

POZVÁNKA

Nie je pšenica ako pšenica

Národné poľnohospodárske a potravinárske centrum – Výskumný ústav rastlinnej výroby Piešťany v spolupráci s Národným centrom pre popularizáciu vedy a techniky v spoločnosti pri CVTI SR v Bratislave, ktoré je priamo riadenou organizáciou MŠVVaŠ SR, vás pozýva v tomto roku na prvú prednášku, v rámci cyklu stretnutí s osobnosťami vedy a techniky pri káve, pod názvom „Veda v CENTRE“, ktorá sa uskutoční **v stredu 15. apríla 2015 o 17.00 hod.** v Art Jazz Gallery Kursalonu Piešťany.

Nie je pšenica ako pšenica – je názov aprílovej Vedy v CENTRE v Piešťanoch, ktorej hosťom bude **Ing. Ľubomír Rückschloss**, z Výskumno – šľachtiteľskej stanice Vígláš – Pstruša, dlhoročný šľachtiteľ pšenice, odborník na vedecké šľachtiteľské programy tejto plodiny a tvorca mnohých zaujímavých odrôd pšenice s netradičnými a zdraviu-prospešnými vlastnosťami.

Pšenica je jednou z najrozšírenejších plodín na Slovensku i vo svete. Začiatky jej pestovania sú spájané so vznikom poľnohospodárstva a postupne aj vyššou kvalitou stravovania. Chlieb a produkty z pšenice sa stali neodmysliteľnou súčasťou nášho jedálnička, ešte donedávna pokrývali 35 % energetickej spotreby populácie, 56 % spotreby sacharidov, 35 % spotreby bielkovín a 10 % spotreby tukov. Pečivo na raňajky, školákom na desiatu, na obed napríklad cestoviny alebo tradičné parené buchty, na večeru tiež niečo rýchle „od chleba“... Ešte v roku 1990 spotreboval občan Slovenska ročne približne 116 kg obilnín vo forme múky. V roku 2014 to už bolo o 30 % menej. Dôvodom je dnešný moderný trend racionálnej výživy, ktorý hlása odopierať si chlieb, lebo sa od neho príberá, ako aj množstvo iných negatívnych poloprávd, ktoré sa o tomto „božom dare“ šíria často z neoverených zdrojov. Pritom, „Nie je pšenica ako pšenica“!

Dnešná pšenica nie je plná iba škrobu, ale obsahuje aj vysokú porciu potravinovej vlákniny a jej zložiek, ako rezistentný škrob, alebo beta-glukány, ktoré nás chránia pred civilizačnými ochoreniami. V zrne sa nachádzajú aj prírodné farbivá, vitamíny a minerálne látky, ktoré v dnešných časoch stresu a hektiky držia naše telo vo forme. Pšenica sa dnes šľachtí, aby mala pridanú hodnotu reprezentovanú vysokým obsahom biologicky-aktívnych látok so zdraviu-prospešným účinkom na ľudský organizmus, a popri tom aby bolo jej pestovanie pre pestovateľa výnosné, bez zbytočných vstupov formou hnojív a postrekov.

Pri šálke kávy sa dozviete všetko o tradičnej i netradičnej pšenici satej, o tom, že šľachtenie je beh na dlhé trate, ale prináša benefit konzumentovi, o pšeniciach dúhových, tvrdých i špaldových, o tom, aký pšenica prináša prospech nášmu organizmu, ale aj o tom, ako môže škodiť alergikom. Viete, že aj pšenice podliehajú moderným trendom a tá dnešná môže byť

purpurovej, či modrej farby a bez genetickej modifikácie? Predstavíme Vám pšenicu špaldovú a jej podobnosti a odlišnosti s pšenicou klasickou a porozprávame aj o tom, čo je lepok, a prečo niektorým ľuďom škodí. Získate aj mnoho ďalších informácií o tejto tradičnej plodine našich polí a ochutnáte niektoré z netradičných produktov na báze „kultovej“ pšenice.

Veda v CENTRE je určená pre širokú verejnosť a vstup na podujatie je voľný.

Kontakt pre médiá – CVTI SR:

Mgr. Monika Vozárová; 02/69253 161; monika.vozarova@cvtisr.sk

**Kontakt na zodpovednú osobu: Národné poľnohospodárske a potravinárske centrum –
Výskumný ústav rastlinnej výroby v Piešťanoch**

RNDr. Michaela Havrlentová, PhD., havrlentova@vurv.sk, 033/7722 kl. 124, 125,121