědí, co je to bio, a mě samotnou překvapilo, že děti opravdu věděly. Slovo fair trade sice neznaly, ale evidentně je to upoutalo, protože se znovu nadšeně hlásily a stále měly co říct.

Autorka: Veronika Blažková (Celý článek vyšel v časopise Echo, měsíčníku Mnichova Hradiště.)

3.2 Postavme se hladu na GPJP

Škola:
Gymnázium prof. Jana Patočky, Praha

Hlavní koordinátorka:
Mgr. Tereza Kocová

Stručná anotace:
„Hladový projekt" pražského gymnázia pojal téma potravinové bezpečnosti více z globálního hlediska. Nevynechal sice pohled dovnitř každého zapojeného žáka („hladový deník") nebo dovnitř školy – ať již otevřením „hladové kavárny" či „inspekcí" ve školní jídelně, nicméně přesáhl jak symbolické hranice školy nejen pojetím tématu, ale také pořádáním studentské konference za účasti odborníků a šířením osvěty týkající se kvality a nedostatku potravin.

Dlouhodobý záměr projektu:
Šíření osvěty o problematice kvality a nedostatku potravin ve světě mezi studenty našeho gymnázia a širší veřejností.

Cíle projektu:
- představit témata týkající se kvality a nedostatku potravin s přispěním pozvaných odborníků
- uskutečnit šetření našich studentů na téma potravinová bezpečnost a jejich prezentace
- celkově zvýšit povědomí a zájem širší veřejnosti o tato témata

Dlouhodobé cíle projektu:
- příprava metodiky pro začlenění tématu do volitelného semináře „Regionální geografie" (otevíraný každoročně pro studenty 3. ročníků) či semináře „Globálního rozvojového vzdělávání" (v případě zájmu studentů otevíraný pro studenty 4. ročníku)
- školní kavárna se stane tradicí – každoročně se bude otvírat vždy kolem 16. 10.
- šíření osvěty mezi studenty gymnázia – pro studenty se stane samozřejmostí, že pokud budou mít na výběr, dají vždy přednost lokálním potravinám a svůj názor budou prosazovat a šířit i mimo budovu školy
- navázání budoucí spolupráce se školní jídelnou – snaha o prosazení alespoň 1 jídla z lokálních surovin (min. každý rok 16. 10.)

Aktivity vedoucí k naplnění cílů:

Aktivity	Termín	Místo	Dosažení cílů – důkaz
Férová snídaně	11. 5.	Žofín	Bližší seznámení s fair trade, sbírání zkušeností s organizací a průběhem podobných akcí.
Tvorba „Hladového deníku"	září	GPJP	Studenti zaznamenají veškeré jídlo a pití, které během celého dne (po dobu jednoho týdne) sní a vypijí. Sbírají informace o původu (popř. informace, že to nelze dohledat) a ceně jídla. Cílem deníků je především zvýšit zájem o původ potravin a nápojů, které jsou součástí našich jídelníčků. Výsledky výzkumu studenti prezentují na konferenci.

3 Školní projekty

Aktivity	Termín	Místo	Dosažení cílů - důkaz
Otevření školní kavárny – „Hladová kavárna“	14. 10.	GPJP	Založení tradice kavárny, kde se bude týden diskutovat o vybraných tématech, vždy kolem 16. října, tj. Světového dne výživy. Studenti a pedagogové nosí vlastnoručně vyrobené či zakoupené lokální (či férové) potraviny.
Promítání filmu *Z popelnice do lednice* + diskuze s odborníky	15. 10.	GPJP	Zvýšení povědomí o problematice plýtvání potravinami.
Studentská konference	16. 10.	Gymnázium Karla Sladkovského	Odborníci a studenti prezentují výsledky průzkumu chování spotřebitelů týkající se kvality potravin.

Kdo projekt připravil a jednotlivé role realizátorů:

Žáci:

- organizace konference: výstup – prezentace výzkumu, moderátor, zajištění občerstvení – koláčů z lokálních surovin, FT kávy a čaje apod. pro účastníky i hosty konference
- tvorba plakátů: brožura pro konferenci, plakáty visící po škole (plakát „Hladové kavárny“)
- kavárna: zajištění chodu „Hladové kavárny“ – obsluha, příprava kávy a čaje, organizace pekařské soutěže, úklid
- filmová projekce: příprava plakátů k propagaci akce po škole, zajištění filmu, organizace projekce

Učitelé:

- komunikace s ČvT, koordinace jednotlivých aktivit, koordinace studentů a učitelů
- zajištění hostů na konferenci, vedení diskuze po filmové projekci
- spoluorganizace konference (zajištění prostor)
- zajištění a organizace výzdoby „Hladové kavárny“

