

Svět v jídelníčku









## SVĚT V JÍDELNÍČKU

**CÍL:** Cílem lekce je, aby se žáci zamysleli nad potravinami, které jsou denně součástí jejich jídelníčku, a uvědomili si, jaké jsou globální souvislosti konzumace potravin v České republice. Žáci popíší správnou skladbu jídelníčku a zjistí, odkud pocházejí některé z komodit v našich obchodech. Žáci si uvědomí, jaké dopady má konzumace vybraných komodit v rozvinutých zemích na země rozvojové. Žáci získají bližší informace o problematice dětské práce v rozvojových zemích.

**ČAS:** 90 minut.

### PŘEHLED AKTIVIT V LEKCI:

Aktivita	Metoda/forma	Čas	Pomůcky
<b>1. Potravinová pyramida</b>	<small>EVOKACE</small> Práce ve skupinách, diskuze, vyplnění pracovního listu	20 minut	PL 1 pro každého žáka
<b>2. Odkud pocházejí potraviny v našich obchodech?</b>	<small>UVĚDOMĚNÍ SI</small> Práce se slepou mapou a atlasem, skupinová práce, zjišťování a zaznamenávání informací, pohybová hra	25 minut	PL 2 a PL 3 pro každou skupinu, atlasy, lepící hmota, nástěnná mapa světa, kartičky se zeměmi původu, kartičky s názvy komodit, dvě hrací kostky do každé skupiny
PŘESTÁVKA			
<b>3. Co vlastně jíme?</b>	<small>UVĚDOMĚNÍ SI</small> Práce s textem, prezentace, práce ve skupině	40 minut	PL 4 do skupiny, PL 5 pro každého žáka, psací potřeby, papíry na poznámky
<b>4. Reflexe</b>	<small>REFLEXE</small> Shrnutí lekce, vyjádření každého žáka	5 minut	Balíček karet
<b>Bonusová aktivita Cukr v nápojích</b>	Práce ve skupinách, diskuze, seřazování nápojů podle obsahu cukru	10–20 minut	Fotografie nápojů pro každou skupinu, 2 kg kostkového cukru

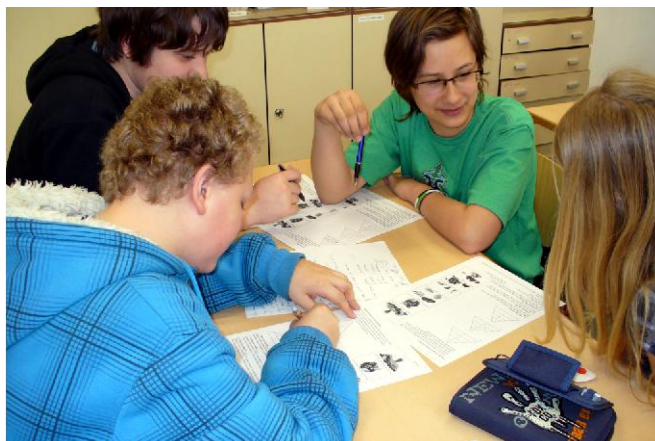
### 1. Potravinová pyramida

Žákům rozdáme pracovní listy (pracovní list 1). Před hodinou do rohu každého pracovního listu napíšeme číslo, na základě toho budou žáci později rozděleni do skupin po šesti žácích. Podle počtu žáků ve třídě tedy budeme mít šest papírů s číslem 1, šest s číslem 2 atd. Číslo je možné nahradit také symbolem (hvězdička, trojúhelník atd.). Každý žák má za úkol samostatně vypracovat první část pracovního listu (pracovní list má celkem tři části, je v něm ale záměrně popsán pouze první úkol, aby žáci nevěděli, co je bude dál čekat). Žákům necháme na vypracování asi 3 minuty. Jakmile jsou všichni žáci hotovi, rozdělí se do skupin podle toho, jaké číslo, popřípadě symbol má jejich pracovní list. Žáci se stejnými čísly nebo symboly vytvoří skupinu a sednou si pohromadě.

Ve skupinách nyní žáci pracují na druhé části pracovního listu. Jejich úkolem je potraviny do pyramidy zařadit tak, jak je to podle jejich názoru správně. Na úkol skupinám necháme asi 3 minuty. S řešením by měli souhlasit všichni žáci ve skupině. Konečné řešení si každý žák zaznamená do svého pracovního listu.



