



PROGRAM PREMIETANIA V SPU NITRA

UTOROK 4.10.2016

FEM SPU prednášková miestnosť S-01

Výberové premietanie s komentárom a diskusiou
spojené so zasadnutím
Klubu poľnohospodárskych odborníkov
pri SPU v Nitre



09:00 – 9:30	Tradičné ovčiarstvo na Liptove čas: 28 min. (Slovensko) Zo Slovenska sa už vytrácajú tradičné salašnícke metódy chovu oviec a výroby ovčích produktov. Nedávna minulosť slovenského ovčiarstva opäť oživa vo filme prostredníctvom spomienok baču Floriána Šavrtku z Liptovských Revúc.
09:30 – 10:30	Druhý chlieb čas: 52 min. (Slovensko) Podhorské a horské oblasti Slovenska sú historicky veľmi úzko spojené s pestovaním zemiakov, ktoré sa po katastrofálnych neúrodných rokoch obilia na sklonku 18. storočia stali neoddeliteľnou súčasťou životov našincov a neraz im pomohli prežiť tie najťažšie obdobia. Prostredníctvom príbehov, zvykov a obyčajou sa dokument snaží divákovi atraktívnym spôsobom odhaliť a priblížiť zvyky spojené s pestovaním, konzumovaním zemiakov.
10:30 – 11:10	Udržateľné systémy chovu dojníc na Slovensku čas: 40 min. (Slovensko) Výskumní pracovníci Výskumného ústavu živočíšnej výroby v Lužiankach (NPPC) zadefinovali základné systémy chovu dojníc na Slovensku. Určili ich silné a slabé stránky a možnosti ich využitia v rôznych regiónoch Slovenska. komentár s diskusiou: <i>Ing. Ján Huba, PhD. (NPPC – Výskumný ústav živočíšnej výroby Nitra)</i>
11:35 – 11:55	Aká je pravda o mlieku? I. pohoda kráv čas: 10 min. (Slovensko) Nastolenie najdôležitejších otázok o mlieku, napríklad: Zahlieňuje mlieko? Je zdravé? Moderátor nás prevedie maštálou a ukáže nám, ako vyzerá Deň kravy na Liptove v maštali, aj na pasienku. Názorná ukážka toho, čo kravy žerú. Ukážka celodenného ustajnenia kráv v maštali v Kočíne. Filmový pohľad do histórie ustajnenia kráv. Telenie pred kamerou. Moderátor pomôže ťahať teľa pri pôrode. Aká je pravda o mlieku? V. mlieko ako zdravá potravina čas: 10 min. (Slovensko) Je mlieko prirodzené pre dospelého človeka? Áno, ak je dobré pre deti, nemôže uškodiť ani starším. Moderátor sa v rozhovoroch dozvie o všetkých užitočných zložkách mlieka. Detailný rozbor tukov a cholesterolu, ktoré nájdeme v mlieku. Vypočujeme si aj vedecké vyvrátenie mnohých internetových neznámych o mlieku, napríklad, že mlieko zahlieňuje, zle sa trávi, odvápnuje a pod. komentár s diskusiou: <i>Ing. Margita Štefániková (Slovenský zväz prvovýrobcov mlieka)</i>
12:20 – 12:50	Dobrá sója – zlá sója čas: 30 min. (Nemecko) Sója patrí vo svete k najdôležitejším zdrojom bielkovín. Jedným z jej najväčších producentov je Brazília, kde sa ničia obrovské plochy dažďového pralesa len preto, aby sa tam mohla pestovať. Zároveň dochádza k ekologickej devastácii a pôvodní obyvatelia sú bezohľadne vytláčaní zo svojho teritória. Väčšina farmárov v súčasnosti pestuje

