



Cesta potravin na tvůj talíř

pracovní listy
pro základní školy

Vytvořeno v rámci projektu Z farmy na stůl, doma i ve škole,
realizovaného s finanční podporou Ministerstva zemědělství.



Ministerstvo
zemědělství

Víte, že...?

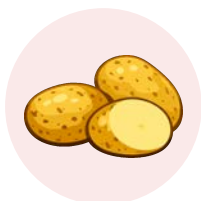
Většina školních jídelen nakupuje suroviny ve velkoobchodě. Tam se sváží potraviny z celého světa. Může jít například o rajčata ze Španělska, jablka z Polska, nebo česnek až z Číny. Než se takové jídlo dostane na tvůj talíř, ujede stovky až tisíce kilometrů kamionem, lodí nebo letadlem.

Přitom mnoho surovin pěstují farmáři přímo ve tvém kraji – jen se do jídelen zatím dostávají málokdy.

Pojďme společně zjistit, odkud jídlo cestuje a jak by to šlo jinak!

Úloha 1

Které z těchto potravin by mohly růst i u nás v Česku? Zakroužkuj je.



Úloha 2 Přiřaď vzdálenost cesty k potravinám:

15 km · 350 km · 2 300 km · 7 500 km

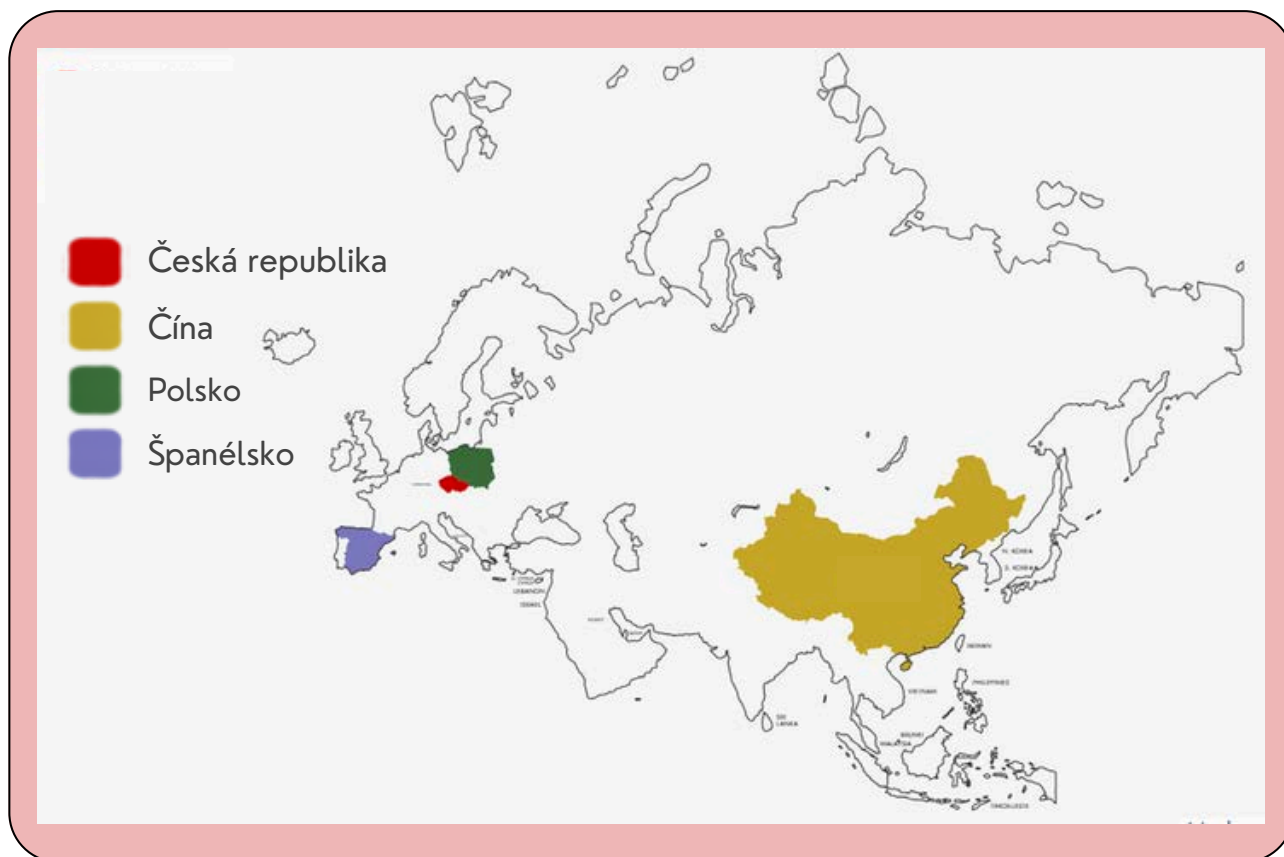
Česnek z Číny km

Rajče ze Španělska km

Jablko z Polska km

Mrkev od farmáře z okolí km

Nápovědu najdeš na další straně.



Úloha 3 Odkud byl tvůj oběd? Zeptej se ve vaší školní jídelně!

Zapiš si to sem:

.....

.....

.....

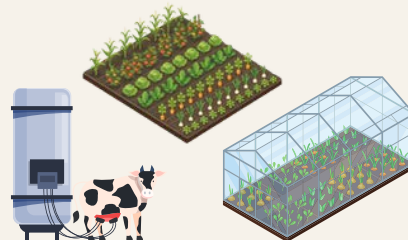
.....

.....

.....

Úloha 4 Dopln správné slovo – obrázky ti pomůžou!

