



SCENÁR VIDEA Z farmy na stôl

TITULKY NASKAKUJÚ V POZADÍ :

Vzdelávanie spotrebiteľov k podpore obehovej ekonomiky

Z farmy na stôl

OBRAZ PRVÝ

DEJ SA ODOHRÁVA V PREDAJNI TIS

V úvode študent predstavuje nákup v tejto predajni. V pozadí sa strieda výpoveď a samostatné obrazy/grafika/titulky krátke zábery.

„Prečo nakupujem v tejto predajni ? Pretože ponúka potraviny vyrobené na farme, vzdialenej asi dvadsať kilometrov. Moja rodina tu nakupuje jogurty, ktoré sú čerstvé a zdraviu prospešné. Neobsahujú chemické prísady, ani konzervanty. Sú prospešné životnému prostrediu, lebo ich kupujeme vo vratných, sklenených fľašiach.“

Obráz sa preklikáva na jogurty.

[Jogurty z kravského mlieka - Produkty - Ovocie, zelenina, produkty z farmy \(tis.sk\)](#)

„Každý rok v tejto predajni nakupujeme kapustu s názvom Dedova kapusta. Názov vyjadruje, že sa pestuje podľa overených tradícií našich predkov. Kapusta je zdravá a kvalitná, pretože využíva maštalný hnoj, a nie chemické prostriedky. Nepozeráme iba na cenu potravín, ale myslíme aj na cenu nášho zdravia. Dedova kapusta prospieva životnému prostrediu, pretože sa nepreváža na obrovské vzdialenosti.“

Obráz sa preklikáva na zber kapusty na farme.

[Kvasená kapusta - Produkty - Ovocie, zelenina, produkty z farmy \(tis.sk\)](#)



„Prečo moja rodina nakupuje regionálne potraviny ? Spotrebiteľia podporujú miestnych farmárov, aby prežili, pretože oproti poľnohospodárskej veľkovýrobe súťažia v ťažších podmienkach.“

OBRAZ DRUHÝ

DEJ SA ODOHRÁVA V SPOLOČNOSTI TIS

Luboš Regec, konateľ spoločnosti TIS odpovedá na otázky. V pozadí sa strieda výpoveď a samostatné obrázky/grafika/titulky krátke zábery.

TIS Farma Toporec - Odfarmara.sk

Ktoré okolnosti Vás priviedli k tomu, že ste sa stali „farmárom“?

„Nestali sme sa farmármi, my s bratom sme sa na gazdovstve narodili. Chceme produkovať potraviny, ktoré sami chceme jesť, keďže čoraz menej takých potravín sa dá kúpiť v supermarketoch.“

Prečo používate pri výrobe potravín tradičné postupy?

„Chceme vyrábať potraviny, ktoré my sami môžeme jesť. Chceme, aby naši priatelia a okolie si mohli kúpiť a užívať potraviny bez toho, aby sme museli pridávať chémiu a konzervovať potraviny neprirodzeným spôsobom. Chceme vyrábať potraviny, ktoré budú zdravé a zdraviu prospešné.“

Čím sa odlišujú vaše potraviny od bežne predávaných v supermarketoch?

„Odlišné sú tým, že chceme, aby boli jedlé. U nás sú aj také potraviny, že nie sú potraviny, ale „otraviny“. Chceme robiť potraviny, bez toho, aby sme potrebovali veľa chémie, bez toho, aby zaťažovali životné prostredie, a bez toho, aby sme mali ťažkú uhlíkovú stopu a prevážili potraviny cez pol republiky. Nepoužívame chémiu v prvotnom procese, napríklad pri pestovaní kapusty nepoužívame množstvo chémie a postrekov, ale snažíme sa používať biologické hnojivá a následne do kapusty nedávame žiadne konzervanty. To znamená nestabilizujeme ju žiadnymi síranmi alebo sorbanmi.“

Čím sú malé farmy prospešné pre udržateľnú spotrebu?



„Prínosom je, že nevyužívame chémiu, ale biologické hnojivá a biologické prostriedky, ktoré sami dokážeme na farme vyprodukovať, keďže chováme zvieratá, a tak že do pôdy dávame maštalný hnoj a kompost. Zvieratá kŕmime tým, čo sami dopestujeme a nakoniec ani zvieratá nedostávajú chémiu. Neprevážame potraviny cez pol Európy alebo cez celú republiku, snažíme sa zásobovať regionálne, po Košice a Liptovský Mikuláš.“

OBRAZ TRETÍ

DEJ SA ODOHRÁVA V ASOCIÁCII SPOTREBITEĽSKÝCH SUBJEKTOV SLOVENSKA. ska

Výpoveď prezidentky Boženy Stašenkovej dopĺňajú samostatné obrázky/grafika/titulky, krátke zábery k téme.

„Z farmy na stôl“ je jedno z kľúčových opatrení Európskej zelenej dohody, ktorá pre spotrebiteľov znamená posun súčasného potravinového systému EÚ smerom k udržateľnému modelu. Hlavnými cieľmi sú podporovať udržateľnejšiu spotrebu potravín, zdravé stravovanie spotrebiteľov a znižovanie potravinových strát plytvaním potravinami.

Cieľom súčasného potravinového systému sú výživné a cenovo dostupné potraviny, s menším množstvom obalových materiálov a zmenšením emisných vplyvov pri prevoze potravín zo vzdialených krajín.

Stratégia EÚ Z farmy na stôl vytvára podmienky pre regionálnu výrobu potravín, ktoré sú vyrobené v najbližšom okolí, v menších množstvách a sú hodnotnejšie kvalitou, hoci drahšie oproti klasicky vyrábaným potravinám.

Nový model spotrebiteľského správania znamená výber zdravej a udržateľnej stravy, ktorá prospieva zdraviu a kvalite života a menej zaťažuje životné prostredie. Spotrebiteľia, ktorí chcú žiť zdravšie a udržateľnejšie nakupujú čerstvé, lokálne potraviny a zaujímajú o to, kde sú pestované a aké poľnohospodárske postupy boli využité. Slovenskí spotrebiteľia by mali poznať farmárov vo svojom okolí a podporovať ich podnikanie, aby mohli lepšie konkurovať výrobkom, ktoré sú dovážané.“

Obraz sa preklikne na Produkty - Odfarmara.sk



OBRAZ ŠTVRTÝ

DEJ SA ODOHRÁVA V PREDAJNI TIS

V závere študent prezentuje praktické rady. Striedajú sa samostatné obrázky/grafika/titulky a odporúčania pre spotrebiteľov.

- „Uvažujte nielen o cene potravín, ale aj o cene zdravia a prírody.
- Zistite kde sa dajú kúpiť čerstvé a kvalitné potraviny, poznávajte farmárov vo svojom okolí.
- Udržateľná spotreba vyžaduje informovaných spotrebiteľov, ktorí robia zodpovedné rozhodnutia.
- Využívajte vedomosti o udržateľných potravinách na zmenu svojho stravovania.“