	<p>geneticky modifikované druhy. Ide o miliardovú záležitosť v medzinárodnom agro-obchode. Film zobrazuje cestu sójového bôbu z Brazílie k válovom západného sveta.</p> <p>komentár s diskusiou: <i>doc. Ing. Branislav Gálik, PhD. (Katedra výživy zvierat – FAPZ)</i></p>
13:15 – 13:45	<p>Sú tuky zlé pre naše zdravie? čas: 30 min. (Belgicko)</p> <p>Anais a Elisa sú dve vtipné mladé spolubývajúce. Pravidelnými témami ich rozhovorov sú ich priatelia, ale i jedlo, a to hlavne tuky. Tie notoricky známe tuky, ktoré radi konzumujeme, ale neradi ich nachádzame na našom vykysnutom bruchu, či bokoch. Francúzsky národný inštitút pre poľnohospodársky výskum sa horlivo venuje experimentom na prasatách s cieľom pochopiť vplyv tuku na náš mozog.</p>
13:45 – 13:55	<p>Výskum a šľachtenie – Dottenfelderhof čas: 8 min. (Nemecko)</p> <p>Biologické poľnohospodárstvo si vyžaduje zdravé rastliny, ktoré sú odolné voči škodcom a burinám bez zásahu chemikálií. Film ukazuje šľachtenie obilia a zeleniny v Dottenfelderhofe v Nemecku, a to do procesu siatia až po zber. Celá šľachtiteľská činnosť prebieha na poliach s použitím čisto prírodných metód výberu a kríženia bez biotechnológie či genetického inžinierstva. Šľachtitelia chcú propagovať myšlienku, na základe ktorej je osivo ľudským právom a spoločným majetkom.</p>

STREDA 5.10.2016

SPU Kongresové centrum ŠD A. Bernoláka	
09:00 – 9:22	<p>Baktérie - boj s naším najhorším nepriateľom čas: 22 min. (Belgicko)</p> <p>Baktérie sa nachádzajú všade - v pôde, vo vzduchu, vo vode, na povrchu nášho tela i v jeho vnútri. Drvivá väčšina týchto baktérie žije s nami v harmónii. Zároveň však niektoré z nich môžu byť pre nás veľmi nebezpečné, dokonca i smrteľne. Mnohé laboratória skúmajú, ako tieto baktérie fungujú, aby sme dokázali nájsť nové metódy boja proti ničivými mikróbov.</p>
09:22 – 9:50	<p>Modelové organizmy -meranie tajomstiev života čas: 28 min. (Čína)</p> <p>Prostredníctvom vedeckého výskumu na modelových organizmoch film otvára divákovi záhadný svet génu ako základnej zložky života. Aký význam majú štúdie o funkciách génu? Ako vedci objavujú tieto funkcie? Aký význam majú tieto štúdie pre naše potraviny a život? Vedci študujú jednoduché organizmy, aby spoznali univerzálne zákonitosti týkajúce sa zložitých organizmov.</p>
09:50 – 10:34	<p>Toxické podozrenie - etoxyquín a jeho stopy čas: 44 min. (Nemecko)</p> <p>Etoxyquín je potravinová konzervačná látka, ktorá sa do ľudského tela dostáva pri konzumácii mäsa. Vplyv tejto látky nie je dostatočne známy, čo však o ňom vieme je alarmujúce. Prostredníctvom špeciálne objednaného testu, ktorý nebol predtým nikdy vykonaný, dokument ukazuje, ako je možné túto látku nájsť v materskom mlieku a v ľudských tukových tkanivách. Ďalšia štúdia zas dokazuje, že etoxyquin poškodzuje genetický materiál.</p>
10:34 – 11:26	<p>Život na našom tele čas: 52 min. (Francúzsko)</p> <p>Rovnako ako planéta Zem aj naše telo pozostáva z fascinujúcich krajín a ako také je miestom života udivujúcich organizmov. "Život na našom tele" je unikátnym mikroskopickým safari. Ponúka nám stretnutie s tvormi, ktoré žijú, prosperujú, súperia, živia sa, rozmnožujú sa, rodia sa a zomierajú na povrchu nášho tela alebo vnútri neho.</p>
11:26 – 11:37	<p>Aká je pravda o mlieku? II. Hygiena a bezpečnosť mlieka čas: 11 min. (Slovensko)</p> <p>Moderátor nám vysvetlí zásady hygieny pri dojení. Dozvieme sa aké podmienky potrebujú kravy na vytvorenie pohody pri spúšťaní mlieka. Uvidíme masáž vemena a prvotné ošetrovanie mlieka v mliečnici. Uvidíme aj vylúčenie mlieka od chorej kravy z dojenia. Dozvieme sa prečo sa nikdy nemôžu do mlieka dostať antibiotiká z liečenia kráv. Kontrola kvality pri príjme v mliekarni. Exkurzia do filmovej histórie o epidémii encefalitídy z kozieho mlieka. Prof. Bíreš vysvetlí systém kontroly kvality mlieka.</p>
11:37 – 11:47	<p>Aká je pravda o mlieku? II. Hygiena a bezpečnosť mlieka čas: 11 min. (Slovensko)</p> <p>Moderátor nám vysvetlí zásady hygieny pri dojení. Dozvieme sa aké podmienky potrebujú kravy na vytvorenie pohody pri spúšťaní mlieka. Uvidíme masáž vemena a prvotné ošetrovanie mlieka v mliečnici. Uvidíme</p>