Pro koho byl projekt určen a co jim přinesl:

- účastníci konference – studenti našeho gymnázia + gymnázia K. Sladkovského (celkem cca 100 osob)

Partneři projektu a jejich zapojení:

- místní partner – PřF UK – zajištění odborníků na konferenci, propagace akce
- Gymnázium K. Sladkovského – zajištění prostor pro konferenci, účast studentů a pedagogů na konferenci
- hosté konference: **Jan Kabrda** (Přírodovědecká fakulta UK – Od nedostatku k nadbytku), **Adam Podhola** z iniciativy Zachraň jídlo!, **Barbora Mrázková** z organizace NaZemi (FairTrade) a **Lenka Dvořáková** z Farmářského tržiště – Archetyp, o. s.
- Člověk v tísni – Varianty – koordinace a konzultace projektu

Rizika a předpoklady úspěšné realizace:

RIZIKA	PŘEDPOKLADY
• nepříznivé počasí a z toho plynoucí nezájem studentů o akci „Férová snídaně“ • nezdar při oslovování hostů na studentskou konferenci • organizační problémy v budově školy – např. nedostatečné personální zajištění projektových dní, technické problémy při projekci filmu • nezdar při domluvě s Gymnáziem K. Sladkovského ohledně prostor pro studentskou konferenci	• motivovaná aktivita členů pracovní skupiny • včasné naplánování a zajištění (personální, finanční) jednotlivých aktivit • finanční zajištění • nastavení spolupráce s partnery

Medializace a šíření informací o projektu:

- fotografie a článek na webu školy – http://www.gpjp.cz/content/food-right-now-postavme-se-hladu-na-gpjp
- článek ve školním časopise GPJP-Times
- v rámci Projektu 5 P+ (projekt DVPP přírodovědných předmětů na PřF UK) – T. Kocová v rámci přednášky na téma „Postavme se hladu v hodinách zeměpisu" nabídla náměty na modelový seminář a také náměty na dlouhodobější projekt (ppt prezentace)
- prezentace hostů konference přístupné na webu školy
- „Hladový deník" pro každého účastníka konference (brožura) – má dvě části, jedna byla součástí studentského výzkumu (který byl na konferenci prezentován) a druhou částí byla informační brožura, která se rozdávala účastníkům konference

Hodnocení projektu:

Co se podařilo?	Co udělat příště jinak?
• Diskuze po celý projektový týden – ať už v „Hladové kavárně" nebo přímo ve výuce. • Zapojit i studenty prim a sekund a pozvat je na promítání filmu. • Uspořádat (spontánně, z iniciativy studentů) soutěž o titul Pekař GPJP, což zvýšilo motivaci studentů napéct lokální dobroty.	• Zlepšit management celé akce – některé rozdělení úkolů udělat jinak a lépe (efektivněji) • Více motivovat studenty • Zlepšit spolupráci se školní jídelnou – provozní slíbila pro příští školní rok, že uvaří jedno lokální jídlo 16. 10.

Naplňování cílů – hodnocení:

- Konference proběhla, počet účastníků dokonce překročil 200 osob.
- Projektové dny byly podrobně dokumentovány – fotky se objevily na fb stránkách „Hladové kavárny" a našeho Studentského filmového klubu Jednoho světa. Na webové stránky školy byly umístěny prezentace hostů, akce byla dokumentována ve školním časopise a také v odborném časopise (Geografické rozhledy).
- Každý účastník konference obdržel brožuru (viz přílohy), kterou naši studenti připravili. Součástí brožury byly důležité informace o problematice hladu ve světě a program konference. „Hladový deník" – výsledky studentského průzkumu spotřebitelského chování – byl představen v rámci prezentace našich studentů na konferenci.
- Otevření kavárny i její celotýdenní provoz byl bezproblémový. Projekce filmu s diskuzí proběhla také, vedení diskuze se ujal Libor Jelen, učitel a odborník z Přírodovědecké fakulty UK.
- Každým rokem (kolem 16. 10. – Světového dne výživy) bude kavárna otevřena a bude jí vnuknuto vždy jiné téma spojené s vybraným problémem týkajícím se hladu a výživy ve světě.
- Témata spojená s konferencí budou každoročně začleňována do výuky v rámci volitelného semináře Regionální geografie (který se každoročně otvírá pro 3. ročník vyššího gymnázia) či Globálního rozvojového vzdělávání (v případě zájmu studentů se otvírá pro 4. ročník vyššího gymnázia).
- Dlouhodobým záměrem projektu FRN na naší škole je šíření osvěty o problematice kvality a nedostatku potravin mezi studenty našeho gymnázia a širší veřejností. Tento záměr se, zdá se, začíná naplňovat. Zpětné reakce studentů i učitelů nás utvrzují v tom, že toto je správná cesta. Studenti nad problémem přemýšlejí, aktivně se zapojují do debaty a snaží se přicházet na možná řešení. Každoroční otevření tematicky laděné kavárny je určitě dobrým začátkem.