Zemědělci nejdříve musí potraviny , nebo zvířata



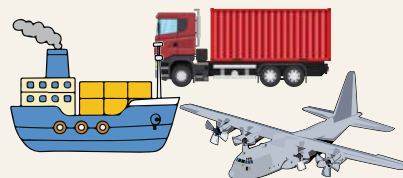
Některé suroviny se musí ještě
→ Z mléka se vyrobí sýr, z obilí mouka a pečivo.



Poté se potraviny k přepravě.



Přepravují se stovky či tisíce kilometrů nebo



Dál se přesouvají do ,
kde čekají na další přepravu.



Nakonec se odvážejí do obchodů nebo přímo
školních kuchyní, kde je paní kuchařky
promění ve školní oběd.



Úloha 5 Najdi pojmy v osmisměrce**Bedýnka A: dovážené potraviny****Bedýnka B: Potraviny z okolí**

Na první pohled vypadají stejně, ale zkus se zamyslet, v čem se budou lišit... Bude to v...

B	T	G	J	L	K	P	F	J	A	G	R
E	E	G	G	J	Y	Q	D	G	J	H	F
C	G	Y	W	Z	D	O	Z	X	C	S	N
O	J	Y	D	T	É	Č	S	K	L	D	P
B	Y	I	Y	R	L	E	E	F	Y	J	X
A	C	E	N	A	K	R	Z	N	G	V	L
L	Z	N	J	Q	A	S	Ó	H	A	U	V
Y	H	S	Z	A	C	T	N	T	O	O	Ů
P	M	K	B	Z	E	V	N	A	U	G	N
C	O	O	V	H	S	O	O	E	R	E	Ě
H	X	T	T	P	T	S	S	F	T	T	C
K	E	S	M	N	Y	T	T	C	H	U	Ť

Ceně?

Sezónnosti?

Vůni?

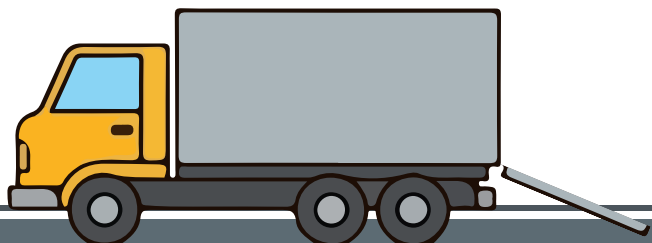
Délce cesty?

Chuti?

Množství obalů?

Čerstvosti?

Z jednoho nákladního auta se skutálelo jablko!



Tak se na něj podíváme.



Co všechno má za sebou?

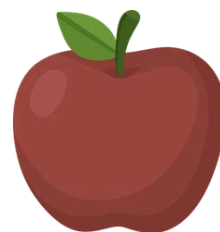
Jablko vypěstovali daleko, na druhém konci Evropy.

Průběžně bylo ošetřováno **postřiky proti škůdcům**.

Bylo sklizeno ještě **tvrdé** a **ne zcela dozrálé**.