Až jsou všechny skupiny s prací hotovy, postupně krátce představí své řešení. Skupin se ptáme na rozdíly mezi první a druhou pyramidou a na to, proč jednotlivé skupiny potraviny takto zařadily. Poté, co dostanou slovo všechny skupiny, představíme třídě správně sestavenou potravinovou pyramidu. Žáci si vyplní třetí část pracovního listu, tedy správně sestavenou potravinovou pyramidu. Společně s žáky zdůvodníme, proč jsou jednotlivé skupiny potravin umístěny právě v daných polích pyramidy. Žákům řekneme, kolik porcí z dané skupiny potravin by se mělo denně sníst, což si žáci rovněž doplní do pracovních listů. Můžeme přidat i některé další užitečné informace. V případě, že máme dostatek času, diskutujeme s žáky nad klady a zápory jednotlivých skupin potravin.



*Práce s pracovními listy ve skupinách,  
ZŠ Vodní, Mohelnice*

## Informace pro učitele – potravinová pyramida

Pyramida názorně vysvětluje jak skladbu, tak doporučené množství a poměr druhů potravin ve správně složeném jídelníčku. Potravinovou pyramidu sestavili odborníci jako názornou pomůcku výživových doporučení. Potravinová pyramida se skládá z 6 potravinových skupin rozdělených do čtyř pater. Ke každé potravinové skupině je napsán doporučený počet porcí, které by člověk měl za den sníst. Velikost porce je zde jasně definována.

### První patro pyramidy (základna) – obiloviny, rýže, těstoviny, pečivo

Základem stravy by měly být produkty vyrobené z obilnin – patří sem pečivo, těstoviny, rýže, ovesné vločky, cornflakes, pohanka, knedlíky, kukuřičné výrobky. Tato potravinová skupina je bohatá na minerální látky, polysacharidy (složené cukry – hlavně škrob – velmi důležitý zdroj energie), vitamíny a vlákninu.

### Druhé patro pyramidy – ovoce a zelenina

**Ovoce** můžeme konzumovat buď v syrovém stavu, nebo zpracované, jakýmkoli zpracováním se výživová hodnota ovoce snižuje. Marmeládu a jinak na sladko upravené ovoce však již neřadíme do tohoto patra pyramidy. Hlavní složkou ovoce je voda. Ovoce je výborným zdrojem sacharidů. Obsah bílkovin a tuků je zanedbatelný. Tuk je obsažen ve velké míře pouze ve skořápkovém ovoci (všechny druhy ořechů, mandle). Ovoce je kvalitním zdrojem vitamínu C a některé ovoce obsahuje i vitaminy skupiny B a karotenoidy. Skořápkové ovoce je bohaté na vitamin E. Nesmíme zapomínat na minerální látky a jiné ochranné látky, zejména pak tzv. antioxidanty, které chrání tělo před účinkem volných radikálů. Ovoce je bohaté i na vlákninu, zejména na její jeden druh, který nazýváme pektin (podílí se na snižování hladiny cholesterolu v krvi).

**Zelenina.** Hlavní složkou zeleniny je rovněž voda. Obsah bílkovin a tuku je stejně jako u ovoce zanedbatelný. Některé druhy obsahují větší množství škrobu. Zelenina je dobrým zdrojem vlákniny.

### Třetí patro pyramidy – mléko, mléčné výrobky, maso nebo masné výrobky, luštěniny, vejce, ryby

**Mléko a mléčné výrobky** mají stejně jako ostatní potraviny živočišného původu vysokou výživovou hodnotu. Mléko je zdrojem velmi kvalitních bílkovin. Tuky v mléčných výrobcích jsou nasycené, tzn., že se zde nachází i cholesterol. Ze sacharidů obsahuje mléko téměř výlučně laktózu. Mléko je zdrojem vitaminů A, D, vitaminů skupiny B a minerálních látek, zejména pak vápníku, proto je konzumace mléka a mléčných výrobků důležitá. Hraje nezbytně důležitou roli při stavbě kostí a zubů, při srážení krve i činnosti svalstva. Jeho nedostatečným příjmem vzniká onemocnění – osteoporóza. Vápníku je více ve tvrdých sýrech než v mléce, jogurtech a tvarohu.

#### **Maso a masné výrobky, vejce a výrobky z nich.**

**Význam masa** ve výživě je značný, i když nadměrný příjem nelze ze zdravotního hlediska doporučit. Maso je důležitá potravina zejména pro děti, především pro obsah plnohodnotných





bílkovin. V mase je rovněž obsažen tuk, jehož množství značně kolísá. Maso je bohaté na minerální látky, zejména železo a zinek. V mase najdeme i vitaminy skupiny B a dále vitamin A a D. V mase, jako ve všech živočišných potravinách, je přítomen cholesterol. Jeho množství záleží na množství tuku v mase.