	aj vylúčenie mlieka od chorej kravy z dojenia. Dozvieme sa prečo sa nikdy nemôžu do mlieka dostať antibiotiká z liečenia kráv. Kontrola kvality pri príjme v mliekarni. Exkurzia do filmovej histórie o epidémii encefalitídy z kozieho mlieka. Prof. Bíreš vysvetlí systém kontroly kvality mlieka.
11:47 – 11:57	Aká je pravda o mlieku? III. Kvalita mlieka čas: 10 min. (Slovensko) Ukážka špičkovej technológie v Sabinovskej mliekarni. Vysvetlenie princípov pasterizácie a výroby trvanlivého mlieka. Dozvieme sa aj to, ako a prečo sa upravuje obsah tuku v mlieku. Moderátor dostane vysvetlenie prečo pasterizované mlieko neskysne, ale pokazí sa. Odborný pohľad na legendu, že kedysi bolo mlieko pactive a dnes si kupujeme iba vodu. Historické porovnanie hygieny dnes a v minulosti cez filmový archív.
11:57 – 12:07	Aká je pravda o mlieku? IV. Mliečne výrobky čas: 10 min. (Slovensko) Vysoké nároky na hygienu v mliekarni na Liptove si moderátor vyskúša už pri vstupe. Uvidíme syrenie mlieka a dozvieme sa, čo je to syridlo, ako sa vyrába, ale aj to v čom je princíp zrážania syreniny. Moderátor dostane odpoveď na otázku, prečo sa v mliekarni používa chlorid vápenatý a aké je jeho úloha. Vyvrátíme legendu, že tavené syry sú nekvalitné. Dozvieme sa ako a prečo sa vyrábajú už sto rokov. Dozvieme sa tiež, prečo sa pri výrobe používajú taviace soli aj to, že sú neškodné pre moderátorovo zdravie.
12:07 – 12:17	Aká je pravda o mlieku? VI. Ako piť mlieko čas: 10 min. (Slovensko) Vysvetlenie čo je to pasterizované mlieko. Moderátor si sám vyskúša, že podľa chuti nedokáže rozoznať pasterizované a nepasterizované mlieko. Od odborníkov sa dozvie, že pasterizácia nepoškodí mlieko aj to aké mlieko si kúpi v automate. Je lepšie piť odtučnené alebo plnotučné? Koľko mlieka denne vypiť. Oprávnená porcia je 3 krát denne 0,2 litra. Ukážky správneho stravovania s mliečnymi výrobkami. Záver s apelom na zodpovedné správanie sa a návrat k ľuďom, ktorí stoja za produkciou mlieka na Slovensku.
12:17 – 12:32	Modernizácia živočíšnej výroby v poľnohospodárskom družstve Paňovce čas: 15 min. (Slovensko) Film predstavuje komplexnú prestavbu kravína na modernú štvorrádovú maštal' pre 160 dojníc a výmena digitálneho vŕdajného stojana na pohonné hmoty pre potreby PD.
12:32 – 13:30	Obedná prestávka
13:30 – 14:15	Priemyselná farma Nemecko - Príbeh lacného mäsa a jednorázových kureniec čas: 45 min. (Nemecko) Tento dokument z relácie Frontal 21 poukazuje na každodenný konflikt medzi moderným chovom zvierat a ich blahom. Na jednej strane sú mnohí spotrebitelia neustále skeptickí, pokiaľ ide o masovú priemyselnú produkciu mäsa, na druhej strane chcú nakupovať mäso za čo najnižšie ceny. Na jednej strane Nemci diskutujú o tom, čo treba zmeniť v rámci moderného priemyselného chovu zvierat, na strane druhej však mívajú len málo peňazí na stravu. Dokumentárna reportáž sa sústreďuje na rozpory medzi poľnohospodárskou výrobou a požiadavkami spotrebiteľov.
14:15 – 15:00	V blízkosti raja - filipínske ryžové terasy čas: 44 min. (Nemecko) Pred viac ako 2 000 rokmi horské kmene Ifugao začali budovať unikátnu prírodnú krajinu - známe ryžové terasy vo Filipínskych Kordillerách. Vďaka dômyselnému systému bambusových výhonkov, kanálikov, malých priehrad a žľabov sa voda vedie cez terasy z jedného poľa na druhé. Tento vo svete jedinečný koncept pestovania ryže bol v roku 1995 vyhlásený za lokalitu svetového dedičstva UNESCO.

