

# Tisková zpráva

## Vaření z biopotravin v Luhačovicích

4. listopadu 2014 uspořádalo Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s. ve spolupráci s PRO-BIO regionálním centrem Bílé Karpaty a Střední odbornou školou Luhačovice jednodenní seminář pro veřejnost s praktickou ukázkou vaření z biopotravin.

V Luhačovicích se sešla velmi zajímavá a pestrá skupinka více než dvaceti účastníků – kuchařů, ekologických zemědělců, pedagogů i studentů luhačovické střední školy a dalších zájemců.

Seminář zahájila Renata Vaculíková, která představila stručně historii a aktivity Informačního střediska pro rozvoj Moravských Kopanic se sídlem ve Starém Hrozenkově. Tato malá nezisková organizace už téměř 20 let šíří osvětu, vzdělává, propaguje a poskytuje informační servis i poradenství v ekologickém zemědělství zejména ve Zlínském kraji a na Hodonínsku. Ing. Milan Drgáč z PRO-BIO RC Bílé Karpaty navázal na Renatu Vaculíkovou s přednáškou o principech a základech ekologického zemědělství, aby si i kuchař nebo běžný spotřebitel dokázal představit, v čem všem může být rozdíl mezi běžnou surovinou z konvenčního zemědělství a bioproduktem či biopotravinou, které se dostávají na kuchyňský stůl. Po úvodních prezentacích přišlo na řadu samotné vaření z biopotravin. Vedení se ujal výborný dlouholetý šéfkuchař z REBIA, restaurace zdravého životního stylu z Brna - pan Vlastimil Kelbl. Pod jeho milým vedením už proběhl jeden společný podobný kurz v Luhačovicích v roce 2008.

I tentokrát se připravovaly pouze bezmasé pokrmy - slané i sladké. V jídelníčku šéfkuchaře jich bylo zpočátku osm. Účastníci se učili připravit z biopotravin například pohankoto s uzeným tempehem a kysaným zelím; carpaccio z červené řepy s ovčím sýrem, dýňovým olejem a konopným semínkem; rajčatovou polévku s řapíkatým celerem, fenyklem a quinoou; špaldového houbového kubu; zeleninové pickles; pečené hokaido s čerstvými bylinkami a česnekem, sezamové gomasio s chia semínky; ječné palačinky a dokonce i netradiční matcha zmrzlinu. Všichni účastníci se do akce výborně zapojili a další spontánní recepty tak vnikaly ještě nakonec i z iniciativy samotných účastníků. Všechny výtečné pokrmy se samozřejmě také ochutnávaly. Kurz probíhal ve vybavené cvičné školní kuchyni Střední odborné školy Luhačovice (v budově ZŠ Luhačovice), která pro podobné kurzy vaření poskytuje ideální zázemí. Škola vychovává mj. i mladé kuchaře, proto jsme byli velmi rádi, že se naší akce mohlo zúčastnit i několik šikovných studentů tohoto oboru ze třetího ročníku.

Strávili jsme v Luhačovicích velmi příjemný den plný pohody, chutného jídla a inspirace. Při ústním závěrečném hodnocení akce pak pořadatele potěšilo, že ji účastníci hodnotili velmi kladně a pochvalovali si praktickou i teoretickou část. Někteří už se přihlásili i na další akce pořádané IS Kopanice a PRO-BIO RC Bílé Karpaty, což také určitě svědčí o jejich spokojenosti.

Za vynikající spolupráci při realizaci akce chceme samozřejmě moc poděkovat Vlastíkovi Kelblovi z REBIA. Velký dík patří i Střední odborné škole Luhačovice, zejména paní Aleně Stolařkové a studentům 3. ročníku oboru kuchař – Michalovi, Standovi, Romanovi a Tomášovi. Za pěknou přednášku o ekologickém zemědělství a pomoc při organizaci akce děkujeme našemu dlouholetému ekologickému poradci Milanu Drgáčovi. Projekt finančně podpořilo Ministerstvo životního prostředí (nemusí vyjadřovat stanoviska MŽP) a na jeho spolufinancování se podílí také PRO-BIO RC Bílé Karpaty. Bez jejich příspěví by bylo těžké podobnou akci uspořádat. Rovněž jim za poskytnutou podporu velmi děkujeme. Budeme se těšit někdy příště zase na viděnou při vaření z biopotravin!

Pokud byste i vy chtěli podpořit naše další aktivity zaměřené na ekologické zemědělství, budeme moc rádi! A velmi to naší neziskové organizaci pomůže! Další informace i platební bránu pro případné dary najdete na [www.iskopanice.cz](http://www.iskopanice.cz). Rádi poskytneme i další informace a dárcům vystavíme i potvrzení nebo darovací smlouvu.

Zapsala Renata Vaculíková

Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s. ([www.iskopanice.cz](http://www.iskopanice.cz))

9. listopadu 2014

[www.rebio.cz](http://www.rebio.cz) [www.sosluhac.cz](http://www.sosluhac.cz)

