



M A S O

... ANEB OD **A**KTINU AŽ K **Z**ABIJAČCE
S ASOCIACÍ MÍSTNÍCH POTRAVINOVÝCH INICIATIV

PROČ VŮBEC
PROGRAM O MASE
A KDO JE AMPI?

"MASO NA TALÍŘI"

VERSUS

MASO VE 21. STOLETÍ V DOBĚ KLIMA ZMĚN

JAKÉKOLIV PALČIVÉ OTÁZKY ČI TABUIZOVANÁ
TÉMATA SPOJENÁ S KONZUMACÍ, PRODUKČÍ A ROLÍ
MASA (ČI JÍDLA) ZODPOVÍME!!!



NĚKTERÁ **TÉMATA**, KTERÉ MŮŽEME
NAKOUSNOUT A OCHUTNAT:

- MASO JAKO SVAL VS. MASO JAKO JÍDLO
???
- FARMAŘENÍ VS. PRŮMYSLOVÉ CHOVY **???**
- VĚDOMÁ KONZUMACE MASA **???**

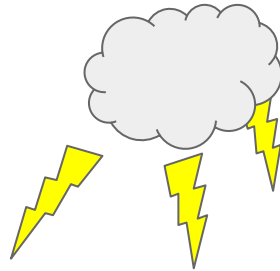
NESTRANNĚ, UPŘÍMNĚ A NA ROVINU



! TAK TO ZKUSTE PŘÁVĚ TEĎ A ZEPTĚJTE SE **!**
DOLENSKÉHO **PETRA** NEBO **HONZY** TOMEŠKA

MASO !!!

BRAINSTORMING



"Maso ???"

SENZORICKÁ
ZKUŠENOST -
MASO VŠEMI SMYSLY

UZENINY



U uzenin a masových dobrot můžete na trhu kromě samotného farmáře narazit i na řeznictví, tedy na zpracovatele, který maso pro své výrobky nakupuje od různých dodavatelů nebo farem. Proto by vás mělo nejvíc zajímat, z jakého chovu maso pochází a jaké je složení jednotlivých produktů. Více o welfare a chovu skotu a prasat najdete v našich samostatných článcích.

NA CO BY SE ZEPTAL SHERLOCK A JAKÉ ODPOVĚDI BY HO POTĚŠILY?

MÁTE VLASTNÍ FARMU? KDE HOSPODAŘÍTE?

Ověřte si, že maso opravdu pochází z ČR, ne každý zpracovatel musí mít vlastní farmu. Ptejte se na kontakta web konkrétní farmy.

OD KOGO KUPJETE MASO PRO SVÉ VÝROBKY?

Poctivý řezník bude svého farmáře dobře znát, protože mu záleží na tom, aby se zvířata měla dobře a byla správně a eticky poražena. Nekupujte výrobky, o jejichž původu si nemůžete nic zjistit.

KDE A JAK VAŠE PRODUKTY VYRÁBÍTE?

Pátrejte, zda jde o menší řemeslnou provozovnu, která používá tradiční postupy a receptury, nebo jestli se jedná o velkoprodukt a průmyslové vyráběné produkty.

NA CO DALŠÍHO BY SE SHERLOCK ZAMĚŘIL?

ZJISTĚTE SI, KDO JE SKUTEČNÝ VÝROBCE

U balených produktů si skutečného výrobce můžete dohledat podle evidenčního kódu zpracovatele uvedeného na výrobku v oválu. U těch nebalených by vám ho na požádání měl prodejce ukázat.



PROZKOUMEJTE BARVU UZENIN - JSOU RŮŽOVÉ, NEBO ŠEDOHNĚDÉ?

Růžovou barvu způsobují dusitanové soli směsi (E250 - tzv. rychlosůl), které prodlužují trvanlivost výrobků. Jedná se o chemické přídavné látky, které jsou karcinogenní a alergenní. Ve většině bio výrobků je nenajdete, proto je typickou barvou uzenin bez rychlosolí šedohnědá.

PÁTREJTE PO SLOŽENÍ VÝROBKU

Poctivé výrobky budou obsahovat jen maso, koření a sůl. Žádná "ěčka" a chemii ve formě stabilizátorů, zvýrazňovačů chuti, separátů, zahušťovadel, barviv atd. v nich nenajdete.

VŠÍMEJTE SI, JAK JSOU VÝROBKY SKLADOVÁNY

Měkké výrobky (párky, slanina, paštika...) podléhají rychlé zkáze, proto musí být i na stánku dostatečně zchlazené. Trvanlivé produkty při teplotách do 20° v lednici být nemusí. Obzvlášť v létě si na správné skladování dejte pozor.

PODÍVEJTE SE, JAK NA STÁNKU DBAJÍ NA ČISTOTU

Peníze i zboží stejnou rukou? Bedýnky leží na zemi? Mouchy či jiná havěť na zboží? Zpozorněte!

JAKÉ JE DATUM SPOTŘEBY?

Zjistit čerstvost nebaleného zboží může být problém, budete muset důvěřovat prodejci. Obecně platí, že nebalené produkty vydrží cca týden, pozor na osidlý, lepkavý, netypický svrštělý povrch. Na balených výrobcích musí být datum balení i spotřeby uvedeno.

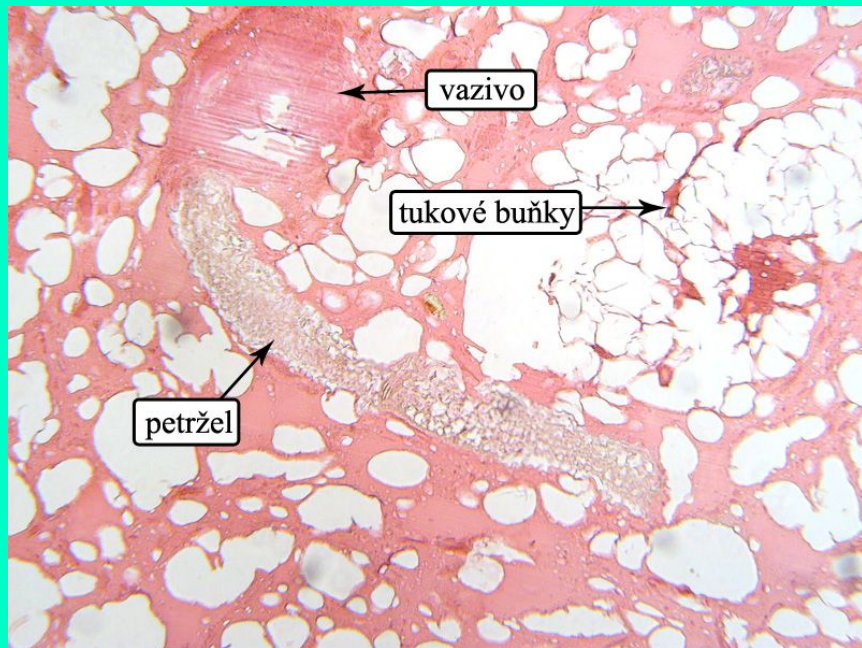
JAKÝ JE PODÍL MASA VE VÝROBCÍCH?

Čím vyšší podíl masa, tím poctivější výrobek. Pozor na náhražky masa, konzervanty, barviva, vodu... Čtete pozorně údaje na etiketě. I u nebalených výrobků je pro prodejce povinen vás se složením výrobku seznámit, pokud o to požádáte.

