

## Ekologie jako taková - Filozofie zdravého života člověka

Seriál kurzů pro potravinářské zpracování bioprodukce (maso, mléko, obiloviny, zelenina, ovoce, byliny, víno, agroturistika), chce podpořit rozšíření českých biopotravin na trhu a pomoci zemědělcům a zpracovatelům bioprodukce orientovat se ve stávající legislativě a technických a technologických podmínkách.

17. 5. 2007

## 13. téma **Bioprodukce** ■ **Zelenina**

### od do Přednáška

10:00	10:50	Legislativní podmínky zpracování bioprodukce
11:00	12:50	Technologické vybavení malých zařízení
13:00	13:50	Přestávka
14:00	15:50	Vlastní technologie zpracování na konečný produkt
16:00	16:50	Marketing
17:00	17:50	Praktické zkušenosti

### Lektor

Ing. Kadlec, Ing. Weidenthaler, Ing. Štěrbá

### Komu je kurz určen

Kurz je určen zemědělským poradcům a zemědělcům, kteří již v systému ekologického zemědělství hospodaří nebo se teprve rozhodují. Dále studentům škol se zemědělským nebo příbuzným zaměřením. Ostatním zemědělským odborníkům a zájemcům o ekologii.

Součástí kurzu je také prohlídka farmy, kde bude možnost si prohlédnout třídičku, myčku a baličku, sušičku bylin.

V den kurzu proběhnou ukázky:

- přípravy sadby a pěstování dýně hokaido
- zpracování dýně hokaido a ochutnávka

### Studijní materiály

Učebnice pro ekologické zemědělství

Praktické zkušenosti farem a poradců v systému ekologického zemědělství

### Místo konání kurzu:

Farma Deblín, Deblín 50, 664 75

**Kontakty:** tel: 568 620 070

e-mail: [info@zeraagency.eu](mailto:info@zeraagency.eu)

[www.zeraagency.eu](http://www.zeraagency.eu), [www.komposty.cz](http://www.komposty.cz)

**Cena kurzu: 70,- Kč/osoba**