Bylo **vybráno, naleštěno** a **uloženo** do velké chladírny s řízenou atmosférou (v chladu a téměř bez kyslíku), kde vydrželo několik měsíců.

Zatímco putovalo mnoho kilometrů, začalo ztrácet část **vitamínu C**, **vůně** a **šťavnatosti**, i když ještě teď navenek vypadá pěkně.



A co jablko od místního farmáře?

Tahle jablka vyrostla **nedaleko**. Taky mohlo být ošetřeno proti škůdcům, ale v menší míře.

Budou sklizena **vyzrálá**, protože nemusí přečkat dlouhou cestu, ani měsíce ve skladu.

Jablka si tak udrží více vitamínu C, vůně i šťavnatosti.

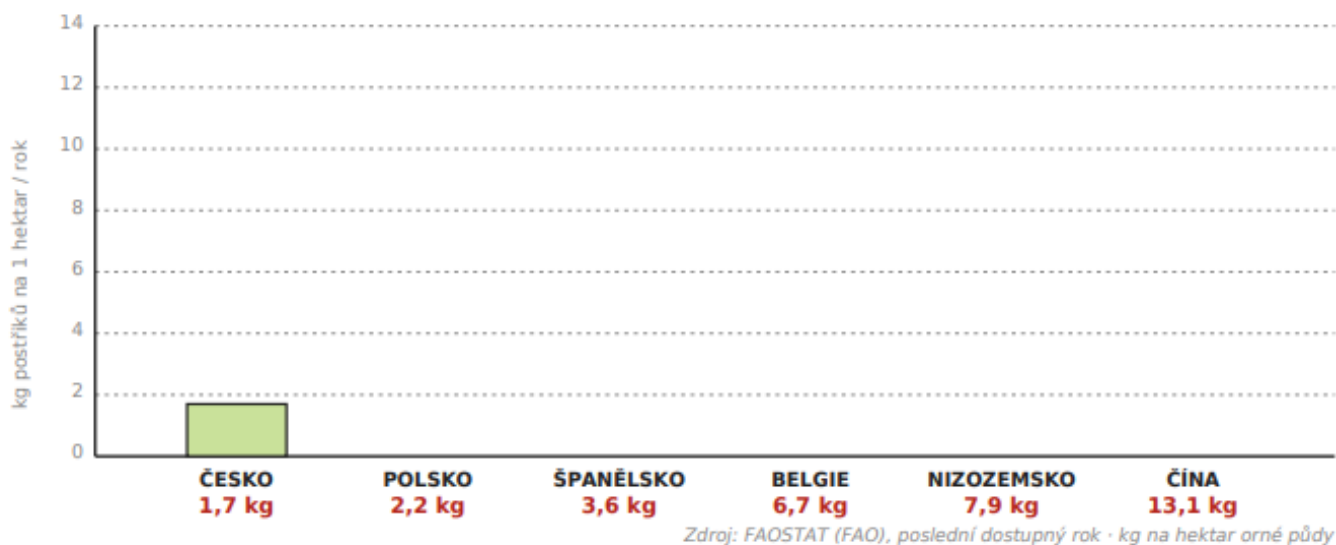


Ne všechno je vidět...

Pesticidy (postřiky) chrání rostliny před škůdci, plísněmi a plevelem. Samy o sobě neznamenaají, že je ovoce „jed“ - v Evropské unii platí přísné limity a velkou část zbytků navíc smyješ vodou. Jenže ne každá země používá postřiků stejně. Na polích v zemích, odkud k nám míří spousta ovoce a zeleniny, se jich na jeden hektar spotřebuje často mnohem víc než u nás. A čím dál jídlo cestuje, tím hůř se dá zjistit, jak bylo vypěstováno.

U farmáře z okolí se naopak můžeš zeptat přímo - a postřiků tu na pole jde v průměru míň.

Úloha 6 Kolik postřiků se nastříká na pole? Dokresli graf.



a) Která země z grafu používá na hektar nejméně postřiků?

b) Čína jich používá zhruba 8× víc než Česko. Vyjde ti to? $1,7 \text{ kg} \times 8 \approx \dots\dots\dots \text{ kg}$

c) Napiš, co doma uděláš s ovocem, než ho sníš, abys snížil* a množství zbytků postřiků

ZAMYSLI SE A NAPIŠ

Proč podle tebe rajče, které jelo přes půl Evropy, chutná jinak než rajče utržené včera?