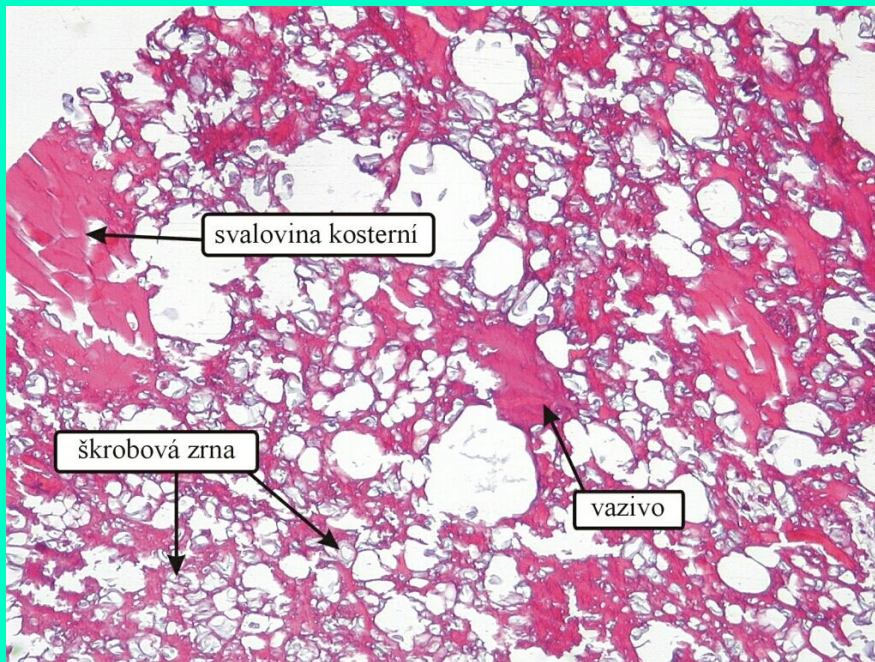


Další informace najdete na

MAKROFOTO ROZDÍLŮ V DRUZÍCH ZPRACOVANÉHO MASA



PETRŽELOVÁ KLOBÁSA

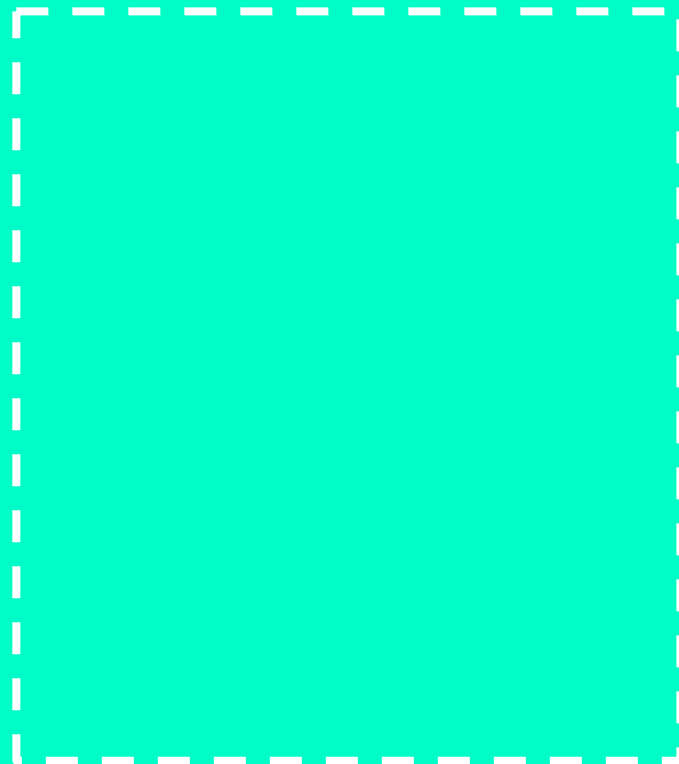
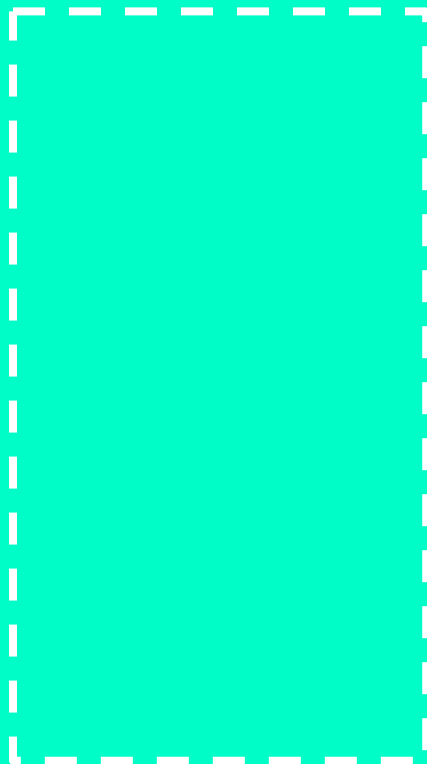
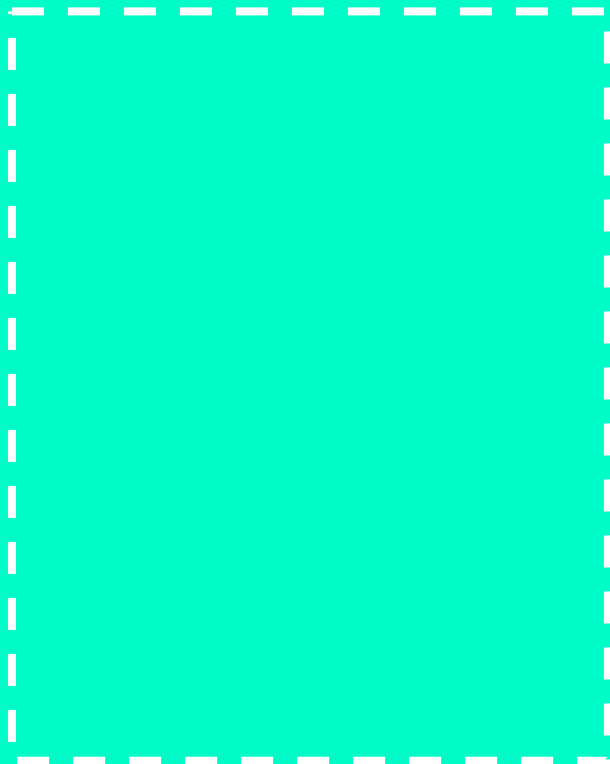


ŠUNKOVÝ SALÁM

KONVENČNÍ / NORMA

BIO

ROSTLINNÁ ALTERNATIVA



JE LIBO UZENINOVÝ,
HOVĚZÍ ČI
ZELENINOVÝ KVÍZ?

JDEM NA TO!

A CO VAŠE JÍDELNÍ
ZVYKLOSTI?

POJĎ ŠKÁLOVAT!