PŘÍLOHA
HLADOVÝ DENÍK

Můj deník spotřeby jídla: DEN č. ____

SNÍDANĚ

Co jím/piju	Země původu, firma	Cena	Poznámka

NĚCO DOBRÉHO MEZI SNÍDANÍ A OBĚDEM

Co jím/piju	Země původu, firma	Cena	Poznámka

OBĚD

Co jím/piju	Země původu, firma	Cena	Poznámka

NĚCO NA ZUB MEZI OBĚDEM A VEČEŘÍ

Co jím/piju	Země původu, firma	Cena	Poznámka

VEČEŘE

Co jím/piju	Země původu, firma	Cena	Poznámka

MLS PŘED SPANÍM

Co jím/piju	Země původu, firma	Cena	Poznámka

BROŽURA – KONFERENCE

FOOD RIGHT NOW

POSTAVME SE HLADU

HLAD

V současné době žije na světě přibližně 7 miliard lidí. Technologický pokrok nám umožňuje vypěstovat dostatek potravin pro všechny. Přesto dnes skoro 1 miliarda lidí trpí hladem nebo podvýživou.

Věděli jste, že...

- Na světě je 7 miliard lidí. Podle FAO žilo na světě v roce 2010 925 milionů lidí trpících hladem a podvýživou.
- Nejvíce ohroženy hladem jsou ženy a děti. Přitom právě ženy jsou v rozvojových zemích nejčastější pracovní silou v zemědělství.
- Nejchudší lidé za jídlo utratí až 90 % svých příjmů. V Česku tvoří náklady na potraviny zhruba 20 % spotřebních výdajů domácností.
- Hladem nejčastěji trpí ti, kteří se sami snaží potraviny si vyrobit – drobní zemědělci z rozvojových zemí.
- Průměrný obyvatel Evropy a Severní Ameriky vyhodí 95 až 115 kg potravin ročně. Ztráty v subsaharské Africe činí 6 až 19 kg na obyvatele.
- Hlad zabíjí více lidí než malárie, tuberkulóza a AIDS dohromady.
- Hlad nezpůsobuje nedostatek potravin ve světě, ale to, že si je lidé nemůžou koupit nebo vypěstovat.
- V roce 2008 zaujímaly pole s biopalivy 1 % světové orné půdy, podle odhadů FAO do roku 2030 dojde k nárůstu na 3%. Biopaliva se pěstují na půdě, která by mohla sloužit na pěstování potravin.

O PROJEKTU

V souvislosti se Světovým dnem potravin (16.10.2012) zahajuje informačně vzdělávací sekce společnosti Člověk v tísni Rozvojovka mezinárodní kampaň Food Right Now – Postavme se hladu! Tato kampaň zároveň oslovuje hlavně mladé lidi ve Francii, Itálii, Irsku a Německu.

Cílem je informovat evropskou veřejnost o problematice celosvětového hladu v kontextu globálních souvislostí.

Kampaň klade důraz na hlubší pochopení problému světového hladu, faktorů, které k němu přispívají. Snaží se zejména představovat řešení, která mohou hlad ve světě zmírnit. Cílem kampaně je aktivní zapojení české veřejnosti a zejména mladých lidí do řešení problematiky světového hladu.

V rámci kampaně Postavme se hladu bude následující týden probíhat na GPJP a Gymnáziu Karla Sladkovského několik projektů přibližujících problematiku hladu.

Přesný program naleznete na druhé straně této brožury.

FOOD RIGHT NOW – Postavme se hladu

Alliance 2015

ČESKÁ REPUBLIKA POMÁHÁ

PROČ

PROČ JEDNA MILIARDA HLADOVÍ ?

