

Studenti připravují zeleninové bedýnky

- 16. srpna 2016, 17:27, Opava, Katka Geryková

Studenti Masarykovy Střední zemědělské školy přišli s nápadem, jak zúročit své celoroční snažení: ovoce a zeleninu, kterou vypěstovali na školním statku, teď nabízejí formou prodeje bedýnek. Dávají do nich sezónní plody, které se právě urodily na poli či ve skleníku.

Studenti opavské zemědělské školy se v rámci povinné praxe učí pěstovat ovoce a zeleninu. Teď je napadlo, jak bohatou úrodu zužít. Každý den ráno natrhají čerstvou zeleninu a ovoce a rozdělí je do bedýnek, které pak nabízejí k prodeji. Složení bedýnky je proměnlivé podle toho, co je zrovna na poli k mání.

„Je to takové zhodnocení naší práce, kdy jsme si tu zeleninu předpěstovali, nasadili a teď ji umíme nabídnout lidem,“ říká jejich učitel Jan Weiss.

O rostliny se starali během školního roku studenti. Někteří zůstali na školním statku pracovat i o prázdninách a připravují každý den bedýnky.

"Dáváme tam co je aktuálně na poli a ve skleníku: rajčata, papriky, feferonky, cukety, dýně hokaido," prozradila nám Karolína Černínová, studentka Střední zemědělské školy v Opavě.

Přestože prodej bedýnek funguje jen pár dní, zájem o ně je velký: během prvních pětidnů jich musely Karolína s Nikolou nachystat víc než stovku. Zájemců o čerstvou zeleninu stále přibývá.

„Zajímáme se o zdravou výživu a nechceme být odkázáni pouze na zdroje ze supermarketu a rádi upřednostníme v našem okolí nějaké dodavatele,“ říká jeden ze zákazníků. A mladá maminka jej doplňuje: „Vařím doma každý den a chtěla jsem zkusit, jestli bude zelenina kvalitnější, než z obchodu.“

Studenti budou bedýnky na prodej připravovat až do podzimu – dokud bude na poli či ve skleníku co sklízet. Informace o prodeji najdete na stránkách opavského školního statku či na facebooku. Bedýnka se dá objednat i telefonicky, ovšem vždy je nutné to udělat den předem. Pokud si bedýnku na školním statku nemůžete vyzvednout, mladí zahradníci ji dovezou třeba až k vám domů.