ŠTVRTOK 6.10.2016

SPU Kongresové centrum ŠD A. Bernoláka	
09:00 – 09:05	Uhorský dobytok čas: 5 min. (Slovensko) Vo Veľkých Raškovciach na juhovýchode Slovenska obnovili chov tradičného plemena pre túto oblasť uhorského stepného dobytky. Aké prednosti má toto plemeno?
09:05 – 09:11	Mangalica čas: 6 min. (Slovensko) Plemeno Mangalica bolo vyšľachtené v Karpatskej kotline v 19. storočí. Ich mäso a masť majú nižší obsah cholesterolu ako u iných plemien. Vo Veľkých Raškovciach na juhovýchode Slovenska chovajú všetky farebné varianty tohto historického plemena.

09:11 – 09:18	<p>Slovenská bryndza čas: 7 min. (Slovensko)</p> <p>Pri výrobe pravej slovenskej bryndze sa nepoužíva pasterizácia ovčieho mlieka. Vďaka tomu má jedinečné benefity pre zdravie človeka. PD Kluknava je pomaly jediný väčší výrobca, ktorý ešte tento výrobok dodáva na trh už vyrábajú bryndzu z . Ostatní pasterizovaného mlieka, čím sa stráca cenná mikroflóra.</p>
09:18 – 09:25	<p>Chov moriek na Slovensku čas: 7 min. (Slovensko)</p> <p>Morky sme na Slovensku skoro prestali chovať. Naši chovatelia nemohli konkurovať cene prebytkov zo zahraničia, často zlej kvality. Aké sú kvalitatívne parametre moriek a prečo v Európe nie sú rovnaké požiadavky na chovateľov?</p>
09:25 – 10:05	<p>Udržateľné systémy chovu dojníc na Slovensku čas: 40 min. (Slovensko)</p> <p>Výskumní pracovníci Výskumného ústavu živočíšnej výroby v Lužiankach (NPPC) zadefinovali základné systému chovu dojníc na Slovensku. Určili ich silné a slabé stránka a možnosti ich využitia v rôznych regiónoch Slovenska</p>
10:05 – 10:33	<p>Tradičné ovčiarstvo na Liptove čas: 28 min. (Slovensko)</p> <p>Zo Slovenska sa už vytrácajú tradičné salašnícke metódy chovu oviec a výroby ovčích produktov. Nedávna minulosť slovenského ovčiarstva opäť oživa vo filme prostredníctvom spomienok baču Floriána Šavrtku z Liptovských Revúc.</p>
10:33 – 10:39	<p>Zlatá a ohnivá vášeň čas: 6 min. (Belgicko)</p> <p>Včelár sa delí o svoje obavy týkajúce sa budúcnosti jeho včelárskej školy. Zlatá a ohnivá vášeň, ktorá pomáha nášmu prostrediu žiť.</p>