ANATOMIE MASA,
TROCHA
PŘÍRODOVĚDNÉ
TERMINOLOGIE

MASO JE KOSTERNÍ SVALOVINOU ŽIVOČICHŮ

NUTRIČNÍ SLOŽENÍ:

VODA (70 %)

BÍLKOVINY (15-20 %)

TUKY (1 - 5% VNITROBUNĚČNÉ)

DUSÍKATÉ LÁTKY (2 %)

BEZDUSÍKATÉ L. (1 - 5%)

ANORGANICKÉ L. (1 %)

ČERVENÁ BARVA MASA JE ZPŮSOBENA HEMOVÝMI BARVIVY

MYOGLOBINEM (SVALOVÉ BARVIVO) A HEMOGLOBINEM (KREVNÍ B.)

MORFOLOGICKY JE MASO SKLÁDÁNO Z TĚCHTO TKÁNÍ:

SVALOVÉ, KOSTNÍ, VAZIVOVÉ, CHRUPAVKOVÉ, TUKOVÉ A ŘADÍME SEM I ČÁST OBĚHOVÉ SOUSTAVY A NERVOVOU TKÁŇ.

ČERVENÉ (HOVĚZÍ, ZVĚŘINA) X BÍLÉ (RYBY, KRÁLÍK, DRŮBEŽ)

JÍDELNÍ ZVYKLOSTI
(SOCIO-KULTURNĚ-
GEOGRAFICKÝ
POHLED)

DŮVODY NEJEZENÍ MASA

DLE TERMINOLOGIE NA STRÁNKÁCH GLOBÁLNÍHO VEGAN Hnutí EXTINCTION REBELLION:

- ETICKÉ
- SOCIÁLNÍ
- EKOLOGICKÉ
- EKONOMICKÉ
- NÁBOŽENSKÉ
- ESTETICKÉ

DŮVODY JEZENÍ MASA

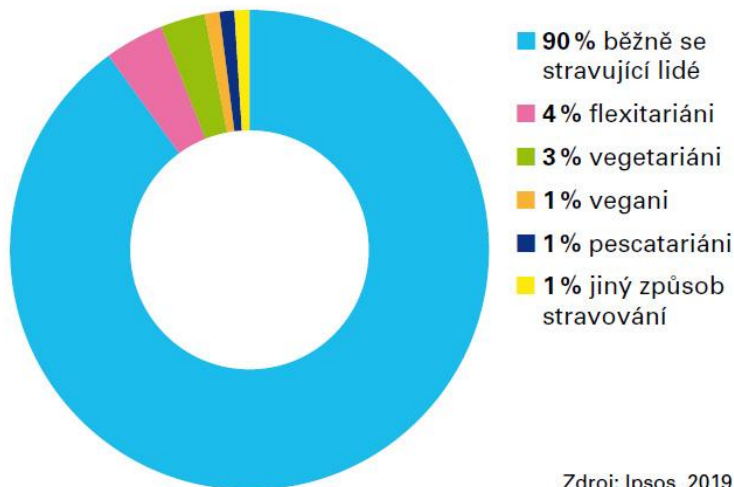
OFICIÁLNÍ ARGUMENTY SOUČASNÝCH NUTRIČNÍCH TERAPEUTŮ A DOKTORŮ:

- VÝZNAMNÝ ZDROJ BÍLKOVIN A ŽIVIN
- ZDROJ VITAMÍNŮ A, D ROZPUSTNÝCH V TUCÍCH, KLÍČOVÝCH AMINOKYSELIN A NEJVYUŽITELNĚJŠÍ ZDROJ ŽELEZA
- BÍLE MASO - OMEGA 3 TUKY (RYBY)
- OBSAHUJE HORMONY (KREATIN APOD.)
PODPORUJÍCÍ RŮST A VÝVOJ SVALŮ LIDÍ

MASO A ČEŠI

HISTORICKÁ TRADICE V RYBNÍKÁŘSTVÍ

Jak se Češi stravují



Zdroj: Ipsos, 2019

PÁR STATISTIK Z NAŠICH LUHŮ A HÁJŮ:

V ROCE 2016 KAŽDÝ ČECH ZKONZUMOVAL 85,7 KILOGRAMŮ, COŽ JE ZHRUBA O POLOVINU VÍCE NEŽ V ROCE 1950.

SPOTŘEBA KAŽDÝM ROKEM ROSTE!!!

DODNES 90 % (18 460 TUN) VŠECH PRODUKOVANÝCH RYB U NÁS JSOU KAPŘI!

CELOSVĚTOVĚ SE ČESKÁ REPUBLIKA VE SPOTŘEBĚ MASA NA OBYVATELE NACHÁZÍ NA 24. MÍSTĚ NA SVĚTĚ!

POTRAVNÍ PYRAMIDA

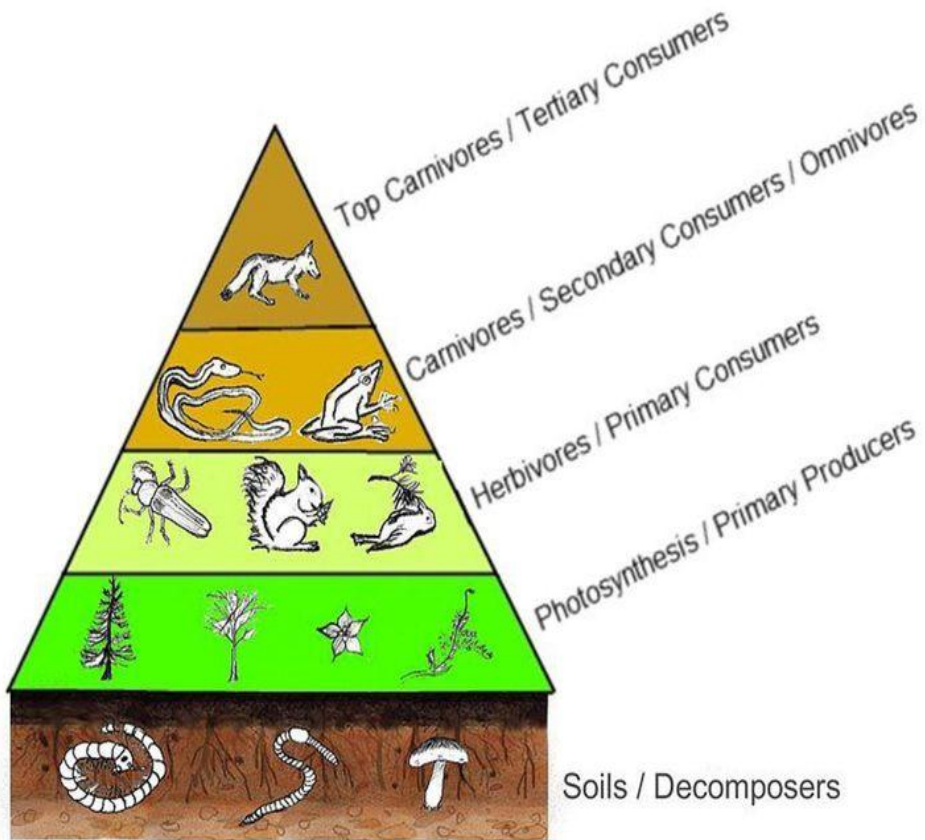
PREDÁTOŘI, VŠEŽRAVCI,
BÝLOŽRAVCI, ROZKLADAČI

A KAM PATŘÍME **MY?!**

VRCHOLOVÍ PREDÁTOŘI KONTRA VŠEŽRAVÍ LIDÉ

NA **1** VRCHOLOVÉHO SUCHOZEMSKÉHO PREDÁTORA JAKO
JE MEDVĚD PŘIPADÁ AŽ **10 000** MENŠÍCH
ZVÍŘAT Z NIŽŠÍCH PATER PYRAMIDY!