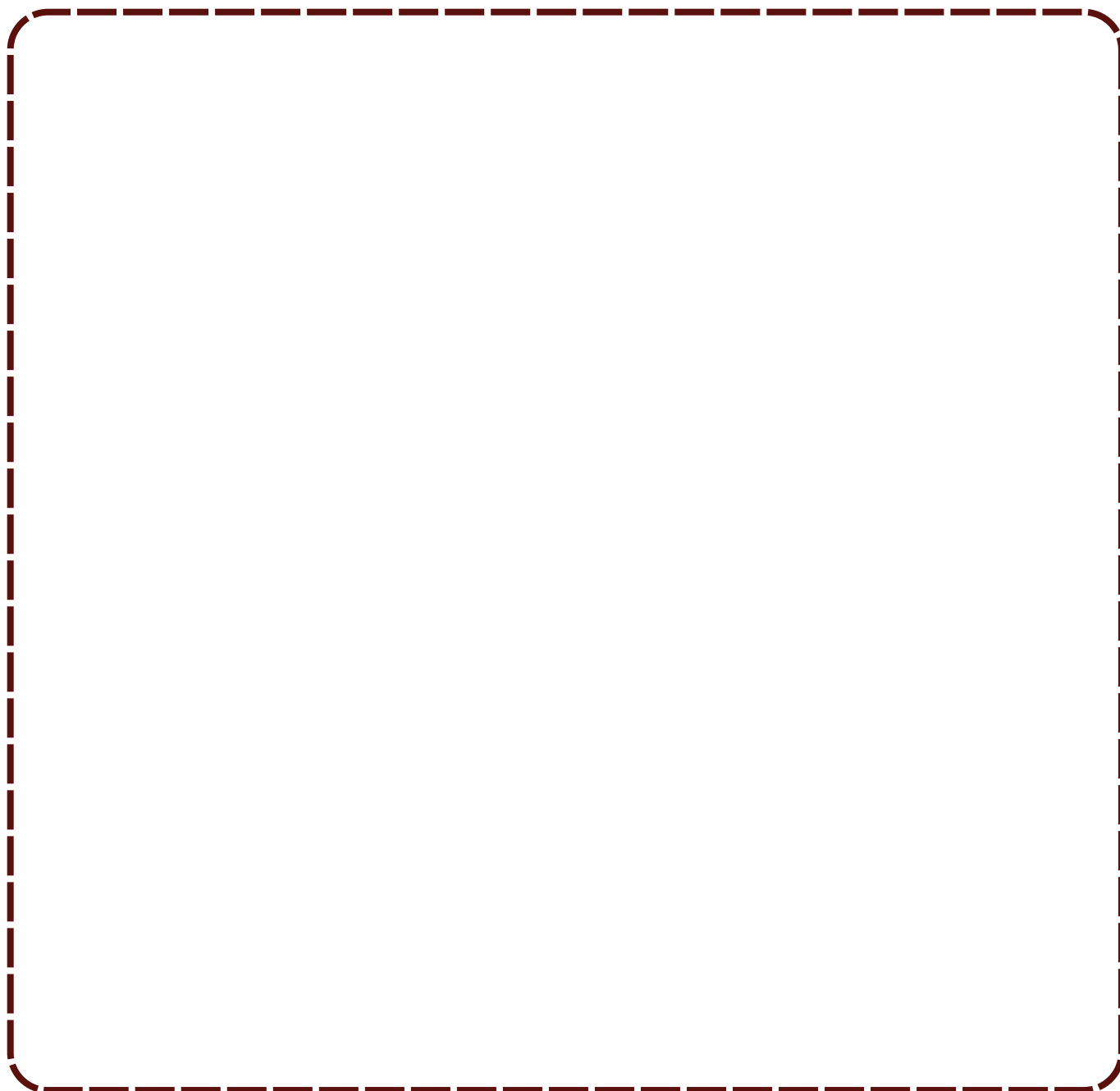
Co dobrého by mohlo přinést, kdyby školní kuchyně nakupovala od farmářů z okolí?

Úloha 7 Navrhni plakát do školní jídelny

Vytvoř plakát, který spolužákům vysvětlí, proč dává smysl jíst víc jídla od místních farmářů.

kontrolní seznam dobrého plakátu:

- nápadný nadpis,
- jednoduchý obrázek,
- jedno číslo nebo fakt,
- výzva, co má čtenář udělat.