10:39 – 10:55	<p>Zelenina v slanej pôde čas: 16 min. (Čína)</p> <p>Animácia a časozberné fotografovanie predstavujú nový prístup k využívaniu alkalickej pôdy, ktorým je model pestovania zeleniny prostredníctvom zberu dažďovej vody a oddeľovania soli. Nový model je kombináciou zavlažovania zozbieranou dažďovou vodou, eliminácie soli, substrátovej kultúry a substrátového odsoľovania v skleníku. S pomocou uvedených techník budú elegantne vyriešené problémy alkalickej zeleninovej kultúry súvisiace s dodávaním vody a hnojiva, soľnými hrozbami a kontrolou životného prostredia.</p>
10:55 – 11:24	<p>Príbehy pšenice čas: 29 min. (Gruzínsko)</p> <p>Vo svete je iba 27 charakterizovaných druhov pšenice. 16 z nich sa pestuje v Gruzínsku a 6 z týchto druhov možno nájsť iba tu. Obilná spoločnosť gruzínskeho ministerstva poľnohospodárstva spustila experiment zameraný na opätovné pestovanie zabudnutých druhov pšenice. Vedúcim experimentu bol Petre Nasqidashvili, takmer 100-ročný doktor v oblasti poľnohospodárstva a akademik. Do experimentu bola zaradená gruzínska pšenica "Tsiteli Doli", pretože ľudia trpiaci alergiami môžu bez problémov konzumovať chlieb z tejto pšenice.</p>
11:24 – 11:32	<p>Akvapónia čas: 8 min. (Slovensko)</p> <p>Spojené štáty americké, Maryland, Baltimore, Cylbrun. Tu sa nachádza farma, ktorá širokej verejnosti približuje akvapóniu v praxi. Táto zaujímavá metóda spája chov rýb a pestovanie rastlín do jedného celku, v ktorom zo seba obe zložky benefitujú. O komplexnosti tohto systému, o jeho výhodách oproti tradičnému pestovaniu, ale aj jeho úskaliach rozpráva manažérka farmy, Laura Genello.</p>
11:32 – 11:58	<p>Mestská džungľa čas: 26 min. (Česká rep.)</p> <p>Ako sa rozrastá mestská zástavba, dochádza k úbytku prirodzeného ekosystému. Voľne žijúce zvieratá majú len dve možnosti, ako na tento zásadný trend reagovať - buď tlaku ustúpia a vymiznú, alebo zostanú a prispôbia sa. Téma zvierat žijúcich v mestách je v súčasnosti redukovaná len na kuriózne prípady - diviak pobehoval napr. v centre Prahy na Národnej triede. Prečo sa zvieratá vydávajú do mesta a sú skutočne všetky srny, zajace, ježkovia či dravé vtáky obeťami rozpínavosti našej civilizácie? Prinášajú zvieratá ľuďom v meste len problémy alebo môžu byť poslovia dobrých správ?</p>

