

15. ROĐENDAN



Eko studeni *Udruga biofila Hrvatske*

9. - 10. STUDENI

WEST GATE, ULAZ 4



Udruga biofila Hrvatske

Vizija Udruge biofila Hrvatske je Hrvatska u kojoj aznolikost života cvjeta, a svi njezini stanovnici štite prirodu koja obogaćuje njihove živote. Osnovno načelo rada Udruge je uvažavanje i zaštita prirodnog svijeta te poticanje dubljeg razumijevanja međusobne povezanosti svih živih bića.



EKO MARKET

9.,10.,23.11.2024. od 10 do 21

Postoje vrlo jasni dokazi o dobrobiti uspostavljanja ekološke proizvodnje te konzumiranja ekološke hrane pa u sklopu trodnevnih događaja 9. 10. i 23. 11.2024. pod nazivom EKO studeni u Westgate city-ju Udruga organizira već tradicionalni sajam poljoprivrednih proizvoda i hrane EKO MARKET Zagrebačke županije pod pokroviteljstvom Zagrebačke županije.



Sajam Kluba prijatelja biofila
9.,10., 23.11.2024. od 10 do 21

U sklopu Udruge je sa svojim radom počeo i Klub prijatelja biofila koji ima za cilj promoviranje zaštite prirode, podržavanje lokalne održive poljoprivredne proizvodnje (s posebnim naglaskom na koncept proizvodnje 0 km) i solidarnost među članovima. Vriednosti ove zajednice su: susretljivost, solidarnost podrška, edukacija, promocija i prijateljstvo. U sklopu manifestacije EKO STUDENI će članovi Kluba obogatiti događaj i sa svojom ponudom hrane, prirodne kozmetike i rukotvorina po principima održive proizvodnje.



15. ROĐENDAN



Eko studeni



Put oko svijeta-susret s prirodom 9.11. u 18 sati

Poznati moreplovac Nenad Vlahović će govoriti o o bijegu od zapadnjačke civilizacije uz pregršt fotografija netaknute prirode s kojom se susretao. Poznati svjetski putnik i autor jedinstvenih putopisa objavljenih u svojim knjigama upoznat će slušatelje i sa spoznajama koje je stekao tijekom puta koji je trajao 2 godine, 8 mjeseci, 5 dana i 2 sata (od 14. listopada 2001. do 19. lipnja 2004.)



Blagodati mikrobilja 9.11. u 14 sati

U svijet mikrobilja i blagodati konzumiranja koncentrata hranjivih tvari u sklopu radionice "Zašto jesti i kako uzgojiti mikrobilje" će nas na svojstven način uvesti Valentina Merz, poljoprivredna poduzetnica koja je svoj hobi pretvorila u uspješan posao.

WEST GATE, ULAZ 4



Jestivo cvijeće na našem stolu 9.11. u 15 sati

Jestivo cvijeće ne samo da daje poseban izgled i boju našim jelima, već sadrži pregršt vitamina i moćne antioksidanse, ali i brojne druge bioaktivne sastojke koji značajno pomažu našem zdravlju. Na radionici će se govoriti o izboru jestivog cvijeća i delicijama čiji su neophodni sastojci koje će biti ponuđene i za degustaciju.



15. ROĐENDAN



Eko studeni



Točkanje pod vodstvom Irene Antolak, Studio Varuna

9.11. u 16 sati

Slikanje točkanjem poznat je stil koji koriste australski aboridžinski umjetnici, za pričanje priča i oživljavanje kulture. Svi mi imamo u sebi kreativni dio koji se tehnikom točkanja izražava s lakoćom. To dokazuju i polaznici radionica točkanja koje vodi Irena Antolak.



3. festival malih biofila

10. 11. u 15 sati

Oprašivanje je vrlo važan dio života biljaka i svih ostalih bića o kojima ovise. Dosadašnji festivali pokazali su da su upravo djeca koja to najbolje razumiju o čemu govore i rezultati projekta Udruge biofila Hrvatske pod pokroviteljstvom Zagrebačke županije pod nazivom „Spasimo oprašivače“. Edukativna radionica upoznat će male biofile o povezanosti biljaka i kukaca te kako pomoći da opstanu.

„Ako pčela nestane s površine Zemlje, čovjeku ne bi preostalo više od četiri godine života.“ Albert Einstein

Panel rasprava: Kakva je budućnost hrane proizvedene na ekološki način

10.11. u 17 sati

Je li Hrvatska spremna za budućnost poljoprivrede u partnerstvu s prirodom ?

Sudionici: Upravni odjel za poljoprivredu, ruralni razvitak i šumarstvo, Zagrebačka županija; Gradski ured za gospodarstvo, ekološku održivost i strategijsko planiranje, Sektor za poljoprivredu, šumarstvo i lovstvo Grada Zagreba; Hrvatski savez udruga ekoloških proizvođača; Zeleno savjetovanje j.d.o.o Agrarna stranka - Pokret za hrvatsku poljoprivredu, OPG Novak, Gospodarski list, Udruga biofila Hrvatske

Moderator: prof.dr.sc. Miljenko Šimpraga



Zdrave slastice

10.11. u 18 sati

Slastice su važne za uravnoteženu prehranu - i ne moraju biti lišene hranjivih tvari. Zdravi slatki zalogaji su pored svega ukusni i hranjivi. Bilo da tražite ne presladak desert za vaše dijete ili dodatak laganoj večeri, zdrava slastica će na najbolji način nadoknaditi želju za slatkim. To je poruka voditeljice radionice Ljubice Pavrišak Marinculić iz OPG-a Ljubičin vrt.