MASOŽRAVCI MAJÍ **2-3KRÁT** VĚTŠÍ JÁTRA
A SPECIFICKÉ TRÁVICÍ ENZYMY NA **SYROVÉ MASO!**



MASO JAKO POTRAVINA

(POHLED SPOTŘEBITELE,
ŘEZNÍKA, ZEMĚDĚLCE,
VÝŽIVOVÉ PORADKYNĚ A
KLIMATOLOGA)

ZEMĚDĚLSKÝ POHLED

HLAVNÍ PROUDY

EKOLOGICKÉ,
BIODYNAMICKÉ A
REGENERATIVNÍ
PŘÍSTUPY

KONVENČNÍ
PRŮMYSLOVÉ
VELKOCHOVY

1. MASO JE SOUČÁSTÍ ZEMĚDĚLSTVÍ OD SVÉHO POČÁTKU.
2. ROLE SKOTU (ČI JINÝCH ZVÍŘAT, HNOJÍCÍCH SVÝM TRUSEM PŮDU) JE NENAHRADITELNÁ.
3. JE VELMI DŮLEŽITÉ DBÁT NA WELFARE OPEČOVÁVANÝCH ZVÍŘAT A TAKÉ NA ETICKOU PORÁŽKU.
4. NÁROKY NA VÝKONNĚJŠÍ A LEVNĚJŠÍ PRODUKCI JSOU BOHUŽEL STÁLE JEDNÍM Z HLAVNÍCH FAKTORŮ CELÉHO ZEMĚDĚLSKÉHO PRŮMYSLU.

KONVENČNÍ ZEMĚDĚLEC

*VIDEO UKÁZKA Z VELKOCHOVU KUŘAT
(FILM UNSER TAGLICH BROT)*



BIO (REGENERATIVNÍ) SEDLÁK

*KRÁTKÁ NÁVŠTĚVA NA EKOFARMĚ
BOŠINA S MANGALICEMI*



ŘEZNICKÝ POHLED

+
UKÁZKA NOŽŮ

1. ŘEZNICTVÍ JE STÁLE VELMI ŽÁDANÉ ŘEMESLO.

2. OBROVSKÉ ROZDÍLY MEZI DOMÁCÍ ZABÍJAČKOU A VELKOZÁVODY, KDE SE BOURÁ PO TISÍCÍCH.

3. PROCES BOURÁNÍ ZVÍŘETE

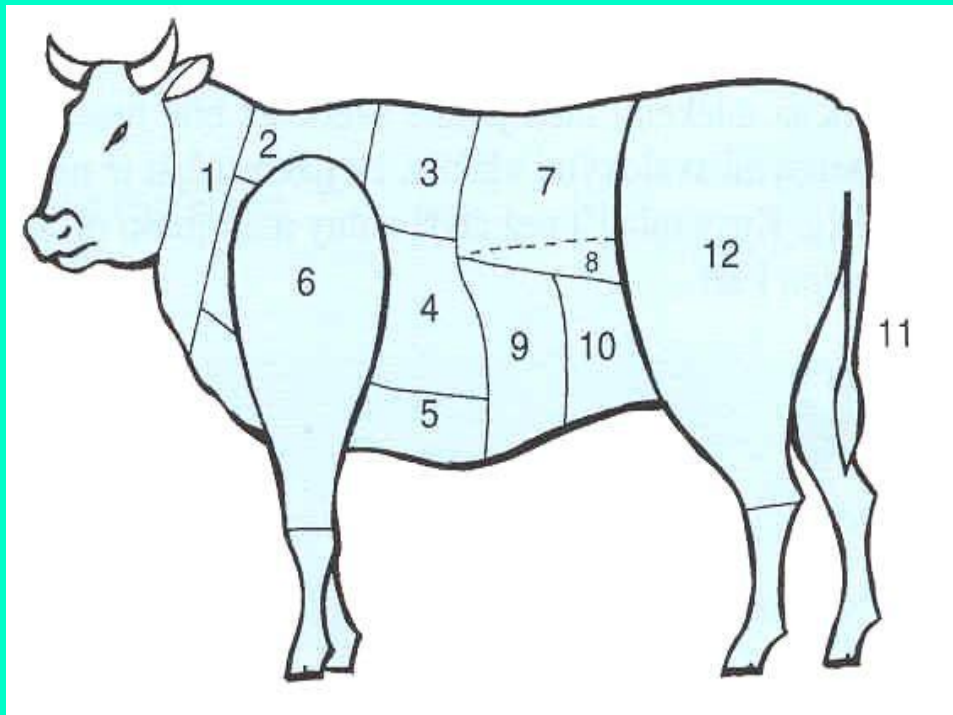
- A) UKLIDNĚNÍ
- B) OMRÁČENÍ PISTOLÍ, SEKEROU ČI PALICÍ - ČÍMŽ SE VYŘADÍ ZÁKLADNÍ NERVOVÉ VJEMY (NIKDY NESMÍ ZVÍŘE PŘI OMRÁČOVÁNÍ ZEMŘÍT)
- C) VYKRVENÍ - PROŘÍZNUTÍ KRKAVICE (SMRT DO 2 MINUT)
- D) PAŘENÍ (PRASATA A DRŮBEŽ), JINAK STAŽENÍ
- E) DOČIŠŤOVÁNÍ A VYKUCHÁNÍ

