

Projekt EVVO – „Putování za čokoládou“

Střední škola sociální péče a služeb Zábřeh uspěla se svým projektem „Putování za čokoládou“ a obdržela od Olomouckého kraje dotaci v rámci Programu na podporu environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty v Olomouckém kraji v roce 2018.

Ve spolupráci s Agrární komorou Olomouckého kraje se žáci SŠSP a S Zábřeh zúčastnili Dožíněk Olomouckého kraje. Na tuto akci žáci připravili různé soutěže se zemědělskou tematikou pro veřejnost a prezentovali zemědělské a zahradnické obory vzdělávání a další úspěšné projekty školy.

Před vlastní projektovou výukou, určenou pro žáky 8. – 9. tříd základních škol, navštívili žáci SŠSP a S Zábřeh, obor Kuchař – číšník, v rámci exkurze firmu Velkolosinské pralinky p. Jany Kašparové, které touto cestou děkují za podnětné připomínky k vlastní realizaci projektu a v neposlední řadě i za poskytnuté suroviny.

Odkud pochází čokoláda, kdo ji jako první dovezl do Evropy? Kde se nejčastěji pěstuje a kde se nejvíce jí? A co se skrývá pod spravedlivou čokoládou? Na tyto a mnohé další otázky získají žáci odpovědi právě během tohoto projektu.

Čokoláda je produkt oblíbený po celém světě, a proto není divu, že svůj svátek oslavuje hned několik dní v roce – jedná se o Světový den čokolády, Národní dny čokolády, ale také Mezinárodní den čokolády, který připadá každoročně na 13. září. S tímto datem přišla americká organizace NCA (National Confectioners Association), ze které následně vznikla roku 2008 „Rada pro čokoládu“ (Chocolate Council). Ta si stanovením dne čokolády dává za cíl nejen oslavit tento lahodný výrobek (co se týká kvality, chuti a oblíbenosti i vlivu na zdraví), ale také šířit povědomí o průběhu výroby čokolády a o pěstování kakaa (podmínky, fair trade, dětská práce), o velkých mezinárodních korporacích, které ovládají světový trh s čokoládou díky svým reklamním kampaním, a o tradičních způsobech výroby čokolády. Datum 13. září patří každoročně mezi nejšťastnější dny v roce, neboť je spjatý s Mezinárodním dnem čokolády. Magické kakaové boby, které byly nedílnou součástí Aztécké a Mayské civilizace a kultury, hýbou celým světem i dnes. Evropané kombinují čokoládu s mlékem a cukrem a průmyslová revoluce společně s masovou produkcí odstartovaly moderní podobu této sladké pochoutky. Chuť čokolády zkrátka patří mezi nejoblíbenější. Čokoláda není ovšem jenom sladký hřích. Její hořká varianta má příznivý vliv na naše zdraví, neboť se jedná o velký zdroj antioxidantů, které chrání naše tělo před volnými radikály, jež vznikají látkovou přeměnou tuků. Konzumace hořké čokolády v rozumné míře dále pozitivně ovlivňuje kardiovaskulární systém, působí jako prevence chronických onemocnění, pomáhá při redukci vysokého krevního tlaku a hladiny cukru v krvi. V neposlední řadě konzumace čokolády ovlivňuje produkci hormonu endorfinu neboli hormonu štěstí.

Mezi největší producenty kakaových bobů patří zejména Jižní Amerika (Brazílie, Peru), střeozápadní Afrika (Pobřeží slonoviny, Ghana, Nigérie či Kamerun) a Indonésie. Bohužel, v těchto oblastech stále dochází k hrubému porušování mezinárodního standardu lidských práv. Jako koncoví zákazníci máme možnost proti těžkým podmínkám na plantážích bojovat prostřednictvím nákupu čokoládových výrobků, jež byly vyrobeny v rámci tzv. fair trade čili férového obchodu. Při takové výrobě jsou pěstitelé dostatečně finančně ohodnoceni a nedochází k nevratnému poškozování životního prostředí.

Cílem projektové výuky žáků Střední školy sociální péče a služeb Zábřeh pro zábřežskou základní školu bylo poznávání původu a výroby čokolády a výroby kakaa. Byl zdůrazněn FAIR TRADE (spravedlivý obchod) a bylo poukázáno na problémy při pěstování kakaových bobů s využíváním práce dětí. V závěru projektové výuky si žáci základní školy pod vedením vedoucí učitelky odborného výcviku Petry Dzurikové vlastnoručně vyrobili čokoládové cukrovinky, které s chutí také ochutnali.