- Základní příčinou hladu je chudoba. Když lidé nemají dostatek peněz, nemohou koupit dost jídla nebo pořídit zemědělské vybavení a osivo na jeho vypěstování.
- Chudí lidé často nejsou vlastníky půdy a mají špatný přístup k jejímu získání. Vlastnická práva drobných zemědělců jsou značně omezená, možnost zakoupit si půdu bývá limitována vládou nebo chybí potřebné doklady. Obhospodařují se většinou jen malá políčka.
- Voda je dalším zdrojem, ke kterému mají chudí lidé omezený přístup. Často musí pro vodu jít mnoho kilometrů a hodin a zapojit se musí celá rodina včetně dětí. Množství, které jsou schopni dopravit do svých domovů často s bídou stačí na pití a vaření. V zemědělství se musí spoléhat na déšť.
- Chudí lidé mají často velmi omezený přístup ke vzdělání a informacím. Ty by jim pomohly zlepšit úrodu a s úrodou jak finanční situaci rodiny, tak i její lepší výživu.
- K zajištění potravinové bezpečnosti je nezbytná politická stabilita a mír. Mnoho rozvojových zemí však trpí vnitropolitickými problémy, korupcí a klientelismem a špatnými politickými rozhodnutími, které mohou vést až ke vzniku hladomorů.

CO S TÍM

- Informovanost
  Hledejte relevantní informace a šiřte je mezi své známé.
- Nákup
  Lokální potraviny v době jejich přirozené sklizně mají nižší uhlíkovou stopu a jsou čerstvější než dovážené potraviny.
  Fair trade zaručuje farmářům důstojné pracovní podmínky.
  Méně masa – vzrůstající spotřeba masa ovlivňuje nejenom zdraví obyvatel rozvinutých zemí, ale i zdroje pro produkci dalších potravin v rozvojových zemích.
- Doma
  Jídlo zbytečně nevyhazujte – každý rok obyvatelé Evropy a Severní Ameriky vyhodí 95 – 115 kg jídla. Ztráty potravin představují také ztráty energie, která byla na jejich produkci vynaložená!
- Zajímejte se o politické kroky přijímané vládou a rozumějte jejich podstatě. Například přijetím zákona o navýšení podílu biopalivy se zmenšuje plocha, na které je možné pěstovat potraviny pro lidskou spotřebu.

PROGRAM

Pondělí 14. 10.
- 9.30 – slavnostní otevření „Hladové kavárny" na GPJP (uč. 21), veniséž prací (výzdoba kavárny) studentů GPJP (1. + 2. ročník)
- „Hladová kavárna" bude v provozu od pondělí 14. 10. do pátku 18. 10.
- v prostorách kavárny bude možné konzumovat lokální potraviny či potraviny s certifikací Fair Trade
- kdokoli může přinést něco na zub a nabídnout ostatním (káva, čaj, sušenka, vlastnoručně upečený koláč, mléko od farmáře atd.), stejně tak může každý ochutnat námi donesené (nakoupené/upečené) pochoutky

