

3 – Literature

Dátum: 15.10.2015

Partner: CEA, Mierové námestie 29, 911 01 Trenčín, Slovakia, E-mail: medal@changenet.sk

No.	Literatúra (zdroj) + citácia:	Sezónny kalendár	Princípy kvality bio, miestneho a sezónneho jedla vzhľadom na udržateľný spôsob života	Objednávanie potravín	Princípy trvalej udržateľnosti (vrátane minimalizácie odpadu, znečistenia a uhlíkovej stopy)	Zoznam bioproducentov a regionálnych distribútorov	Bioprodukty a biopotraviny – základné vedomosti	Recepty zodpovedajúce princípom udržateľného spôsobu života	Spracovanie a skladovanie biopotravín	Certifikácia biokuchyne vo verejnom stravovaní	Označovanie biopotravín a jedál: EU/združenia pestovateľov/privátne značky	Princípy pestovania a spracovania produktov v systéme ekopolnohospodárstva	Zavádzanie nových receptúr (aspekt zavádzania biopotravín do zariadení verejného stravovania)	Náklady spojené so zavádzaním biopotravín vo vlastnej kuchyni v zariadení verejného stravovania, proces konverzie na certifikovanú bio-jedáleň	Komunikácia a marketing	Obmedzený prístup	Prístup za poplatok	Bezplatný prístup	Online prístup zdarma v budúcnosti
3-1	Zdroj 1: Alternatívne poľnohospodárstvo, Ing. Oľga Bogová					x	x		x		x	x							
3-2	Citát: „Zakazuje sa chovať hydinu v klietkach. Podmienkou úspešného chovu hydiny je zabezpečenie voľného pohybu. Okrem toho vodné vtáctvo musí mať stály prístup k potoku, rybníku alebo jazeru vždy, keď to umožnia poveternostné podmienky. Výbeh musí mať hydina k dispozícii aspoň jednu tretinu svojho života.“ (Zdroj 1)											x							
3-3	Citát: „Pri uskladňovaní biopotravín sa povoľuje zmrazovanie, vákuové spracovanie, chladenie vodou a kontrola atmosféry okolia. Zakazuje sa ožarovanie potravín, ľad obsahujúci syntetické ochranné látky.“ (Zdroj 1)							x											
3-4	Citát: „Chov zvierat v ekologickom poľnohospodárstve sa zabezpečuje v súlade s ich fyziologickými potrebami, t.j. dostatok voľného pohybu, čerstvého vzduchu a denného										x								