**Rybí maso** je z výživového hlediska velmi cenné. Vedle plnohodnotných bílkovin je i zdrojem minerálních látek fosforu, jódu a vitaminů D a A (vnitřnosti ryb). Vysokou biologickou hodnotu má rybí tuk, protože obsahuje mnoho nenasycených mastných kyselin, které hrají důležitou roli v prevenci onemocnění srdečních cév. Ryba v jakékoli podobě by se měla objevit na jídelníčku optimálně 2x týdně.

**Vejce** jsou velice výživná. Bílek je v podstatě čistá a plnohodnotná bílkovina a žloutek je bohatý na tuky, a to obzvláště tzv. fosfolipidy. Ve vejcích najdeme vitaminy A, D, E, K, skupinu B, karoteny a minerální látky, z nichž je velmi dobře využitelné železo. Nepříliš příznivý je ve vejcích obsah cholesterolu. Více je ho ve vejcích domácích, méně pak ve vejcích z velkochově. Vejce by ve stravě chybět nemělo. Doporučená spotřeba vajec se pohybuje okolo 4 – 6 vajec na osobu a týden.

#### Čtvrté patro pyramidy – sladkosti, tuky, sůl

**Sladkosti** jsou zdrojem jednoduchých cukrů a také tuků, a tudíž tělu slouží jak tzv. prázdná energie. Nepřináší totiž žádné jiné prospěšné látky, pouze onu zmíněnou energii. Je zde ještě jedna nevýhoda, chuťové buňky si rychle zvyknou na sladkou chuť. A potraviny méně sladké se zdají být mdlé a nepříliš chutné. Jednoduché cukry jsou rovněž potravou pro bakterie dutiny ústní, které jsou zodpovědné za tvorbu zubního kazu. Sladkosti z našeho života nelze zcela vyloučit, nicméně je třeba jejich konzumaci radikálně snížit.

**Sůl** dodává pokrmům chuť a díky jodizaci soli je v ní obsažen tolik potřebný jód. Denní příjem by neměl přesáhnout 5 g a musíme počítat s tím, že sůl je již obsažena v řadě potravin, které kupujeme hotové – pečivo, sýr, masné výrobky... I na slanou chuť si organismus rychle zvykne, proto někteří lidé tolik solí.

**Tuky** jsou velmi důležitou složkou potravy, rozpouští se v nich vitaminy rozpustné v tucích A, D, E, K, z cholesterolu se tvoří žlučové kyseliny, vitamin D a pohlavní hormony. Navíc tuk chrání orgány před nárazy a podílí se na regulaci teploty. Jsou zdrojem nepostradatelných mastných kyselin, ze kterých si tělo tvoří jiné nezbytné látky. Zlepšují chuť potravin. Jenže potřebné množství je mnohem menší, než člověk obvykle přijímá.



V pracovním listu 1 je uvedeno, co znamenají porce u jednotlivých druhů potravin.

#### Zdroj:

Potravinová pyramida. POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY 2012. Zdravý životní styl [online]. 2012 [cit. 2012-01-13]. Dostupné z: <http://zdravi.foodnet.cz/cze/pages/potravinova-pyramida>

## 2. Odkud pocházejí potraviny v našich obchodech?

Aktivitu uvedeme například těmito otázkami: Víte, odkud pochází ovoce, které jste měli naposledy na svačinu? Co má pro vás (vaše rodiče) nejvyšší váhu při výběru potravin? Cena, kvalita, země původu...? Když nakupujete, všímáte si, odkud zboží pochází? Kde se to nejčastěji dozvíte například u ovoce či zeleniny? Ovlivní země původu, zda si zboží koupíte?

Do každé skupiny rozdáme papír se seznamem komodit (pracovní list 2) a atlas. Úkolem skupin bude pokusit se odhadnout, odkud se do České republiky daná komodita nejčastěji dováží. K jednotlivým komoditám mohou žáci psát konkrétní státy, popřípadě části světa (střední Amerika, Afrika...). Žáci mohou využít k práci atlasy a vyhledávat, kde se jednotlivé komodity pěstují a odkud by se tedy mohly do České republiky dovážet. Žákům však nebudeme napovídat, pouze jim řekneme, že mohou použít atlasy, a zbytek necháme na jejich vynalézavosti. Na práci necháme žákům asi 5 minut a na tento časový limit je upozorníme. Nevadí, pokud žáci nevyplní všechna políčka.