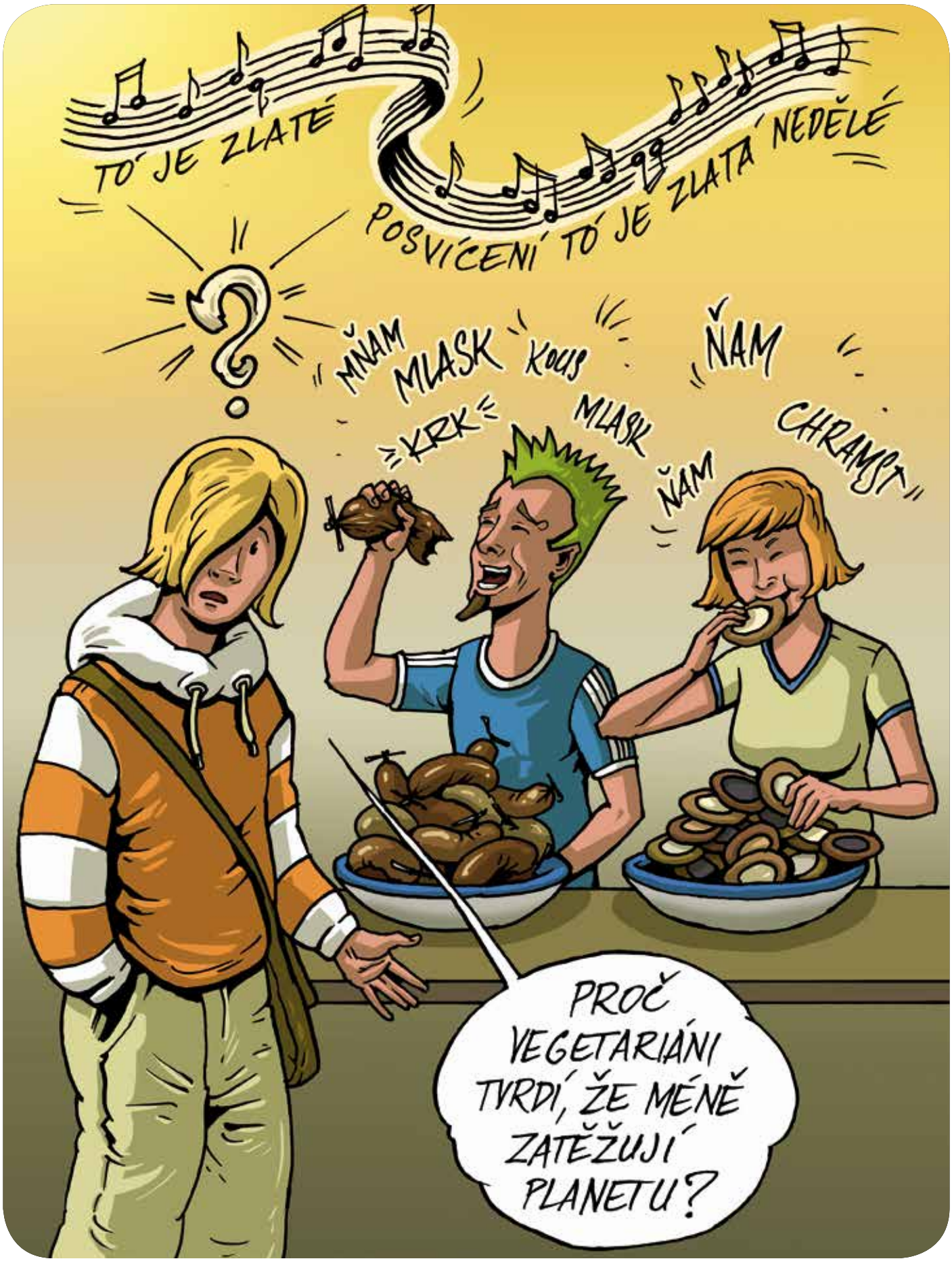
Úterý 15. 10.
- 13.30 – filmová projekce „Z popelnice do lednice" s následnou diskusí (uč. 5) pro vyšší G
- 15.15 – filmová projekce „Z popelnice do lednice" s následnou diskusí (uč. 5) pro nižší G

Středa 16. 10.
- konference v prostorách auly Gymnázia Karla Sladkovského.
- Program:

9.00 zahájení konference
9.05 – 9.20 prezentace výzkumu studentů GPJP + GKS
9.30 – 10.00 J. Kabrda (PřF UK) – Od nedostatku k nadbytku
10.15 – 10.45 A. Podhola – Zachraň jídlo!
10.55 – 11.25 B. Mrázková (Naživo) – Proč by měl být obchod fér?
11.35 – 12.05 L. Dvořáková – Farmářské trhy
12.15 závěr konference

Čtvrtek 17. 10.
Hladová kavárna v provozu.

Pátek 18. 10.
Hladová kavárna končí svůj provoz.


TO JE ZLATÉ
POSVÍCENÍ TO JE ZLATÁ NEDĚLE
MŇAM
MLASK
KOUS
ŇAM
KRK
MLASK
ŇAM
CHRAMST
PROČ VEGETARIÁNI TVRDÍ, ŽE MÉNĚ ZATĚŽUJÍ PLANETU?

Naše posvícení

4

4.1 O čem je akce Naše posvícení

V rámci mezinárodní kampaně *Postavme se hladu (Food Right Now)* proběhla 16. října 2013 na Světový den výživy akce *Naše posvícení*. Zúčastnilo se jí **přes 170 základních a středních škol z celé České republiky, 30 vysokých škol a dalších institucí, 30 restaurací**.

V tento den zapojené školní jídelny a restaurace podávaly menu sestavené pouze z lokálních surovin. Dále se také promítaly filmy spojené s tematikou hladu ve světě. Cílem kampaně bylo podpořit lokální spotřebu potravin a pomoci tak řešení problému světového hladu.

Jak akce probíhala?

Do akce byli zapojeni dobrovolníci, studenti, školy z celé České republiky. Jejich úkolem bylo za podpory koordinátora kampaně oslovit restauraci / školní jídelnu v jejich okolí, která by se ráda do akce zapojila nabídkou menu z lokálních potravin nebo by ráda zorganizovala promítání filmu s tematikou hladu ve světě.

Akce byla medializována jak v tištěných, tak i online médiích. Nabízela tedy zapojeným restauracím propagaci jejich podniku i celé akce a oslovení nové skupiny potenciálních zákazníků. Do akce byli zváni také autoři kuchařských receptů, kteří průběžně zveřejňovali své recepty z lokálních surovin.