11:58 – 12:10	<p>Hospodárenie s vodou v období nedostatku a klimatickej zmeny čas: 12 min. (Švajčiarsko)</p> <p>Hospodárenie s vodou v období nedostatku a klimatickej zmeny. Dostupnosť a spotreba vody sa menia v dôsledku klimatickej zmeny a socioekonomického rozvoja. Môže to viesť k rozporom pri distribúcii vody. Na príklade regiónu Crans-Montana a Sierra projekt ukazuje, ako stanoviť optimalizované riadenie a distribúciu vody.</p>
12:10 – 12:23	<p>Regionálne hospodárenie s vodou: hospodárenie s vodou v období nedostatku a klimatickej zmeny čas: 13 min. (Švajčiarsko)</p> <p>Narastajúci nedostatok vody sa týka aj švajčiarskeho poľnohospodárstva (AGWAM). Zvyšujúce sa letné teploty a menšie zrážky znamenajú, že poľnohospodárstvo je čoraz viac závislé od zavlažovania v čase, keď sa voda stáva vzácnejšou. Vedci na základe rôznych scenárov súvisiacich s klímou, cenami a politikou zostavili modely, aby mohli skúmať možnosti, ktoré by boli dostupné pre farmárov.</p>
12:23 – 12:32	<p>Vodné kanály pre biodiverzitu a cestovný ruch čas: 9 min. (Švajčiarsko)</p> <p>Vedci sa zaoberali prínosmi vodných kanálov pre zachovanie biodiverzity a spotrebu vody. V budúcnosti sa očakáva, že suchá a súperenie o vodu narastú. Projekt sa venuje otázkam distribúcie vody vo vzťahu k starým vodným kanálom.</p>
12:32 – 13:30	<p>Obedná prestávka</p>
13:30 – 13:47	<p>Klimatická chyba čas: 17 min. (Slovensko)</p> <p>Nedávna štúdia NASA potvrdila, že za globálnym otepľovaním nestoja len skleníkové plyny, ale jeho príčinu treba hľadať inde - najmä v ľudskej činnosti, ktorou je pevnina pozmeňovaná. Napriek tomuto poznatku sú pevniny dlhodobo prehliadaným faktorom, ktorý zasahuje do celkového otepľovania planéty a negatívneho vývoja klimatickej zmeny.</p>
13:47 – 14:16	<p>Krajina bez tieňa čas: 29 min. (Slovensko)</p> <p>Dokument o odvekom zásadnom význame lesa pre človeka. Film približuje laickej verejnosti pohľady na storočiami overenú racionálnu starostlivosť o bohatstvo slovenských lesov očami jeho pôvodných = terajších odborníkov - lesníkov. Tí od histórie po súčasnosť priviedli slovenské lesy do stavu, v ktorom boli vhodné nielen na vyhlasovanie vzácných chránených území, ale aj na poskytovanie hospodárskych úžitkov, a to pri zachovaní ich spoločensky dôležitých environmentálnych funkcií. Až 43% územia Slovenska pokrývajú lesy. Chráňme si ich, spoločne ich tvorme a zachovajme pre ďalšie generácie, lebo "Dnes niekto sedí v tieni, pretože ktosi kedysi dávno zasadil strom....".</p>
14:16 – 14:41	<p>Cerrado v opare čas: 25 min. (Brazília)</p> <p>Tento film predstavuje divákovi jeden z najmenej známych ekosystémov na svete, ktorý sa nachádza v strede Brazílie. Dokument je impresionistickým tancom farby a svetla rozpletajúcim sa ako príbeh stvorenia cez prvotné živly: voda, oheň, blesk a dážď, ktoré neustále oslavujú úžasné a zvláštne zvieratá žijúce v tejto krajine.</p>
14:41 – 15:01	<p>Keď univerzita prichádza za ľuďmi (Vidiecka univerzita tretieho veku) čas: 20 min. (Slovensko)</p> <p>Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre plní svoju tretiu misiu aj realizáciou aktivít pre verejnosť v oblasti ďalšieho vzdelávania. Film predstavuje inovatívny vzdelávací projekt, ktorého cieľom je sprístupniť záujmové vzdelávanie formou Univerzity tretieho veku seniorom žijúcim vo vidieckych oblastiach. V úvode sú prezentované motívy realizácie projektu, jeho sociálno-psychologický rozmer a spoločenský význam. V ďalších častiach je charakterizovaný inovatívny model výučby a jednotlivé vzdelávacie programy, ktoré ponúka Vidiecka univerzita tretieho veku.</p>