

V Olomouci se příští týden uskuteční filmový festival Země na talíři. Zamýšlí se nad zajištěním potravin v budoucnosti, ale i nad změnou klimatu.

Olomouc 7. října (ČTK) - Produkce a spotřeba potravin je hlavním tématem filmového festivalu s názvem Země na talíři, který se uskuteční v úterý a ve středu v Olomouci. Návštěvníkům přinese nejen dokumentární filmy, ale i řadu besed a workshopů. Přehlídka má podle pořadatelů upozornit na to, že zajistit do budoucna dostatek potravin pro všechny obyvatele planety nebude jednoduché a řešení je třeba hledat už nyní. Festival se bude konat v Pevnosti poznání a v kině Metropol, informovala ČTK mluvčí pevnosti Martina Vysloužilová.

Přehlídka je podle ní zaměřená na problémy spojené s produkcí a spotřebou potravin, jako je změna klimatu, záборы půdy či ekologické zemědělství. "Součástí festivalu jsou nejen filmové projekce, ale také besedy s odborníky, workshopy zaměřené například na kvašení zeleniny, výrobu prášku na praní či pěstování rostlin bez zbytečných nákladů a takzvaná odpovědná večeře spojená s přednáškami odborníků," uvedla Vysloužilová.

Festivalovou filmovou projekci odstartuje švédsko-finsko-německý film Mrtví osli se hyen nebojí, který odhaluje dopady záborů půdy na životy lidí v Etiopii. Následovat bude snímek Děkuje se za déšť, který se zamýšlí nad klimatickými změnami. Problémy rybolovu a ničení přirozených stanovišť mořských živočichů nastíní americký snímek s názvem Ryba, kterou jím. Projekci zakončí film Sustainable: Potraviny v jiném světle. Snímek ukazuje západní systém výroby a spotřeby potravin v kontrastu s příběhem pěstitele, který se rozhodl bojovat proti krizi v zemědělství.

Po projekcích se mohou návštěvníci zapojit do debat s odborníky, mezi kterými bude například Alexander Ač z brněnského Ústavu globální změny Akademie věd a odborníci z olomoucké přírodovědecké fakulty. Zájemci se mohou účastnit i workshopů. Na jednom z nich se naučí připravovat kvašenou zeleninu, tradiční korejskou pochoutku kimči nebo kváskový chléb. Další praktické kurzy budou zaměřené na ekologické praní a přípravu pracího prášku a pěstování rostlin bez zbytečných nákladů.

Festival v Olomouci pořádá nezávislé analytické centrum Glopolis, Ústav experimentální botaniky Akademie věd ČR, výzkumný program Potraviny pro budoucnost Strategie AV21 a studentský spolek Udržitelný Palacký. Podrobné informace o festivalu lze nalézt na stránkách www.potravinav21.cz.