

2 / 2025

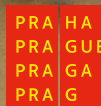
PRAŽSKÁ EVVOLUCE

magazín o ekovýchově v Praze

Začít se musí v kuchyni,
říká Denisa Rybářová... 8/



Ekologická
výchova v Praze



ÚVODNÍK

Já jídlo nevyhazuju.

Ale moje žena strašně.

Prostě jsem se zařekl, že nebudu vyhazovat jídlo. A tečka.

A když se zařeknu, tak držím, přes to nejede vlak.

Moje žena říká, že jsem jen líný, že mám slepé skvrny a že o všechno se musí postarat ona.

To samozřejmě není pravda.

Třeba chodím nakupovat. A to i s dětmi. A děti často řeknou: Tati, tati, kup nám tenhle velký jogurt, my ho určitě sníme.

Já se samozřejmě ptám, jestli ho opravdu snědí, ale ony mne ujišťují, že jo, že jo.

No, ale pak ho ochutnají a nesnědí.

A tak dám jogurt pěkně do lednice.

Aby vydržel.

A tam zplesniví.

Já ho ale nevyhodím! Protože já jídlo nevyhazuju.

To až moje žena.

Martin Mach Ondřej

SLOVO KOORDINÁTORA

Vážené čtenářky a čtenáři,

toto číslo Pražské EVVOluce věnujeme udržitelné gastronomii a plýtvání jídlem. Téma je to důležité a populární. A to je dobře, protože stále máme co zlepšovat.

Představíme Vám řadu zajímavých projektů: Zachraň oběd, Cirkulární školy, zvýšené záhony do pražských škol nebo lokální kompostování gastroodpadu.

Na plýtvání jídlem se podíváme v nejrůznějším měřítku. Od domácností přes školky a školy až po globální pohled.

V tomto letním čísle naleznete i další zajímavosti. Nahlédneme do zrekonstruované Záchrané stanice hl. m. Prahy pro volně žijící živočichy či Planetária Praha ve Střemce.

Přeji Vám příjemné čtení.

Petr Holý
Koordinátor oblasti EVVO v Praze

OBSAH

Pražská EVVolute

2 / 2025

Pro hlavní město Prahu 13.6.2025 vydal BEZK, z. s.
Obsahové zaměření časopisu je připravováno
ve spolupráci s Poradní skupinou EVVO.
portalzp.praha.eu/evvo

BEZK
Letohradská 17
170 00 Praha 7
www.bezk.cz
redakce@prazskaevvolute.cz
www.prazskaevvolute.cz

Vydání připravil: Martin Mach Ondřej
Grafický návrh a sazba: Matouš Janů
Korektura: Lucie Kameníčková

Snímek na titulní straně vygeneroval ChatGPT

Uzávěrka dalšího čísla: 27.8.2025

- 4/ David Kunssberger
Chytrá kuchyně – udržitelně, efektivně,
bez plýtvání
- 8/ Začít se musí v kuchyni,
říká Denisa Rybářová
- 14/ Hana Doležalová
Cirkulární školy a pokus o skutečnou
udržitelnost
- 17/ Radka Tyslová
Jídlo jako environmentální super téma
- 20/ Zdeňka Vítková
5 tipů, jak omezit plýtvání potravinami
v kuchyni
- 22/ Petra Innemanová
Správné nakládání s gastroodpadem
je výzva
- 24/ Martina Záleská
Kompostování gastroodpadu
- 26/ Iveta Garciová
Malé kroky, velký smysl
- 28/ Michal Broža
Známe cenu jídla?
- 30/ Jan Moravec
Přírodní park Smetanka
- 42/ Co se děje v...
- 66/ Kalendář akcí



David Kunssberger

Chytrá kuchyně – udržitelně, efektivně, bez plýtvání

Když jsem v loňském roce zahajoval svůj experiment „Chudý měsíc“ – kompletně a vyváženě se stravovat s rozpočtem na úrovni existenčního minima –, bylo mi jasné, že kromě levných nákupů budu muset věnovat pozornost maximálnímu využití všech surovin. Jednoduše řečeno: co nakoupím, nesmím vyhodit. Moje zkušenosti potvrdily, že je důležité přemýšlet o potravinách malíčko jinak, než jsem byl dosud zvyklý.

O své poznatky se chci v tomto článku podělit. Nechci unavovat čtenáře sbírkou receptů, spíše předestřu soubor praktických nápadů, které se mi osvědčily. Přístup „levně nakoupit a efektivně využít“ mi umožnil jíst chutně, zdravě, udržitelně a za

zlomek běžných nákladů. Zájemce o recepty pak odkážu na webovou stránku v závěru článku.

Nákup surovin

Pro nákup je možné uplatnit dva přístupy. Buď odcházíme do obchodu s přesně sestaveným nákupním seznamem, nebo s hlavou plnou nápadů. Každý z přístupů má svoje kouzla i svá úskalí. Pokud není vaření vaše vášeň, vše raději pečlivě naplánujte. Pokud jste v kuchyni ve svém živlu,



Tvaroh jsem zpracoval na budapeštskou pomazánku k večeři a domácí „pribináček“ k banánovému chlebičku druhý den k snídani.

jistě vám nebude vadit několikrát přehodnotit své plány podle toho, jaké suroviny jsou zrovna v nabídce.

TIP: Využijte slevu, ale s rozumem

Obchody nabízejí zboží, kterému bude brzy končit doba spotřeby. Toto zboží je plnohodnotné, jen se musí spotřebovat často ještě v den nákupu. Jako kompenzaci vám obchodník nabídne slevu v řádu desítek procent. Takovéto zboží je obvykle označeno nálepkou a v některých obchodech je soustředěno ve zvláštních regálech. Jen je třeba nakoupit pouze takové množství, které spotřebujeme. „Nákup do popelnice“ nikdo dělat nechce.



Kilo kytý byla výzva – proměnil jsem ji v řízky na výlet a plnou wok pánvičku „číny“.

Pokud chcete potraviny s končící trvanlivostí využívat hodně, bude to nejspíš vyžadovat častější návštěvy obchodů, protože je nelze nakupovat do zásoby. Jsou obchody, kde mají vyšší slevy stálou, ale některé ji

postupně zvyšují tak, jak se blíží datum spotřeby.

Je možné se setkat i s tzv. „záchrannými bedýnkami“ – jde o směs ovoce a zeleniny za skutečně nízkou cenu. Produkty v bedýnkách nemají sice výstavní vzhled, ale jsou obvykle zcela v pořádku. Obsah těchto bedýnek (nebo tašek) je nepředvídatelný, a než si některou koupíte, je třeba vědět, jak s jejím obsahem naložit. A i zde samozřejmě platí, že je třeba je rychle zpracovat.

Nenechte se nikdy strhnout slevou k nepromyšlenému nákupu. Vždy kupujte jen to, pro co máte využití!

Efektivní zpracování

Nákup máme hotový a je načase se pustit do vaření. Třeba oloupeme zeleninu a z masa okrájíme nevzhledné kousky nebo vykrájíme kosti. A na pracovní desce je rázem spousta odpadu. Ale jen zdánlivého – to, co vypadá jako odpad, je rozhodně třeba využít. Pojďme se podívat, jak je možné k surovinám přistupovat:

Odkrojky masa nebo kosti je možné hodit do mírně osolené vody s několika kuličkami pepře nebo i jiného koření a pomalu na mírném ohni vařit. Po několika desítkách minut máme vývar, který lze přidat do omáčky,

podlít jím maso a podobně. Není to sice nijak excelentní vývar, ale je pořád lepší než voda. Pokud je odkrojků nebo kostí více, můžeme si vývar uchovat na později – buď z něj odvařit vodu, aby měl konzistenci sirupu, a dát jej zamrazit do formiček na led, nebo jej zavařit do sklenic.



Slupky a odkrojky pro zeleninový vývar střádám postupně do misky.

Podobně lze pracovat se slupkami od zeleniny, odkrojky a košťály, jen je třeba zeleninu dobře omýt. Nezavrhuje ani cibulové slupky – dodají zeleninovému vývaru krásnou barvu. Zeleninovému vývaru však sluší rychlá spotřeba – jeho uchovávání není příliš efektivní.

Sléváte brambory po uvaření do dřezu? Velká chyba – vývar z brambor je chutným

základem na česnečku nebo krémové zeleninové polévky.

Zapomněli jste v míse ovoce? Z přezrálých banánů (i těch úplně hnědých) je možné upéct skvostný banánový chlebiček, který si zamilujete jako sladkou snídani nebo výtečný moučník. Scvrklá seschlá jablka udělají zase parádní službu třeba v jablekových muffinech.

Kreativita v akci

Pojďme si ukázat kreativitu na úplně obyčejném květáku. Jasně, je možné ho osmažit a sníst. Ale co si z jednoho, trochu většího, udělat hned několik jídel, která nebudou nudná a nebudou se opakovat?



Květákový steak s opečeným bramborem.

- » Květákový steak s rajčaty – na něj využijeme středovou část květáku.
- » Květákový mozeček – na něj postačí menší růžičky a to, co odpadne při krájení.
- » Květákové lívancečky – postačí horší část – drť, která odpadne, „nožičky“ od jednotlivých růžiček (a protože se vaří, zbude nám vývar).



Květákové lívance s dipem ze zbytku zakysanky.

- » Krémová květáková polévka – vývar z předchozího pokrmu, nedřevnatá část košťálu a to, co zbylo. Když je toho málo, lze nastavit bramborou. A pokud máte alespoň půlku rohlíku z předchozího dne, určitě té polévce budou slušet i osmažené krutony.

Stejným způsobem lze přistupovat k téměř libovolné surovině – třeba z kuřete vyrobit

z prsou řízků, ze stehen roládu a z kostry a křidel polévku.

Vymetáme ledničku a špažku

Doporučuji provést jednou za týden inventuru ledničky a míst, kde uchováváme zeleninu či uzeniny. A vždy něco najdeme. Já například posledně našel dvě zapomenuté brambory uvařené ve slupce, půlku kapi, stonek jarní cibulky, pár plátků šunky



Jídlo inspirované frittatou vyrobené ze zbytků vymetených z lednice.

a slaniny a kousek okoralého sýra. I takovéto zbytky se dají zpracovat – stačí přidat rozkvedlaná vejčička, trochu nakrájené cibule a inspirovat se italskou legendou – frittatou – prostě to nakrájet, zamíchat, zalít vejci a zapéct. Skvělé je, že se tohle dá jíst i studené.

Zgumovatělé pečivo usušte na strouhanku. A pokud je ho moc, věnujte trochu úsilí právě nádivky. Ta se také dá jíst studená buď samotná, nebo třeba jako příloha k pečenému kuřeti. Z ne úplně čerstvého chleba se logicky nabízejí topinky, kterým sluší nějaká pomazánka – masová či bezmasá dle vaší volby.

Chcete trochu extrému?



Z kávové sedliny lze vyrobit fajn sušenky.

Plechovka bílých fazolí obsahuje nálev. Nevzhledný, slizký. Na vyhození. Ale i on je surovina a je možné z něj vyrobit veganskou náhradu majonézy.

Kávová sedlina – puky z kávovaru najdou své uplatnění nejen jako čistič nebo

pohlcovač pachu, ale lze z nich udělat skvělé sušenky.

Navařil jsem a zbylo

S touto situací se setkal určitě každý – zbylo uvařené jídlo, od každého trochu, vlastně ani celá porce. A některá jídla se i špatně ohřívají a ohřevem trpí.



Chleba s pomazánkou ze zbytku pečeného králíka.

Ze zbytku bramborové kaše dělám placky. Stačí přidat vejíčko, konzistenci doladit moukou, dochutit a osmažit. Když zbude kysané zelí, stačí ho překrátit a šup s ním do placek. A když zelí není, vyjímá se v nich dobře i mrkev a hrášek. Variant je nespočet.

Zbytek uvařených těstovin využívám buď na zapečené těstoviny, nebo na těstovinový

salát. Přidám třeba jarní cibulku, tuňáka a pár rajčátek. A vše mohu spojit například tou fazolovou majonézou nebo zakysanou smetanou. Dochucení je naprostý freestyle.

Pravou klasikou jsou pak knedlíky s vejčkem nebo opékané škubánky.

Zbylá uvařená rýže je základní surovinou pro bezmála geniální smaženou rýži.

I zbytek masa je možné využít – doslova se nabízí nějaká masová pomazánka – přidáním hořčice, okurky, majonézy, jarní cibulky a pak už jen mazat na chleba. Zde ale skutečně záleží na vlastní kreativitě a troše citu pro jídlo.

„Supermarket“ doma a u domu

Co je nutné zmínit, je domácí výroba, či spíše pěstování. I v panelákovém bytě je možné pěstovat pažitku, řeřichu, mátu a podobné rostlinky. Budete je tak mít vždy po ruce, ušetříte spoustu peněz a nevyprodukujete spoustu odpadu z obalů, do nichž jsou v obchodech baleny. Většina těchto rostlin vydrží celý rok a je škoda kupovat něco, co mohou mít doma.

Rozhlédněte se po svém okolí. Třeba nalezíte na nějakou dostupnou surovinu. V době, kdy vychází tento článek, kvete

bez. Z květů je možné vyrobit velmi snadno skvělý sirup. Je jen málo lidí, kterým tato dobrota nechutná. Když si ho vyrobíte, opět ušetříte – jak peníze, tak i obaly. A ten samý plevelný keř pak nabídne ještě jednu úrodu – plody, ze kterých se dá vyrobit párádní a zdravá šťáva. Na podzim můžeme zase sbírat šípky – třeba na čaj. Stačí se prostě rozhlédnout po okolí.

Nestyďte se oslovit své přátele, kteří si zeledinu pěstují. Je možné, že se budou potýkat s nadúrodou a rádi vám část své produkce věnují nebo levně odprodají na zpracování. Já takhle docela pravidelně dostávám cukety a rajčata. Stačí pak dokoupit na trhu lilek (v sezóně není drahý) a pár dalších surovin, vyrobit kotlety omáčky na těstoviny a zavařit ji do sklenic. Ta pak vydrží do další sezony – třeba když chcete nabídnout rychlé jídlo nečekaně návštěvě nebo se vám prostě jen nechce vařit. Asi nemusím připomínat, že je dobré pamatovat s jednou skleničkou na ty, kdo dodali suroviny.

Všechny recepty na pokrmy v tomto článku najdete na chudymesic.cz/recepty.

David Kunssberger se věnuje environmentálnímu poradenství v Agentuře Konikleč.

Začít se musí v kuchyni, říká Denisa Rybářová



V rámci projektu Zachraň oběd se od března 2022 darovalo charitám už více než 72 000 nevyužitých porcí ze soukromých jídelen. Nově organizace Zachraň jídlo otesovala i darování obědů navíc ze školních jídelen. Provozní ředitelka projektu Denisa Rybářová v rozhovoru popisuje, co všechno bylo potřeba vyřešit z právního i hygienického hlediska, aby se mohlo uskutečnit něco tak zdánlivě obyčejného, jako darovat nevyzvednutý oběd z jídelny charitě. Kromě toho vypráví, jak se díky „zachraňování“ obědů daří paradoxně předcházet vaření zbytečných porcí.

Jak velký problém jsou zbytky jídla ve školních jídelnách? Máte nějakou statistiku, kolik potravinového odpadu v nich vzniká?

Denisa Rybářová vystudovala Vysokou školu báňskou – Technickou univerzitu Ostrava. Po několika letech strávených v korporátní sféře se připojila k organizaci Zachraň jídlo, která se věnuje systémovým změnám v oblasti plýtvání potravinami. Nastoupila zde jako projektová manažerka a od té doby vede projekt Zachraň oběd, který se zaměřuje na darování přebytečných jídel ze školních jídelen potřebným.

Právě teď jsme v projektu Prague Food Waste měřili reálný potravinový odpad v příspěvkových organizacích. Byly v něm zahrnuty právě i školní jídelny. Zjišťovalo se, kolik jídla zůstává v přípravě, ve výdeji i po konzumaci – to, co žáci vrátí na talíři.

Zjistilo se, že na 100 kilogramů uvařeného jídla se až 33 kilogramů vyhodí. V tom je ale započítáno všechno, jak odpad z přípravy, tak z konzumace i ty nevydané obědy. Nevyzvednutého zůstává okolo 10 % z toho, co se uvaří.

Co je hlavním důvodem nevyužitých obědů? Zapomenutí je odhlásit, nevyzvednutí, nebo vaření navíc, aby si děti mohly přidat?

Ty důvody jsou různé a je jich hodně. Může to být tak, že rodič neodhlásí žákovi oběd, když jedou na dovolenou nebo když dítě zůstává náhle doma z důvodu nevolnosti.

Nebo prostě žáci na ten oběd nepřijdou. Buď pro ně není ten den oběd atraktivní, nebo na něj třeba nechtějí jít, protože jsou v jídelně fronty. Případně je prostě jednodušší zavolat si pro pizzu a jít ji sníst do parku.

Rodiče málokdy kontrolují, jestli dítě došlo na oběd. Tím pádem ani neví, že na ně dítě vůbec nechodí nebo oběd tentokrát vynechalo.



*Kolik se toho asi vyhodí?
Foto: Štěpán Lohr*

Když jste se pustili do projektu Zachraň oběd, jaké všechny legislativní a hygienické požadavky jste museli splnit, aby se porce navíc dostaly z jídelny do charitativní organizace?

Všechno začalo v roce 2020 projektem Darování jídla šetří klima. Jeho cílem bylo

vyjasnit, jak je možné v českých legislativních podmínkách hotové jídlo darovat.

Vytvořili jsme tehdy příručku Jak darovat hotové pokrmy, ve které jsme všechny tyto informace shrnuli (k dispozici na našich webových stránkách), a projekt převedli do praxe, kdy skrze nás začalo darování zbylých nevydaných pokrmů z komerčních jídelen. To bylo v roce 2022 a projekt dostal oficiální název Zachraň oběd.



Zachráněný oběd. Foto: Petra Hauserová

U školních jídelen je darování velmi podobné, jen se musí právně odsouhlasit. Taky se víc dbá na to, aby byla nastavena správná kritéria tzv. HACCP. Což je analýza kritických bodů a doporučení, jak postupovat, když v jídelně nastane nějaký problém.

Všechno konzultujeme s hygienickými stanicemi. Odbor hygieny dětí a mladistvých hlavního města Prahy dal celému projektu záštitu. Pilotní projekt hygienická stanice kontrolovala, nastavovala se školní jídelnou kritéria tak, aby bylo všechno v pořádku,

ale doplňovaly se například body k sanitaci obalů.

Pro každou školní jídelnu, která se bude chtít do projektu zapojit, je důležité pozvat svoji hygienickou stanici na místní šetření. Ta jim poradí.

Jak konkrétně probíhá předávání hotevého jídla? Je potřeba ho přenést ještě v teplém stavu, nebo naopak chlazené?

Darovat se může jak teplé, tak chlazené jídlo. Co se týká teplého jídla, musí se předdávat v určité teplotě, nejlépe nad 70 °C.

Chlazené můžete zchladit buď šokově, nebo v lednici. Rozdíl je potom v době trvanlivosti. Když je chlazené v lednici, je možná doba spotřeby pouze jeden den, Když je jídlo zchlazené šokově, je jeho trvanlivost až tři dny.

Myslím si, že ten proces je dobře nastavený i v tom, že jakmile školní jídelna předá jídlo charitě, tak je odpovědnost už na té charitě. Charita si musí jídlo zkontrolovat a informovat klienty o tom, o jaké jídlo se jedná, a případně teplé jídlo ohřát. Musí prakticky postupovat tak, aby zamezila jakékoliv možné kontaminaci.

Všechny kroky probíhají skrze naši mobilní aplikaci Zachraň oběd. Je to vlastně taková elektronická evidence, kam jídelna dává informaci o jídle, které daruje, jaké jsou v něm alergený, kolik poskytne porci, a další informace.

Na druhé straně dostává tyto informace charita do svého rozhraní. Může tedy svým klientům přesně říct, co dostali, jaké možné alergený v jídle jsou. Vidí i předtím, než jídlo dorazí, kolik jídla bude a kolika klientům ho může nabídnout.

V případě školních jídelen musí na začátku vzniknout trojstranná smlouva mezi zřizovatelem školy, školou a charitativní organizací. To vypadá na dlouhé jednání, aby s tím souhlasily všechny tři strany...

Ano, to je ale důležité úplně na začátku. Veřejné školní jídelny, jakožto příspěvkové organizace, nejsou oprávněny dávat samy od sebe dary. Ale jejich zřizovatel jim to může povolit, právě tou darovací smlouvou.

Na straně zřizovatele je důležité, aby zasedla rada města nebo obce (případně tam, kde se nevolí rada, což jsou malé vesnice, může rozhodnutí udělat i sám starosta nebo starostka) a vydala usnesení, že škole povoluje darování zbylého jídla. Může si i stanovit nějaké podmínky, třeba maximální množství darovaného jídla.

Když rada města schválí usnesení, škola podepisuje darovací smlouvu s konkrétní charitativní organizací, která od nich bude jídlo přijímat.

Informace o tom, jak mají v celém procesu školy a jejich zřizovatelé postupovat, je k dispozici v záznamu webináře Jak postupovat při darování zbylých pokrmů ze školních jídelen, který je na našem webu zachranobed.cz.



Úplně nejdříve jste propojili charity s firemními jídelnami. Je darování z podnikových jídelen jiné než darování ze školních jídelen? Je tam jednodušší uzavřít darovací smlouvu?

