

## Biopotraviny do škol!



**Podle průzkumu v několika českých školách** by osmdesát pět procent rodičů uvítalo, kdyby školní jídelna, kterou navštěvují jejich děti, vařila z biopotravin. Jsou také ochotni podílet se na případném zvýšení ceny obědů. Více než šedesát procentům rodičů by nevadilo připlácet za obědy dokonce o 10 nebo více procent. Nová kampaň s názvem Koruna pro BIO do škol tyto preference rodičů podporuje. Firmy, které se do ní zapojí, odvádějí korunu z každého prodaného produktu. Vybrané peníze pak budou moci čerpat školy: například na uvedení biopotravin do školního bufetu a jídelny, na otevření informačního centra o zdravém stravování, na vzdělávací semináře, exkurze na ekologické farmy, pořádání „Bio dnů“ pro veřejnost nebo na spolupráci s místními biozemědělci. Partnerkou projektu se stala známá propagátorka biovýrobků Hanka Zemanová. „Jako matka si ještě více uvědomuji, jak důležitá je pro nás a naše děti zdravá příroda a z ní pocházející zdravé potraviny.“ Do projektu se zapojily například firmy Kostelecké uzeniny, supermarket Interspar se svou značkou Natur\*pur, dále Country Life, Bio-nebio, Biopekárna Zemanka a další. [WWW.MILIONDETEM.CZ](http://WWW.MILIONDETEM.CZ)

### Chemie v zelenině a ovoci

Organické a běžně vyráběné potraviny se výrazně neliší v nutričních hodnotách, ať jde o bílkoviny, vitaminy nebo minerály. Potvrzují se ale rozdíly v množství chemických látek, zejména dusičnanů a fosforečnanů, které vycházejí z rozdílného způsobu hnojení organických a konvenčních potravin. Tyto výsledky uveřejnili vědci z London School of Hygiene & Tropical Medicine v odborném vědeckém časopise *The American Journal of Clinical Nutrition*. Vědci prozkoumali téměř 50 000 materiálů na téma bio a porovnávali právě nutriční hodnoty u konvenčních a organických produktů.

Analogický český test provedl Ústav chemie a analýzy potravin Vysoké školy chemicko-technologické v Praze pro Mladou frontu DNES. Zkoumána byla přítomnost chemických látek v zelenině a ovoci dostupných v běžné síti supermarketů a v jejich organických variantách. Zatímco bioprodukty splňovaly přísné normy dusičnanů a jiných chemikálií pro kojence (a můžou být tudíž použity pro přípravu kojenecké stravy), ovoce a zelenina pěstované klasicky se kvůli chemickému složení neukázaly jako vhodné ani pro kojence, ani pro děti. Úhly pohledu na tuto problematiku se vskutku různí. Například komentátor odborného časopisu *New Scientist* Jim Giles považuje debatu o konvenčním a organickém pěstování za zbytečnou. „Spíše bychom si měli nadefinovat, co chceme od zemědělství, a k tomu směřovat. Pěstování plodin je pouze jeden z úkolů zemědělství, mezi další patří udržování biodiverzity, snižování znečištění řek a boj proti globálnímu oteplování.“



## Musíme vědět, *co čekáme od zemědělství*, a jít za tím

### Biobrambory: dobrá chuť bez přidaných látek a s oceněním



Biofarma Sasov sbírá za své biovýrobky jedno ocenění za druhým. Letos slavila úspěch s obyčejnými loupnými bramborami. „U našich loupných brambor víte, že ze sáčku vybalíte opravdu jenom čerstvé brambory a nikoli přídavné látky pyrosiřičitany,“ říká Lucie Hejná z Biofarmy Sasov. Průmyslově vyráběné brambory jsou po oloupaní chemicky ošetřeny, aby nezešedly. V Sasově naopak brambory neošetřují, ochraňují je vakuovým balením. Brambory pak sice mají kratší trvanlivost, ale neobsahují žádné uměle přidané látky. „Zatímco u běžně pěstovaných brambor dochází až k deseti chemickým zásahům v průběhu pěstování, u nás nic takového nepoužíváme.“ Své výrobky biofarma dodává dokonce už i do školních jídelen. „Většinou naše brambory vyzkoušejí, a protože jsou spokojeni, ve spolupráci pokračují.“ Biobrambory jsou přirozeně dražší, protože bez chemie jsou výnosy téměř poloviční, ale za chuť a zdraví to stojí. „Pro nastávající sezonu se chystáme připravit co nejpříjemnější cenu a nabídnout tak naši úrodu co nejvíce lidem.“ [WWW.BIOFARMA.CZ](http://WWW.BIOFARMA.CZ)