Ve třídě vyvěsíme velkou mapu světa. Každá skupinka dostane mapu Evropy, mapu světa (pracovní list 3) a dvě hrací kostky, jedna kostka bude klasická s čísly, druhá bude mít na stěnách namísto čísel barvy. Pokud takovou kostku nemáme k dispozici, jednoduše ji vyrobíme polepením stran klasické kostky barevnými papíry.

Na různá místa (nástěnky, stěny, okna...) po celé třídě rozmístíme kartičky. Pokud máme možnost, kartičky rozmístíme po chodbě nebo vedlejší učebně, aktivita tak bude zajímavější. Použijeme tvrdší papír, u kterého není vidět, co je napsáno na druhé straně. Na rubu kartičky bude uvedena komodita a země původu, na lici pak bude napsáno číslo od 1 do 5 a jedna ze šesti barev na kostce. Kartičky připevníme tak, aby bylo možné je obrátit a podívat se na rub, aniž by bylo nutné kartičku sundat. Úkolem skupin bude do mapy správně doplnit komodity. Skupinky si mohou určit jednoho žáka, který bude zakreslovat do mapy, a zbytek bude chodit po třídě a zjišťovat informace. Žák hodí oběma kostkami a podle toho, co mu padne, půjde k dané kartičce. Žákovi na kostkách padne číslo a barva, podle této kombinace si najde kartičku, otočí ji, zapamatuje si danou komoditu a zemi původu a vrátí se ke své skupince, kde se zjištěná informace запиše. Žáci mohou otáčet pouze ty kartičky, jejichž kombinace jim padne na kostce. Protože komodit je celkem 30 a možných kombinací dvou kostek 36, budou některé kombinace neplatné – tedy tzv. žolíky. Pokud žákovi padne na kostce číslo 6, může si vybrat, ke které kartičce půjde. Pokud skupince chybí posledních několik komodit, žáci házejí tak dlouho, dokud jim správná kombinace na kostkách nepadne. Zároveň si žáci mohou posledních několik komodit do mapy doplnit, aniž by si je ověřili na kartičce, čistě na základě vlastního uvážení a logiky. Žáci mohou ke kartičkám chodit libovolně, nemusejí čekat, až se vrátí předchozí žák. Aktivitu ukončíme asi 5 minut před koncem hodiny.

### Největší dovozci daných komodit do České republiky

Hovězí	Polsko	Vepřové	Německo
Drůbež	Polsko	Mléko	Polsko
Med	Argentina	Jablka	Polsko
Hrušky	Itálie	Meruňky	Španělsko
Broskve	Španělsko	Jahody	Maroko
Hroznové víno	Jihoafrická republika	Banány	Kostarika
Ananas	Kostarika	Pomeranče	Španělsko
Citrony	Španělsko	Rajčata	Španělsko
Okurky	Španělsko	Paprika	Španělsko
Petržel	Nizozemí	Mrkev	Nizozemí
Česnek	Čína	Cibule	Německo
Květák	Itálie	Vlašské ořechy	Čína
Rozinky	Turecko	Lískové ořechy	Turecko
Mandle	USA	Káva	Vietnam
Sójové boby	Brazílie	Kakao	západní Afrika

**Zdroj:** Největší dovozci vybraných komodit do České republiky. HNUTÍ DUHA. Hnutí DUHA: Friends of the Earth Czech Republic [online]. 2012 [cit. 2012-01-13]. Dostupné z: [http://hnutiduha.cz/pics/bio/komodity\\_kalkulacka.pdf](http://hnutiduha.cz/pics/bio/komodity_kalkulacka.pdf)





**Varianta:** Žáci nebudou házet kostkou, ale každý si bude moci vybrat, ke které kartičce půjde. Během jedné cesty žák může otočit jen jednu kartičku, tu si zapamatuje a vrátí se ke skupině, kde komoditu zaznačí do mapy. Žáci musejí chodit po jednom, další žák vyráží po návratu předchozího. Při této variantě kartičky nijak neoznačujeme.