Je to hodně jiné. Darovací smlouvu tam vůbec nemáme. V tomto případě není potřeba.

Máme určité podmínky pro vstup do projektu, se kterými musí subjekty souhlasit. Jedná se o odpovědnost a povinnosti jednotlivých stran.

Porce nemají být zbytečně velké.

Foto: Petra Hauserová

V okamžiku, kdy jídelna odevzdá jídlo, odpovědnost přechází buď na logistiku, nebo přímo na charitativní organizaci. Jídelna musí sanitovat vratné obaly, které používáme, a tak dále.

Jedná se ze strany firem primárně o dobročinnost, nebo jim darování přináší i finanční výhody, například úsporu za zpracování gastroodpadu?

Je to taková zvláštní kombinace.

Když jsme začínali, v době ukrajinské krize, tak se na nás první jídelny obracely samy s tím, že by chtěly pomáhat. My jsme tedy ověřovali podmínky, za kterých mohou darovat nevydané pokrmy. Původně jsme v organizaci Zachraň jídlo ani neplánovali vzít si koordinaci darování jídla pod sebe. Zjistili jsme ale, že jídelny nemají prostředky pro to, aby si darování samy zašitily, takže jsme se pro ně stali takovým prostředníkem.

Jenomže jídelny, když začaly darovat, také zjistily, kolik se toho u nich vlastně vyplývá. Do té doby některé z nich vůbec neevidovaly, kolik jídla, které se dá ještě využít, vyhazují.

Nastala zvláštní situace. V projektu běžně spolupracujeme s 20 až 25 jídelnami, ale v poslední době se stává, že z něj některé odcházejí. Díky naší spolupráci zjistily, kolik jídla jim zůstává, a začaly dělat různá úsporná opatření, na úrovni vaření, vytváření jídelniček, rezervačních systémů a tak dále.

Takže to pro ně byl impuls k tomu, přestat vařit zbytečně mnoho...?

Což je ale vlastně něco, co chceme.

Náš projekt není cílený na to, aby zachraňoval tisíce porcí. Je zaměřen na to, aby



*Nesnědené obědy je možné darovat.
Foto: Petra Hauserová*

pomáhal potřebným, ale není to jediný cíl. My se především věnujeme prevenci plýtvání potravinami. Jsme, jak vždycky říkám, taková poslední instance proti zbytečnému vyhazování jídla.

Celý proces má začít už v kuchyni, u nákupu, u skladování, u vymýšlení jídelniček, u toho, kolik se toho vůbec bude vařit a jak.

My už jsme opravdu jenom poslední příležitost, jak přebytečné jídlo využít, aby neskončilo jako odpad. Nejlepší je, když přebytečné jídlo vůbec nevznikne.

Takže je hezké, že se nad tím dokážou jídelny zamyslet a zavést konkrétní opatření ke snížení nadbytečných porcí.

Jedna ze zapojených jídelen začala o svém provozu hodně přemýšlet. A zavedla několik opatření ke snížení nadbytečných porcí.





Charity mají o darované obědy zájem.
Foto: Štěpán Lohr

Konzultovali s firmou, která si je najímá, že není možné, aby bylo od 11 do 14 hodin stále k dispozici na výběr pět jídel. Připravili také rezervační systém, který motivuje zaměstnance slevou, pokud si jídlo zarezeruje předem.

V charitách samozřejmě pořád poptávka po darovaném jídle je. Ale pořád tu je také

řada dalších jídelen, které se k nám ještě nepřipojily.

Bylo by možné, aby se darování nevyužitých porcí dál rozšiřovalo a stala se z něj běžná praxe?

Určitě to chceme. Je tady třeba spousta seniorů, kteří jsou ve finanční tísní. Jenom o nich nevíme, protože do charitativních organizací nechodí. Ale ví o nich třeba jejich okolí, sousedi.

My projekt nedokážeme zacílit na jednotlivce, nemáme na to kapacity. Nejsme potravinová banka, která vydává jídlo přímo klientům.

S potravinovou bankou ale velmi v úzce komunikujeme o tom, jak to nastavit, abychom mohli propojit jídelny přímo s klienty.

V jedné soukromé školní jídelně jsme to teď testovali. Nenašli jsme vhodnou charitativní organizaci, ale školní jídelně to nebylo jedno a škole taky ne. Vytipovali deset dětí, které jsou ze sociálně slabších rodin a které sice mají zaplacený oběd z grantů Obědy do škol nebo Women for Women a podobně, ale chtěli je podpořit tím, že by dostaly ještě jedno jídlo navíc domů, třeba pro mladšího sourozence, pro rodinu.

Už víme, že v soukromé školní jídelně to jde. Teď potřebujeme nastavit právní rámec i pro ty veřejné, kde bude potřeba podepisovat darovací smlouvu.

Je důležité, aby to zastrešovala škola, aby nastavila pravidla a rodiče informovala o tom, že je darované jídlo k okamžité spotřebě, a tak dále.

Rozhovor vedla Zdeňka Vítková.

Hana Doležalová

Cirkulární školy a pokus o skutečnou udržitelnost

Představte si školu, která nevytváří odpadky. Děti se tu učí věci, které znějí (na první poslech) trochu zvláštně, ale v budoucnu budou možná důležitější než trojčlenka, Archimédův zákon nebo shoda přísludku s podmětem.

Například? Jak vypočítat, kolik hlíny pojme záhon, kolik vody visí doma ve skříni nebo jestli levné tričko není vlastně příliš drahé. Zkoušejí, jak si z obyčejného lógru vypěstovat vlastní jídlo nebo jak si místo hory zapáchajících odpadků vyrobit hromadu voňavého kompostu. Zjišťují, odkud k nim přicestovalo jídlo, učí se, jak vařit ze zbytků, a na vlastní kůži zažívají, že je úspornější



(a zábavnější) věci vyměňovat, sdílet nebo upcyklovat než si pořizovat nové.

Představte si školu, ve které se všechno ihned zkouší a testuje, věci se uvádějí do praxe – tady a teď – a skutečné změny (k lepšímu) jsou tu na denním pořádku!

Pohádka? Jak chcete: Bylo nebylo. V Pražském inovačním institutu (PII) se před třemi lety z projektového záměru na půl strany

*Workshop Založení vermikompostéru
vedený na ZŠ Barrandov.*

A4 zrodil program Cirkulární školy. Vznikl v rámci projektu iKAP II – Inovace ve vzdělávání a na jeho začátku stál nápad vytvořit otevřenou platformu a začít proměňovat školy v kreativní HUBy, kde budou žáci, pedagogové i další zaměstnanci škol na principu „learning by doing“ experimentovat se zaváděním cirkulárních principů.



Hodina Pěstitelských prací, při které se žáci učí přesazovat semenáčky z výsevních misek do sadbovačů.

Neformální spolupráce se postupně proměnila ve smluvně potvrzené asociované partnerství s organizacemi Kokoza, PETMAT, reKáva, SWAP Prague a Zachraň jídlo. V praxi to znamená, že odborní lektoři z jednotlivých neziskovek pracují se žáky a učiteli přímo ve školách v rámci workshopů. Na tvorbě a rozvoji programů přitom spolupracuje také realizační tým PII.

Do pilotní verze programu bylo zapojeno 17 pražských škol a už první ročník jasně ukázal jeho potenciál. Na podzim 2023 mělo 71 % zapojených škol plán, jak na změny zrealizované v rámci projektu navázat a jak zajistit jejich udržitelnost, a to i bez toho, že by program na školách pokračoval v původní podobě.

Tým PII v průběhu projektu paralelně pracoval na dalším rozvoji a snaha byla odměněna schválením dvou návazných projektů. Začátkem roku 2024 odstartovala spolupráce Erasmus+ Circular Schools – Towards Circular Schools through Inclusive Education v rámci pětičlenného mezinárodního konsorcia. Jejím výstupem bude Sbírka 28 příkladů dobré praxe, 24 nových cirkulárních programů a dalších nástrojů, které budou prezentovány prostřednictvím interaktivní webové platformy. Ta školám napříč Evropou umožní pustit se do cirkulárního vzdělávání samostatně.

Paralelně začaly práce na druhém projektu – Cirkulární školy – otevřená platforma pro podporu škol jako cirkulárních hubů, podpořeném z prostředků SFŽP. Ten přímo navázal na pilotní verzi, přičemž reflektoval doporučení vzešlá ze závěrečné evaluace.

Do projektu se zapojilo 12 škol – devět z Prahy a tři ze Středočeského kraje. Každá z nich si tentokrát pro realizaci vybírala pouze jednu ze třech oblastí tak, aby se jí mohla věnovat více do hloubky. Oproti pilotnímu ročníku program na školách koordinují 2 ambasadoři, kteří pracují s žákovským uskupením (žákovský parlament, pilotní třída), které je hlavním nositelem programu a má za úkol přispět k jeho šíření v rámci celé školy.

Po měsících upřímného snažení a tvrdé (ale inspirativní) práce se projekt blíží na školách do finále a Evaluační konference, která proběhla 19. května v PICu, ukázala velký posun (a to zejména na školách zapojených do projektu podruhé).

Program, který cílí (citujeme z projektové žádosti) na „proměnu škol v lokální centra udržitelnosti“, a k tomu ještě na „zajištění sdílení, replikovatelnosti a systémového dopadu programu“, má na svém kontě první pozoruhodné výsledky.

Aby mohl být tento koncept v relativně krátkém časovém období naplněn kvalitním obsahem, přizval realizační tým z Pražského inovačního institutu ke spolupráci menší neziskové organizace, experty na jednotlivá „cirkulární“ témata. Díky jejich zapojení vznikl originální program synergicky propojující jednotlivé oblasti *kompostování, reuse a uzavřený cyklus jídla*.

Řeči čísel v rámci projektu zatím proběhlo na 12 školách 282 programů, proškoleno bylo 856 žáků, odučeno bylo přes 6 700 osobohodin směrem k žákům a 740 osobohodin směřovalo k ambasadorům a učitelům.

Ještě důležitější než statistiky ale byly konkrétní příklady dobré praxe ze zapojených škol, s nimiž ve druhé části konference vystoupili ambasadoři a také tým žáků ze ZŠ Barrandov. Zkušenosti sdílely ZŠ Barrandov, ZŠ Hanspaulka, ZŠ Rožmitál, ZŠ Řepryje a ZŠ Slivenec.

A jak program viděly školy?

Protože každá škola je jiná, oceňovaly, že byl výběr témat a aktivit vytvářený škole na míru a během projektu se flexibilně přizpůsoboval jejím konkrétním potřebám. Také materiální podpora, kterou školy v rámci projektu dostaly (např. vermikompostéry, houbária, odpadkové koše...), byla přizpůsobena potřebám škol a ty se díky ní mohly rovnou pustit do práce. Ambasadoři byli v rámci projektu podporováni nejen mentorsky, ale i finančně, protože na podobě projektu aktivně spolupracovali s realizačním týmem.

Několikrát bylo zmíněno, že program odpovídá cílům nového RVP, který klade důraz na propojení výuky s reálným životem,

posilování spolupráce napříč školou a budování bezpečného a podporujícího školního klimatu.

Ze škol zazněly skvělé příklady činnostního učení na principu learning by doing, které otevírají prostor i dětem, jež běžně ve výuce nemají možnost vyniknout. Sdílené zkušenosti přinesly příklady kolegiálního a vrstevnického učení. Společné projekty realizované napříč školou dokázaly na mnoha místech změnit atmosféru celé školy – vedly ke spolupráci a kreativě.

Na sklonku druhého ročníku projektu mají Cirkulární školy facebookový profil Circular Schools a v řádu dní se také můžete těšit na nové webové stránky projektu! K dispozici jsou čtyři sešity metodik zaměřených na jednotlivé oblasti projektu, jejichž autory jsou sami odborní lektori, kteří pro prezentaci závažných a složitých témat zvolili netradiční formu časopisů. Pokud se chcete do projektu „ponořit“ hned teď, neváhejte je prolistovat:

- » Oběžník č. 1 – Projekt Cirkulární školy,
- » Oběžník č. 2 – Kompostování,
- » Oběžník č. 3 – Uzavřený cyklus jídla,
- » Oběžník č. 4 – Reuse.

Plány do budoucna? Program Cirkulární školy je nyní součástí projektu iDZ Praha (Implementace dlouhodobého záměru



Úvodní analýza obsahu odpadkových košů vedená Petrem Jermářem z Kokozy na ZŠ Slivenec.

v hl. m. Praze) OP JAK, který trvá od začátku roku 2025 do června 2028 a je zaměřený především na zvyšování kompetencí středoškoláků, vyučujících, kariérových poradců a vedení škol. V jeho rámci se připravuje spolupráce s 18 pražskými středními školami. Přidáte se?

Foto: Cirkulární školy

Mgr. Hana Doležalová je odborná konzultantka projektu Cirkulární školy Pražského inovačního institutu.

Radka Tyslová

Jídlo jako environmentální super téma

Jedním z témat, které se prolíná životem každého z nás už od nejútlejšího dětství, je jídlo. V environmentální výchově jsou příklady založené na jídle nejoblíbenější, protože si k nim každé dítě dokáže vytvořit vztah. Jídla se často týkají naše první zkušenosti se sdílením s ostatními, učíme se na něm poznat, co naše tělo chce, učíme se pracovat s nepohodlím, když nějaké jídlo naše tělo nechce. Ve vztahu k jídlu jsme rozvíjeli jemnou motoriku, přebírali role s větší zodpovědností, když nás nechali poprvé nakrát mrkev, a také jsme se učili, že se nemá lhát, protože každý nesnědený v batohu zatajený jogurt časem vyplave. Bohužel doslova.



Co je planetě po tom, co já jím?

Jídlo je důležitější než jenom jako nástroj k osvojení spousty kompetencí. Jídlo má obrovský vliv na životní prostředí a na klima. Zdroje udávají, že změnou jídelníčku můžeme snížit svou uhlíkovou stopu téměř o třetinu. Zabývat se jídlem se nám zkrátka hodně vyplatí, pokud nám na klimatu záleží.

Oblasti, ve kterých jídlo zatěžuje životní prostředí, jsou:

Ekotým zjišťuje, jak funguje školní jídelna.

- » V první řadě způsob produkce. Výroba krmiv pro zvířata, výroba hnojiv, pesticidů, emise z hnoje...
- » Vliv na vstřebávání uhlíku půdou. Na půdě, na níž roste pšenice nebo stojí kravín, nemůže být zároveň les, který by do země uložil daleko víc oxidu uhličitého ze vzduchu.
- » Zpracování potravin. Z obilí, základní zeleniny nebo mléka je často třeba vyrobit finální bochník chleba,

pomazánku v kelímku nebo kolo syra. Tyto procesy také stojí nějakou energii a další zdroje.

- » Doprava. Některé suroviny cestují za zákazníky, některé cestují i kvůli zpracování. Jídlo přepravujeme na krátké vzdálenosti, ale i mezi kontinenty, auty, na lodích i letecky.
- » Balení a prodej. Výroba obalů, zajištění obchodů, kam pro jídlo chodíme, to všechno spotřebovává svoji část energie a zdrojů.

Co s tím mohu dělat?

Různé potraviny mají samozřejmě různý dopad ve všech těchto oblastech, a proto je dobré si vybírat, nejen odkud naše jídlo je, ale i co konkrétně za druhy potravin jíme. Z dopadů různých potravin vyplývají konkrétní doporučení, která nám mohou pomoci ulevit jídelníčkem planetě.

1. Omezíme maso a živočišné produkty. Stačí si dát občas bezmasý den, a naše uhlíková stopa se tím sníží až o 30 %. Ano, ta celá uhlíková stopa, do které promlouvá, i čím topíme a jak často létáme. Maso a mléčné výrobky mají velkou uhlíkovou stopu, z různých druhů mas je na tom pak nejhůře hovězí. Na kilo hovězího případně tolik

emisí, že by to stačilo na výrobu více než 37 kg luštěnin.

2. Vybíráme si potraviny, které jsou co nejvíce lokální a sezonní. Když už musely cestovat, upřednostňujeme to, co mohlo cestovat pomalu a přijelo z menší dálky než měkké ovoce, které k nám muselo rychle letět.
3. Vybíráme si potraviny co nejméně zpracované.
4. Kolkoliv už koupíme nebo doneseme domů, snažíme se opravdu zužitkovat. Hodně jídla na světě pořád končí v koši – a 55 % tohoto plýtvání se děje přímo v našich domácnostech. Nejen že to není dobrá zpráva ve světě, kde část domácností stále bojuje s nedostatkem potravin, je to špatná zpráva i proto, že tak plýtváme často poměrně velkými environmentálními náklady. Do koše tak letí nejen výživová hodnota, ale i zbytečně vyprodukované emise, spotřebovaná voda a další zdroje.

Není složité to pochopit...

Naštěstí je téma jídla pro děti opravdu lákavé, a proto víme, že se už v mateřských školách dokážou naučit, jak s jídlem zacházet úspěšně a proč je důležité si vybírat, co jíme. V mnoha Ekoškolkách se děti v praxi učí, jak jídlo vzniká, a vyzkouší si,



co všechno je třeba k tomu, aby mohly sklí-
dit rybíz nebo v září několik mrkví. Učí se
o kompostu a na vlastní oči vidí, že část
z toho, co z jídla vyhodí, může poslou-
žit k další sklizni. Cestují na blízké farmy
a chápou, kde se bere jídlo na jejich talíři.

Na základních a středních školách, kde mají děti a studující větší svobodu, co se svačin

týče, se pak už hodně zaměřují i na osvětu u svých spolužáků a spolužaček. Bezmasé pondělky a Bezobalové svačínové dny jsou jenom příklady akcí, kterými děti přitahují pozornost k tomu, co považují za důležité.

S velkou chutí se také děti pouští do průzkumů ve školních jídelnách. Nutno dodat, že personál jídelen jim jde často vstříc a vznikají tak změny, které vedou k větší spokojenosti na obou stranách – a k prokazatelně menšímu množství vyhozeného jídla. Například v MŠ a ZŠ Osek nad Bečvou navrhly děti nová jídla a jídelna výběr z nich skutečně zařadila.

... ale může být složité to přijmout

Nemá smysl zapírat, že jídlo je pro spoustu z nás také zdrojem potěšení a komfortu. I proto někdy snahy o změnu jídelníčku přináší kontroverze nebo mají nádech sebezapření. V Ekoškolách ale děti chápou, že pokud mají u něčeho samy vydržet, musí jim to přinášet radost. I proto nejdou cestou zákazů, ale spíše ochutnávek, rozšiřování nabídky a podpory kreativity. V MŠ Vizovice uspořádali ochutnávku rostlinných „mlék“ – teď už děti dokážou říct, co jim chutná, a co ne, a mají zase o něco širší možnost volby. Na PBIS Libuše se zase snaží mít na všech školních akcích občerstvení, které bude mít co nejnižší dopad na klima, a chtěli mít



100% rostlinná jídla. A protože vyšlo najevo, že hodně lidí rádo peče, dobrovolníci z řad studujících i vyučujících se vrhli do vyhledávání nových receptů, vyměňování tipů a divokých diskuzí o vyváženosti sladkého a slaného. Výsledkem jsou kreativní švédské stoly a spousta celou školou uznávaných pekařek a pekařů.

Jídlo je radost

Celkově je jídlo, tak jako každá dobrá environmentálně vzdělávací aktivita, nejlepší s pozitivní motivací. Někjaký vliv na klima bude mít náš jídelníček vždycky. To, že si ale můžeme vybrat jakou měrou a kde, může být pro děti zdrojem velkého potěšení.

Vynášení bioodpadů na školní kompost zvládnou malé děti.

Nechceme tu plakat nad v tašce rozlitými jogurty – chceme se potěšit nad novým dobrým receptem, nad chvílí uvolnění při společném školní snídani a třeba taky nad dobrým pocitem z toho, že jsme dokázali něco ovlivnit. V Ekoškolách vědí, jak důležitý je tenhle pocit i pro ty nejmenší.

Foto: Archiv TEREZA

Radka Tyslová je manažerka, koordinátorka a metodička programu Ekoškola ve společnosti TEREZA, vzdělávací centrum, z. ú.

Zdeňka Vítková

5 tipů, jak omezit plýtvání potravinami v kuchyni

Největší plýtvání potravinami se děje v našich kuchyních. Podle výzkumu Mendelovy univerzity v Brně vyhodí obyvatel brněnského sídliště v průměru 37,4 kg jídla ročně. Samotní obyvatelé přitom podle svého úsudku odhadli svůj potravinový odpad jen na 12,27 kg.

Nejčastěji vyhazujeme ovoce, zeleninu a pečivo. Mezi hlavní důvody, proč se jídlo ocitne v koši, uvádí lidé špatné skladování, navaření zbytečně velkého množství jídla, nízkou kvalitu potravin, ale i nesrozumitelnost dat na obalech.

Výrazně snížit potravinový odpad tak může i jen několik drobných opatření v domácnosti.



1. Plánování

Prohlédněte si své zásoby ve spíži, lednici a mrazáku, ať zbytečně neкупujete něco, čeho už máte doma dostatek.

A napište si seznam toho, co naopak dokoupit potřebujete.

2. Nakupování

Někdo se přesně drží doma sepsaného seznamu, co má nakoupit, jiný teprve v obchodě podle nabídky a aktuálních chutí vymýšlí, co doma uvaří. Ať už patříte k první

Tak se podíváme, co to tu máme.

Spotřebujete do...