Zájemci o tuto akci získali:

- **plakáty** (informační leták) k akci – mohl sloužit jako pozvánka, plakát by měl být zároveň vyvěšen ve škole nebo restauraci v den konání akce
- **příručku** *Globální index hladu*, kde jsou srozumitelnou formou vysvětleny příčiny hladu ve světě, dopady na různé cílové skupiny a možnosti řešení tohoto problému (http://www.jsns.cz/data/jsns/FILES/DOPROVODNE_MATERIALY/Food_Right_Now_Vsichni_maji_pravo_na_jidlo.pdf)
- **filmy**, které s problematikou hladu souvisejí, jsou pro školy zpřístupněny po registraci (http://www.jsns.cz/cz/article/Array/Nase_posviceni.html?id=95) nebo na vyžádání půjčeny (jde o filmy *Hlad, Z popelnice do lednice* nebo *Na sever od slunce* – více informací http://www.jedensvet.cz/pit/)
- **papírové prostírání** do restaurací a školních jídelen, které shrnuje nejdůležitější informace týkající se tématu hladu ve světě a podpory nákupu lokálních produktů

4 Naše posvícení

Jak akce probíhala na některých školách, si můžete přečíst přímo v několika zajímavých a zábavných článcích od zapojených učitelů.

4.2 Naše posvícení – „Bude zabijačka?“

Iva Bártová, ZŠ Komenského 66, Nový Jičín

Jak to celé začalo?

Bude zabijačka? To byla první otázka kolegů, když byli seznámeni s tématem. Odpověď bohužel zněla: „Ne, nebude.“ A máme si brát svačinu navíc? To budeme jako trpět hladem? Ne, nebudete. Svačinu navíc nepotřebujete. Budeme vařit pouze z místních potravin. Jako MY? Ne, kuchařky ve školní kuchyni. A co kdyby vařily děti? Jo, to je dobrý nápad. No jo, ale co hygienická pravidla? Hm. Tak kuchařky navaří a my vymyslíme doprovodný program. Tak JO!

Co jsme zamýšleli, co čekali a jak to nakonec dopadlo?

Zaměřili jsme se na téma hladu jako takového. Spolu s žáky 9. ročníků jsme sestavili baterii otázek a odpovědí. Vše jsme přizpůsobili věku dětí. Jedna verze pro první stupeň a druhá, delší a náročnější, pro stupeň druhý. Výukové karty jsme naskenovali a doplnili otázkami. Deváťáci doma zhlédli filmy a připravili si k nim otázky. Učitelky prvního stupně byly zasvěceny do tématu podrobně. Na školním počítačovém serveru byla zřízena složka, ve které si každý mohl najít právě to, co potřeboval.

A jak to celé probíhalo?

Den 16. 10. 2013 byl zaměřen na celosvětový problém – hlad. My jsme se zapojili do projektu *Naše posvícení* – využití lokálních potravin. Vše bylo v rámci mezinárodní kampaně *Food Right Now – Postavme se hladu*.

Projekt jsme zorganizovali pro celou školu, včetně školní jídelny a družiny.

Na 1. stupni se děti seznámily se základními definicemi týkajícími se této problematiky, zodpověděly řadu otázek, vysvětlily si pojem lokální surovina, farmářské trhy, podívaly se na obrázky a krátké filmy. Své dojmy promítly do vlastních obrázků.

Na 2. stupni se role učitelů, řečníků, průvodců ujali deváťáci. Úvodem seznámili své spolužáky se základními pojmy a prodiskutovali jejich osobní zkušenosti. Následovala série filmů, z níž některé z nich je opravdu zasáhly. Diskuze se rozproudila a zaměřila se na prohloubení tématu.

Následoval oběd. Každá třída (od 5. ročníků) vyslala do **školní jídelny** svého zástupce. Tato různorodá skupinka připravila jídelnu i sebe na zvědavé strávníky, kteří byli o akci dopředu informováni. Pro jistotu je po cestě doprovázely plakáty. U dveří je uvítali žáci s propagačními materiály. Během oběda se mohli všichni strávníci dovědět víc z letáčků a filmu, který byl promítán. Hlavním motivem bylo nejen využívání místních surovin, ale i plýtvání potravinami. Každý se mohl na vlastní oči přesvědčit, kolik zbytků zanecháváme. Tentokrát si rozmysleli, zda jídlo rovnou vyhodí anebo ho alespoň ochutnají, či dokonce sní.