Připravíme si lepící hmotu a kartičky s názvy jednotlivých komodit (celkem tedy 30 papírků). Až budou mít všechny skupiny vyplněné mapy, rovnoměrně do skupin rozdáme kartičky s názvy komodit. Skupinky připevní jednotlivé komodity na nástěnnou mapu pomocí lepící hmoty podle toho, odkud se dané komodity do České republiky dovážejí. Žákům ještě jednou vysvětlíme, že se jedná o největší dovozce a že se dané komodity dovážejí z více zemí světa (většinou). Aktivitu zakončíme například těmito shrnujícími otázkami: Co vás nejvíce překvapilo? Které z komodit se pěstují i v České republice? Proč se tyto komodity dovážejí, i když je lze pěstovat i v České republice?

**Po této aktivitě je vhodné zařadit krátkou přestávku.**

### 3. Co vlastně jíme?

Stěžejní aktivitou druhé hodiny je nastudování si textů žáky a jejich následná prezentace ostatním žákům ve skupince. Do každé skupinky rozdáme texty (pracovní list 4) a žáci si je rozdělí tak, aby měl každý jeden. Úkolem žáků bude si text nastudovat, podtrhat podstatné informace a případně si z něj udělat poznámky. U každého textu jsou uvedeny základní body, na které se mají žáci zaměřit a které by neměli v prezentaci opomenout zmínit. Na přípravu prezentace necháme žákům asi 8–10 minut a na tento časový limit je upozorníme. Dále sdělíme žákům, že sdělení obsahu textu ostatním by nemělo přesáhnout 3 minuty. Po uplynutí časového limitu začnou postupně žáci sdělovat ve skupince, co se dozvěděli. Je vhodné vždy upozornit na vypršení třiminutového limitu, aby se nestalo, že někdo bude vykládat příliš dlouho a na někoho se naopak nedostane.

Po prezentacích textu ve skupinách rozdáme žákům pracovní listy (pracovní list 5). Pracovní listy nerozdáme současně s texty, aby jejich obsahem žáci nebyli ovlivněni. Zvažíme, zda pracovní listy rozdáme žákům před prezentací jednotlivých textů a nebo až po ní.

Pokud máme na konci hodiny čas, projdeme s žáky pracovní listy, zjistíme, zda mají vše správně vyplněno, a společně upřesníme a doplníme, co žáci nevědí atd. Asi pět minut na konci hodiny vyhradíme závěrečné reflexi, která shrnuje obě části lekce.





#### Poznámka:

Poslední text (týkající se cukru) je o něco složitější než ostatní texty. Zhodnotíme tedy, zda je pro naši třídu vhodný a pochopitelný. Pokud se jej rozhodneme vypustit, žáky na začátku lekce rozdělíme tak, aby ve skupinách bylo pět žáků místo šesti.

### 4. Závěrečná reflexe

Každý žák si vylosuje jednu kartu z balíčku. Čtyři druhy otázek přiřadíme k jednotlivým barvám karet. Je vhodné otázky napsat na tabuli, například v průběhu předchozí aktivity. Podle toho, jakou barvu karty si žák vylosoval, se zamyslí nad odpovědí na danou otázku. Když si žák vylosoje například srdcovou kartu, zmíní nějakou věc, kterou se během lekce dozvěděl a která pro něj byla nová. Postupně se ke slovu dostane každý žák.

Odpovědi žáků nijak nehodnotíme, neexistují dobré nebo špatné odpovědi. Reflexe slouží k zamyšlení se nad uběhlou lekcí a uvědomění si a uchování jejího obsahu. Reflexe nám může posloužit jako podklad pro volbu dalších navazujících témat.

	Uveďte jednu věc, která pro vás byla nová.
	Uveďte jednu věc, kterou jste již znali.
	Uveďte jednu věc, se kterou nesouhlasíte nebo o níž pochybujete.
	Uveďte jednu věc, o které byste se rádi dozvěděli více.

### Bonusová aktivita – Cukr v nápojích

Na úvod se žáků zeptáme, kolik tekutin během dne vypijí a jaké jsou jejich nejoblíbenější nápoje, popřípadě v jakém množství. Žáky rozdělíme do skupin po čtyřech až šesti členech. Žákům do skupiny rozdáme obrázky nápojů z Pracovního listu 6 tak, aby měl každý jeden, popřípadě dva (podle počtu žáků ve skupině). Žáci ve skupině po jednom popisují, co mají na obrázku, ostatní ze skupiny hádají. V případě, že máme málo času, žákům do skupiny obrázky nápojů pouze rozdáme.