Foto: Der Wunderbare Mandarin / Flickr.

Licence: CC BY-NC-ND 2.0

či druhé skupině, nakupujte s vědomím, co z přinesených potravin doma připravíte.

Během nakupování se nenechte zlákat množstevními slevami, pokud nemáte jistotu, že vše spotřebujete, radí spolek Zachraň jídlo. „Cenově výhodné nabídky nemusí být výhodné, pokud se vám jídlo zkazí v lednici nebo se do něj pustí moli,“ připomíná na svých webových stránkách.

Nebojte se naopak koupit „nedokonalé“ ovoce a zeleninu. Nepravidelný tvar nebo drobné estetické vady na kvalitě neubírají. Dobrý skutek uděláte i nakoupením samostatných banánů, které na pultě zůstaly po odtrhnutí z většního trsu. Málokdo si tyto „samotáře“ vezme, a proto je často čeká už jen cesta do odpadu.

A doporučení nakonec: Nechodte nakupovat hladoví.

3. Skladování

Po příchodu z obchodu nezapomeňte hned uložit do ledničky a mrazáku chlazené a mražené potraviny. Potraviny, které procházejí dříve, umístěte v lednici i ve spíži na přední dobře viditelná místa, aby se na ně nezapomnělo.

A pozor: Pobyť v lednici nesvědčí všem potravinám. Například rajčata v chladu přicházejí o svou chuť. Cibule a česnek v chladu vysychají.

Zbytečné je skladovat v chladničce i med nebo kávu. Ta si tak své lahodné aroma déle neuchová. Naopak. „Káva, podobně jako bylinky, totiž funguje jako výborný pohlcovač okolních pachů. A i když kávu budete skladovat ve vzduchotěsné dóze, rozhodně jí nebudou svědčit prudké výkyvy teplot při

neustálém vytahování z lednice,“ připomíná Food Waste Institut.

Jablka a banány uchovávejte odděleně od ostatního ovoce a zeleniny. Uvolňují totiž ethylen, který urychluje zrání jiných druhů.

4. Co se zbytky?

K plýtvání potravinami přispívá také nejistota, které části ovoce a zeleniny je vlastně možné bezpečně konzumovat. V odpadu nebo na kompostu nemusí skončit například košťály květáku a brokolice nebo nať z kořenové zeleniny.

Řadu chutných pokrmů lze připravit i z dalších zbytků. Jak na to, radí Zachraň jídlo v databázi svých „záchranářských receptů“ na zachranjido.cz/recepty.

Přebytky ovoce můžete zpracovat do smoothie, bylinky lze zamrazit v ledových kostkách s vodou nebo olejem a použít jako koření později, připomíná spolek.

5. Minimální trvanlivost, nebo datum spotřeby?

A jak je to s těmi daty na obalech? Podle Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) vzniká v EU až 10 % potravinového odpadu jen v důsledku neznalosti rozdílu

mezi výše zmíněnými termíny. Ve zkratce řečeno, datum „spotřebujte do“ se týká bezpečnosti potravin, „minimální trvanlivost“ jejich kvality.

Datum spotřeby přináší informaci o tom, do kdy je daný produkt zdravotně nezávadný. Potraviny s tímto označením, například čerstvé maso, ryby, saláty a mléčné výrobky, by se po tomto konkrétním datu už neměly konzumovat. A i před uplynutím tohoto data by se mělo dbát na jejich správné skladování, upozorňuje EFSA.

Potraviny s minimální trvanlivostí lze bezpečně, pokud byly dobře skladovány, konzumovat i po uvedeném datu. Mohou však ztratit na chuti nebo struktuře. Toto označení bývá často uvedeno na potravinách s delší trvanlivostí, jako jsou těstoviny, rýže, konzervy nebo mražené potraviny.

Omezení plýtvání jídlem pomáhá chránit nejen přírodní zdroje, ale i naše peněženky. Z dat Mendelovy univerzity a Vysoké školy ekonomické vyplynulo, že průměrná česká domácnost by hospodárnějším zacházením s potravinami mohla ušetřit přes 8000 Kč ročně.

Ing. Zdeňka Vítková je redaktorkou Pražské EVVOluce.

Petra Innemanová

Správné nakládání s gastroodpadem je výzva



Rakouská kompostárna Grüne Tonne přijímá kuchyňské odpady, odpady ze zahrad a čistírenské kaly.

Není bioodpad jako bioodpad

Důležité je zmínit, že naprostá většina obcí prozatím umožňuje svým občanům třídit pouze rostlinný odpad. Do hnědé nádoby totiž nepatří kuchyňský odpad, který obsahuje zbytky jídla živočišného původu, tedy kosti, maso, kůže, jedlé oleje apod. A exkrementy zvířat. Tyto zbytky se proto stávají součástí směsného komunálního odpadu a spolu s dalším obsahem černé popelnice putují v lepším případě do zařízení pro energetické využití odpadů (např. ZEVO Malešice), v tom horším na skládku. V tělese skládky pak bioodpad podléhá



Přijem gastroodpadu je monitorován kamerami. V případě silného znečištění plasty je odpad vrácen. V opačném případě musí být zapraven do zakládky v řádu hodin.

Biologicky rozložitelný odpad je zdroj. Živin pro rostliny, organické hmoty pro odolnou zemědělskou půdu, mikroorganismů a různých biologicky aktivních látek pro zdravý ekosystém. Příkladem správné praxe je kompostování bioodpadu a následné využití kompostu na zahrádce nebo v zemědělství. Uzavření cyklu. Tak funguje příroda. V lidské společnosti hovoříme o cirkulární ekonomice. Každý z občanů se může zúčastnit. Stačí postavit na zahrádku kompostér nebo požádat o hnědý kontejner na separovaný sběr rostlinného odpadu a jeho prostřednictvím poslat tento druh odpadu na nejbližší kompostárnu k recyklaci.

anaerobnímu rozkladu, což má za následek produkci nežádoucích skleníkových plynů a agresivních kyselých výfuků.

Co je to gastroodpad?

Biologicky rozložitelnému odpadu, který vzniká ve výrobnách potravin, restauracích, jídelnách, hotelech, bufetech a svým charakterem odpovídá odpadu kuchyňskému, říkáme gastroodpad. Jedná se o zbytky z přípravy, vaření a všeho, co se nedojedlo nebo neprodalo. V principu však lze mezi gastroodpad počítat i prošlé potraviny

a potraviny nevyhovující kvality z obchodní sítě. Tento odpad je sbírán do speciálních nádob, které využívají a jejichž svoz hradí zejména gastroprovozy. Sběr a svoz gastroodpadu z domácností není v ČR zatím příliš rozšířený.

Jiná pravidla pro nakládání s gastroodpadem

Nakládání s gastroodpadem podléhá přísným regulím, a to hned z několika důvodů. Gastroodpad může obsahovat patogenní mikroorganismy a při nevhodném skladování a přepravě navíc rychle hnije, což způsobuje silný zápach a přitahuje hmyz a hlodavce. Zbytky masa a mléčných výrobků mohou být nebezpečné kvůli šíření nemocí u zvířat (např. slintavka a kulhavka), pokud se gastroodpad používá jako krmivo bez předchozí sanitace. Pokud jsou tato rizika eliminována vhodnými postupy hygienizace (nejčastěji pomocí vysokých teplot, případně tlaku) mohou být gastroodpady dále recyklovány v průmyslové kompostárně, případně energeticky a materiálově využity v odpadářské bioplynové stanici. Problém je, že vhodných koncových zařízení není dostatek, a to, spolu s nároky na hygienizaci a opatření během svozu, způsobuje, že poplatek za likvidaci tohoto typu odpadu specializovanou firmou je poměrně vysoký.

Co můžeme udělat lépe?

Gastroprovozy se proto snaží vznik tohoto odpadu minimalizovat. S tím pomáhá řada projektů v čele s potravinovými bankami. V kuchyních ale vzniká i tzv. nevyhnutelný odpad. Jde o skořápky, pecky, fritovací olej, kávovou sedlinu, slupky, odřezky apod. Tohoto odpadu nelze předejít. Jeho množství lze ale snížit vhodným plánováním a organizací práce. Pokud to provoz umožňuje, může být přínosem důsledné oddělování bioodpadu rostlinného původu již na vstupu do procesu a ten likvidovat odděleně – levnějším způsobem. Na úrovni odpadářských firem se pak jedná o opatření, jako je zahuštění sítě vhodných koncových zařízení, alternativní způsoby hygienizace, případně zvyšování efektivity svozu a s tím spojené snížení ceny za převzetí. Výzkum se v poslední době zaměřuje například na využití procesu mléčné fermentace při skladování a hygienizaci gastroodpadu.

Také v domácnostech bychom se na prvním místě měli zaměřit na zabránění plýtvání. Nejlepší je odpad (tedy i ten kuchyňský), který vůbec nevznikne. Uvědomělé nakupování a odpovídající skladování potravin by mělo být vždy na prvním místě. Pokud už nějaký odpad vznikne, jsou domácnosti méně svázané legislativními předpisy, které platí pro nakládání s gastroodpadem.

Pokud si tedy například pořídíme slepičky, máme o kuchyňský odpad postaráno. A jako bonus domácí vajíčka a zásobu kvalitního hnojiva s vysokým obsahem dusíku. Protože se ale slepice nebo čuník špatně chovají v činžovním domě, můžeme si zaexperimentovat s mléčným kvašením kuchyňských odpadů třeba přímo v obýváku.

Na internetu je k dispozici dostatek informací o tzv. Bokashi fermentaci a Bokashi nádobách, stačí si jen vybrat. Takto v podstatě silážovaný (a na probiotika bohatý) odpad lze bezpečně dokompostovat v zahradním nebo komunitním kompostéru, případně naservírovat žížalám při tzv. vermikompostování. Ve směsném odpadu pak může skončit jen minimum kuchyňských zbytků, například kosti.

Co dodat na závěr?

Není nad dobrý pocit z dobře uzavřeného přírodního cyklu. Záhonky se vám za to odvděčí. Důležité je se nebát. Přeji všem, kdo ještě nezačali, odvalu experimentovat a spokojenou zeleň!

RNDr. Petra Innemanová, Ph.D.,
pracuje pro Ústav pro životní prostředí
PřF UK a společnost DEKONTA, a. s.

Martina Záleská

Kompostování gastroodpadu

Jídelny, restaurace, kavárny či bistra denně vyprodukují velké množství organického materiálu – od slupek a zbytků zeleniny po nedojedená jídla. V roce 2020 bylo v České republice vyprodukováno celkem 972400 tun potravinového odpadu. Z toho největší podíl tvořil potravinový odpad z domácností, a to 742700 tun (data MŽP, 2020). Dle analýzy projektu Skutečně zdravá škola se jen ve školních jídelnách ročně vyhodí 48000 tun gastroodpadu. Třetinu tohoto odpadu tvoří odpad nevyhnutelný – slupky, odkrojky a kosti. Zbytek (až 70 %) tvoří nesnědené a nevydané jídlo a další kuchyňský odpad, jehož vzniku je možné předcházet. Co ale dělat, když už takový odpad vznikl? Je možné jej bezpečně kompostovat, aby nepřišla ani slupka nazmar?

Jak začít s kompostováním v gastroprovozech

Prvním krokem je zjistit, kolik, kde a jaký bioodpad v daném podniku vzniká, a nastavit jeho systematické třídění. Gastropodniky mohou zavést jednoduché postupy, kdy se během přípravy jídel odděleně sbírá bioodpad rostlinného původu – slupky, zbytky zeleniny či ovoce. Tento materiál je možné lokálně kompostovat, např. pomocí vermikompostérů, zahradních nebo otočných kompostérů. Zbytky živočišného původu nebo zbytky z talířů stravníků však vyžadují specifické nakládání a hygienizaci! Ta je českou legislativou definována jako zahřátí na 70 °C po dobu 60 minut nebo 120 °C po dobu 20 minut.

Pokud Vám zbývá nevydané jídlo na talířích, můžete jej darovat různým organizacím. Pokud jste školní jídelna, doporučujeme zapojit se do projektu Zachraň oběd. Organizace Zachraň jídlo, která se prevencí plýtvání zabývá, disponuje všemi potřebnými informacemi, aby se mohly zapojit nejen restaurace, ale i příspěvkové organizace.

Zpracování gastroodpadu a využití moderních technologií

Rostlinný bioodpad z přípravy je vytříděný a nejlépe lokálně zkompostovaný. O nevydané jídlo je rovněž postaráno. Nyní je



potřeba správně naložit s tím zbývajícím bioodpadem. Právnícké osoby produkující gastroodpad (tedy restaurace, jídelny apod.) mají povinnost zajistit odborné nakládání s tímto typem odpadu.

Provozovatelé stravovacích zařízení mají v zásadě dvě možnosti. Gastroodpad buď třídí, nechat odvézt a zpracovat buď v bioplynové stanici, nebo v kompostárně, která disponuje hygienizační jednotkou. Druhou možností představuje lokální kompostování gastroodpadu v zařízeních k tomu určených a schválených naší legislativou. V provozech je možné využít elektrické kompostéry,

kteří zahřívají obsah na předepsanou teplotu a po zákonem stanovenou dobu. Výhodou těchto zařízení je rychlost zpracování (za 24 hodin redukuje množství odpadu až o 90 %) a jednoduchá obsluha. Existuje celá řada velikostí kompostérů, které zvládnou pomoci s gastroodpadem v různých typech zařízení. Nevýhodou těchto kompostérů je spotřeba elektrické energie a nepříliš kvalitní výstup. Díky rychlému prohřátí celého obsahu kompostéru dochází k vysušení a likvidaci nejen patogenních, ale i prospěšných mikroorganismů.

Gastroprovozy v zahraničí (např. ve Francii a Velké Británii) využívají pomalejší elektrické kompostéry, které díky řízenému procesu – automatickému sledování teploty a pravidelnému míchání – urychlují rozklad bioodpadu a zároveň jej nevysušují, a vzniká tak kvalitní kompost. V Holešovické tržnici jeden takový prototyp pracuje. Jedná se o elektrický kompostér Rocket. Aby byl nový typ zařízení schválen pro zpracování gastroodpadu, je potřeba získat patřičné povolení od orgánů státní správy. V současné době probíhá pilotní projekt, jehož cílem je otestovat bezpečnost využití tohoto typu zařízení pro restaurační zařízení a jídelny.

Takové technologie představují investici do budoucnosti, kdy vzniká kvalitní kompost, jež lze využít pro pěstování vlastních

bylinek, zeleniny nebo výživu půdy a rostlin v interiéru i exteriéru provozoven. Dochází k uzavření cyklu jídla v praxi!

Jak na uzavření cyklu jídla v gastroprovozu krok za krokem

Jedním z největších přínosů lokálního kompostování gastroodpadu je uzavření cyklu jídla. Namísto odevzdávání odpadu externím firmám mohou provozovny znovu využít svůj odpad pro pěstování vlastních surovin nebo obohacení půdy interiérových a exteriérových rostlin.

Jak prakticky na to? Níže shrnujeme pár jednoduchých kroků:

- » Analýza odpadu: Nejprve je třeba zhodnotit, jaké množství a jakého typu bioodpadu vzniká.
- » Zavedení separace: V provozu je vhodné na základě analýzy umístit nádoby na oddělený sběr organického odpadu. Čistě rostlinný bioodpad z přípravy jídel a kávová sedlina patří zvlášť do odpadu obsahujícího živočišnou složku. Další nádobu vyčleňte na zbytky z talířů.
- » Vzdělávejte své zaměstnance, ale i zákazníky: Důležité je pečovat o vzdělávání zaměstnanců ohledně správného třídění. Pomoci mohou jednoduché info

cedule a polepy na koších na třídění. Informujte své zákazníky, že o bioodpad je náležitě postaráno.

- » Volba technologie: Vyberte si kompostér či kompostovací systém, který vyhovuje rozsahu vašeho provozu a charakteru zpracovaného odpadu.
- » Spolupráce s odborníky: Konzultace s ekologickými poradci nebo dodavateli technologií pomohou zajistit hladký přechod k novému způsobu hospodaření s odpady.

Lokální zpracování bioodpadu, včetně gastroodpadu, má významný pozitivní dopad na životní prostředí. Organický odpad je možné přeměnit na kvalitní kompost, jehož prostřednictvím vrátíme organickou hmotu do půdy. Je proto velká škoda, když nám takový materiál uniká na skládky a do spaloven. V případě svozu gastroodpadu do kompostáren nebo bioplynových stanic představuje lokální zpracování úsporu financí a rovněž úsporu cest popelářských vozů.

Projekt je finančně podpořen Magistrátem hlavního města Prahy.

Foto: KOKOZA, o. p. s.

Martina Záleská působí jako odborná konzultantka v oblasti kompostování a zpracování bioodpadu ve spolku KOKOZA.

Iveta Garciová

Malé kroky, velký smysl

V mateřské škole Semínko, která sídlí v areálu Toulcova dvora, se vědomě stavíme proti plýtvání jídlem. Jako ekologická školka usilujeme o to, aby se děti již od raného věku učily zacházet s potravinami zodpovědně a rozuměly souvislostem mezi jídlem, zdravím a životním prostředím. Naši snahou není pouze předcházet vzniku potravinového odpadu, ale také tam, kde přece jen vznikne, najít šetrný a smysluplný způsob jeho zpracování.

Předcházení plýtvání potravinami je v Semínku přirozenou součástí každodenního provozu. Nejde o jednorázová opatření, ale o soubor dlouhodobě osvědčených kroků. Snažíme se propojit vaření, vzdělávání dětí i kompostování do smysluplného a funkčního celku.



Vaříme s rozmyslem a ohledem na potřeby

Začínáme už samotným vařením ve vlastní školní jídelně. Protože připravujeme jídla z čerstvých a základních surovin, vzniká nám denně bioodpad z očištěné zeleniny a ovoce. Ten však nekončí v koši, ale využíváme jej jako organický materiál do vlastního kompostu.

Někdy se i stává, že dorazí méně dětí, než kolik bylo původně plánováno, a objednaných potravin pak máme více, než potřebujeme. Když nám v kuchyni zůstane čerstvá zelenina nebo syrové maso, rozhodně je nenecháme přijít nazmar. Přebytečné suroviny ihned zpracujeme – očištíme je, nakrájíme a zamrazíme pro další využití. Příprava vlastních polotovarů je zakotvena v našem systému HACCP, bez toho by nebyla



možná. Díky této evidenci můžeme zbylé suroviny využívat efektivně a udržitelně.

Během dvaceti let provozu jsme vypožorovali, která jídla děti preferují, a která naopak často zůstávají nedojedená. Podle toho upravujeme receptury i množství připravovaného pokrmu, čímž předcházíme zbytečnému odpadu.

Sami si také pečeme housky – nejenže tak máme lepší kontrolu nad použitými surovinami, jejich kvalitou i množstvím (například soli), ale připravujeme pouze tolik, kolik skutečně potřebujeme.

Učíme děti jídlo vnímat a vážit si ho

Abychom omezili vyhazování uvařeného jídla, vedeme děti k uvědomělému přístupu ke stravování. Při svačinách si děti na talíř

nabírají jen tolik jídla, kolik skutečně snědí. Pokud mají hlad a chutná jim, mohou si samozřejmě přidat. Tímto způsobem přirozeně snižujeme množství zbytků.

Při obědě děti dostávají zprvu standardní porci, a pokud si chtějí přidat, měly by nejprve dojíst, co mají na talíři. Vedeme je k tomu, aby si z jídla „nevyzobávaly“ jen to, co jim chutná a co znají, a zbytek automaticky nevyhazovaly. Děti postupně tím, jak dojdírají, často objevují nové chutě a učí se jíst nová jídla.

Respektujeme samozřejmě individuální potřeby a chutě jednotlivých dětí. Nikdy je do jídla nenutíme, ale ukazujeme jim, že každé jídlo má svou hodnotu a že plýtvání potravinami není samozřejmé ani správné. Důležitou roli hraje také to, že učitelé jedí společně s dětmi stejné jídlo, což považujeme za důležité. Jdou jim tak přirozeným příkladem a během stolování vedou s dětmi nenucené rozhovory o jídle.

Co zbyde, nevyhazujeme – kompostujeme

I přesto se stává, že na talíři něco zůstane. Tyto zbytky – tzv. gastroodpad – však nevyhazujeme bez užítu. Ve školní jídelně máme elektrický kompostér, který zvládne denně zpracovat 5 kg zbytků a vše do 24 hodin zázračně přemění na koncentrovaný

substrát, který následně přidáváme do našeho venkovního kompostu. Díky této technologii můžeme redukovat odpad i o 90 % objemu během jednoho dne.

Kompostujeme přímo na naší školní zahradě, kde máme dvoukomorový kompost, který děti vnímají jako běžnou součást zahrady. Je dokonce opatřen speciálním pozorovacím okénkem pro děti. Děti se tak přirozeně učí, jak funguje koloběh v přírodě – vidí, že to, co bylo „odpadem“, se může proměnit v cennou živinu pro pěstování zeleniny, bylinek, květin nebo jako přínos ke stromům i keřům.

Každý krok se počítá

V MŠ Semínko věříme, že změna začíná u těch nejmenších. Každodenní drobné kroky – vědomé vaření, kompostování, práce s odpadem, důraz na zodpovědné stravování, ale také pěstování vlastní zeleniny či bylinek – jsou příležitostí k výchově dětí k ohleduplnosti, odpovědnosti a úctě k přírodě.