No.	Literatúra (zdroj) + citácia:	Sezónny kalendár	Princípy kvality bio, miestneho a sezónneho jedla vzhľadom na udržateľný spôsob života	Objednávanie potravín	Princípy trvalej udržateľnosti (vrátane minimalizácie odpadu, znečistenia a uhlíkovej stopy)	Zoznam bioproducentov a regionálnych distribútorov	Bioprodukty a biopotraviny – základné vedomosti	Recepty zodpovedajúce princípom udržateľného spôsobu života	Spracovanie a skladovanie biopotravín	Certifikácia biokuchyne vo verejnom stravovaní	Označovanie biopotravín a jedál: EU/združenia pestovateľov/privátne značky	Princípy pestovania a spracovania produktov v systéme ekopolnohospodárstva	Zavádzanie nových receptúr (aspekt zavádzania biopotravín do zariadení verejného stravovania)	Náklady spojené so zavádzaním biopotravín vo vlastnej kuchyni v zariadení verejného stravovania, proces konverzie na certifikovanú bio-jedáleň	Komunikácia a marketing	Obmedzený prístup	Prístup za poplatok	Bezplatný prístup	Online prístup zdarma v budúcnosti
	svetla, ochrana pred intenzívnym slnečným žiarením a extrémnym počasím, ako podstielka sa používajú prírodné materiály (slama, listie, piliny, stružliny“ (Zdroj 1)																		
3-5	Citát: „Pri pestovaní rastlín je ekologický výrobca povinný: 1) Organickými hnojivami, zeleným hnojením, zvyškami rastlín a prírodnými organickými hnojivami hnojiť tak, aby sa zabezpečila vyrovnaná bilancia pôdnej organickej hmoty a optimálna výživa rastlín. Ekologickému výrobcovi sa zakazuje používať priemyslené hnojivá“ (Zdroj 1)											x							
3-6	Zdroj 2: Tucet dôvodov pre ekologické poľnohospodárstvo (Zuzana Lehocká, Marta Klimeková, Centrum výskumu rastlinnej výroby Piešťany)						x									x			
3-7	Zdroj 3: Ekologické земедělství - učebnice pro školy i praxi I. (Jiří Urban, Bořivoj Šarapatka a kol., vydalo Ministerstvo životného prostredia)						x		x		x	x					x		
3-8	Zdroj 4: Ekologické земедělství - učebnice pro školy i praxi II. (Jiří Urban, Bořivoj Šarapatka a kol., vydalo Pro-Bio Šumperk)						x		x		x	x					x		
3-9	Zdroj 5: Kam pro bioprodukty a biopotraviny ve Zlínském kraji (IS Kopanice)					x	x												x
3-10	Zdroj 6: Nebojte se vařit BIO (Dagmar Matějková, Jana Průšová, Markéta Sábliková, Jiří Urban, vydal Pro-Bio Svaz ekologických zemědělců)						x	x	x										x
3-11	Zdroj 7: Biopotraviny - spotřebitelské otázky a odpovědi (Jana Průšová, Hana Zemanová, Pro-Bio liga Praha)		x				x		x			x				x			
3-12	Zdroj 8: Biopotraviny do škol - www.biodoskol.cz (spolek poradců v ekologickém zemědělství)						x				x	x	x		x				x
3-13	Zdroj 9: Kvalita a bezpečnost biopotravin (Bioinstitut Olomouc podľa predlohy FIBL)				x		x		x				x			x			
3-14	Zdroj 10: Welfare zvierat a zodpovedné obchodné reťazce v strednej Európe - Vyšehrádsky prieskum predaja a produkcie vajec(Sloboda zvierat)		x	x			x				x				x				x
3-15	Zdroj 11: Systém fungovania ekologickej poľnohospodárskej výroby (Juliana Schlosserová, Agroinštitút Nitra)				x		x				x					x			
3-16	Zdroj 12: List of Slovak Organic Foods & Organic Prioducts Producers (Ministerstvo pôdohospodárstva SR)					x													
3-17	Zdroj 13: BIO varenie - jednoducho, zdravo, chutne (Zuzana Gallayová, Juliana Schlosserová, Centrum environmentálnych aktivít Trenčín)						x	x				x				x			

No.	Literatúra (zdroj) + citácia:	Sezónny kalendár	Princípy kvality bio, miestneho a sezónneho jedla vzhľadom na udržateľný spôsob života	Objednávanie potravín	Princípy trvalej udržateľnosti (vrátane minimalizácie odpadu, znečistenia a uhlíkovej stopy)	Zoznam bioproducentov a regionálnych distribútorov	Bioprodukty a biopotraviny – základné vedomosti	Recepty zodpovedajúce princípom udržateľného spôsobu života	Spracovanie a skladovanie biopotravín	Certifikácia biokuchyne vo verejnom stravovaní	Označovanie biopotravín a jedál: EU/združenia pestovateľov/privátne značky	Princípy pestovania a spracovania produktov v systéme ekopolnohospodárstva	Zavádzanie nových receptúr (aspekt zavádzania biopotravín do zariadení verejného stravovania)	Náklady spojené so zavádzaním biopotravín vo vlastnej kuchyni v zariadení verejného stravovania, proces konverzie na certifikovanú bio-jedáleň	Komunikácia a marketing	Obmedzený prístup	Prístup za poplatok	Bezplatný prístup	Online prístup zdarma v budúcnosti
3-18	Zdroj 14: Ďalekohľad 16 - monotéma BIO v školskom stravovaní (Centrum environmentálnych aktivít)				x		x			x	x			x				x	
3-19	Zdroj 15: 90 argumentů pro ekologické zemědělství (Bioinstitut Olomouc)		x				x		x										