DĚLENÍ HOVĚZÍHO MASA - POZNÁVAČKA

- KRK
- PLEC
- NÍZKÝ ROŠTĚNEC

- ŽEBRA
- STŘEDNÍ A TENKÉ HRUDÍ
- PLEC

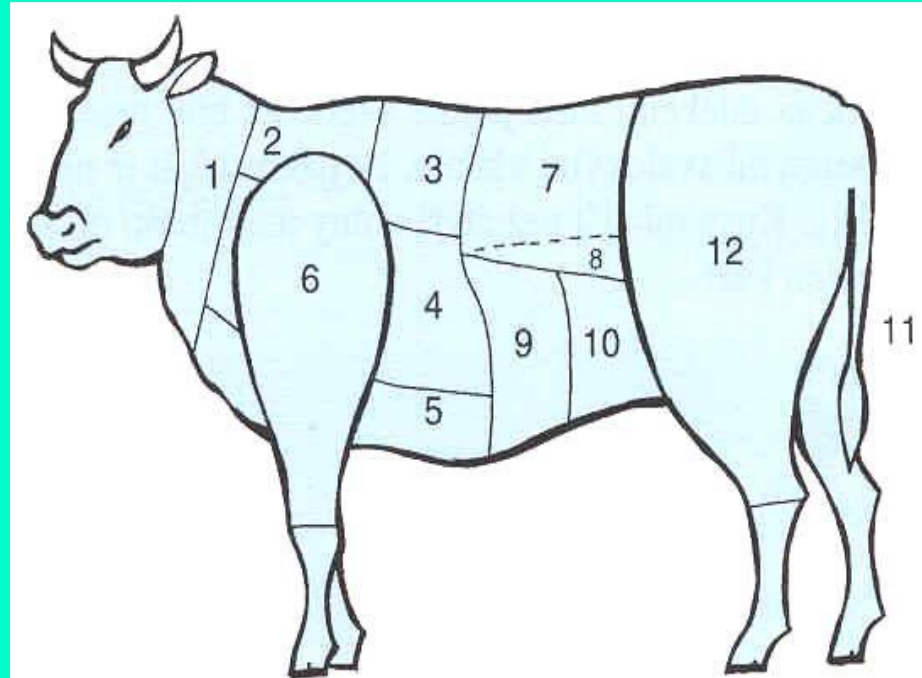
- NÍZKÝ ROŠTĚNEC
- SVÍČKOVÁ
- ZADNÍ ŽEBRO NÍZKÉ
- PUPEK
- OHÁŇKA
- KÝTA



DĚLENÍ HOVĚZÍHO MASA PŘI BOURÁNÍ

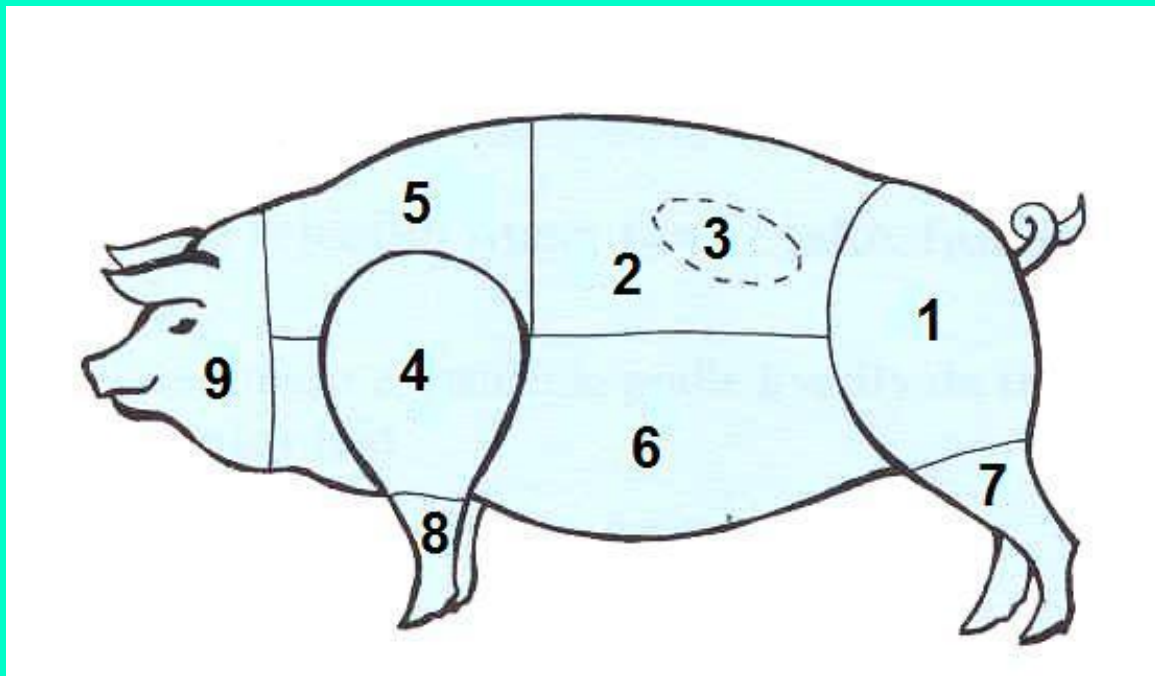
1. KRK
2. PLEC
3. ROŠTĚNEC
4. ŽEBRA
5. STŘEDNÍ A TENKÉ HRUDÍ
6. PLEC

7. NÍZKÝ ROŠTĚNEC
8. SVÍČKOVÁ
9. ZADNÍ ŽEBRO NÍZKÉ
10. PUPEK
11. OHÁŇKA
12. KÝTA



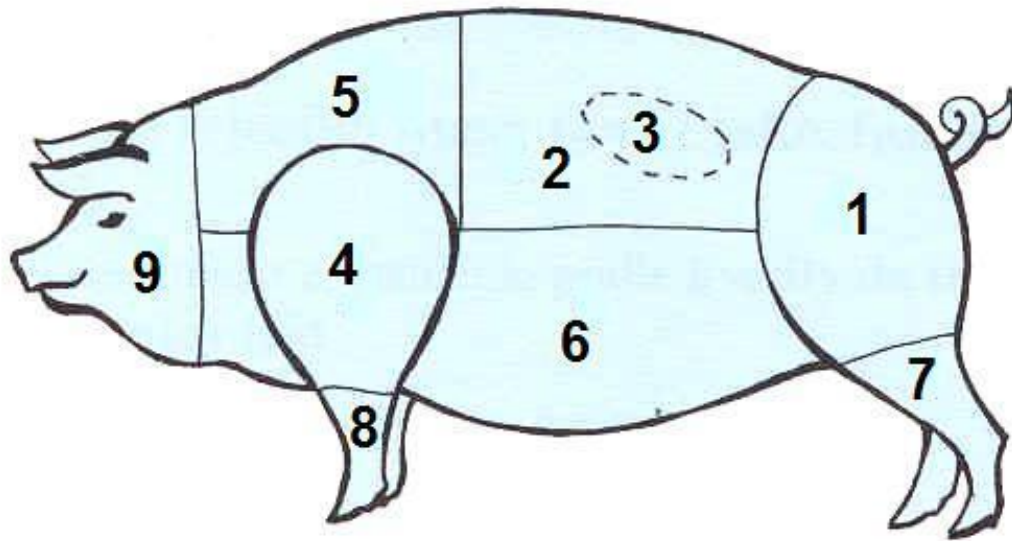
DĚLENÍ VEPŘOVÉHO MASA - POZNÁVAČKA

- PLEC S KOSTÍ, BEZ KOSTI
 - KOLÍNKO
 - NOŽIČKY
-
- VEPŘOVÁ HLAVA S LALOKEM
 - SVÍČKOVÁ PANENSKÁ
 - KOTLETY - PEČENĚ
 - KRKOVIČKA
 - BŮČEK, ŽEBÍRKO
 - KÝTA S KOSTÍ, BEZ KOSTI



DĚLENÍ VEPŘOVÉHO MASA PŘI BOURÁNÍ

1. KÝTA S KOSTÍ, BEZ KOSTI
2. KOTLETY - PEČENĚ
3. SVÍČKOVÁ PANENSKÁ
4. PLEC S KOSTÍ, BEZ KOSTI
5. KRKOVIČKA
6. BŮČEK, ŽEBÍRKO
7. KOLÍNKO
8. NOŽIČKY
9. VEPŘOVÁ HLAVA S LALOKEM



MALÁ FILMOVÁ EXKURZE

NA EKOFRAMU S JATKY

“PŘÍBĚH BIO HOVĚZÍHO OD VIDLÍ PO VIDLIČKU”

VŠE, CO JSTE SE CHTĚLI DOZVĚDĚT O ETICKÉM CHOVU
MASNÉHO DOBYTKA V BIO PODMÍNKÁCH V 10TI MINUTÁCH.
VÍTEJTE NA VÍTĚZNÉ EKOFRAMĚ ROKU 2020 “POD HÁJKEM”



POHLED VÝŽIVOVÉ PORADKYNĚ

5 DOPORUČENÍ
MARGOT SLIMÁKOVÉ

1. MASO NENÍ V JÍDELNÍČKŮ MNOHÝCH Z NÁS NEZBYTNÉ.
2. POKUD MASO, TAK Z KVALITNÍHO ZDROJE A KVALITNĚ ZPRACOVANÉ.
3. BÍLKOVINY LZE NAJÍT TAKTĚŽ V ROSTLINNÉ STRAVĚ.
4. PODLE ČÍNSKÉ MEDICÍNY POMÁHÁ LIDEM SE SLABŠÍ KONSTITUCÍ A NEDOSTATEČNOSTÍ KRVE (VÝVAR).
5. ZDRAVÉ PRO VĚTŠINU JSOU 2-3 PORCE MASA TÝDNĚ.