Děti se učí nejen pozorováním a napodobováním, ale také aktivním zapojením do různorodých činností. V Semínku se proto snažíme zapojit děti i do těch činností, které jsou běžně považovány za provozní nebo organizační. Každá situace může být



příležitostí k učení, pokud ji dítě smí spolužívat a být její součástí.

Učíme je, že jídlo není samozřejmost, že za každou porci stojí práce, čas i přírodní zdroje. A také, že i to, co se na první pohled může zdát jako odpad, může mít další smysluplné využití.

Naše zkušenost ukazuje, že i v prostředí mateřské školy lze systémově a prakticky předcházet plýtvání potravinami – a zároveň tím nenásilně vést děti k udržitelnému způsobu života. Když tyto hodnoty děti zažijí přirozeně a opakovaně, přenesou si je s sebou do budoucnosti.

Foto: Archiv Mateřské školy Semínko

Bc. Iveta Garciová pracuje jako vedoucí školní jídelny pro Mateřskou školu Semínko.

Michal Broža

Známe cenu jídla?

Na světě každý večer uléhá každý desátý člověk s prázdným žaludkem. Hlavní příčinou hladu ve světě ale není nedostatek jídla. Jde o systémový problém, kvůli němuž jsou potraviny pro velké množství lidí nedostupné a potravinový ekosystém neudržitelný.

Svět dokáže vyprodukovat dostatek potravin pro všechny. Zatím. Podle prognóz ale přibude na světě v důsledku měnícího se klimatu do roku 2050 až 80 milionů hladových. Ubývá úrodné půdy, v některých oblastech světa se snižuje zemědělská výroba kvůli horku a/nebo suchu. Dnes ještě žijeme v nadbytku a nedochází nám, že to nemusí trvat věčně.

Lidstvo představuje pouhou 0,01 % objemu veškeré biomasy (živé hmoty) Země.

Naše produkce, tzv. antropogenní masa (např. beton, asfalt, sklo, ocel apod.), už obrovsky přesáhla biomasu o 34 giga tun. Při zachování trendů se objem antropogenní masy do roku 2040 až ztrojnásobí (Nature, 2020).

Úbytek živé přírody (biodiverzity), který sledujeme od roku 1970, se snažíme zvrátit zvětšováním chráněných území na souši i na moři. To je pozitivní trend, ale chránit nestačí. Lidstvo žije na dluh. Zdroje, které spotřebováváme, představují ekvivalent víc než 1,5 planety Země a ekosystém nedokáže držet krok s našimi rostoucími nároky. Vedle ochrany přírody tedy musíme udělat ještě něco dalšího: změnit naše výrobní i spotřební návyky.

Klíčem může být cirkulární ekonomika. Zatím však celosvětově ve skutečnosti recyklujeme necelých 10 procent prvotních materiálů. Hledáme klíč také např. v malé módě, někteří snižují svou ekologickou stopu nepoužíváním letadel. Na druhou stranu takový průmysl plastů má v současnosti trojnásobné emise než letecká doprava. Náš výrobní a spotřební systém je jednoduše neudržitelný. Do této kategorie spadá i způsob nakládání s potravinami.

V celosvětovém měřítku se mezi sklizní a maloobchodní sítí ztratí (zkazí, nevyužije)

přibližně 13 % všech vyprodukovaných potravin. Necelých 20 % vyprodukovaných potravin se pak vyplývá na úrovni domácností, obchodů s potravinami a restaurací. To je dohromady 33 %. Jedna třetina veškerého vyprodukovaného jídla na světě přijde vniveč. Dopady jsou mnohazoborné: ekologické, vodní, energetické, emisní.

Hlad a hladomor

V kontrastu s tím v současné době žije na světě asi 735 milionů lidí, kteří nemají dost co jíst. Nepředstavujeme si, že jsou všichni akutně podvyživení nebo je hladomor ohrožuje na životě. Ti tvoří část z tohoto počtu. Na větší části byste na první pohled nepoznali, že hladoví. Jsou to lidé, kteří mají chronický nedostatek jídla, a ohrožuje to nejen jejich fyzické, ale i mentální zdraví. Nedostatečně a nekvalitně živěné děti mají například potíže se vzděláváním.

Hladomor je definován jako situace, kdy má nejméně jedna z pěti domácností extrémní nedostatek potravin a čelí hladovění a nouzi, což vede k extrémně kritické úrovni akutní podvýživy a úmrtí. Asi 80 % všech obyvatel na světě, kteří čelí hladomoru, představují v současnosti lidé v Gaze. Pásmo Gazy je už několik týdnů uzavřené veškerému zásobování včetně humanitární pomoci. Sklady zejí prázdnotou, pekárny



a jídelny podporované humanitárními organizacemi jsou uzavřené. Není z čeho vařit a péct a není na čem vařit a péct. Chybí nejen suroviny, ale i paliva pro výrobu tepla a elektřiny. Na část populace brzy začne doléhat hladomor. Přitom jen několik hodin jízdy od jeho bran jsou připraveny zásoby k okamžité distribuci. Hrozící hladomor v Gaze je výhradně lidmi způsobená krize a je morální povinností světa mu zabránit.

Fakta o plýtvání jídlem: Máme co napravovat

Potravinový odpad je odpovědný za 8 až 10 % emisí skleníkových plynů. Jídlo, které se dostává na skládky, se rozkládá v anaerobním prostředí, tedy bez přístupu kyslíku. V důsledku toho jsou skládky celosvětově po ropném a zemědělském sektoru třetím nejvyšším emitentem metanu. Likvidace potravinového odpadu na skládkách tak významně přispívá ke změně klimatu.

Jak je to na úrovni našich domácností? Každý den se vyplývá víc než miliarda porcí jídla. Z toho by vyšly přibližně 1,3 porce pro každého hladovějícího člověka na světě.

A jak si lidstvo vede v řešení problému plýtvání jídlem? Mizerně. Potřebné investice na financování snižování potravinových ztrát a plýtvání jsou odhadovány na 48 až

50 miliard amerických dolarů ročně. V letech 2019 a 2020 byl reálný objem těchto financí celosvětově asi 0,1 miliardy USD (OSN, 2024).

V roce 2022 se na světě vyhodilo 1,05 miliardy tun potravin. Na domácnosti z toho připadalo 631 milionů tun jídla. Jeden člověk za rok v celosvětovém průměru vyhodí (vyplývá) 79 kg potravin. Počítejme, že podíl obyvatel rozvinutého světa je podstatně vyšší než v chudších oblastech. Na každého obyvatele EU vychází 132 kg vyplývaného jídla (Eurostat, 2024). Česká stopa je nižší, 91 kg vyhozeného jídla na hlavu, celkový objem vyplývaných potravin v Česku je 1,9 milionu tun ročně (Ministerstvo životního prostředí, 2024).

Kde si s tímto problémem zatím dokáží poradit nejlépe? Podívejme se třeba do Velké Británie nebo Japonska. Tam se jim podařilo snížit potravinový odpad o 18, resp. o 31 %. (UNEP Food Waste Index Report, 2024).

Ztráty a plýtvání potravinami jsou jednou ze skvrn na udržitelnosti našeho světa. Přicházejí přitom vniče všechny zdroje, které byly použity k jejich výrobě: voda, půda, energie, práce, peníze. Ztráty potravin a plýtvání potravinami mohou mít negativní dopad na potravinovou bezpečnost a dostupnost

potravin, přispívají ke zvyšování nákladů, a v důsledku k růstu cen potravin.

Potravinové systémy světa nemohou být odolné, pokud nebudou udržitelné. Proto je třeba se zaměřit na realizaci integrovaných přístupů na snižování potravinových ztrát a plýtvání na celosvětové i místní úrovni, aby se potraviny, které vyprodukujeme, co nejlépe využily. Uplatňování nových technologií, inovace, nové způsoby práce, zlepšování postupů pro řízení kvality potravin a snižování ztrát a plýtvání, to jsou klíče k realizaci transformační změny.

Neplýtvat

Neplýtvat může každý z nás začít už dnes. Neplýtvat jídlem. Plasty. Vodou. Elektřinou a energií. Na světě je osm miliard lidí. Každý jeden z nás toho příliš nezmůže, ale celá lidská populace, to už je velká síla. Žijeme na jedné Zemi vyčerpatelných zdrojů. Namísto protekcionismu a nacionalismu musíme naše systémy využívání jídla a půdy založit na rovnosti, udržitelnosti, na vědě a datech, spolupráci a lidských právech.

Michal Broža je vedoucím informační kanceláře OSN (UNIC) pro Česko. Zabývá se geopolitikou a globálními riziky.

Jan Moravec

Přírodní park Smetanka

Smetanka je nejmladším (a druhým nejmenším) ze dvanácti pražských přírodních parků. Vyhlášen byl koncem roku 2009 (s účinností od 1. ledna 2010) a zajímavostí je, že vznikl „zdola“. Nepočítaly s ním žádné koncepce a strategie, „vynutili“ si ho místní lidé. Důvodem ochrany je „krajinnářsky pozoruhodný komplex zachovalé příměstské krajiny v blízkém centru města“.

Přírodní park má rozlohu 150 ha a rozkládá se na pomezí městských částí Praha 9 a Praha 14. Bezprostředně navazuje na východněji ležící Přírodní park Klánovice-Čihadla a je v pořadí (počítáno po proudu i dle doby vyhlášení) třetím přírodním parkem na Rokytce. Kromě nivy Rokytka mezi Kyjským rybníkem a bývalým Kejřovým mlýnem zahrnuje dominantní zalesněný křemencový



hřbet Lehovec–Smetanka a méně výrazný křemencový hřbet Vinice.

Hřeben Lehovec–Smetanka je nejvyšší ve své východní části (265 m n. m.), směrem k západu klesá, takže vlastní Smetanka má nadmořskou výšku necelých 244 metrů. Jelikož tvrdý křemenec byl vždy ceněným stavebním i dlažebním materiálem, je celý hřeben rozbrázděn řadou různých velkých lomů. Ty největší se nalézají v jižním úbočí

Revitalizovaná Rokytka mezi Hrdlořezy a Trojmostím – tzv. Meandry Rokytky.

Lehovce nad osadou Aloisov, v prostoru dnešní střelnice policejní školy při ulici Průmyslová, a ve vrcholových partiích Smetanky. Dnes je celý hřbet porostlý lesem vesměs přírodě blízkého složení, takže by se mohlo zdát, že les je zde od nepaměti. Není tomu tak. Jak dosvědčují staré mapy, ještě v 19. století zde byly pouze pastviny.

K zalesnění došlo až v průběhu 20. století, Lehovec není souvisle zalesněn ještě ani na leteckém snímku z roku 1947. Vinice byla zalesněna dokonce až někdy v 80. letech 20. století.

Rokytky zde tvoří velmi zajímavou smyčku, která je rozhodně lépe viditelná na mapě



Drobné lůvky na temeni Lehovce.

Ostrožna Smetanky by se tak s mírnou nadsázkou dala nazvat poloostrovem – vodami Rokytky je omývána z jižní, západní i severní strany.

Rokytky byla v minulosti, vesměs již v 19. století, v podstatě na celém území dnešního přírodního parku regulována.



Smetanka má místy charakter kozího hřbetu.

či leteckém snímku než při toulání krajinou. Zpočátku teče více méně západním směrem, aby se u Hrdlořez otočila takřka do protisměru a u Kejšova mlýna se další smyčkou, byť ne tak ostrou jako ta hrdlořezská, vrátila do svého západního směru.

Dnes se pražský magistrát snaží dostat postupně Rokytku (stejně jako jiné potoky v Praze) do přírodě bližšího stavu, ale vzhledem k sevření vodního toku zástavbou, různými komunikacemi či soukromými pozemky to není jednoduché. Dostatek

prostoru pro revitalizaci byl na severním úpatí vlastní Smetanky, zde se projektanti a posléze i potok mohli rozběhnout do dostatečné šíře, a tak zde před 10 lety vzniklo velmi malebné a dnes hojně rekreačně využívané území zvané Meandry Rokytky. Na jiných místech je alespoň odstraňováno betonové opevnění koryta, betonové stupně



Trojměstí – trojice památkově chráněných železničních mostů.

jsou nahrazovány balvanitými skluzy, koryto je rozčleněno malými ostrůvky či je zde vytvořena hnízdní stěna pro ledňáčky.

V nejsevernější části přírodního parku se nacházejí dvě větší vodní plochy. Hořejší

rybník je historického založení, vznikl pravděpodobně v 16. století. Vede z něj bývalý náhon na Kejřův mlýn, který je dnes soustavou zajímavých tůní. Menší rybníček se nazývá Polífkův a vznikl naopak poměrně nedávno – byl vybudován v roce 2015 ve zpustlém prostoru dávno již nefungujícího hloubětínského koupaliště. Okolí obou rybníků je dnes více méně parkově upraveno.



Rozmanitost revitalizovaných úseků Rokytky zvyšuje mrtvé dřevo.

vedle sebe stojících železničních mostů nad Rokytkou. Mosty vznikly postupně v letech 1845–1952; jeden je kamenný, druhý ocelový a třetí betonový. Existují plány na postavení čtvrtého mostu, který by se měl klenout nad nimi. Tento projekt vyvolává mezi místními obyvateli značnou nevoli, jednak z hlediska estetického, jednak z obav silného negativního vlivu výstavby na přírodní park a jeho rekreační využití.



Meandry Rokytky.

zároveň naučnou stezkou městskou částí Praha 9). Což ale rozhodně neznamená, že by přírodní park neskýtal dostatek možností k procházkám. Opak je pravdou. Lesní části jsou prokřžkovány množstvím cest a pěšinek a také niva Rokytky je průchozí v celé délce; mnohde vede příjemná stezka přímo po jejím břehu.



Z horní hrany velkého lomu na Lehovci se otevírá výhled na Kyjský rybník.

V přírodním parku se nacházejí i dvě kulturní památky. Vedle již zmiňovaného Kejřova mlýna, který zde stojí minimálně od 16. století, je to tzv. Trojmostí – trojice těsně

Přírodním parkem vede sice jediná turistická značka, a to ještě pouze jeho západní částí – modře značená trasa podél Rokytky z Hrdlořez do Vysočan (která je

Ing. Jan Moravec je pracovník Českého svazu ochránců přírody.

Osvětová kampaň NE! v přírodě

Hlavní město Praha realizuje od roku 2021 putovní výstavu ke kampani „NE! v přírodě“. Kampaň si klade za cíl upozornit na nevhodné chování některých návštěvníků lesů a parků v Praze. Jedná se o společný projekt fotografa a art direktora Matěje Derecka Harda a odboru ochrany prostředí Magistrátu hlavního města Prahy. Do kampaně se zapojily různé známé osobnosti, například Jiří Korn, Tonya Graves nebo Eva Samková.

Fotograf Matěj Dereck Hard v rámci kampaně prostřednictvím originálních snímků velmi neotřelou formou upozorňuje na nejrušnější nevhodné aktivity, kterých by se lidé měli při návštěvě lesů či parků vyvarovat. Snímky jsou proto záměrně teatrální a předimenzované, aby upoutaly co největší pozornost.

Kampani propůjčila tvář řada známých osobností – umělec Jiří Korn, herečka Dagmar Havlová, zpěvák Ben Cristovao, sportovec David Svoboda nebo modelka Kateřina Sokolová a další. Všechny spojuje pozitivní

vztah k přírodě, v kampani však hrají roli „sobeckých“ obyvatel, kteří se na svých výletech do přírody chovají tak, jak by neměli.

Osobnosti v roli netradičních modelů a modelek jsou na fotografiích bosé, oděné do bílého oblečení, obklopené přírodou a s červeným prvkem, který zobrazuje činnost, která do přírody nepatří. „Působí tak jako jakýsi přízrak, který vstupuje do přírody snad jen proto, aby na ní parazitoval. Aby si tam dělal přesně a jen to, co chce on. Rozdělal oheň tam, kde je to přísně zakázáno, rušil ten přenášedelný klid nebo pohladil mládě srnky. To, že kvůli tomu třeba zemře, už tento přízrak samozřejmě nezajímá. Důležité je se u toho všeho usmívat a hlavně si udělat selfie na telefon,“ popisuje fotograf Matěj Dereck Hard.

Série dvanácti fotografií putuje po celé Praze a Středočeském kraji. Kde se momentálně výstava nachází, zjistíte na stránkách portálu Životního prostředí. Každá fotografie je doplněna o krátkou informaci týkající se daného tématu. Texty ke kampani



byly vytvořeny ve spolupráci s Českým svazem ochránců přírody a jsou k dispozici jak v českém, tak i v anglickém jazyce.

Na streamovací platformě YouTube je také možné zhlédnout film, který dokumentuje vznik všech fotografií a také obsahuje rozhovory se všemi osobnostmi, které se staly tváří této kampaně. Odkaz na film: youtube.com/watch?v=1nLI0wrlF2Y.

Pro letošní rok (2025) máme několik volných termínů, informace pro zájemce o instalaci výstavy jsou dostupné na portálu životního prostředí zde: portalzp.praha.eu/NEvprirode.

Případný zájemce o výstavu může také kontaktovat garanta kampaně za odbor ochrany prostředí MHMP Ing. Vendulu Audolenskou: vendula.audolenska@praha.eu.

Vendula Audolenská

Bzzz... Pomáháme hmyzu, uzdravujeme krajinu

Kampaň hl. m. Prahy na podporu
opylovatelů v Praze
zelenaproprahu.cz,
portalzp.praha.eu

S příchodem jara pražská příroda zezelenala, rozkvetla a rozbzučela se. S přívětivými teplotami se do neúnavné práce daly miliony našich hmyzích sousedů, aby sesbíraly nabízený nektar a jen tak mimochodem opylily květy, a tím zajistily novou úrodu ovoce, zeleniny, ale také tvorbu nových semen divoce rostoucích rostlin.

A kdo tito hmyzí sousedé jsou? Tuto otázku rozkrývá nová kampaň hl. m. Prahy na podporu opylovatelů v Praze s názvem „Bzzz... Pomáháme hmyzu, uzdravujeme krajinu“.

Většina lidí se domnívá, že nejdůležitějším opylovačem v naší přírodě je včela medonosná, která nám navíc poskytuje med, vosk a další produkty. Ovšem není to zdaleka tak jednoduché. Vztah rostlina–opylovatel se



Bzzz... Pomáháme hmyzu, uzdravujeme krajinu

Objevte svět opylovatelů.
Poznejte tajemné hrdiny,
kteří udržují život na Zemi.

Chraňme je pro přírodu
a naši budoucnost.

zelenaproprahu.cz

vyvíjel velmi dlouhou dobu, a proto vzniklo hodně užších vztahů. Jinými slovy řada rostlin přizpůsobila své květy tvaru těla konkrétního hmyzu tak, aby si zajistila do-
nesení pylu od jiné rostliny svého druhu. A obráceně se některý hmyz přizpůsobil konkrétním květům. Každý opylovatel se na květu chová jinak, a to je také důležité. Každá skupina opylovatelů má též jiný způsob života, což vede k rozdílným způsobům opylení. V přírodě tedy máme mnoho

specialistů, bez kterých by volná krajina i naše plodiny výrazně zchudly a došlo by k nabourání rovnováhy ekosystémů.

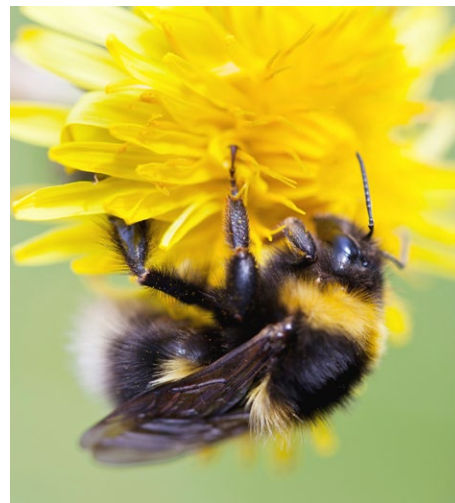
Mezi hlavní skupiny opylovatelů patří čmeláci, kteří vylétají už za 8 °C, zatímco včela medonosná se k opuštění úlu chystá teprve při 12 °C, což ve výsledku znamená, že čmeláčí opylovací období trvá o 20–25 % déle. Čmelák navíc svým bzučivým stylem letu rozvibruje rostlinu, a tím uvolní velké



Pestřenka pruhovaná.



Včela samotářka – drvodělka.



Čmelák zemní.

množství pylu. Toto chování je ideální styl například pro opylení rajčat.

Další zajímavou a známou skupinou jsou motýli, kteří díky velmi dlouhému sacímu ústrojí dosáhnou na nektar v dlouhých trubkovitých květech, do kterých se jiní opylovatelé nedostanou.

Včely samotářky jsou velmi efektivní opylovatelé například pro květy vojtěšky. Významný přínos mají i pro produkci ovoce v sadech. Například ve Velké Británii

odhadují podíl opylení jabloní samotářskými včelami na 58 %, zatímco včely medonosné se podílejí nanejvýš 28 %.

V neposlední řadě je třeba připomenout pestřenky, které ačkoliv vypadají jako malé vosičky, jsou zcela neškodné. Tento drobný hmyz dokáže při migraci urazit velké vzdálenosti a po cestě opylí květy nepříbuzných jedinců. Larvy pestřenek jsou dravé a živí se mšicemi a dalšími parazity na rostlinách. Pestřenky jsou tedy neocenitelnými pomocníky v zahradách.