Co je to sezónní stravování?

Jíst sezónně znamená jíst v souladu s přírodou. Ještě před sto lety si nikdo nemohl koupit jahody v obchodě, kdykoli se mu zachtělo – dozrávaly jen v jednom období roku, a tak se také jedly. Každý druh ovoce a zeleniny má svůj čas.

A teď se na něj společně podíváme.

SEZÓNNOST V ČESKÉ REPUBLICĚ

Zelenina

měsíc	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
brokolice												
celer												
cibule												
cukiny												
čekanka hláv.												
česnek												
dýně Hokkaido												
dýně špagetová												
fazole lusky												
hrách												
chřest												
kapusta												
kapusta růž.												
kedlubny												
květák												
mrkev												
okurky												
paprika												
pastináky												
patisony												
petržel (kořen)												
pórek												
rajčata												
ředkev												
ředkvičky												
řepa červená												
salát												
zelí čer. i bílé												
zelí čínské												

Čerstvé

Skladované

Ovoce

měsíc	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
angrešt												
broskve												
hrušky letní												
hrušky zimní												
jablka letní												
jablka zimní												
jahody												
melouny												
meruňky												
ostružiny												
rybíz												
švestky												
třešně												
víno hroznové												
višně												

Čerstvé

Skladované

Pár slov závěrem

Asociace regionálních značek podporuje kvalitní místní produkty – potraviny i řemeslné výrobky už více než dvacet let. Dělá to prostřednictvím regionálních značek kvality, které se udělují ve třiceti regionech po celé České republice. Smyslem regionálních značek je nejen zviditelnovat kvalitní české výrobky, ale hlavně podporovat udržitelný rozvoj regionů. Pokud budeme nakupovat co nejvíce produktů z co nejbližší vzdálenosti, podpoříme lokální ekonomiku a ještě navíc snížíme zátěž životního prostředí, protože nebude potřeba doprava na dálku ani složité balení. A k tomu získáme bonus v podobě zdravějšího jídla nebo kvalitnějších a trvanlivějších výrobků. Chce to jenom odvalu nejtřídní cestou.

Máme radost, že přibývá lidí, kteří uvažují podobně. Jsou ochotní hledat si své dodavatele a třeba si i připlatit za kvalitu, protože věří, že se to vyplatí, přesně z těch důvodů, které jsme si vyjmenovali výše.

Co dál

Pracovní sešit vznikl v rámci realizace projektu Z farem na stůl, doma i ve škole, který finančně podpořilo Ministerstvo zemědělství.

Další aktivitou projektu byly hravé workshopy vaření z lokálních surovin s žáky ve vybraných školách, vytvoření databáze potenciálních dodavatelů ve Středočeském a Ústeckém kraji.

Doma se každý rozhodujeme za sebe, ve veřejném stravování je situace složitější, ale i tady jsou změny možné, bude-li k tomu vůle.

Vydat se složitější, ale smysluplnou cestou, znamená mít podporu zřizovatele, vedení školní jídelny i rodičů. Těm všem jde o blaho dětí, které se ve školní jídelně stravují. Proto nás napadlo začít právě u nich. Docela jednoduše a tak trochu hrou, do které přiberou jako partnery kuchařky ze školní kuchyně, vychovatelky ze školní družiny, učitele, rodiče...

Pracovní sešit, který jsme pro vás připravili, může být náplní jedné nebo několika hodin vlastivědy nebo jiných předmětů, případně i jako téma mezipředmětové spolupráce či projektových dnů. Je možné ho využít jako celek, nebo rozdělit na jednotlivá témata. Zadání jsou přehledná a měla by být snadno splnitelná žáky od 5. třídy. Pro snazší práci jsme ale připravili i metodiku, která tvoří samostatnou přílohu.

Poslední aktivitou jsou konference, které propojí všechny aktéry projektu a přispějí k výměně příkladů dobré praxe a identifikaci překážek případné spolupráce.

Výstupy projektu můžete sledovat na webové stránce <https://www.regionalni-znacky.cz/projekty/z-farem-na-stul>

Více informací o projektu i o regionálních značkách a kvalitních regionálních produktech najdete na webu www.regionalni-znacky.cz.

Vaše dotazy rádi zodpovíme na e-mailu info@arz.cz.