Úkolem žáků bude nyní seřadit obrázky podle obsahu cukru od nejsladších po nejméně sladké. Do skupiny žáci dostanou asi čtvrt balení kostkového cukru. Místo kostkového cukru je možné použít alternativu (například korálky), ale aktivita tím značně ztratí na názornosti. Žáci ke každému nápoji přiřadí tolik kostek cukru, kolik si myslí, že je obsaženo v 1 litru daného nápoje. Až budou skupiny hotovy, sdělí si navzájem, k čemu došli. Sdělíme žákům skutečný obsah cukru v 1 litru nápoje. Následuje diskuze celé třídy. Diskuzi můžeme podpořit následujícími otázkami: Co vás nejvíce překvapilo? Mysleli jste si, že nápoje obsahují méně cukru? Více? Myslíte si, že takové nápoje jsou zdravé? Proč?

Nápoj	Obsah cukru v 1 l	Počet kostek cukru
Čokoládový shake	278 gramů	70
Coca-Cola	108 gramů	27
Red Bull	108 gramů	27
Mirinda	104 gramů	26
100% pomerančový džus	100 gramů	25
Kofola	72 gramů	18
Mattoni pomerančová	45 gramů	11
Voda z kohoutku	0 gramů	0



**Zdroj:** Kolik cukru obsahuje coca cola, kečup, džus, zmrzlina, ovoce. MLČOCH, Zbyněk. MUDr. Zbyněk Mlčoch [online]. 2009 [cit. 2012-01-13]. Dostupné z: <http://www.zbynekmlcoch.cz/informace/texty/jidlo-strava/kolik-cukru-obsahuje-coca-cola-kecup-dzus-zmrzlina-ovoce>

### Zdroje:

- Potravinová pyramida. POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY 2012. Zdravý životní styl [online]. 2012 [cit. 2012-01-13]. Dostupné z: <http://zdravi.foodnet.cz/cze/pages/potravinova-pyramida>
- Největší dovozci vybraných komodit do České republiky. HNUTÍ DUHA. Hnutí DUHA: Friends of the Earth Czech Republic [online]. 2012 [cit. 2012-01-13]. Dostupné z: [http://hnutiduha.cz/pics/bio/komodity\\_kalkulacka.pdf](http://hnutiduha.cz/pics/bio/komodity_kalkulacka.pdf)
- RYCHTECKÁ, Michaela. Svět v nákupním košíku: Případové studie dopadů spotřeby na rozvojové země [online]. 1. vyd. Brno: Společnost pro Fair Trade, 2010, 47 s. [cit. 2012-01-13]. Dostupné z: <http://nazemi.cz/images/vzdelavani/svet-v-nakupnim-kosiku.pdf>
- CHMELÁŘ, Pavel a Ondřej RUT. Dopady české spotřeby na rozvojové země: Studie [online]. 2007, 55 s. [cit. 2012-01-13]. Dostupné z: <http://www.zelenykruh.cz/dokumenty/studie-dopady-spotreby.pdf>
- HOKROVÁ, Marie. Mezinárodní obchod se zemědělskými komoditami – dopady protekcionismu a spotřeby vyspělých zemí na rozvojové země: s příkladem kakaa a cukru. Praha, 2007. Diplomová práce. Univerzita Karlova v Praze. Vedoucí práce RNDr. Josef Novotný.
- Kolik cukru obsahuje coca cola, kečup, džus, zmrzlina, ovoce. MLČOCH, Zbyněk. MUDr. Zbyněk Mlčoch [online]. 2009 [cit. 2012-01-13]. Dostupné z: <http://www.zbynekmlcoch.cz/informace/texty/jidlo-strava/kolik-cukru-obsahuje-coca-cola-kecup-dzus-zmrzlina-ovoce>

### Další zdroje informací:

<http://www.fairtrade.cz/>; <http://www.nazemi.cz/>; <http://www.stopdetskepraci.cz/>

Na serveru <http://www.rozvojovka.cz> můžete vyhledat mnoho analýz a článků vztahujících se k tematice. Uvádíme příklady některých analýz (zadejte hesla do vyhledávání):

- ♦ Dopad živočišné výroby na životní prostředí
- ♦ Káva a genocida ve Rwandě
- ♦ Fair Trade v praxi – případová studie producentů kávy zapojených do Fair Trade v Kolumbii
- ♦ Dětská práce, obchodní vztahy a společenská odpovědnost firem – Co by měla Evropská unie udělat
- ♦ Vodní stopa potravin
- ♦ Cena vody
- ♦ Vliv liberalizace obchodu na zemědělství v rozvojových zemích – zkušenost Ghany
- ♦ Mezinárodní obchod se zemědělskými komoditami – dopady na rozvojové země