Všechny uvedené a další skupiny opylovatelů si zaslouží naši pozornost a v mnoha případech i naši pomoc, protože na bedrech těchto drobných živočichů leží zdraví naší biodiverzity a s tím i zdraví ekosystémů.

Informace o hlavních skupinách opylovatelů, tipy, jak jim pomoci, a další informace týkající se opylovatelů naleznete na zelena-prahu.cz.

Markéta Čuříková
Foto: Archiv OCP

Záhony do pražských základních škol

Ve školním roce 2024/2025 jsme uskutečnili pilotní projekt „Workshopy a realizace pěstebních opatření ve školních zahradách“, který se inspiroval úspěšným projektem spolku Záhony pro školky.



Náplní projektu, jehož zhotovitelem byl Michal Plundra, byla instalace vyvýšených pěstebních záhonů a doplňkového vybavení do školních zahrad, edukace jejich založení a péče o rostliny ve 4 pražských základních školách.

Na ZŠ Vodičkova v Praze 1 tak byly ve vnitrobloku budovy na zpevněné ploše instalovány 3 modřínové vyvýšené záhony se závlahovým systémem a dnem. Společně s dětmi byly osázeny především okrasnými



rostlinami, které budou tvořit kulisu k později instalovanému sezení a odpočinkové zóně. Součástí workshopu byla samotná výsadba a edukace péče o rostliny, principů kombinování rostlin do záhonů, vlastností rostlin a jejich potřeb v městském prostředí.

Paní učitelka Renata Antalová projekt zhodnotila takto: „Realizace vyvýšených záhonů na naší škole probíhala velmi kvalitně a rychle, vždy po domluvě s panem Michalem Plundrou, který je opravdu vel-



kým odborníkem. Nejprve přijel, vše okoukl, vyměřil, zhodnotil prostor, kam chceme záhony dát, zkrátka poradil nám, aby vše bylo co možná nejlepší. V domluvený den přijeli zaměstnanci z firmy KOKOZA, kteří záhony usadili na předem domluvené místo

a do záhonů dali hlínu. Vše probíhalo velmi profesionálně a kvalitně. S panem Plundrou jsme se domluvili na osázení záhonů na březem. Osázení opět probíhalo velmi dobře, po domluvě pan Plundra přivezl spousty sazenic, semínek a rostlinek, dětem vysvětlil, ukázal a dal doporučení, jak o vše pečovat. Náš školní dvoreček se rázem proměnil v zónu, kde i v centru Prahy



můžeme obdivovat zeleň a pozorovat, jak nám vše roste, kvete a dělá radost. Děkuji za tuto možnost!"

V ZŠ U Obory v Praze 22 byly instalovány 4 malé modřínové vyvýšené záhony, a to v odpočinkové části zahrady vedle venkovní učebny. Na workshopu se vystřídaly 3 třídy třetích ročníků. Každá skupinka si osázela

svůj záhon směsí okrasných léčivých i jedlých rostlin. Vzhledem k aktuálnímu tématu botaniky ve výuce byly do programu zařazeny i praktické informace a hravé aktivity na téma fyziologie rostlin, systematiky a možností využití rostlin pro lidi.

V ZŠ Veronské náměstí v Praze 15 byly 4 smrkové vyvýšené záhony společně



s žáky instalovány na zahradě z jižní strany budovy školy, kde již probíhá více dílčích projektů na zlepšení využitelnosti zahrady pro žáky, jejich hru a edukaci. Hybatelem projektů je zapálená pedagožka paní Klemencová. Po instalaci a naplnění substrátem byly záhony osety časnou jarní zeleninou a žáci dostali i další semínka na předpěstování sazenic v interiéru.

Pro ZŠ nám. Bratří Jandusů v Praze 22 byl pořízen samozavlažovací mobilní záhon, který byl osázen bylinkami, kompostér a pěstební truhlík.

Projekt měl ve školách velký úspěch, proto jsme se rozhodli jej zopakovat ve školním roce 2025/2026. Pokud byste se chtěli se svou školou do projektu přihlásit, kon-



taktujte prosím Mgr. Alici Končinskou na e-mailu alice.koncinska@praha.eu či telefonním čísle 236 004 260.

Alice Končinská

Foto: Michal Plundra



Primátorská velikonoční sbírka = 2 884 kg potravin

2884 kilogramů potravin a drogerie a 250 kg krmiva pro domácí zvířata. To vynesla letošní Primátorská velikonoční sbírka, kterou hlavní město Praha uspořádalo ve spolupráci s Potravinovou bankou pro Prahu a Středočeský kraj.

Díky Potravinové bance pro Prahu a Středočeský kraj doputují darované potraviny, drogerie a krmiva rodinám v nouzi, seniorům, samoživitelům, lidem bez domova či opuštěným zvířatům.

Do dobročinné akce na Mariánském náměstí před budovou Nové radnice se zapojili kromě primátora hl. m. Prahy Bohuslava Svobody také zastupitelé hlavního města, zaměstnanci Magistrátu hl. m. Prahy, městské organizace, soukromé firmy, velvyslanectví i široká veřejnost.

Za celý den se podařilo vybrat celkem 2884 kilogramů základních trvanlivých potravin a drogerie i dalších 250 kilogramů



krmiva pro zvířata. Do sbírky se potravinovým darem významně zapojilo například Velvyslanectví Království Saúdské Arábie, společnost Technologie hl. m. Prahy pak

věnovala šek na 40 000 Kč a společnost Teplo pro Prahu darovala šek na 30 000 Kč.

Foto: MHMP

Návštěvnícká hra – putování po střediscích ekologické výchovy

22. dubna 2025 spustilo hlavní město Praha ve spolupráci se Středočeským krajem druhý ročník Návštěvnícké hry – „Putování po střediscích ekologické výchovy Středočeského kraje a hlavního města Prahy“.

Cílem Návštěvnícké hry je představit obyvatelům Prahy a Středočeského kraje vybraná zapojená střediska ekologické výchovy, kde mohou návštěvou tohoto ekocentra získat jeden z 6 dílků magnetické skládačky – schematické mapy. Jednotlivé dílky skládačky (puzzle) jsou vyrobené z dřevěné bukové překližky a na zadní straně jsou opatřeny magnetem.

Na území hlavního města Prahy jsou zapojeny tyto organizace: Lesy hl. m. Prahy (Ekocentrum Prales a Zookoutek Malá Chuchle), Dům ochránců přírody v Praze, Stanice přírodovědců DDM hl. m. Prahy, Středisko ekologické výchovy Toulcův dvůr a Centrum popularizace ochrany přírody U studánky poznání.

„Těší mě, že po loňském ročníku se Návštěvnícká hra opět vrací a znovu připomíná místa, která sama o sobě stojí za to vidět,“ říká náměstkyně primátora pro životní prostředí a klimatický plán Jana Komrsková. „Například farma Toulcův dvůr představuje v porovnání se sídlištěm, s nímž sousedí, úplně jiný svět, který v Praze už jen tak nenajdete. Zookoutek Malá Chuchle je pak doslova kouskem české divočiny v pražské metropoli. Většina míst je navíc dostupná MHD a já doufám, že i letos bude hra Pražany bavit.“

Ve Středočeském kraji jsou zapojena všechna krajská střediska ekologické výchovy: Ekocentrum Huslík, Ochrana fauny ČR Hrachov, Naučné středisko ekologické výchovy Kladno – Čabárna, Ekologické centrum Orlov, Podblanické ekocentrum Vlašim a Vodní dům Hulice.

„Všichni, kteří se zapojí do této hry, mají příležitost nejen prozkoumat krásy a přírodní



bohatství Středočeského kraje a Prahy, ale také se aktivně zapojit do ochrany naší krajiny,“ dodává radní pro oblast životního prostředí a zemědělství Jindřiška Romba. „Je důležité, abychom si uvědomovali, jak nesmírně cenné je naše přírodní dědictví. Tato hra nám umožňuje nejen poznat zajímavá místa a ekologická centra, ale také rozšířit si povědomí o důležitosti péče o přírodu a prostředí, ve kterém žijeme. Věřím, že spojení zábavy a vzdělávání přispěje k větší ochraně přírody a podpoře udržitelného způsobu života.“



Pro každého, kdo poskládá celou schematickou mapu, jsou připraveny věcné odměny. Pro získání odměny stačí kontaktovat správce facebookové stránky akce, případně prostřednictvím e-mailu evvo@praha.eu. Podmínkou získání odměny je zaslání fotografie kompletní schematické mapy. Odměnu si pak můžete osobně vyzvednout na adrese Jungmannova 35/29, Praha 1. Odměny nelze zasílat poštou.

Sledujte také naši facebookovou stránku: m.facebook.com/Navstevnickahra.

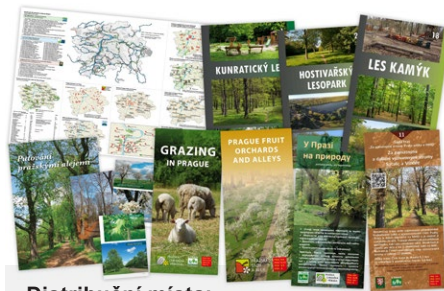
Přejeme Vám příjemné zážitky na Vašich cestách po ekocentrech obou krajů.

Vendula Audolenská
Foto: Vendula Audolenská

V Praze za přírodou a NE! v přírodě

portalzp.praha.eu/zaprirodou,
portalzp.praha.eu/NEvprirode,
portalzp.praha.eu/infomaterialy

Informace jsou veřejnosti k dispozici jak v podobě tištěných informačních materiálů a publikací, tak i na internetových stránkách města. Pro letní sezonu se připravují jak nové, tak i aktualizované informační materiály, některé také v cizojazyčné podobě.



Distribuční místa:

- » Informační centrum MHMP, Mariánské nám. 2, Praha 1;
- » Vstupní hala MHMP (naproti recepci) a prostory OCP MHMP (4. patro), Jungmannova 29;
- » Turistické informační centrum PIS–PCT, Rytiřská 12, Praha 1;
- » Vybraná infocentra městských částí v Praze.



Poskytování informací o životním prostředí v Praze

Aktuálně probíhá v řadě ročenek „Praha životní prostředí“ příprava kompletu 2023 a distribuce dílčích výstupů. Zejména školám, NNO a informačním centrům jsou určeny tematické mapy (Nakládání s odpady, Ochrana přírody a krajiny, Environmentální vzdělávání, výchova a osvěta v Praze).

Vydání nových verzí map 2025 je možné si vyžádat v tištěné podobě (formát A1) nebo si je stáhnout v podobě elektronické (včetně podrobnější A0 verze). V rámci série výstupů „Rychlé informace o ŽP v Praze“ je v přípravě vydání 2025. V rámci Portálu ŽP doporučujeme mj. modernizované verze několika aplikací (Aktuální kvalita ovzduší v Praze, Nabídka ekologických výukových programů, Kalendář akcí v ŽP a EVVO, Produkce komunálních odpadů v Praze), **novější dynamickou mapu EVVO v Praze** publikovanou **v rámci Atlasu ŽP (v přípravě je nová dynamická mapa k tématu V Praze za přírodou)** a dále množství informačních a jiných materiálů v elektronické

verzi pro veřejnost, a zejména školy a rodiče s dětmi na adrese portalzp.praha.eu/infomaterialy, také v cizojazyčné podobě.

Najdete zde též **průběžně doplňovanou sadu online přednášek k problematice EVVO** se zaměřením na učitele EVVO a studenty pedagogických oborů, vznikající také za podpory hl. m. Prahy (evvoprednasky.cz).

Doporučujeme i modernizované verze webových aplikací **Portál Pražana** (portalprazana.cz) a **Moje Praha – Odpady** (odpady.mojepraha.eu).

- » portalzp.praha.eu
- » portalzp.praha.eu/rocenkyzp
- » portalzp.praha.eu/rychleinformace
- » app.iprpraha.cz/apl/app/atlas-zp/
- » portalzp.praha.eu/infomaterialy
- » portalprazana.cz
- » odpady.mojepraha.eu



CO SE DĚJE V...

AGENTURA KONIKLEC

Představujeme objekty zapojené do projektu OSA klimatické odolnosti

Změna klimatu není něco, co se děje jen někde daleko. Dotýká se nás doma, ve školách i v práci. Každý byt nebo dům se chová v extrémním klimatu trochu jinak. V našem projektu OSA klimatické odolnosti proto sledujeme šest různých objektů po celé České republice – byt v panelovém domě v Modřanech, rodinný dům na pražské Homolce, panelák u přehrady v Jablonci nad Nisou, základní školu v Buštěhradě, kompletně rekonstruované domy v Českých Budějovicích a panelový dům v pražských Kobylisích. Společně s obyvateli zkoumáme, jak je ovlivňuje změna klimatu a jak se s ní vypořádávají. Představíme vám první tři z těchto zajímavých příběhů.

Modřany – Jak se žije mladé rodině v rekonstruovaném bytě?

Rodina z pražských Modřan chtěla bydlení, kde se budou cítit dobře i během největších veder. Byt v paneláku proto prošel důkladnou rekonstrukcí. Kromě klimatizace



Rekuperační jednotka v technické místnosti.

a venkovních rolet vsadili i na rekuperaci, která výrazně pomáhá udržovat příjemnou vlhkost vzduchu. Byt má okna orientovaná na jih a jihozápad, proto při rekonstrukci neopomněli instalaci venkovních rolet, které pomáhají omezit přehřívání bytu. Od října 2024 zde pečlivě měříme vnitřní klima – sledujeme hladinu CO₂ a také teploty stěn, díky čemuž budeme moci v létě posoudit, jak provedené zateplení domu uleví v letních vedrech. Už nyní ale víme, že rekuperace pomohla zlepšit vzdušnou vlhkost. Z těchto měření postupně vznikají doporučení, která by mohla pomoci i ostatním obyvatelům podobných bytů.

České Budějovice – DIY rekonstrukce v historické lokalitě

Majitelé dvou malých domů v Českých Budějovicích se rozhodli vzít rekonstrukci do

vlastních rukou. Použili materiály, které by jinak skončily na skládce – vytvořili krásnou terasu, kuchyň zachránili před vyhozením a izolaci vytvořili z recyklovaného odpadu. Díky tomu vzniklo velmi příjemné bydlení, které skvěle zvládá výkyvy počasí. Mnoho zamýšlených úprav musí řešit s památkáři, protože historické lokality mají často omezené možnosti přestaveb. Zvolený přístup k renovaci pozitivně ovlivňuje komfort obyvatel i celkové klima v domě. Měření tu probíhají od září 2024 a na konci května se sem vrátíme pro další data.



Terasa vznikla svépomocí.

Jablonec – Panelák, který se nebojí změn

V Jablonci nad Nisou se obyvatelé panelového domu u přehrady pustili do opravdu důkladné rekonstrukce. A i když ještě není

všechno hotové, výsledky jsou už teď vidět. Dům dostal novou fasádu v neutrálních tónech, kompletní zateplení včetně stropu suterénu a všechna okna mají nová izolační trojskla. Při rekonstrukci byly zaskleny všechny lodžie.

Někteří vlastníci si navíc připlatili za venkovní žaluzie nebo balkon se stříškou směrem k přehradě. Na rekonstrukci SVJ využilo dotaci z programu Nová zelená úsporám. Zeleň kolem domu by měla podpořit i městská dotace.

Rekonstrukci vedl malý tým aktivních obyvatel ve spolupráci s architektkou, která průběžně ladila detaily a konzultovala návrhy s výborem SVJ. Nechyběla ani exkurze po okolí, kde sbírali inspiraci pro vhodné materiály i estetická řešení. O některých prvcích se vedla v komunitě živá debata. Obyvatelé domu mají velký zájem o vyhodnocení dopadů rekonstrukce a my jim to v rámci našeho projektu rádi dopřeme.

Buštěhrad – Horko ve škole a hlučná rekuperace

V základní škole v Buštěhradě se učitelé i žáci často potýkají s nepříjemně přehřátými třídami, především v novějším pavilonu. Problémem je rekuperační systém, který se kvůli hlučnosti během vyučování prakticky

nepoužíval. Nový ředitel školy situaci aktivně řeší a hledá možnosti, jak zlepšit komfort pro žáky i zaměstnance. Měření ve třídách probíhají už od srpna 2024, v létě přijedeme na další návštěvu, abychom mohli doporučit vhodná řešení.

Co dál?

Naše zkušenosti ze všech sledovaných objektů budeme sdílet v sérii podcastů, které začneme zveřejňovat ve druhé polovině roku 2025. V těchto epizodách dáme hlas samotným obyvatelům – uslyšíte jejich postřehy, obavy, ale i praktické tipy, které jim pomohly zlepšit komfort doma i ve škole. Pro každý z objektů zároveň obdrží individuálně připravený soubor doporučení, který vychází z reálných dat i příběhů konkrétních lidí. Věříme, že takto podaná zkušenost může inspirovat další majitele domů, školy i celé obce, jak se na klimatickou budoucnost lépe připravit.

David Kunssberger

Foto: Archiv Agentury Koniklec

Spolupracujeme na vyhodnocení Státního programu EVVO a jeho navazující aktualizaci

V prvním pololetí roku 2025 spolupracuje Agentura Koniklec v konsorciu se

Střediskem ekologické výchovy SEVER Horní Maršov a společností SUSTO – Sustainability Tools, s. r. o., na vyhodnocení Státního programu EVVO na roky 2015–2025 a navazujícím návrhu aktualizace na roky 2026–2035. Děje se tak na základě zakázky MŽP. Potřeba obnovy plánu právě v této době je symbolická. Do nové strategie, která má zachovat EVVO jako důležitý nástroj environmentální prevence a podpory udržitelnosti, je třeba vložit témata související se zelenou transformací, vývojem klimatické změny, směřováním k udržitelnosti a environmentální odpovědnosti v podnikání a digitálním světě se všemi jeho výhodami a nebezpečími.

Mezioborový přístup, kritické myšlení, podpora aktivního občanství a další témata musí být nyní silněji podtržena. Také praktická aplikace kurikulární reformy mění pohled na formy práce a témata EVVO. EVVO bude hledat svoje místo v rámci širšího vzdělávání k udržitelnosti, které představuje evropský trend. Pro odpovědné vyhodnocení všech východisek byla zpracována PESTEL analýza, tedy široký rozbor politických, ekonomických, sociálních, technologických, environmentálních a právních faktorů ovlivňujících EVVO, její budoucnost a zaměření.

Mirek Lupač

Lesní školky slavily svůj mezinárodní den

V sobotu 3. května 2025 se v lesních školkách už poosmé slavil Mezinárodní den lesních školek. Osłavy letos spojovalo jednoduché a důležité téma: hra. A jejím symbolem se stal klacek. Ne náhodou.

„Hru dětí venku si bez klacků ani neumíme představit,“ říká Tereza Valkounová, odbornice na přírodní pedagogiku a spoluzakladatelka Asociace lesních mateřských škol. „Je to často první věc, kterou děti v přírodě vezmou do ruky. Klacek se může stát hůlkou, mečem, pejskem, volantem i kouzelnickou hůlkou. Děti s ním rozvíjí jemnou i hrubou motoriku, fantazii, vyjednávací dovednosti, a hlavně – zažívají radost, která doslova spouští učení.“

Kdy je riziko přínosem: Proč má v lesních školkách své místo

Obava, že hra s klackem může být pro děti nebezpečná, je běžně rozšířená. Lesní školky ale staví na konceptu tzv. přínosného rizika – tedy vědomé práce s tím, co

může být výzvou. Přínosné riziko spočívá v tom, že děti mohou zažívat situace, které jsou mírně riskantní, ale pod vedením pedagogů se učí, jak se v nich orientovat, jak se rozhodovat a jak se vyrovnat se svými tělesnými a emocionálními hranicemi.

Například při hře s klackem děti rozvíjejí koordinaci, vytrvalost a týmovou spolupráci. Zároveň se učí sebeovládání a řešení konfliktů. Tyto zkušenosti jsou pro jejich osobní růst neocenitelné, protože jim pomáhají stát se sebevědomějšími a odpovědnými jednotlivci. Takové zážitky jsou mnohem cennější než prostředí, které se snaží riziko zcela eliminovat.

„Prvním krokem je přestat se snažit hru s klackem zakázat jen proto, že může být riziková,“ vysvětluje Valkounová. „Místo toho učíme děti, jak se v takových situacích pohybovat bezpečně. A doprovázíme je při tom. Když děti například táhnou společně těžký klacek, nezasahujeme hned. Sledujeme, jak se domlouvají, jak spolupracují. To je obrovský učicí moment.“

Lesní školky jsou v souladu s trendy ve školství

Změny ve školství směřují právě tam, kde už lesní školky dávno jsou. „V novém Rámcovém vzdělávacím programu pro předškolní

vzdělávání je napsáno, že spontánní a ne přímo řízené činnosti dětí by měly převažovat, což je skvělé,“ říká speciální pedagogka a odbornice na přírodní pedagogiku, Johana Passerin.



Hraní venku je pro dětský vývoj zásadní a nesmírně důležité, přesto dnes stále častěji ustupuje moderním technologiím a organizovaným aktivitám. Lesní školky nás upozorňují na to, jak důležité je v dnešní době dětskou hru chránit a podporovat. Umožnit dětem hrát si v přírodě není jen investicí do jejich individuálního rozvoje, ale i do budoucnosti celé společnosti.