Školní družina se také zapojila do projektu *Naše posvícení*. Odpoledne se proměnila v pestrý farmářský trh. Děti si ve školní družině namalovaly či nalepily vše, co si na farmářském trhu mohou koupit a v našem případě také prodat. Všechny děti dostaly „nějakou tu korunku na útratu“. A hurá na trh. Farmářský trh byl plný stánků s tou nejlepší zeleninou, ovocem či květinami. Děti nezapomněly ani na ryby, mléčné výrobky, ať už kravské či kozí. Křupavé rohlíčky a voňavý chleba třeba na svačinku. Z dětí se stali hokynáři tělem i duší, vyvolávali, lákali na svůj zaručeně nejlepší sýr či nejsladší jablíčka a hrušky. Kdo neodolal lákavému zboží a hodně utratil, mohl si vydělat nějakou korunu skládáním puzzle, samozřejmě s tématem farmářských trhů. Na závěr farmářského trhu došlo na počítání utržených peněz a toto zábavné, ale i poučné odpoledne jsme zakončili vyhlášením a předáním šerpy pro nejlepšího farmáře roku.

4.3 Naše posvícení – „Jak školní parlament hlasoval o MENU pro školní jídelnu“

Martin Němec, ZŠ Paskovská 46, Ostrava-Hrabová

Proč jsme do toho šli?

Jakmile přišla na naši školu nabídka zapojit se do projektu *Naše posvícení*, ani chvilku jsme neváhali. Rozhodli jsme se zúčastnit, protože se nám líbila také forma a možnost propojení aktivit žáků se samotnou výukou a formou akce ve školní jídelně.

Jak to probíhalo?

Projekt na naší škole jsme si s kolegy a žáky rozdělili do dvou fází.

V první fázi došlo k jednání žákovského parlamentu, který debatoval nad průběhem a formou akce ve školní jídelně. Šlo o vybrání menu z regionálních potravin a od místních dodavatelů kvalitního českého jídla pro naši jídelnu. Byl určen termín a průběh akce, vybráni žáci, kteří se budou podílet na výzdobě školy, stolování v jídelně a podobně.

Ve druhé fázi jsme projekt zapojili do hodin 8. a 9. ročníku do výuky výchovy k občanství. Tomu byla uzpůsobena přímo jedna vyučovací hodina. V omezeném čase 45 minut jsme z portálu www.jsns.cz vybrali dva dokumentární filmy, po kterých následovala diskuze a práce s pracovním listem. Určité informace a poslání filmů *(Hlad, Z popelnice do lednice* nebo *Na sever od slunce)* se dalo využít pro práci na zadaných úkolech. Dále plnění úkolů vyžadovalo od žáků znalost zeměpisu, povědomí o kontinentech a globální problematice současného světa. Výborným vodítkem byly také materiály, které nám na školu byly zaslány organizátorem projektu. V rámci hodiny nám šlo hlavně o to, ukázat kontrast mezi moderní dobou a skromným, nenáročným životním stylem a úctou k potravinám. Dále jsme poukázali na zbytečné plýtvání potravinami a na to, že ne vše z dnešního moderního světa je pro kvalitní život mladého člověka přínosné. Žáci následně v doplňujících otázkách k pracovnímu listu sbírali bonusové body. V další vyučovací hodině jsme projekt vyhodnotili. Žáci si opravili své faktické chyby, řekli, jak by reagovali jinak, uvědomovali si význam mezinárodního dne hladu.

Co by mohlo být příště ještě lepší?

- Více akci propojit s děním v jednotlivých třídách, kde sice visely plakáty a informace, ale ne všude se s nimi pracovalo.
- Ještě větší podíl žáků na průběhu samotného projektu, ať již při tvorbě originálních prostírání pro menu ve školní jídelně nebo samotného jídla. Tady vidíme jako velký hendikep, že nemáme na škole vlastní cvičnou kuchyň pro žáky.
- Na závěr úvahy uvádím inspiraci pro ty školy, které ji mají a vyučují praktické činnosti – např. vaření. Mohly by nejen v rámci toho projektu samy tvořit regionální menu a upozorňovat žáky na kvalitní životní styl.

4.4 Naše posvícení – „Český česnek aneb Návrat na česká pole“

Monika Nová, SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Co tomu předcházelo?