ZDRAVÝ TALÍŘ

ZELENINA

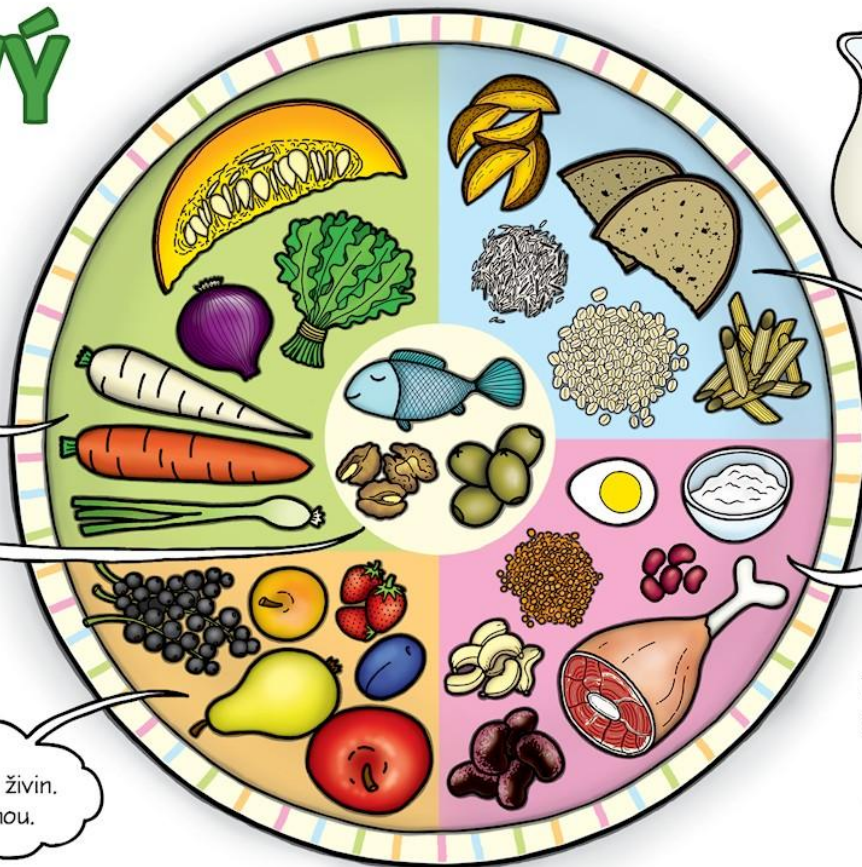
Čím více rozmanité čerstvé zeleniny sníte, tím lépe. Hranolky do zeleniny nepočítejte.

TUKY

Superzdravé jsou přirozené oleje a tuky v ořechích, avokádu aj. Nejezte margaríny, omezte průmyslově zpracované tuky a oleje.

OVOCE

Barevnější ovoce má vyšší obsah živin. Ovoce můžete nahradit zeleninou.



TEKUTINY

Čistá voda a neslazené čaje jsou nejzdravější tekutiny. Slazené nápoje a limonády raději zcela vynechte.

POLYSACHARIDY

Obiloviny jezte nejlépe v přirozené, celozrnné podobě. Snižte konzumaci výrobků z bílé mouky.

BÍLKOVINY

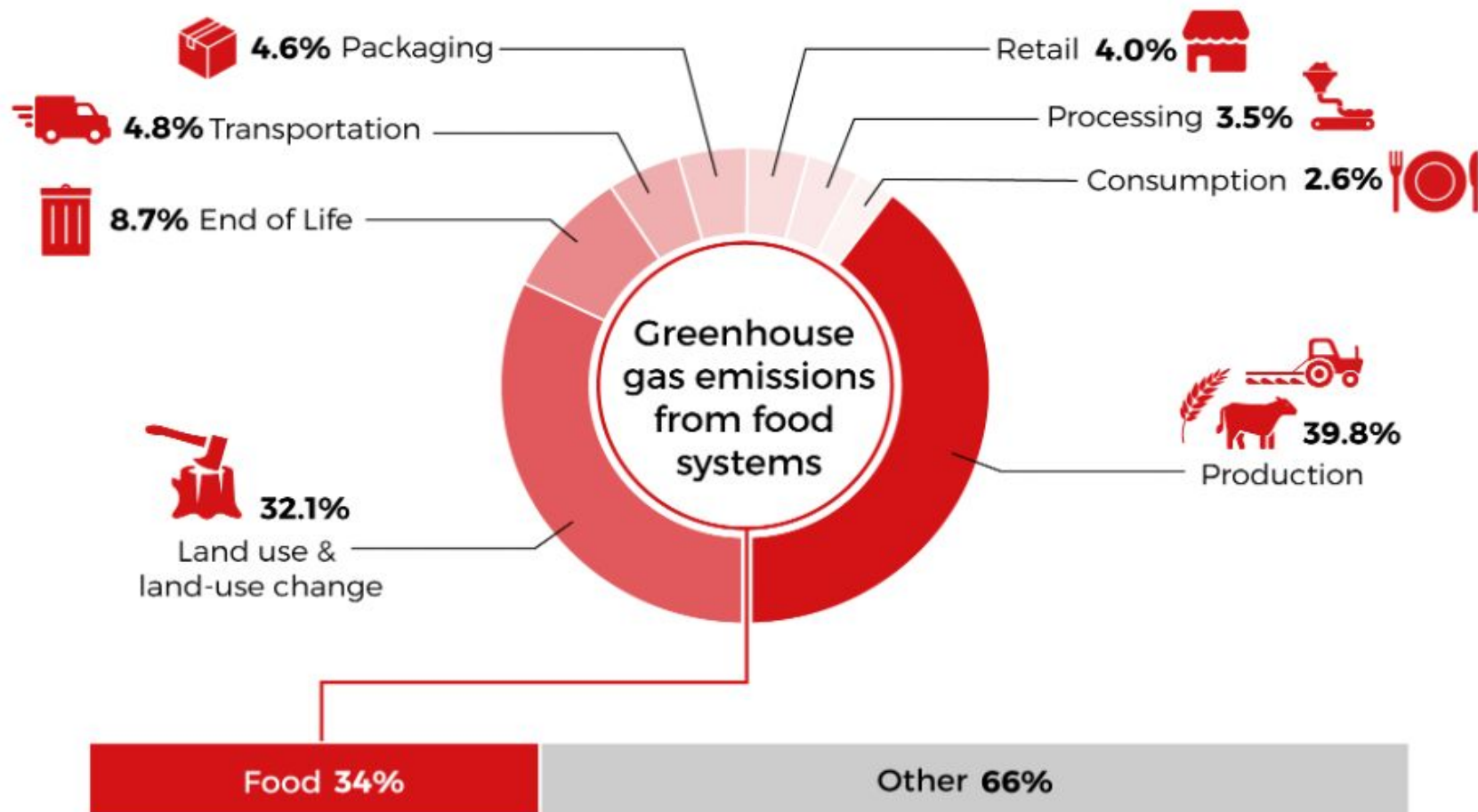
Dobré mohou být bílkoviny z ryb, luštěnin, ořechů, zakysaného mléka, vajec a masa. Většinu z nás svědčí rostlinné bílkoviny. Vybírejte dle své chuti i životní filozofie.