Denisa Dvořáková
Foto: Asociace lesních MŠ

Vydejte se za dobrodružstvím do Netopýrova

Vzděláváním, které je zaměřeno na ochranu netopýrů v ČR, se ČESON zabývá již mnoho let. Neustále se snažíme hledat nové cesty, jak oslovovat i další skupiny lidí, které by se možná samy od sebe o tohle téma příliš nezajímaly. Po netopýří turistice, geocachingu či questech se naším dalším počinem na poli moderní netopýří osvěty stala desková hra **Netopýrov**, s podtitulkem *Lítej, lov a přežij*.

Určena je 2–6 hráčům ve věku od 8 let, kteří se mohou na chvíli stát netopýry a zakusit slasti i strasti života v džungli (velko)města. Deskovku jsme tvořili poprvé a nebylo to úplně snadné, ale věříme, že si všichni svá netopýří dobrodružství v kruhu rodiny či s kamarády užijí: „Chceš mít dlouhé uši, pestrý kožíšek nebo být ten úplně největší ze všech? Vyber si svého netopýřího avatara a vydej se spolu s kamarády za nočním dobrodružstvím do nevyzpytatelného Netopýrova! Hledej vhodný úkryt, ulov si dost kořisti, najdi bezpečný zdroj vody a pečuj o svá mláďata!“

Hrou provází roztomilé ilustrace jihočeského umělce se slovenskými kořeny Jána Vrabce a doprovodná brožurka přináší kromě podrobného návodu také odlehčenou formou podané zajímavosti o letounech a jejich ochraně u nás.



Desková hra **Netopýrov** vznikla v rámci projektu podpořeného hlavním městem Prahou a Ministerstvem životního prostředí v roce 2024. Cena je 950 Kč, v případě zájmu o její koupi pište, prosím, na e-mail netopyr@ceson.org. Veškerý výtěžek z prodeje poputuje na podporu projektů na ochranu letounů v ČR.

Mapování pražských mostů a Noctule Count pokračují i v roce 2025!

Pamatujte na naši loňskou výzvu (viz *Pražská EVVOLuce* 3/2024 na str. 35) k podzimnímu sčítání migrujících netopýrů

rezavých v rámci projektu **Noctule Count** a mapování pražských mostů? Pak vězte, že obě iniciativy pokračují i v letošním roce. Velice uvítáme, pokud se sami, s rodinou, se svými žáky nebo dětmi z kroužku či oddílu zapojíte nebo budete informací o těchto projektech zahrnujících aktivity občanské vědy šířit dále!

Víte o výskytu netopýrů v některém z mostů na území Prahy? Dejte nám o tom vědět na e-mail netopyr@ceson.org. Získaná data poslouží k ochraně konkrétních netopýřích úkrytů i k rozšíření znalostí o využívání tohoto typu staveb letouny.

Od začátku letošního srpna do konce září bude opět možné zúčastnit se sčítání netopýrů rezavých v rámci mezinárodního projektu **Noctule Count**, který koordinuje sdružení **BatLife Europe** a v ČR zaštiťuje ČESON. Podrobné informace a návod, jak se zapojit, najdete v češtině na webu napude.sousednetopyr.cz.

Výzkum netopýrů v pražských mostech a spolupráce na projektu **Noctule Count** jsou v roce 2025 realizovány v rámci projektu ČESON, který byl finančně podpořen hl. městem Prahou.

Olga Růžičková
Foto: Archiv ČESON



Biodiverzita opylovatelů ZŠ Bratrská

Projekt Biodiverzita opylovatelů ZŠ Bratrská je skvělým příkladem, jak mohou děti hravou formou poznávat význam biodiverzity a zároveň přispět k ochraně přírody. Pod vedením Julie Včelákové ze spolku EKODOMOV a přátel ze spolku Pražská pastvina Vojty Košťíře a Matouše Marka se žáci spolu se svými rodiči pustili do přípravy školní zahrady s cílem proměnit ji v oázu pro čmeláky a další opylovače. Výsev a výsadba nektarodárných rostlin byla klíčovou aktivitou, kterou jsme chtěli podpořit opylovače, ale také ukázat dětem, jak důležitá je biodiverzita pro zachování živoucí krajiny.

Děti a rodiče si vyslechli spoustu informací o rostlinách, o čmelácích, samotářských a sociálních včelách a také o tom, jak důležitou roli hraje každý z nich. Naučili se, že opylování rostlin má přímý dopad na celé ekosystémy. Společně pak připravili plochy pro nektarodárné rostliny.

Odměnou za jejich práci je úlek se čmeláky zeminami, kteří se stali novými obyvateli zdejší zahrady díky Ondřeji Hercogovi ze spolku Čmeláci PLUS. Prostor zahrady se

stal přírodní učebnou, kde děti mohou pozorovat čmeláky, včely medonosné a další hmyz přímo v akci.

Díky projektu vznikly informační osvětové cedule, které nyní lemuji plot školní zahrady a informují kolemjdoucí o významu prvků přírodní zahrady, které mohou za plotem vidět. Tyto materiály jsou nyní volně ke stažení na stránkách školy (tinyurl.com/25wgqz77).



Tento projekt ukazuje, že prostřednictvím společné práce mohou děti lépe pochopit přírodní procesy a zároveň si vytvářet citlivý vztah k přírodě. Hravou formou se učí o významu biodiverzity a dostávají příležitost přispět k ochraně životního prostředí v praktickém kontextu. Projekt Biodiverzita opylovatelů ZŠ Bratrská je dobrou inspirací pro další školy a ekologické kroužky, které

mohou podobné iniciativy realizovat i ve svém prostředí. Stačí se inspirovat informacemi dostupnými na stránkách projektu, kde je popsán celý proces i praktické tipy na vytvoření kvetoucí louky pro opylovače ve městě. Najdete zde i náměty na to, jak projekt a jeho cíle komunikovat na veřejnosti, například pomocí informačních ploch na zahradě.



Tento projekt je spolufinancován Magistrátem hlavního města Prahy a Českobratrskou církví evangelickou. Díky Spolku rodičů Bratrská za mnoho hodin dobrovolnické práce na zahradě.

Více o projektu se dozvíte na cmelaciplus.cz/projekt-biodiverzity-opylovatelu-zs-bratr-ska-2024-2025. Více o škole: bratska.cz.

Ondřej Hercog

Školní rok se pomalu loučí se studenty, žáky a žáčky a už netrpělivě vyhlížíme prázdninová dobrodružství. Ještě než se rozlétneme za omamnou letní atmosférou táborů, dovolených a chalup, ohlédneme se společně za úspěchy dětí Stanice přírodovědců v odborných soutěžích a olympiádách. Máme být právem na co pyšní.



Stanice přírodovědců DDM hl. m. Prahy je odborným a organizačním garantem krajských kol Chemické a Biologické olympiády v Praze a pořadatelem všech krajských kol Geografické olympiády v Praze.

Účastníci našich odborných kroužků se pravidelně umisťují na předních místech řešitelů

nejen krajských kol, ale i těch celostátních, a dokonce mezinárodních. Nezřídka si také odnášejí medaile ze stupně vítězů.

Obrovský úspěch zaznamenala v loňském roce česká výprava na Mezinárodní olympiádě věd o Zemi IESO 2024 v Číně. Členem týmu byl i Alex Strnad, dlouholetý účastník našich odborných geologických aktivit. Jeho aktivní účast při našich volnočasových činnostech již přerostla ve spolupráci, které si nesmírně vážíme.

Se čtyřmi medailemi se z loňského mezinárodního kola Chemické olympiády v Saúdské Arábii vrátil český tým, jehož součástí byli právě i naši studenti chemických kroužků. Vedoucí naší chemické sekce Ing. Zdenko Procházka, CSc., byl na své svěřence právem hrdý.

V letošním roce proběhla krajská kola Chemické a Biologické olympiády na Stanici přírodovědců a absolventi našich odborných kroužků se opět nenechali zahanbit.





Na chemickém poli vybojovali naši účastníci v různých kategoriích umístění na stupních vítězů. Podobně tomu bylo i na poli biologickém.

Úspěchy slavíme i v geologii. Celostátní kolo Geologické olympiády proběhlo v květnu v prostorách Planety Hlinsko. Tým, který jako pedagog doprovázela ředitelka Stanice přírodovědců a přední lektorka geologických a mineralogických kroužků RNDr. Vlasta Červínková a jehož součástí byli opět absolventi našich odborných kroužků, obsadil třetí místo v práci týmů.

Jednotlivci pak získali ještě dvě čtvrtá místa a jedno šesté.

Jsme hrdí na účastníky našich kroužků a jejich úspěchy. Neformální vzdělávání má nezastupitelnou roli ve školském systému. Rozvíjí znalosti a dovednosti nabyté v rámci formálního vzdělávání a rozhodně nese své plody. Navíc podporuje přátelství založené na společném zážitku (soutěže a olympiády).

Léto se kvapem blíží a s ním i mezinárodní kola odborných olympiád, kde i tentokrát

budeme mít svá želízka v ohni. Mezitím si sami můžete prohlédnout nabídku našich kroužků pro nový školní rok 2025/2026 na webových stránkách ddmpraha.cz/stanice-prirodovedcu/Krouzky. Přihlašování je možné již od 1. června 2025.

Léto bude na Stanici přírodovědců opět ve znamení příměstských a pobytových táborů. I tentokrát se těšíme na krásné táborové základny u Ledče nad Sázavou či v Lomech u Jindřichova Hradce. Pár volných míst se ještě na našich letních dobrodružstvích najde, přesvědčit se můžete na našich webových stránkách ddmpraha.cz/stanice-prirodovedcu/Tabory.

I v létě můžete navštívit areál Stanice přírodovědců a přesvědčit se, že nový klokaní výběh plní hrdě svou funkci. Papoušci vlnkovaní stále vesele štěbetají vedle ohrad našich poníků. Areál je ve všední dny otevřen od 8.00 do 17.00 hod. pro veřejnost. V době od 28.7. do 8.8.2025 je areál uzavřen.

Těšíme se na všechny návštěvníky našeho areálu a přejeme všem prázdniny plné nezapomenutelných zážitků.

Kateřina Šimáčková

Foto: PřF MUNI, Vlasta Červínková
a Michal Hrdina

Mikroklima pod lupou

Projekt Město do kapsy – Mikroklima okolí školy 2024/2025

Jako v předchozích letech, i letos se pod záštitou Ekocentra Koniklec, o. p. s., rozběhl klimatický adaptační projekt Město do kapsy – Mikroklima okolí školy. Na školách, které

se do projektu zapojily, žáci pod dohledem pedagogů provádí průzkum mikroklimatu v okolí školy formou vnitřních i venkovních programů. Příkladem může být pozorování prašnosti kolem školy pomocí krému na ruce, sběr vodních bezobratlých nebo díky zlepšujícímu se počasí také sledování ohřívání povrchů pomocí termokamer.

Tato badatelská činnost probíhá na předem vybrané problematické lokalitě. Jednotlivé aktivity jsou rozděleny do kapes, které se týkají vody, zeleně a ovzduší. Během plnění

aktivit projektu mohou školy využívat, a také využívají, asistenci našich lektorů. Takto už proběhlo například pozorování lišejníků se žáky ZŠ Veronské náměstí nebo studium vodních bioindikátorů na ZŠ Palmovka.

Na konci projektu žáci vytvoří závěrečnou prezentaci a na některých školách také návrh opatření, které má mikroklima v okolí jejich školy zlepšit, na což dostanou i menší finanční příspěvek.

V současném ročníku se do projektu zapojilo jedenáct škol z různých městských částí Prahy. Některé školy, například ZŠ Žárubova, ZŠ Kavčí hory, ZŠ Poznávání nebo ZŠ Veronské náměstí, se do projektu zapojují již poněkolidáté a i v minulých letech vytvořily zajímavá opatření. I nováčkové si však vedou dobře. Badatelská část projektu a závěrečné prezentace by měly na školách probíhat do konce června, od září by potom měla přijít realizace samotných opatření, od kterých si jak organizátoři projektu, tak učitelé, ale hlavně i žáci slibují, že mikroklima v okolí školylepší.

Bohumil Ronald Fiala

Studium vodních bioindikátorů se žáky ze ZŠ Palmovka pod dohledem lektora.

Foto: Archiv Ekocentra Koniklec



V H₂Ospodař! neustále hledáme cesty, jak přiblížit téma vody a klimatických změn školám a pedagogům. Věříme, že kvalitní výuka je klíčem k porozumění složitým environmentálním tématům – a právě proto jsme připravili ucelené výukové programy, které propojují teorii s praxí a učitelům nabízejí konkrétní oporu ve výuce.



Naše výukové materiály jsou určeny pro pedagogy základních a středních škol, kteří chtějí se svými žáky rozvíjet hlubší porozumění klimatickým změnám a jejich dopadu na vodní cyklus – jak v krajině, tak ve městě. Programy vycházejí z principů badatelsky orientované výuky a kombinují teoretické znalosti s praktickými aktivitami v terénu.

Materiály jsou navrženy pro žáky 2. stupně ZŠ, studenty středních škol a víceletých gymnázií. Díky třem úrovním obtížnosti je lze snadno přizpůsobit věku a znalostem žáků. Zároveň jsou průřezové – propojují předměty jako přírodopis, zeměpis, chemii, fyziku i matematiku.

Každý ze dvou programů je rozdělen do čtyř tematických bloků, které lze využít jednotlivě nebo jako celek. První program se věnuje krajině – jejím složkám, významu vody,



půdě a lesům v souvislosti s klimatickými změnami. Druhý cílí na městské prostředí, jeho vývoj, specifické klima a způsoby adaptace prostřednictvím modro-zelené infrastruktury a vodního hospodářství.

Žáci se díky aktivitám učí nejen chápat klíčové pojmy, ale i samostatně pozorovat,

měřit a vyhodnocovat získaná data. Podporujeme tak jejich kritické myšlení, týmovou spolupráci i aktivní vztah k životnímu prostředí.

Materiály jsou ke stažení zdarma na našem webu h2ospodar.cz. Obsahují detailní návody, pracovní listy i časové dotace, takže je pedagogové mohou snadno začlenit do své výuky. V případě dotazů nebo zájmu o spolupráci nás neváhejte kontaktovat na info@h2ospodar.cz.

Martina Hřebeková
Foto: Archiv H₂Ospodař!

Jaro a léto jsou u Lesů hl. m. Prahy ve znamení výsadeb, péče o městskou přírodu a setkávání s Pražany na informačních a vzdělávacích akcích. Během léta uspořádáme dva turnusy příměstských táborů v Ekocentru Prales v pražských Kbělich (7.–11. července a 18.–22. srpna).

Mimořádnou událostí v poslední době byl návrat naší Záchrané stanice hl. m. Prahy pro volně žijící živočichy zpět do Jinonic. Po dobu výstavby nového areálu našla záchraná stanice útočiště v areálu Zahradnictví Ďáblice na Praze 8. Pro ty, co nyní najdou zvíře v nesnázích, je stále dostupná pohotovostní linka a mohou se obrátit do Jinonic na Praze 5, kde záchraná stanice již od poloviny dubna opět přijímá zvířecí pacienty.

Po dvou letech stavby velký návrat zpátky do Jinonic. Nahlédněte do nového areálu záchrané stanice

Den otevřených dveří chystáme na sobotu 14. června od 10 do 16 hodin, kdy bude pro zaregistrované zájemce probíhat přednáška s exkurzí. Po registraci bude možné si s průvodcem prohlédnout nový



areál Záchrané stanice hl. m. Prahy pro volně žijící živočichy – v ulici Mezi Rolemi v Praze 5, Jinonicích.

Pražská záchraná stanice každý rok přijme až 6000 živočichů, a je tak nejvytíženější ze všech záchraných stanic v České republice. Toto léčebné zařízení pomáhá volně žijícím živočichům, kteří se každý den v hlavním městě potýkají s nástrahami

lidské civilizace. Mezi jejími pacienty jsou zraněná či jinak handicapovaná volně žijící zvířata. Nový areál v Jinonicích je pro jejich léčbu a rekonvalescenci mnohem lépe uzpůsoben a umožní nám poskytovat jim potřebnou komplexní péči. I návrat vyléčených pacientů zpět do pražské přírody tak bude díky veterinární ordinaci s moderním specializovaným vybavením a dalším rehabilitačním zařízením snazší.

Klidné prostředí bez stresových situací je pro zotavení zvířecích pacientů zásadní, proto bude stanice fungovat tak jak doposud primárně jako léčebné zařízení, nemá tak žádnou standardní „otvírací dobu“ pro návštěvníky. Pro zájemce však plánujeme



organizované prohlídky a exkurze a později počítáme rovněž se semináři a vzdělávacími programy pro školy i veřejnost. Pro tyto účely je areál vybaven přednáškovou místností a zelenou střechou, která bude využívána jako venkovní edukativní prostor.

Další informace o novém areálu a jak nejlépe pomoci zvířeti v nouzi najdete na našem webu.

Objevujte říši zvířecích smyslů. Sejdeme se v pražských parcích

S lektory ze střediska ekologické výchovy mohou přijít zájemci objevovat smysly,

kterými příroda živé tvory obdařila. Vstup na akce je zdarma. Ve čtvrtek 5. června připravil odbor životního prostředí MČ Praha 9 v parku Přátelství na Proseku 17. ročník akce s názvem Mikroklima. Celá akce cílí na zajímavosti a novinky v oblasti ochrany



životního prostředí, prevence, zdravého životního stylu a bezpečnosti.

Ve čtvrtek 19. června od 9 do 13 hodin budeme opět objevovat říši zvířecích smyslů, tentokrát v Riegrových sadech na pražských Vinohradech.

8. června proběhl Rodinný den na Výstavišti Holešovice, kde jsme stánkem zaměřeným na Záchranou stanici hl. m. Prahy pro volně žijící živočichy zpestřili nedělní odpoledne. Malí i velcí návštěvníci zažili odpoledne plné zábavy, hudby, sportu v jedinečném prostředí parkového areálu na Výstavišti.

Přijďte na Dobrotu z lesa. Výstava v Národním zemědělském muzeu

V Národním zemědělském muzeu na pražské Letenské pláni probíhá výstava vybraných výtvarných děl ze soutěže vyhlášené k Týdnu lesů – Dobrotu z lesa. Obrázky budou v muzeu k vidění do konce června.



Týdny lesů slouží k připomenutí rozmanitých funkcí lesa a k přiblížení práce lesníků, kteří usilují o zachování lesů pro příští generace a pečují o třetinu území České republiky.

Kontakty a více informací o akcích najdete na Facebooku, Instagramu a webu lhmp.cz.

Štěpánka Jouzová
Foto: Archiv Lesů hl. m. Prahy

Novinkou letošního jara u nás je studánková soutěž, kterou jsme vyhlásili 22. března u příležitosti Světového dne vody. Soutěž je otevřená komukoli. U dvaceti vybraných pražských studánek je umístěn QR kód, po jehož načtení získají soutěžící část hesla. Po složení celého hesla si u nás mohou vybrat drobnou věcnou odměnu. Soutěž už má několik výherců, trvá však až do listopadu. Podrobnosti, přehled soutěžních studánek v celé Praze i automatický záznam získaných částí hesla najdete na estudanky.eu/praha25-info.

U příležitosti Světového dne vody jsme uspořádali Otvírání studánek v Šárce, na pražských Vinohradech jsme připravili program Studánky a prameny v Praze i jinde. Studánkový program s promítáním jsme uspořádali na radnici v Praze 9.

V dubnu jsme u příležitosti Dne Země a Otvírání studánek připravili podobný program u obnovené studny Na Belvederu v Kunraticích. Odtok vody ze studny je zde upravený tak, že názorně ukazuje rozdíl mezi průtokem vody meandry a narovnaným tokem. Na radnici v Praze 9 jsme uspořádali pokračování studánkového programu.

Na pražskou přírodu a studánky jsme zaměřili i náš stánek na Dětském dni v Královské zahradě Pražského hradu. U příležitosti Světového dne životního prostředí jsme připravili celodenní program na tradiční akci Mikroklíma v parku Přátelství na Proseku.

Opět odebíráme vzorky vody z vybraných studánek pro laboratorní rozborů vody. Výsledky průběžně zveřejňujeme v Národním registru pramenů a studánek estudanky.eu. Stále také funguje naše studánková poradna pro veřejnost. Podíli jsme se také na realizaci projektu Vycházek za pražskými památnými stromy pro školní třídy, který realizuje Agentura Koniklec.

Pokračuje naše celoroční fotosoutěž pro každého Příroda objektivem, nejbližší uzávěrky jsou 15. června a 15. září, další 15. prosince 2025 (propozice a témata viz ekosouteze.cz).

Vyhodnotili jsme Hledání jara – z výsledků pátračů vyplývá, že druhý dubnový víkend bylo jaro na více než 73 %. Pátrači v terénu hledali vajíčka žab, kvetoucí blatouchy a rojící se cyklisty.

U našich dětských oddílů v červnu vrcholí přípravy letních pobytových táborů. Vydají se na tradiční i nová místa. Nejdále od Prahy do okolí Vrbna pod Pradědem.

Na září připravujeme Sousedskou slavnost pro děti v Praze 2. Obsahem budou drobné soutěže a kvízy z pražské přírody, tipy na zajímavé vycházky za studánkami v dosahu městské hromadné dopravy a odpovědi na zvědavé dotazy rodičů i prarodičů dětí. Na podzim plánujeme exkurzi za studánkami petřínských strání a další do těch, které ze studánkových lokalit v Praze 6.