Na Střední odborné škole a Středním odborném učilišti v Horkách nad Jizerou se realizuje projekt s názvem **Český česnek aneb Návrat na česká pole**. K myšlence realizovat projekt, který je zaměřený na česnek, nás vedl fakt, který je velice diskutabilní – menší zájem o české ovoce a zeleninu a dávání přednosti levnějšímu dovozu. Podtitulem názvu *…aneb Návrat na české pole* jsme chtěli poukázat na situaci farmářství v České republice. A také z historického hlediska na zemědělství v oblasti Pojizeří, kde se vždy česnek pěstoval. Součástí projektu byly dvě větší akce, **Studentské farmářské trhy** a **Česnekový den**.

Jak to probíhalo?

Studentské farmářské trhy uspořádali žáci oborů zemědělec-farmář, cukrář, kuchař-číšník, cestovní ruch se zaměřením na zahradnictví, zemědělství a gastronomii. Na zámeckém nádvoří naší školy a v přilehlých prostorách se sešli budoucí mladí zahradníci, farmáři a gastronomové, kteří se pochlubili svými zelinářskými, ovocnářskými a květinářskými výpěstky, výrobky z přírodních materiálů, drobnými chovatelskými úspěchy a ukázali širokému spektru návštěvníků, čím se na své škole i doma rádi zabývají. Ve škole se odbornost naučí, doma se zájmem v těchto aktivitách pokračují, na trzích si zkusí navíc podnikat, oslovit zájemce svoji nabídkou.

A co bylo na tomto dni tak zajímavé? Právě chuť žáků ukázat něco navíc, velká pestrost kvalitních a levných produktů: cibule, brambory, kořenová zelenina, plodová zelenina – rajčata, papriky, cukety, dýně, velké množství odrůd jablek, ořechů, květin venkovních i pokojových, sadovnických výpěstků, výrobků ze dřeva a floristických výrobků. Chutné občerstvení si pro nakupující připravili žáci gastronomických oborů s širokou nabídkou cukrářských specialit školy, ale i cukrárny našich bývalých absolventů, dále teplé a studené kuchyně. **Česnekový den** připravili žáci všech našich studijních a učebních oborů.

Studenti oboru cestovní ruch zpracovávali dotazníkové šetření mezi veřejností. Dále studenti navštívili větší supermarkety a obchody se smíšeným zbožím na Mladoboleslavsku a dotazovali se vedoucích úseků ovoce a zelenina, jaký česnek mají na prodejně. Z výsledků dotazníkového šetření byla zpracována prezentace a doplněna o geografické údaje o pěstování česneku v ČR, ale i v zahraničí. Studenti oboru zemědělec, kteří se celý rok na školní zahradě o česnek starali, zpracovali prezentaci na téma česnek a jeho pěstování. Studenti oboru kuchař-číšník a studenti oboru gastronomie nám uvařili chutná jídla z česneku, která se podávala o velké přestávce a byla určena všem žákům a zaměstnancům naší školy formou svačiny. Studentky také donesly česnekové pochoutky i našim seniorům do nedalekého domova s pečovatelskou službou. Senioři se taktéž zúčastnili dotazníkového šetření.

A co dodat na závěr?

Výsledky ankety zpracujeme pro potřeby školy a také chceme podklady předat Hospodářské komoře k zamyšlení – podporování regionu z hlediska farmářství, ovocnářství a zelinářství.

V příštím roce budeme pokračovat v tématu **Český med aneb Návrat k české včele**. Den potravin, 16. říjen, se stává naší tradicí, kdy budeme pravidelně realizovat studentské farmářské trhy a v podzimních měsících pořádat tematické dny.

Bohouš a Dáša: Lednička plná potravin

© **Člověk v tísni, o. p. s.**
Všechna práva vyhrazena.

Editoři: Kateřina Sobotková, Zdeňka Kučerová, Petra Skalická
Autorka textů: Dagmar Milerová Prášková
Autorky aktivit: Blanka Blažková, Kateřina Sobotková, Eva Špániková
Scénáře komiksů: Kateřina Sobotková, Petra Skalická
Ilustrace komiksů: Karel Jerie
Sazba: Ondřej Polony
Jazyková úprava: Romana Bláhová

Vzdělávací program Varianty
Člověk v tísni, o. p. s.
Šafaříkova 24
120 00 Praha 2

- www.varianty.cz
- www.clovekvtisni.cz

ISBN 978-80-87456-49-1

Bohouš a Dáša:
Lednička plná potravin

© **Člověk v tísni, o. p. s.**

Praha, srpen 2014

Materiál byl finančně podpořen Evropskou unií, Českou rozvojovou agenturou a Ministerstvem zahraničních věcí České republiky v rámci Programu zahraniční rozvojové spolupráce ČR.
Za obsah materiálu nese zodpovědnost organizace Člověk v tísni.
Informace zde uvedené nejsou oficiálním stanoviskem EU.