Dávejte přednost kvalitním přirozeným potravinám před polotovary. Dopřávejte si venkovní pohyb, dostatek spánku, přátel a dobré nálady. Více na:

www.margit.cz

POHLED EKOLOGA/ KLIMATOLOGA

1. V SOUČASNOSTI PROŽÍVÁME HISTORICKY NEJVĚŠTÍ PROMĚNU GLOBÁLNÍCH EKOSYSTÉMU.
2. NEJVĚŠTÍM ZNEČIŠŤOVATELEM NENÍ DOPRAVA, ALE INDUSTRIÁLNÍ ZEMĚDĚLSTVÍ.
3. JE TŘEBA GLOBÁLNĚ UPRAVIT STRAVOVACÍ NÁVYKY, NEBOŤ SOUČASNÁ SPOTŘEBA MASA A ŽIVOČIŠNÝCH VÝROBKŮ JE NEUDRŽITELNÁ.
4. VELKOU NADĚJÍ JE REGENERATIVNÍ ZEMĚDĚLSTVÍ, KTERÉ NAVRACÍ UHLÍK ZPĚT DO PŮDY A NAPOMÁHÁ OBNOVOVAT NARUŠENÉ EKOSYSTÉMY



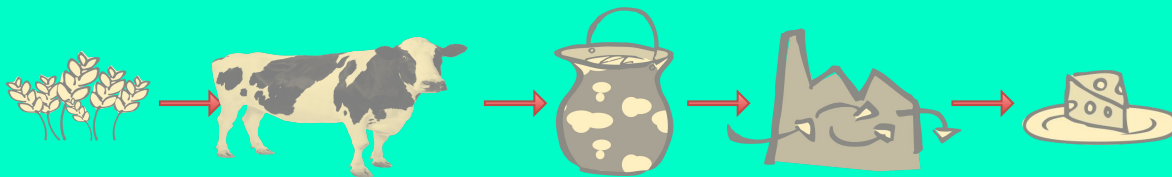
Global greenhouse gas emissions

POTRAVINOVÉ ŘETĚZCE

MASNÉ



MLÉČNÉ



ROSTLINNÉ



ŽIVOČIŠNÉ PRODUKTY A KLIMA



1 METAN
 CH_4

=



23 OXID UHLIČITÝ
 CO_2

FAKTORY VZNIKU SKLENÍKOVÝCH PLYNŮ

1. VĚTŠÍ ENERGETICKÁ ZTRÁTA NEŽ U ROSTLINNÉ STRAVY
2. ODLESŇOVÁNÍ PRO ZÍSKÁVÁNÍ PASTVY
3. EMISE OXIDU DUSNÉHO Z KRAVSKÉHO HNOJE
4. EMISE METANU PRODUKOVANÉHO PŘEŽVÝKAVCI
5. POUŽÍVÁNÍ UMĚLÝCH HNOJIV
6. PRODUKCE A DOPRAVA KRMIVA ([VIDEO](#) O DOVOZU KRMENÍ Z JIŽNÍ AMERIKY)

KRAJINA A BIODIVERZITA

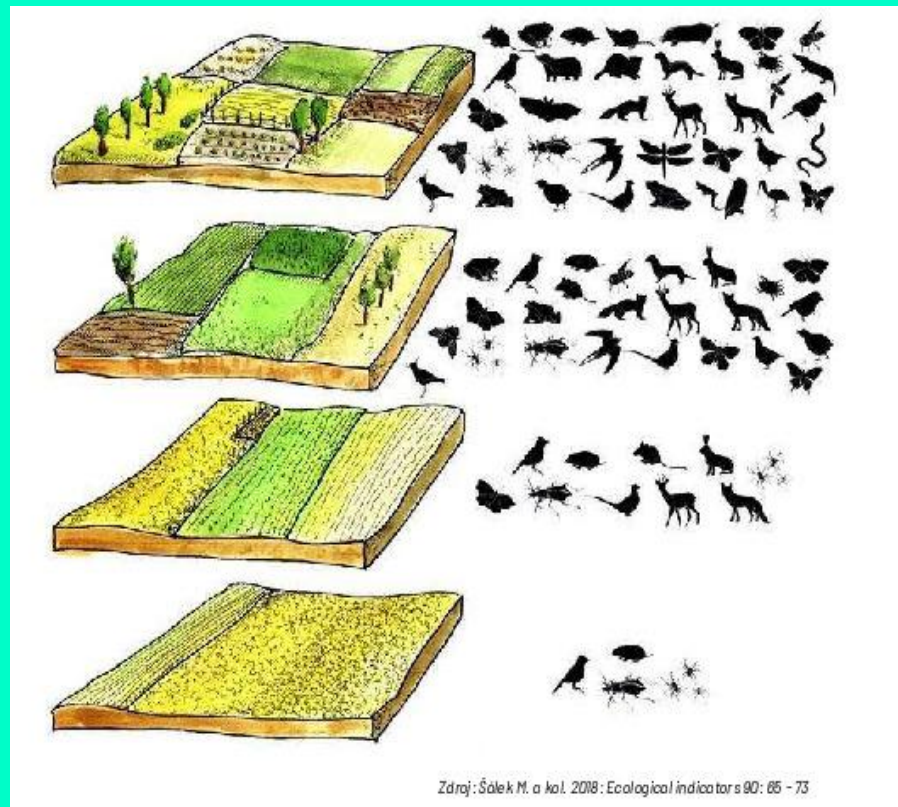
1) CO VIDÍTE NA OBRÁZKU? MŮŽETE POPSAT A VYSVĚTLIT

SOUVISLOST MEZI OBRÁZKY KRAJINY VLEVO A ŽIVOČICHY V PRAVO?

2) Myslíte, že živočichů v české krajině ubývá nebo přibývá? Pokud ano, tipněte si kterých živočichů ubývá nejvíce a proč?

3) Jaký obrázek byste přiřadili ke krajině, obhospodařované ekologicky a jaký ke konvenčně/intenzivně obhospodařované?