V sobotu 4. října 2025 proběhne už 13. ročník Terénní přírodovědné soutěže Šárka v Přírodním parku Šárka-Lysolaje pro děti ze ZŠ, nižších ročníků víceletých gymnázií, oddílů, klubů, kroužků, rodinných týmů... Přihlašování bude probíhat v září, základní informace najdete již nyní na ekosouteze.cz.

Všechny akce pro veřejnost jsou pro účastníky zdarma díky podpoře hl. m. Prahy, MŽP, MČ Praha 1, MČ Praha 2, MČ Praha 6 a MŠMT. Projekty nemusí vyžadovat stánoviska donátorů.

Více na emop.cz, ekosouteze.cz a estudanky.eu nebo JS@emop.cz, 606 900 286.

Jana Stibralová
Foto: Archiv MOP

Týden17 v Národní knihovně

Co všechno může knihovna udělat pro kultivaci společenské debaty a svého prostředí? Národní knihovna České republiky se letos zapojila do globální kampaně Týden17/Week17 – iniciativy na podporu naplňování Cílů udržitelného rozvoje v knihovnách – a ukázala, že má co říct k tématům, jako jsou klimatická změna, práva žen nebo ochrana zvířat.

Při tvorbě programu jsme vycházeli z podnětů, kterým se dlouhodobě věnujeme. Dozvěděli jsme se třeba, že staré noviny, které se po digitalizaci vrací do našeho Oddělení periodik, mohou posloužit jako podestýlka pro zraněné ježky a další drobné živočichy. Neváhali jsme a navázali spolupráci se Záchrannou stanicí hlavního města Prahy pro volně žijící živočichy. Symbolicky jsme ji zahájili předáním prvních svazků novin paní Veronice Kraslové, vedoucí stanice, která nás zároveň provedla nově zrekonstruovaným areálem.

V Národní knihovně se neustále snažíme hledat zajímavé spolupráce, které nám



pomáhají ukazovat tradiční instituci z nových úhlů pohledu. V rámci kampaně Týden17/Week17 nám v tomto směru pomohli inženýr Lukáš Bejček a architektka Svetlana Devyatkina z platformy Kolemhlíny – nominanti na cenu Czech Grand Design 2024 v kategorii Designér/ka roku. Na své

přednášce představili potenciál hlíny jako udržitelného materiálu, technologie jejího zpracování i její roli v nízkoemisním, cirkulárním stavebnictví. Nechyběly ani praktické ukázky broušené hliněné podlahy, dusané hlíny či materiálů z výstavby metra D. Kdo by byl řekl, že se v Klementinu bude mluvit o hliněných domech?

Cíle udržitelného rozvoje však nejsou jen ekologické, ale i lidskoprávní. Národní knihovna podepsala v roce 2024 Chartu proti domácímu násilí, čímž se zavázala k osvětě, kultivaci pracovního prostředí a podpoře potenciálních obětí z řad svých zaměstnankyň a zaměstnanců. O tom, jak včas reagovat, komu se svěřit a jak naslouchat obětem, jsme hovořili na online debatě s vládní zmocněnkyní pro lidská práva Klárou Šimáčkovou Laurenčíkovou a právnickou iniciativou Pod svícem Adrianou Chochelovou. Záznam debaty je dostupný na YouTube kanálu Národní knihovny.

Zapojením do kampaně Týden17/Week17 chceme jít ostatním knihovnám příkladem a ukázat, že knihovny dnes nejsou jen místem, kde se uchovávají a půjčují knihy, ale také prostorem pro otevřený dialog, mezioborovou spolupráci a hledání udržitelných řešení.

Hanna Sharai

Planetárium Praha se znovu otevírá. Po největší rekonstrukci ve své historii

Po měsících rekonstrukce otevírá Planetárium Praha své brány ve zcela nové podobě. Slavnostní znovuootevření proběhne o víkendu 14. a 15. června – s tematickým programem, zvýhodněným vstupným, a hlavně s technologií, jakou v Česku jinde nevidíte.

Původně se měla měnit jen projekční technika, nakonec ale prošla kompletní proměnou celá budova – od vzduchotechniky přes elektrické rozvody až po foyer. Hlavní novinkou je unikátní LED Dome: kopule tvořená miliony diod, které samy vytvářejí obraz. Výsledkem je extrémní kontrast, ostrost a jas, které posouvají zážitek z projekce na zcela novou úroveň. Systém je navíc ideální i pro 3D promítání.

„Byla to příležitost proměnit planetárium v místo, které nebude jen o projekci hvězd, ale o celkovém zážitku,“ říká ředitel planetária Jakub Rozehnal. „Cílíme na 200 až 300 tisíc návštěvníků ročně a chceme, aby si každý odnesl něco, co jinde nezažije.“

Program bude široký. Vedle oblíbených licencovaných show se chystají také novinky vznikající ve spolupráci s českými



tvůrci – například nové díly série 3-2-1 Start!, loutkový snímek se Spejblem a Hurvínkem nebo animovaný film o dinosaurech. Planetárium ale nebude jen o vesmíru: přibudou i koncerty, divadelní představení nebo tematické festivaly.

Na podzim se otevře i nová část v suterénu s letovými simulátory. Návštěvníci si budou moci zalétat v bitevníku L39, přistát na Měsíci nebo pilotovat loď Raptor ze seriálu Battlestar Galactica. Vzniká také

nový obchod s dárkovými předměty a tematickým zbožím. Foyer bude vybaveno obrovskou multifunkční LED stěnou, která nahradí zastaralou výstavu.

Planetárium Praha otevírá – přijďte se podívat mezi prvními o víkendu 14. a 15. června!

Pro více informací sledujte sociální sítě a webové stránky [Planetum](http://Planetum.cz).

Andrea Punčochářová

Ekologické výukové programy pro MŠ a ZŠ

Na jaře se jako vždy největšímu zájmu těší naše venkovní programy. Zejména mateřské školy oceňují, že přijedeme za nimi a nemusí s dětmi daleko cestovat. Pro předškolní děti je zase důležité, že objevují přírodu v místě, kde se pohybují každý den. Na program Dátek, doktor stromů zkoumáme stromy, v programech Na motýlích křídlech a Žížalí kouzlení poznáváme, co je důležité pro hmyz a jiné bezobratlé, jaké druhy na školních zahradách žijí. V uplynulých měsících jsme často navštěvovali i základní školy, kde jsme se věnovali šetření vodou a zkoumání života ptáků ve městech.

Pro děti z mateřských škol až po druhý stupeň základní školy nabízíme exkurze do Divoké Šárky nebo program Výprava za vodními ptáky, kde pozorujeme život u vody na různých místech v Praze. Tyto výletní programy jsou vhodným zpestřením výuky ke konci školního roku.

Bližší informace o programech, možnostech jejich objednání a zvýhodněných cenách najdete na podhoubi.cz/programy/.

Ekoškola Rozárka

V trojské i letenské pobočce Ekoškoly Rozárky objevujeme další činnosti – ochotu a přátelství. Povídáme si o nich a zkoušíme, jaké to je být ochotný a někomu pomoci.

Venku při tvořivé hře vyrábíme přírodní akvarelové barvy z květů šeríku, zelených



listů nebo hlíny. Pracujeme s nástroji. Ven přenášíme nejen tvořivou hru, ale i naše svačinky. Přírodu si užíváme na Havránce, v botanické zahradě, v okolí řeky i ve Střelcovce.

Pravidelně se staráme o slepičky na Metro-Farm i o sazeničky na naší zahradě. Nové dovednosti se učíme na kroužku Tkaní. Starší děti prožily školku v přírodě, předškoláci čeká přespávání pod širákem, nás všechny výlet s rodiči a Letní slavnost.

Více informací o školce najdete na ekoskolka-rozarka.cz.

Program Ekoškola v Praze a Středočeském kraji

Program Ekoškola jsme v dubnu představili zájemkyním z dosud nezapojených



pražských a středočeských MŠ. Paní učitelky přijely do pražské Troji v hojném počtu 27. V oranžerii zámku Troja se seznámily s metodikou, principy i cíli programu. Následně navštívily trojskou Ekoškolu Rozárku, kde viděly program v praxi, prohlédly si plány činnosti, fotodokumentaci i realizované změny v zahradě školky.

V červnu 9.6. nabídneme zájemcům návštěvu další pražské Ekoškoly. Bude to MŠ Na Děkanec, která představí, jak pracuje podle metodiky 7 kroků, jak zapojuje děti, rodiče i další dospělé. Účastníci se dozví, jak proběhla akce školky ke Dni Země nebo jak přebudovali školní zahradu. Kdo by měl o návštěvu zájem, může se přihlásit na e-mailu: ekoskola.podhoubi@podhoubi.cz.

V Ekoškolách z celé ČR proběhla v průběhu jara certifikace Ekoškol. Ve Středočeském kraji se podařilo úspěšně obhájit zelenou vlajku mateřské školy Vlkava. Některé pražské školy čeká obhajoba příští rok a na certifikaci se nově připravují i další zapojené školky. Mohou získat certifikát Bronzové, Stříbrné nebo Zelené cesty. Školní rok v Ekoškole bude letos završen 16.6. slavnostní certifikací, která proběhne v Praze na Staroměstské radnici v Brožíkově sále.

Výří výpravy

Kroužek Výří výpravy je určen pro předškoláky a bývalé děti z Ekoškoly Rozárky, které se chtějí nadále potkávat se svými kamarády ze školky. Letošní rok se volně

inspirujeme Kelty, pozorujeme přírodu a její koloběhy. Proběhly už dvě sobotní celodenní výpravy, do konce školního roku nás čeká ještě jedna.

Letní příměstský tábor

Letošní příměstský tábor proběhne od 18. do 22. srpna. Tématem „Po stopách Keltů“ budeme volně navazovat na kroužek Výřích výprav. Tábora se ale mohou zúčastnit i děti mimo kroužek ve věku 6–12 let. Pár posledních míst ještě máme.

Provázet nás budou keltské zvyky a tradice, prozkoumáme přírodu, zahrajeme si spoustu her a na své si přijdou milovníci tvoření. Proběhne i celodenní výlet a přes pávačka. Většinu času strávíme venku v Letenských sadech a ve Stromovce se základnou v letenské Ekoškolce Rozárce.

Péče o sad

V branické třešňovce proběhla pastva ovcí a chystáme následnou údržbovou brigádou. Děkuje všem, kteří nám pomáhají.

Více informací o všech našich aktivitách a termínech akcí najdete na podhoubi.cz.

Alena Sladká

Foto: Zuzana Havlínová

X PRAHA 10

Desítkový Týden pro klima

Městská část Praha 10 se v červnu zapojila do celonárodní iniciativy Týden pro klima: tydenproklima.cz, a to formou několika veřejně přístupných akcí. Konkrétně se jednalo o:

Přednášku **Stromy kolem nás – významné dřeviny Prahy 10** připravenou Ing. Alešem Rudlem, dendrologem, autorem několika odborných publikací a popularizátorem památných a významných stromů v Praze, jejichž přehled je na stránce prazskestromy.cz. V Praze 10 je několik významných stromů, které mají svůj význam v kontextu místní historie nebo životního prostředí. Přednáška obsáhla informace o dalších pražských dřevinách, které jsou chráněny zákonem pro své historické, kulturní nebo estetické hodnoty. Tyto stromy často dosahují úctyhodného stáří a mají významné místo v historii města. V Praze se nachází několik památkově chráněných stromů, které stojí za zmínku a návštěvu.

Přednášku **Textil a jeho stopy na planetě**, jež byla připravena ve spolupráci s Městskou knihovnou v Praze a ekologickými

TÝDEN PRO KLIMA 2025

st 4. 6.
15.00
Stromy kolem nás
přednáška o významných dřevinách Prahy 10
Klub seniorů v ulici Na Louži

čt 5. 6.
17.30
Textil a jeho stopy na planetě
přednáška pro veřejnost i s tipy na udržitelný šatník
pobočka Městské knihovny v Praze v ulici Korunní

čt 5. 6.
17.30
Komunitní energetika V.
seminář pro veřejnost a neziskový sektor
radnice MČ Praha 10

so 7. 6.
11.00–17.00
Reuse den v Záběhlicích
dejte věcem druhou šanci
prostranství před OC Cíl v ulici Topolová

Více informací na praha10.cz a tydenproklima.cz

DESÍTKA UDRŽITELNÁ
DESÍTKA ZELENÁ
místní Agenda 21
Strančička sady typy
Česká republika
PRAHA 10

organizacemi Zerowasters a Arnika. Informace se týkaly negativního dopadu nadměrné produkce oblečení, od pěstování surovin, jeho výroby a následného vytváření textilního odpadu na životní prostředí a sociální podmínky po celém světě. Součástí přednášky byl popis udržitelných alternativ pěstování bavlny, omezení spotřeby nejen textilních výrobků, možnosti recyklace

nepotřebných oděvů či návod na udržitelný šatník pro každého z nás.

Seminář **Komunitní energetika V.** pro veřejnost a neziskový sektor proběhl v budově radnice Prahy 10. Akce je pokračováním cyklu dosavadních seminářů věnovaných inovativnímu přístupu k výrobě a spotřebě energie především v bytových objektech.

Tentokrát téma zahrnuje sdílení lokálně vyrobené elektřiny a možnosti, jak se mohou neziskové organizace aktivně zapojit – ať už jako odběratelé, partneři osvěty, nebo budoucí provozovatelé technologií na svých objektech. Součástí programu byly aktuální informace o legislativních podmínkách, podpoře ze strany městské části a dostupných dotačních nástrojích. Cílem těchto pravidelných setkání je představit komunitní energetiku jako praktický nástroj pro zvyšování udržitelnosti, snižování nákladů a posilování spolupráce mezi různými sektory – veřejným, občanským, neziskovým i podnikatelským.

Tato aktivita je realizována v rámci projektu „Založení energetického společenství MČ Praha 10“, financovaného Evropskou unií z prostředků Národního plánu obnovy a podporovaného Státním fondem životního prostředí ČR.

Reuse den v Záběhlicích neboli výměna nepotřebných, ale funkčních věcí z domácností, proběhl již počtvrté před obchodním centrem Cíl v ulici Topolová. Reuse den nabízí možnost zbavit se nepotřebných, ale stále funkčních věcí. Především se jedná o oblečení a další textilní výrobky, boty, tašky, ručníky, lůžkoviny, ale také hračky, sportovní a kuchyňské potřeby, dekorativní předměty, nádobí, knihy, pokojové květiny



či drobnější nábytek. Organizátoři všechny přinesené předměty vytřídí, zaevidují a rozmístí k volnému odebrání. Součástí jsou vzdělávací přednášky, informační stánek a dílny pro děti i dospělé, kde si účastníci zkusí přeměnu odpadních věcí na něco užitečného. Aktivita je součástí dlouhodobého projektu Desítka bez odpadu, jehož cílem je průběžná edukace veřejnosti a rozšiřování dostupnosti odpadových služeb včetně bezodpadových aktivit, jako je např. kompostování nebo právě organizování swapů, bleších trhů či reuse dnů.

Ekosetkání na Desítce

Čtvrté setkání se zástupci ekologických organizací, sousedských komunit a spolků proběhlo 25. března ve Strašnicích. Kromě poděkování všem přítomným za činnost, kterou v oblasti ochrany životního prostředí vyvíjejí, přineslo setkání řadu různorodých



informací a novinek či představení proběhlých a plánovaných aktivit. Účastníci byli seznámeni s radničními akcemi a záměry v ekoosvětové a ekologické problematice a sami se mohli podílet o aktivity, které realizují nebo připravují. Součástí setkání byly i inspirativní prezentace připravené zástupci malešické pobočky Českého svazu ochránců přírody, Magistrátu hlavního města Prahy a iniciativy Pražské stromy.

Setkání se zástupci ekologických organizací bylo plné inspirativních informací a nových podnětů, které pomohou k dalšímu rozvoji ekologických aktivit a iniciativ. Ukázalo se, že společné úsilí a spolupráce jsou klíčové pro ochranu našeho životního prostředí a naplnění prvků udržitelného rozvoje městské části.

Roman Kaštovský

Malešice hostily Ekofest 2025

Slunečné počasí, bohatý program a 6300 návštěvníků všech věkových kategorií. Takový byl letošní 21. ročník festivalu ekologických organizací Ekofest, který se o víkend uskutečnil v Malešickém parku. Vrcholem programu byla panelová diskuze Greenfluencing: Síla zeleného sdílení, kterou vedli ambasadoři Evropského klimatického paktu.

Diskuze, která přilákala nejvíce účastníků ze všech pódiových programů, se zaměřila na roli sociálních sítí v šíření ekologických témat a na to, jak mohou jednotlivci i firmy přispět k ochraně planety. Mezi vystupujícími zazářila především populární greenfluencerka Rozárie Haškovcová, jejíž osobní příběh a apel na odpovědné spotřebitelské a volební chování inspiroval mnoho návštěvníků. Spolu s ní vystoupili ambasadoři Evropského klimatického paktu Dominika Gryzová, Jakub Nekvasil a Tadeáš Čech, kteří se shodli na tom, že změna musí začít u každého z nás, ale že zásadní roli hraje také politická a firemní sféra. „Chceme lidem ukázat, že klimatická změna

není nic vzdáleného – týká se nás všech. Každý z nás má přitom možnost ovlivňovat, co se kolem něj děje, a být součástí diskuze o životním prostředí,“ říká Tadeáš Čech, greenfluencer a ambasador Evropského klimatického paktu.



„Mám velkou radost, že se Ekofest letos tak vydařil. Tisíce lidí, které přišly, dokazují, že téma ochrany přírody a klimatických změn rezonuje napříč generacemi. Přálo nám počasí, atmosféra byla skvělá a diskuze s ambasadory ukázala, že pozitivní změny můžeme dosahovat společně,“ shrnuje Stáňa Tomková z organizace Na mysli, která se Ekofestu zúčastnila.

Velkému zájmu se těšil také SWAP, kde si lidé vyměnili stovky kilogramů oblečení.

SWAP byl součástí týdenního SWAP Festivalu a doplnila ho výstava o sociálních a environmentálních dopadech textilního průmyslu a fenoménu fast fashion.

Festival tradičně připomněl Den Země a ukázal, jak lze s respektem k přírodě žít i v městském prostředí. Kromě odborných debat si návštěvníci užili i lokální produkty, workshopy, dětské aktivity a závěrečný koncert.



Ekofest pořádají organizace Českého svazu ochránců přírody „Natura, quo vadis?“ a Naše Malešice za podpory hlavního města Prahy a městské části Praha 10.

Více informací a fotogalerii naleznete na ekofest.eu. Příští termín organizátoři plánují na 25. dubna 2026.

Vendula Menclová
Foto: Ekofest



Ve spolupráci s nakladatelstvím VIVID-BOOKS jsme vydali inovativní učebnice prvouky, které baví děti i vyučující! Pracovní učebnice pro 1. třídu propojují teorii s praxí v přírodě, reagují na změny v RVP, rozvíjí badatelské dovednosti a kritické myšlení. Dětem představují udržitelnost už na 1. stupni ZŠ a učí je být zodpovědnými členy společnosti. Naším cílem je dostat učebnice do 20 % českých škol – tedy zhruba u 67 000 dětí probudit zájem o přírodu a ukázat jim, že jsme její součástí. Zjistěte více na našem webu terezanet.cz/prvouka.



Badatelé žijí badatelskou konferencí. Ve čtvrtek 22. 5. se téměř 300 žáků a vyučujících z celkem 6 evropských zemí sjede

do Židlochovic na největší přehlídku žákovských badatelských projektů u nás. Konference se v dětech snaží probudit zájem o přírodu a badatelský způsob myšlení a mimo jiné boří i nejrůznější stereotypy – např. že věda není pro holky nebo že je to něco vzdáleného a složitého.



Všech 54 žákovských týmů v Židlochovicích představí své projekty, kterými zkoumají a zlepšují své okolí – monitorují znečištění místního potoka, kvalitu ovzduší nebo třeba hluk ve škole. Jednotlivým prvkem projektů je badatelsky orientovaná výuka. Žáci a žákyně si na počátku kladli otázky jako např.: „Jak se změnila teplota vzduchu od 2014 do 2024?“, „Jaký typ kompostování je pro naši školu nejvhodnější?“ nebo „Vyskytují se mikroplasty opravdu v každé vodě?“.

Po svých prezentacích dostávají mladí badatelé a badatelky cennou zpětnou vazbu

od poroty – letos v ní zasednou například odborníci z Univerzity Karlovy nebo Univerzity Palackého. Součástí programu je také „tržiště badatelských aktivit“, v rámci kterého se účastníci navzájem inspiroují, rozvíjí svoje badatelské dovednosti a navazují kontakty pro další spolupráci. Více na badatele.cz.

V Ekošколе vzniká projekt K9 HERO – komplexní a týmová vzdělávací mise, která seznamuje žáky s tématy změny klimatu a udržitelnosti. K9 HERO je hra pro děti z 3.–9. tříd základních škol. Děti plní výzvy v devíti tematických oblastech a přitom se učí spolupracovat, přemýšlet v souvislostech a hledat řešení, která mají reálný dopad. Každou aktivitou děti provází hrdinové z vědecko-technické stanice.



Právě jsme završili pilotní ročník, do kterého se zapojilo přes 100 tříd z celé České



TEREZA

Učíme se venku

Ohlédnutí za Měsícem školních zahrad 2025: Když se příroda stane třídou i útočištěm

Květen 2025 byl pro Učíme se venku ve znamení zeleně, pohybu a radosti z objevování. Během Měsíce školních zahrad se tisíce dětí i pedagogů vydaly ven – někdy poprvé, jindy už po stopách předchozích zkušeností – aby se učily, odpočívaly a sdílely své zážitky mimo zdi školních budov. Ať už jste strávili venku celé týdny, nebo jen jedno odpoledne, stali jste se součástí širší vlny změny, která dává přírodě místo v každodenním životě školy.

