

## Olomoucký festival Země na talíři poradí, jak šetřit životní prostředí a neplýtvat potravinami

Olomouc, 15. října 2019

**Už počtvrté zavítá do Olomouce filmový festival dokumentárních filmů o jídle, Země na talíři. Upozorňuje na to, že zajistit do budoucna dostatek potravin pro všechny obyvatele planety nebude jednoduché a řešení bychom měli hledat už nyní. Návštěvníci se mohou 22. října těšit v Pevnosti poznání na projekce, diskuze, poradenství, soutěže i workshopy.**

Jednou z nejdůležitějších výzev současnosti je zajištění dostatku kvalitních potravin na globální úrovni. Chronickou podvýživou trpí osm set milionů lidí a tento počet se neustále zvyšuje. Světová populace roste a podle odhadů bude už v roce 2050 žít na Zemi více než 10 miliard lidí. Přitom ubývá přírodních zdrojů a mění se klima. Letošní festivalové motto **„Chceme si svou budoucnost vyžrat nebo na ni raději vyžrát?“** proto podle koordinátora programu Potraviny pro budoucnost Strategie AV21 a vědeckého ředitele Centra regionu Haná, profesora Jaroslava Doležela odkazuje na to, že je nejvyšší čas zlepšit systém produkce a distribuce potravin: *„Nedostatek základních potravin může mít velmi závažné důsledky zahrnující rychlý růst cen a inflaci, politickou nestabilitu, válečné konflikty a migrace. Tyto problémy bezprostředně ovlivňují i obyvatele vyspělých zemí, a proto je i v jejich zájmu situaci řešit.“*

### Film o pesticidech a diskuze s významným českým vědcem

Přehlídka nabídne projekci filmu ***Koloběh jedů***, jehož tvůrci ukazují, jak se někde zakázané a jinde hojně používané pesticidy dostávají do půdy na celé planetě. Například v USA se pesticidy nesmí kvůli nebezpečným dopadům na životní prostředí a zdraví lidí používat. Přesto je tato země jejich významným producentem, zásobujícím téměř chemikáliemi zbytek světa. Pesticidy cirkulují planetou a v podobě reziduí se v importovaných potravinách vrací zpět do země původu. Na pouti po Indii, Mexiku, Argentině, Bhútánu a Spojených státech, odkrývá film šokující praktiky chemického průmyslu.

Pro projekci tohoto snímku bude následovat diskuze s významným českým vědcem **doc. Jakubem Hofmanem** z výzkumného centra RECETOX na Masarykově univerzitě, který je současně vedoucím pracoviště Půdní environmentální chemie a toxikologie. Jakub Hofman se dlouhodobě věnuje problematice znečištění půdy a jeho dopadům na půdní organismy.

### Přednáška k zamyšlení, rady a workshopy pro praxi

*„Pokud to s dodržáním Pařížské dohody, která má omezit emise skleníkových plynů myslíme vážně, musíme změnit způsob našeho uvažování a změnit naše chování. Začít můžeme sami u sebe“.* I o tom bude mluvit **Ondřej Plachý**, organizátor olomouckého Veggie Festu na přednášce ***Jaká je cena živočišné stravy na talíři?***

Cukrářka **Eduarda Krázelová** bude na praktickém workshopu ***Sladkosti z přebytků: food waste v praxi*** předvádět, jak zpracovat a využít odřezky z dortů. Zájemce naučí vyrábět chutné a sladké kuličky, tzv. cake pops. **Barbora Genser a Veronika Miklíková** ukáží, že kravské mléko lze nahradit lahodnými a zdravými rostlinnými mléky a že je možné si je snadno a levně připravit doma. **Viktorie Tenzerová** poradí, jak sestavit osobní plán udržitelného rozvoje, jak tedy lépe šetřit životní prostředí a vyhnout se zbytečnému plýtvání.

Součástí festivalu budou i výstavy Cena kakaa a Udržitelný svět pro každého, návštěvníci si také zasoutěží o hezké dárky a ochutnají veganské pokrmy.

Olomouckou část festivalu Země na talíři pořádají organizace Na myslí, Ústav experimentální botaniky AV ČR, v. v. i., výzkumný program Potraviny pro budoucnost Strategie AV21, Pevnost poznání a studentský spolek Udržitelný Palacký.

Kontakt:

**Ing. Radoslava Kvasničková**  
projektová manažerka

**Centrum strukturní a funkční genomiky rostlin**  
**Ústav experimentální botaniky AV ČR**  
**Šlechtitelů 31, 783 71 Olomouc-Holice**  
+420 585 238 701, +420 602 175 579  
[kvasnickova@ueb.cas.cz](mailto:kvasnickova@ueb.cas.cz) <http://olomouc.ueb.cas.cz/>  
<http://potravinyav21.cz/>