



## **Zápis z videokonference - schůzka pracovní skupiny Zdravý životní styl 3. 3. 2021**

Přítomni: M. Grepl, J. Šmahlík, V. Vondráček, L. Střalková

Hosté: Lucie Gajdušková, Jitka Urubová,

Omluveni: B. Papáková, M. Kaděrová,

Týden po návštěvě poslední jídelny (ZŠ Záhuní) s interiérovou designérkou paní Kellermanovou probíhá seznámení skupiny s tím, jak postupujeme ve věci Cesta potravin.

Michal Grepl svolání skupiny a prezentace současné situace.

Nutnost setkání s paní Kellermanovou a probrání konkrétního návrhu. – daší schůzkus volá Michal Grepl a spojí se s paní Kellermanovou.

Cukr a jeho role v životě dětí předškolního věku – projekt , který nastoupil za prezentaci konvektomatů kuchařkám školních Jídelen – dle průzkumu paní Gajdúškové všechny jídelny konvektomy disponují. Tento projekt má reálné obrysy viz. zápis ze schůzky 14. 10. 2020.

- Toto téma nepouštíme k ledu jen momentálně řešíme cestu potravin.

Další společné setkání naplánováno dle možností paní Kellermanové – Návrh 25. 3. 2020

Zápis sepsal: Michal Grepl



## Zápis z videokonference - schůzka pracovní skupiny Zdravý životní styl 25. 3. 2021

Přítomni: M. Kaděrová, M. Grepl, J. Šmahlík, V. Vondráček, L. Střalková

Hosté: Lucie Gajdušková, Jitka Urubová, Kellermanová

Omluveni: B. Papáková

Průběh jednání:

1. Michal Grepl pozdravil všechny a stanovil cíle dnešního setkání -
  1. cizelace 7 (případně více nebo méně) výsledných potravin
  2. nacenění jednotlivých instalací - stanovení rozpočtu
2. Lucie Gajdušková nabídla možnost online setkání pro učitele ohledně správného zapojování těla při výuce (vnitřní opěrný systém, správné sezení, relaxace, cviky atp.).
3. Jitka Urubová shrnula stav odkládání konání akcí v prezenční formě, že vize jara, podzimu 2022 není stejně při současné situaci jistotou, tedy je dobré začít realizovat aktivity - semináře - online.
4. M. Grepl vybídl paní Kellermanovou a dal jí slovo. Paní Kellermanová shrnula dosavadní vývoj realizace projektu i stav prostor pro umístění v jednotlivých školách. Ukázala fotky jednotlivých prostor a vizualizaci provedení v modelovém prostoru ZŠ Trojanovice parametr ukázkového provedení - šíře 5 m, každá fotka 70 cm na 90 cm
5. Proběhla diskuse o rozpočtu projektu.
6. Pak jsme se věnovali diskuzi nad zpracováním finální verze cesty potravin. Paní Kellermanová zakomponovala do projektu také samostatnou vizualizaci prostředí kuchyní za vydávací stěnou - tedy že by vedle interaktivního vyobrazení cesty potravin byl i polep stěny na stěně, kde je výdej potravin a za stěnou je kuchyň.
7. Návrh pokud bude silueta hor, pak použít reálnou siluetu hor od Radhoště doleva.
8. Témata na 7 top potravin:
  - a. Michal Grepl - .... prosím doplnit!
  - b. Lenka Střálková - chleba, sůl, voda, maso, ovoce (zelenina) - ev. zvlášť, sýry, mléko luštěniny
  - c. Jitka Urubová - nemusí být 7 potravin - to byl původní výchozí bod - kdyby spolupracovalo 7 škol
  - d. J. Kellermanová - lepší lichý počet, kdyby ale 6 tak vzhledem k instalaci a velkým prostorám je lepší 7 fotek!
  - e. návrh na udělání google tabulky, do které vložíme své návrhy - 5 nebo 7 potravin
  - f. otázka u ovoce a zeleniny - kriterium cesty potraviny - banán - putuje lodí, pak kamionem x-set kilometrů a pak končí na stole - zařadit potravinu, která putuje k nám velmi dlouhou cestou
  - g. paní Kaděrová - při výběru potraviny - co chceme dětem sdělit?

Souhrn:

1. výsledný formát:



**EVROPSKÁ UNIE**  
Evropské strukturální a investiční fondy  
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



- 1.1. designová foto - výsledné potraviny (maso - fotka steak apod.)
- 1.2. podklad plechová deska, která se dá podložit a umístit přes obklady v jednotlivých jídelnách - aby bylo vše dobře viditelné v určité výšce - stejně pro všechny jídelny
- 1.3. pás pod fotkami pro fotky od dětí, malby, komixy apod. - možné přichycení "neodymové magnety" - které jsou maličké a drží
- 1.4. přidružený možný výstup - fotka - polep stěny - kde jsou výdejová okna - fotka reálného prostoru kuchyně - důležité, aby tam byli lidé - kuchaři a kuchařky - lidská tvář - kteří připravují jídlo!