Tři výzvy, tři cesty ven

Letos jsme si připravili hned tři výzvy – Odpočívej venku, Objevuj venku a Zažij venku – každý si tak mohl vybrat, jak se s dětmi propojit s přírodou podle vlastních možností.

V rámci Odpočívej venku jste si s dětmi zkoušeli, jak může vypadat wellbeing na školní zahradě. Připravili jsme si 4×9 výzev podle typu osobností a potřeb, které naplňují. Někdo si lehl do trávy, jiný tvořil

z přírodnin, další běhal nebo se zaposlouchal do zvuků přírody, vybral si opravdu každý.

Objevuj venku je výzva pro malé badatele a učitele, kteří chtěli učit venku zvědavě a s otevřenou myslí. Žádné složité pomůcky – jen otázky, pozorování a radost z vlastního objevování.



Výzva Zažij venku motivuje děti i školy k tomu, aby sdílely své příběhy z pobytu v přírodě formou krátkých videí. Ukažte, co fascinuje venku vás!

Zažij venku s Prokopem Pithartem

Velký ohlas vzbuzuje právě náš nový projekt Zažij venku, kde jsme se dali dohromady

republiky. Součástí projektu K9 byly také úvodní semináře pro nové Šerpy, tedy pedagogy, kteří hru realizují ve svých školách. Už teď je cítit, že se formuje komunita zapálených pedagogů, kteří sdílejí zkušenosti, inspirují se navzájem a společně mění výuku. Zapojte se i vy! Více na ekoskola.cz/k9.

V Lese ve škole vzniká aktuálně nová metodika pro mateřské školy se zaměřením na předškoláky s názvem PŘÍRODA+POHYB+.

UČENÍ. O co půjde? Spolu se třemi učiteli z různých typů mateřinek chystáme poprvé metodiku zaměřenou na školky. Jak název napovídá, zaměříme se v ní na vzdělávací cíle v oblasti: 1) environmentální senzitivity, 2) znalostí charakteristik ročních období, 3) zdravého životního stylu. Program bude sestaven jako celoroční, celkem patnáctihodinová sada lekcí v souladu s RVP PV, aby ho pedagogové MŠ mohli realizovat sami bez potřeby externích lektorů.

Do konce roku 2025 bude metodika finalizovaná a k dispozici zdarma všem školám a školkám registrovaným v programu lesveskole.cz.

Anna Herzigová

s Prokopem Pithartem, který své nadšení pro přírodu předává prostřednictvím krátkých videí. Nechte se inspirovat a staňte se také průvodcem přírodou! Natočte krátké video o tom, co vás v přírodě fascinuje, co jste objevili nebo co tam rádi děláte. Svě video pak pošlete přátelům jako pozvánku ven, a pokud ho chcete publikovat i veřejně, nezapomeňte přidat hashtag #zazijvenku nebo video pošlete k nám na adresu tym@ucimesevenku.cz.

Pokud s námi budete vaše videa sdílet, můžete vyhrát společnou výpravu do Prokopského údolí v Praze s Prokopem Pithartem a týmem Učíme se venku jako odměnu za odvahu a otevřenost sdílet radost z pobytu venku.

Pokud jste se nestihli zapojit, nebo se k některé z výzev chcete vrátit později, vše zůstává dostupné na webu ucimesevenku.cz/msz-2025. Najdete tam jednotlivé aktivity, pracovní listy a další materiály i inspiraci.

Akademie Učíme se venku – cesta podpory pro celý školní rok

Pokud vám květnové aktivity nestačily a chcete pokračovat dál, přidejte se do Akademie Učíme se venku. Je to celoroční podpora pro učitele i celé školy, které chtějí systematicky rozvíjet učení venku.



Máme za sebou první ročník Akademie Učíme se venku a máme velkou radost, že se k nám přidalo přes 120 neaktivnějších škol nejen z České republiky, ale i Slovenska, Velké Británie a USA. Celkově ven vyráželo téměř 950 učitelů, kteří čerpali inspiraci z metodických kurzů, e-booků a dalších materiálů v rámci Akademie Učíme se venku. Tisíce dětí se tak mohly učit venku častěji, a to už je opravdová změna!

Členové akademie získají:

- » přístup ke všem metodikám, hrám a online kurzům,
- » pravidelné webináře,

- » možnost sdílení s komunitou aktivních učitelů,
- » zařazení školy na mapu venkovního učení a mnoho dalšího.

Aktuálně probíhá přihlašování na školní rok 2025/2026. Přihlaste se nebo si přečtěte více: ucimesevenku.cz/akademie.

Děkujeme všem, kdo se letos vydali ven. Ať už jste v přírodě učili, odpočívali nebo se jen chvíli zastavili – každý takový krok pomáhá dětem růst. Příroda je tu pro nás celý rok, stačí jen otevřít dveře a vyrazit, pak až tam objevíte něco nového.

Anna Fischerová



Jaro a začátek léta je na Toulcově dvoře vždy nejveselejším obdobím nabitým mnoha zajímavými akcemi. Naší nejvýznamnější akcí pro širokou veřejnost je již tradičně oslava Dne Země, která se letos opravdu vydařila. Za finanční podpory hl. města Prahy a za účasti 15 pražských ekologických organizací jsme si společně v neděli 27. dubna na Dni Země pro Prahu připomněli, jak důležitá je pestrost přírody pro pestrost našeho vlastního života. V průběhu dne účastníci akce navštívili přírodní zahrady areálu a poznávali divoké rostliny Prahy. Seznámili se s životem netopýrů či obyvatel mokřadu a nahlédli do ptačího světa. Prozkoumali tajemný život v podzemí i na rozkvetlé louce. Vyzkoušeli si také, jaké to je, plynout s vodou v krajině. Zkrátka poznávali pestrou přírodu všemi smysly.

Teplejší měsíce nám poskytují prostor pro nevěšdní venkovní vzdělávací a osvětové aktivity. Na jaře jsme zrealizovali několik seminářů pro širokou veřejnost o tématech welfare chovu zvířat, vlčích v krajině, využití fotovoltaiky, luštěníinách v kuchyni i zajímavý seminář o správném hospodaření s půdou. Do konce školního roku proběhnou semináře o pečení chleba, zvířatech v mokřadu

i slunovratových bylinkách očima etnobotanika. Vzhledem k zájmu veřejnosti o předkládaná témata budeme pokračovat v přípravě seminářů i v novém školním roce. Veškeré připravované semináře naleznete na bit.ly/seminare-td. Semináře jsou součástí projektu „Pro planetu – vzdělávání a osvěta veřejnosti“ financovaného Evropskou unií v rámci Národního plánu obnovy nebo projektu semináře „Krok za krokem k udržitelnosti“ podpořeného hl. městem Prahou.

Blíží se prázdniny, kdy v areálu děti z výukových programů vystřídají děti z 27 příměstských táborů, pořádaných našimi členskými organizacemi. Pokud hledáte pro děti smysluplně strávený čas o prázdninách, nahlédněte do našeho kalendáře bit.ly/primestske-tabor-y-letni, pár míst je stále volných.

V rámci osvětových aktivit pro veřejnost se v letošním roce věnujeme tématu trvale udržitelného rozvoje, tedy 17 cílům udržitelného rozvoje (SDGs) přijatých členskými státy OSN. V rámci komunikace s veřejností předáváme poselství těchto cílů široké veřejnosti s cílem ukázat, že nejde jen o prohlášení a závazky na úrovni vlád či korporací. Všichni víme, že bychom si přáli do budoucna lepší svět pro všechny, a cítime velké závazky vůči příštím generacím. Jen přesně nevíme, jak tohoto vysněného cíle jako lidstvo dosáhnout a jak konkrétně



tomu můžeme přispět i jako jednotlivci. Právě SDGs v tomto mohou být velkým pomocníkem – ukazují nám, kam chceme dojít a čeho konkrétně chceme dosáhnout, a my pak můžeme správně volit jednotlivé kroky.

Začali jsme sami u sebe. Určili jsme nejvýznamnější cíle udržitelného rozvoje, kterým se na Toulcově dvoře v každodenní práci věnujeme a naplňujeme je.

- » Cíl 15: Život na souši – zvyšujeme biodiverzitu péčí o pestrý soubor biotopů, chováme tradiční česká plemena zvířat, pečujeme o zdravou půdu, vytváříme přirozené příležitosti pro rozmnožování a zimování rozmanitých živočišných druhů. O biodiverzitě a udržitelném hospodaření vzděláváme veřejnost.
- » Cíl 13: Klimatická změna – usilujeme o snížení uhlíkové stopy (dodržujeme

pravidla ekoprovozu, pečujeme o půdu i přírodní společenstva tak, aby ukládala uhlík ze vzduchu, nakupujeme energii z obnovitelných zdrojů). Chytrými úpravami připravujeme areál na změny klimatu – ozeleňujeme, zachycujeme vodu. O změně klimatu vzděláváme a informujeme například formou únikové hry či seminářů.

- » Cíl 3: Zdraví a kvalitní život – nabízíme řadu aktivit a programů zaměřených na podporu zdravého životního stylu, duševní pohody (klidné prostředí s množstvím zeleně, farmou se zvířaty) a udržitelnosti. Pořádáme akce, které spojují lidi s podobnými zájmy, podporují sounáležitost. Vytváříme pracovní místa pro lidi se zdravotním postižením.
- » Cíl 2: Konec hladu – zahradníčíme ekologickým způsobem, prodáváme a využíváme vlastní výpěstky, podporujeme genetickou rozmanitost rostlin i hospodářských zvířat. Vaříme bez palmového oleje, využíváme lokální suroviny, fairtrade výrobky a BIO potraviny. Biologický odpad kompostujeme a následně využíváme. O potravinách i dopadu jejich produkce na životní prostředí vzděláváme.
- » Cíl 4: Kvalitní vzdělání – jsme střediskem ekologické výchovy, naším cílem je vzdělávání a osvěta široké veřejnosti i firem, připravujeme akce



pro pedagogy, odborné praxe a exkurze, programy pro školy i dlouhodobé vzdělávání v mateřské škole. Pracují u nás lidé se zdravotním postižením, kteří získají dovednosti pro uplatnění na trhu práce.

S našimi hlavními cíli i cíli, které souvisí s aktuálním děním na Toulcově dvoře, veřejnost postupně seznamujeme v ekotitech, newsletteru i příspěvcích na sociálních sítích a nabízíme praktické kroky k jejich postupnému naplňování.

Jednou z cest naplnění těchto cílů je i projekt sdílené lednice (propojující prvky Cíle 2: Konec hladu a Cíle 12: Odpovědná výroba a spotřeba). Lednice je určena ke sdílení nevyužitých, ale stále dobrých potravin, které by jinak skončily v popelnici. Toto jídlo si může následně odnést z lednice kdokoli – naši lednici nejvíce využívají senioři nebo maminky s dětmi či lidé z okolního sídliště.



V lednici nejčastěji najdete potraviny pro malé děti (např. bio kašičky), které dítě přestalo náhle jíst, protože už se na ně cítilo velké. Často zde končí exotické potraviny, které někdo dostane jako dárek, ale zdají se mu příliš extravagantní – jako borůvkové pivo, španělské salámky, pikantní omáčky či hovězí kosti na vývar. Velké pozdvižení způsobila donáška kompotů a marmelád ze starého sklepa. Lidé, kteří si je odnesli domů, sem chodili hlásit, co báječného a lahodného z nich upekli. Často sem také lidé nosí různé čaje, kterých se už přepili, nebo příliš zdravé potraviny, kterými chtěl někdo někoho převychovat (cizrnu, celozrnnou mouku, čočku). Pokud vám tedy v lednici či ve spíži něco zabírá místo, přineste to k nám. Třeba to udělá radost někomu jinému. Nebo si naopak něco potřebného odnesete.

Jana Vlachynská

Foto: Archiv Toulcova dvora

KALENDÁŘ AKCÍ

30. ročník Ekologické olympiády

do 30. června 2025

Téma ročníku: Voda v krajině a adaptace na klimatickou změnu. Pod záštitou ministra životního prostředí Petra Hladíka.

Místo: Česká republika

(jednotlivá místa konání se liší)

Odkaz: ekolympiada.cz/aktualni-rocnik

Zlatý list – 53. ročník

do 30. června 2025

Zlatý list je soutěž pro všechny děti ve věku ZŠ, které mají zájem o přírodu. Zlatý list je soutěž kolektivů, soutěží šestičlenná družstva rozdělená na dvě tříčlenné hlídky. Na stanovištích soutěžní stezky odborníci prověřují znalosti dětí z různých přírodovědných oborů.

Místo: Česká republika

(jednotlivá místa konání se liší)

Odkaz: zlatylist.cz

Město ve tvých rukou

19. června 2025

Zajímá vás místo, kde žijete? Pojdte s námi pátrat, objevovat, hledat v mapách a plánech, vymýšlet, tvořit a zlepšovat.

Místo: CAMP – Centrum architektury a městského plánování, Vyšehradská 51, Praha 2

Komentovaná prohlídka Zahrada mEDU

21. června 2025

Název Zahrada mEDU v sobě skrývá slovní hříčku. Upozorňuje jak na sladkou pochoutku včel – med, tak i na možnost dozvědět se o těchto živočiších něco více. Přijďte s námi nahlédnout do včelího úlu a dozvědět se mnohé zajímavosti o našich opylvatelích. Prohlídky začínají vždy ve

14.00 a 16.00 hodin.

Místo: Před Café Ornament v expozici Ornamentální zahrady, Botanická zahrada Praha, Trojská 800/196, Praha 7

Masožravý festival – food festival plný chuti, vůní, živé hudby a zážitků

21. a 22. června 2025

Festival je součástí výstavy masožravých rostlin. Těšit se můžete na širokou nabídku masových specialit a nápojů, doplněnou o bohatý program pro celou rodinu. Program festivalu viz botanicka.cz/clanky/akce/masozravvy-festival-food-festival-plny-chuti-a-zazitku.

Místo: Expozice Ornamentální zahrady, Botanická zahrada Praha, Trojská 800/196, Praha 7

Prohlídka Toulcova dvora

do 31. července 2025

Zúčastněte se pravidelné komentované prohlídky areálu Toulcova dvora. Seznámíte se s historií místa, současným využitím i vizí do budoucna. Každá prohlídka je tematicky odlišná – průvodci vybírají různá zaměření, a tak i pravidelní návštěvníci mohou pokaždé objevit něco nového.

Místo: SEV Toulcův dvůr, Kubatova 32/1, Praha 10, Infocentrum

Odkaz: bit.ly/prohlidky-TD

Konference pro praxi:

Průmyslová ekologie 2025

16. června 2025, 8.30–15.30

Konference průmyslová ekologie 2025 je prestižním setkáním oborových špiček a významných osobností ze světa životního prostředí, především odpadového, vodního hospodářství, energetiky, ochrany ovzduší, chemických látek, ADR, integrované prevence a dalších.

Místo: Václavské náměstí 21 (budova SČMVD)

Odkaz: envigroup.cz/konference-pro-praxi-prumyslova-ekologie.html

Nad novou knihou Vladimíra Sattrana

„Geologie a boží mlýny“ (s autogramiádou)

19. června 2025, 17.00

Pravidelné besedy Přírodovědného klubu Barrande s geologickou tematikou. Přírodovědný klub je pro nás otevřen každý čtvrtek od 16.00. Začátky besed, pokud není uvedeno jinak, jsou v 17.00.

Místo: Ježkova 8/921, Praha 3

Odkaz: cafebarrande.cz/besedy_klubu/

Slunovratové byliny očima etnobotanika

19. června 2025, 17.30–20.00

Jak na sběr bylin, jak je zpracovat a jak užívat? V čem spočívá síla bylin sbíraných o slunovratu a jaké zvyky s nimi byly spojené? Praktický workshop s botanickou procházkou, výrobou oleje nebo tinktury z třezalky tečkované a povídaním o slunovratu si pro vás připravil etnobotanik Petr Karlík.

Místo: SEV Toulcův dvůr, Kubatova 32/1, Praha 10, Zátíší

Workshop „Bylinky a plevel“

24. června 2025, 15.00–17.00

Zveme vás na workshop „Bylinky a plevel“, který se uskuteční 24. 6. 2025 v 15.00 hodin v Ekocentru Prales.

Místo: Ekocentrum Prales, Mladoboleslavská 953, Praha 9

EKOFÓR 2025

25. června — 13. srpna 2025, od 10.00

Vážné téma nevázně? I v letošním roce proběhla soutěž pořádaná Hnutím Brontosaurus „Ekofór“, v roce 2025 na téma „Energetické zdroje pro člověka a životní prostředí v podmínkách současné klimatické krize“.

Místo: SEV Toulcův dvůr, Kubatova 32/1,
Praha 10 – Špýchar
Odkaz: toulcuvdvor.cz/akce/ekofo-2025



Poslední setkání před prázdninami 26. června 2025, 17.00

Pravidelné besedy Přírodovědného klubu Barrande s geologickou tematikou. Přírodovědný klub je pro nás otevřen každý čtvrtek od 16.00. Začátky besed, pokud není uvedeno jinak, jsou v 17.00.

Místo: Ježkova 8/921, Praha 3
Odkaz: cafebarrande.cz/besedy_klubu/

Příměstský tábor v Přírodovědeckém muzeu 4.–8. srpna 2025, od 8.40

V Přírodovědeckém muzeu pracuje téměř 90 zaměstnanců. Co je ale náplní jejich práce? Mají na starosti jen péči o sbírkové předměty? To a mnoho dalšího se dozví děti během příměstského tábora, který se koná v běžně nepřístupném areálu Přírodovědeckého muzea v Horních Počernicích.

Místo: Cirkusová 1740, Praha 9
Pořádá: Národní muzeum, nm.cz

Příměstský tábor Bike Camp 11.–15. srpna 2025, vždy 8.00–17.00

Týden plný cyklistiky, výzev a nových přátelství – přesně to čeká účastníky příměstského

tábora Bike Camp, který proběhne letos v srpnu v Praze 7. Program je určen dětem od 7 do 14 let a zahrnuje nejen jízdu na kole, ale i hry, soutěže a nácvik bezpečné jízdy v terénu.

Místo: Výstaviště 67, Praha 7 – Bubeneč

Týdenní kemp v CAMPu

25.–29. srpna 2025, vždy 9.00–17.00

Již tradičně připravujeme na letní prázdniny týdenní příměstské tábory pro vaše děti. Budeme zkoumat, vymýšlet a navrhovat řešení pro konkrétní pražské místo. Půjdem si ho obhlédnout, zjistíme něco o jeho historii a budeme přemýšlet, jak by mohlo vypadat třeba za dvacet let.

Místo: CAMP – Centrum architektury a městského plánování, Vyšehradská 51, Praha 2

Komentovaná prohlídka Fata Morgany 13. a 14. září 2025

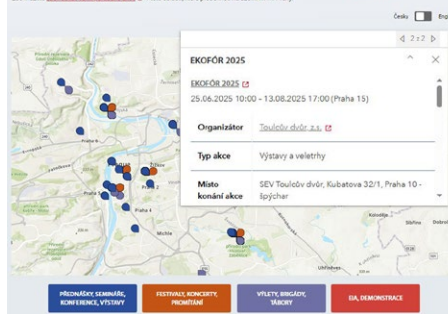
Fata Morgana je unikátní skleník rozdělený do tří klimaticky odlišných zón. Prošli jste si ho někdy s průvodcem? Vaše cesta se tak změní na 225 metrů dlouhou cestu kolem celého světa. Dozvíte se zajímavosti nejen o běžných pokojových rostlinách, ale i o užitkových rostlinách tropů a subtropů a mnohých dalších. Prohlídky začínají vždy ve 14.00 a 16.00 hodin.

Místo: U vstupu do skleníku Fata Morgana, Botanická zahrada Praha, Trojská 800/196, Praha 7

Kalendář akcí v oblasti životního prostředí a ekologické výchovy na území hl. m. Prahy



Kalendář akcí v oblasti životního prostředí a EVVO zobrazuje vybírané akce konané na území hl. m. Prahy související s ochranou a péčí o životní prostředí v Praze a v environmentálně upravených, výchovně a osvětově (EVVO). K dispozici je mapová verze kalendáře (viz) a také portalzp.praha.eu/kalendar_akci



Kalendář akcí v oblasti ŽP a EVVO v Praze s mapovým výstupem

Hlavní město Praha zajišťuje od roku 2013 provoz kalendáře akcí v ŽP a EVVO pořádaných na území města. Zájemcům je na webových stránkách města k dispozici přehled akcí zahrnující zejména konference a semináře, festivaly a slavnosti, výstavy a veletrhy, přednášky a diskuze, dílny a workshopy, ale také filmy, videoprojekce, koncerty, divadelní představení, tábory, výlety a pobytové akce a také veřejná projednávání vlivů záměrů na životní prostředí, která aktuálně probíhají nebo proběhnou na území Prahy. Kalendář je nyní k dispozici v modernizované verzi. portalzp.praha.eu/kalendar_akci



Ptákem roku 2025 je konipas horský. Foto: [caroline legg](#) / [Flickr](#). Licence: CC BY 2.0