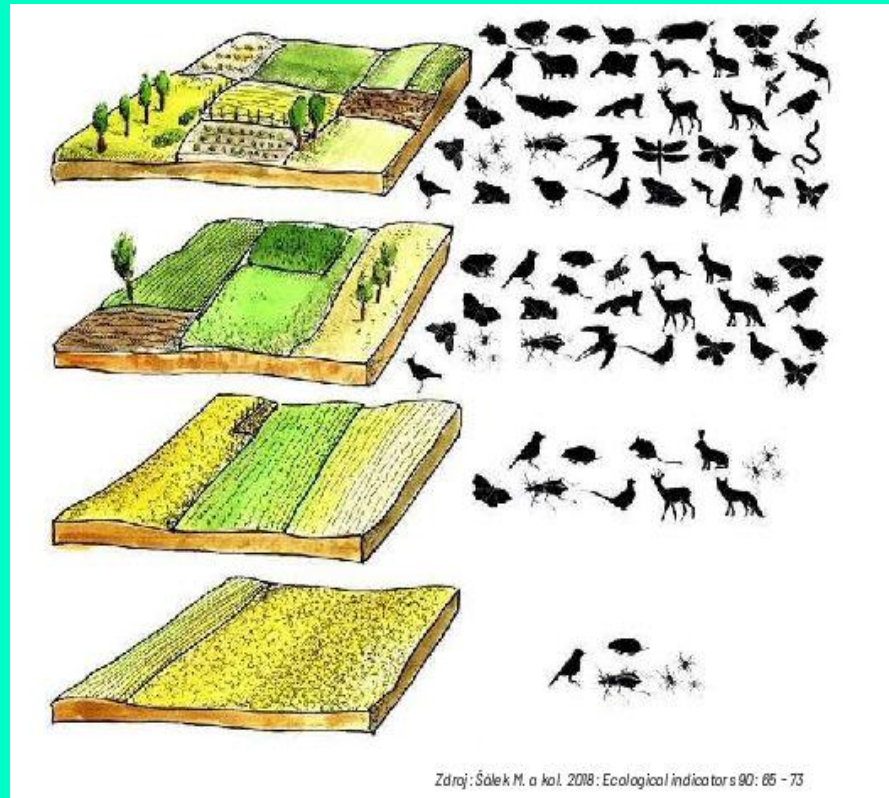
4) Ke kterému obrázku byste přirovnali českou krajinu?



REGULACE ŠKŮDCŮ

1) POPIŠTE, CO VIDÍTE NA OBRÁZKU A ZKUSTE NAJÍT SOUVISLOSTI V NÁVAZNOSTI NA TO, CO JSTE SE UŽ DOZVĚDĚLI Z PŘEDCHOZÍHO OBRÁZKU.

2) PROČ MYSLÍTE, ŽE JE NEJMÉNĚ HRABOŠŮ NA OBRÁZKU NAHOŘE A NEJVÍCE NA OBRÁZKU DOLE?



SPOTŘEBITELSKÝ POHLED

“JSME TO, CO JÍME!”

- NEJVĚŠÍ VÝBĚR V HISTORII - MOŽNOST VOLBY A ZÁROVEŇ SILNĚ RŮZNORODÁ KVALITA!
 - KPZ - KOMUNITOU PODPOROVANÉ ZEMĚDĚLSTVÍ
 - DŮLEŽITOST PODPORY LOKÁLNÍ PRODUKCE A STAROST O WELFARE (DOBRÝ ŽIVOT) ZVÍŘAT
-



SHERLOCKOVO ZÁKLADNÍ DESATERO

1. TŘI ZÁKLADNÍ OTÁZKY:

Je všechno, co prodáváte, z vaší farmy?
Kde hospodaříte?
Kdese o vás můžu něco dozvědět?

2. MÍSTNÍ JÍDLO

Farmářské trhy by měly být prostorem především pro místní, české potraviny a výrobky. Pozor na farmy a prodejce, o kterých si nikde nemůžete dohledat základní informace.

3. JASNÝ PŮVOD JÍDLA

Trhy jsou místem propojení s potřebiteli s farmáři a výrobci nebo s lidmi, kteří s farmou spolupracují a znají ji. Překupníci nemají na farmářských trzích co dělat. Dejte si pozor na prodejce, kteří o původu svých produktů nevědí téměř nic.

4. SORTIMENT A VZHLED

Zaměřte se na sezónnost. Jahody v březnu, rajčata v květnu? Sherlock by měl zbystřit! Jak ovoce a zelenina vypadá? Dejte si pozor pokud je „vydrhnutá dobela“, příliš na blýskaná nebo velice kostná jedna jako druhá. Neopak drobné zhojené vady, různé velikosti a tvary jsou dobrým znamením.



5. DŮVĚRYHODNOST

Působí na vás prodejce nebo farmář důvěryhodně? Vypadá jako člověk, který pracuje každý den venku na poli? Je ošlehaný větrem a sluncem? Co jeho ruce? Dejte na svou intuici.

6. KVALITA

Na trhu věřte, očekáváme výrazně lepší kvalitu než v běžných obchodech. Pod kvalitou si ale každý představí něco jiného. Sherlockova desatera se za měřují na ekologický způsob hospodaření, které přispívá ke zdraví půdy, krajiny, výpěstků i lidí.

7. BIO CERTIFIKACE

Certifikování ekofarmářů každoročně procházejí přes rou kontrolu ekologického hospodaření. Každý z nich by usměle měl mít platný certifikát. Pokud hledáte prověřeno u kvalitu, vsadte na bio.

8. MENŠÍ FARMY

Ekologicky se dá hospodařit i na velkých farmách. Smyslem farmářských trhů je však kromě jiného podporovat menší rodné farmy a výrobce. Proto jsou Sherlockovy tipy a doporučení za měřeny právě na ně.

9. NESPĚCHEJTE

Ptejte se postupně, při každém nákupu na jednu až dvě otázky. Pozna menějte si, co vás zauje lo nebo co byste si chtěl doma zjistit, např. jak se jmenují postřiky, které farmář používá, a jestli jsou opravdu ekologické.

10. PÁTRAJTE PO PŮVODU VAŠEHO JÍDLA A BAVTE SE!



Tím, co jíte, měníte sebe i svět.

Číslo 10 desateru najdete v rubrice


LOVIME.BIO
www.lovime.bio

MÝTY,
FAKTA,
ODPOVĚDI

ZAŽITÉ ČI ZÁMĚRNĚ NEPRAVDIVÉ MÝTY

UDRŽITELNÝ X RŮST

GLOBÁLNÍ OTEPLOVÁNÍ

X KLIMATICKÉ ZMĚNY

? KLIMATICKÁ KRIZE ?

ČERSTVÉ = KVALITNÍ

UHLÍKOVÁ X STOPA

CO₂ NEUTRÁLNÍ ?

MASO SE DÁ X NAHRADIT ?

GLOBÁLNÍ
BUDOUCNOST MASA
A PALČIVÉ OTÁZKY
SOUČASNOSTI

DOKUMENT O DŮLEŽITOSTI

DROBNÝCH ZEMĚDĚLCŮ

“VRAŽEDNÁ POLE:

BITVA ZA ZÁSOBENÍ FAREM
S INTENZIVNÍM CHOVEM ZVÍŘAT”

SNÍMEK O CELOSVĚTOVÝCH DOPADECH INTENZIVNÍHO
PĚSTOVÁNÍ SÓJI V JIŽNÍ AMERICĚ I OSUDECH MALÝCH
ZEMĚDĚLCŮ V BOJI S POTRAVINÁŘSKÝM BYZNYSEM.





MASNÝ FEEDBACK



8 CTNOSTÍ

ANEŽ

8 CEST K DOBRÉ

BUDOUČNOSTI

AKTIVNÍ NADĚJE

ZODPOVĚDNOST

STRÍDMOST

CYKLIČNOST

PŘIJETÍ

POKORA

NEZNALOSTI A
NEDOKONALOSTI

AUTENTICITA





DĚKUJEME!

2023