**Úkoly:**

- V. Vondráček udělá tabulku pro sebrání výběru potravin pro finální výběr - kde bude sumář všech možných potravin, výběr z těchto uvedených v počtu 5 zásadních (resp. 7 zásadních)
- rozpočet do poloviny dubna 2021 - paní Kellermanová
- případné práce mimo schůzky - poslat Jitce Urubové výkaz těchto hodin

Zapsal ve čtvrtek 25. 3. 2021 V. Vondráček



## Zápis z videokonference - schůzka pracovní skupiny Zdravý životní styl 7. 4. 2021

Přítomni: M. Kaděrová, M. Grepl, J. Šmahlík, V. Vondráček, L. Střalková

Hosté: Lucie Gajdušková, Jitka Urubová

Omluveni: B. Papáková

Průběh jednání:

- Michal Grepl pozdravil všechny a stanovil cíle dnešního setkání -  
1. cízelace 7 (resp. 5) výsledných potravin
- Cesta potravin
  - maso: chov (kráva, prase) - porážka - zpracování - gril  
obecně: semínko (narození) - péče (lidská ruka, veterinář - výstupní kontrola??) - růst (vývoj)  
**prase v chlívku**  
fotka hovězího steaku na bílém talíři: **chov (strava, zdravotní i každodenní péče, ustájení): kráva na louce (s pozadím hor) .... po dvou letech - jatka - řezník - porce masa na grilu**
  - sýr:  
fotka ementálu, hermelínu, gorbáčíků na prkynku (kdyby byl problém fotka s kombinací popsaných sýrů - vybrat to co bude z fotobanky): koza, ovce a kráva - stojí farmář a rozmýšlí koho podoji (ev. uvedení množství mléka za den) - konev mléka - svaření mléka s ingredencemi (dá se propojit s naléváním mléka z konce) - překapání (filtrace - doplnění popisků teplota) - syrovátky a tvaroh - finální dělání tvaru sýra a zrání sýru na dřevěné polici
  - chléb:  
fotka chleba v ošatce: setí zrna do půdy - žito na poli (roční období, růst, zemědělci se modlí za úrodu a dotace) - sklizeň - mletí (mlýn, ruční mlýn) - pekař nespí v noci a pracuje (zadělá a hněte těsto, nechá kynout a dá do pece) - rozvoz (distribuce do obchodů nebo ke koncovým zákazníkům)
  - voda:  
fotka sklenice s vodou: pramínek (bystřina, studánka s pramenem, studna s pumpou) - přehrada - úprava vody - vodojem, vodovodní řád - vodovodní kohoutek
  - sůl:  
fotka soli v solničce: zdroj soli (solné doly, mořská sůl) - těžba nebo úprava mořské vody - doprava - solné mlýny - finální zpracování a balení soli - **je třeba ještě nastudovat!**
  - rajče:  
fotka rajčat (různé tipy, barvy) na talíři ev. nakrájené rajče na talíři: historie (rajče z Ameriky přivezeno dobyvatelem v 16. století) - setí sazenice rajčete - pěsazení rostlinky do venkovní země - péče rajče (zalévání, stříh, podvazování, hnojení) - sklizeň
  - jablko:  
fotka rozkrojené jablko z hvězdičkou - vánoční (před Vánoci spojeno se slunovratem - stará slovanská tradice) foto - klidně více druhů jablek nebo fotka dítěte, které se zakouslo do šťavnatého jablka: semínko - strom - péče o strom (roubování,



**EVROPSKÁ UNIE**  
Evropské strukturální a investiční fondy  
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



opylování, ) - plod na stromě (zrání, slunce, dešť) - trhání plodů (vlečka - přeprava, jablka, které se sypou na hromadu, skladování)

- instrukce pro grafika:
  - u každé potraviny - pouze kresba - nebo komix (bubliny - myšlenky ve slovech - například kráva potřebuje denně 100 l vody)
  - vodní a uhlíková stopa u každé potraviny
  - srovnání času produkce potraviny, srovnání
  - asi v úvodním obrázku informace
  - výživová hodnota potravin (když má člověk málo soli, když má hodně soli)
- cíl - vize výsledku:
  - poučení žáků o cestě - výrobě - zpracování potraviny
  - každá potravina má za sebou svůj příběh - cestu
  - statistické srovnání potravin
  - prohloubení uvědomění u žáků, když dostanou něco na talíř
  - příběhy potravin navzdory technické revoluci se dělají po století skoro stejně

**Úkoly:**

- dohledat vodní a uhlíková stopa
- zjistit více o soli
- výživová hodnota potravin

Zapsal ve čtvrtek 7. 4. 2021 V. Vondráček



