

# Що таке. органічні продукти?

ЕкоТерра





Привіт усім,  
мене звать – Данік!  
Розповім Вам  
про органік!

Про продукти незвичайні  
корисні та унікальні.  
Як знайти їх у крамниці?  
Відрізнити на полиці.

Що порадити найкраще  
Щоб здорове було й краще!  
Висновок простий у нас,  
Що органік – супер клас!



2



**ОРГАНІЧНІ ПРОДУКТИ** –  
це сертифіковані продукти  
харчування, вироблені без вико-  
ристання синтетичних пестицидів,  
мінеральних добрив, ГМО, антибіоти-  
ків та гормонів росту.

Вони вирізняються вищою якістю, без-  
печністю, насиченим смаком і виробля-  
ються з дотриманням екологічних  
стандартів, що впливає на збере-  
ження родючості ґрунтів та  
біорізноманіття.



**ОРГАНІЧНИЙ  
ПРОДУКТ**

Усі органічні  
продукти  
мають особливе  
маркування!



3

## Маркування ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ яке найчастіше

Коли ви купуєте органічні продукти важливо звертати увагу на маркування:

В Україні затверджений Державний логотип для маркування органічної продукції.



ОРГАНІЧНИЙ  
ПРОДУКТ

4

В різних країнах для маркування органічної продукції використовують різні терміни - «біо», «еко», «органік». В Україні законодавчо закріпили термін «органічний».

зустрічається на полицях магазинів в Україні

## Як розпізнати ОРГАНІЧНИЙ ПРОДУКТ?

Органічна продукція має мати підтвердження - сертифікат.

Маркування органічних продуктів що використовується в Європейському Союзі (зірковий листочок на зеленому тлі).



① UA-BIO-108

④ Агровиробництво України

1. Код країни
2. Метод виробництва
3. Код сертифікаційного органу
4. Походження сировини



5

На органічних фермах відгодувля тварин здійснюється лише органічними кормами (вирощеними без використання синтетичних добрив і пестицидів)

☺ Тварини утримуються в умовах близьких до природних (зазвичай це безприв'язне утримання тварин)

☺ Тварини мають доступ до вільного виходу

## Органічне тваринництво

Корови, кози та вівці випасаються на органічних пасовищах, віддалених від промислових підприємств, автошляхів, залізничних колій.



Такі умови сприяють виробленню високоякісного здорового молока.

Корів на таких фермах доять два рази на день. З такого молока виробляються органічні молочні продукти: масло, сир, сметана, йогурт, ряжанка та інші.

## Як виробляється ОРГАНІЧНЕ МОЛОКО?



Тварини, які дають МОЛОКО:

Корова



Вівця

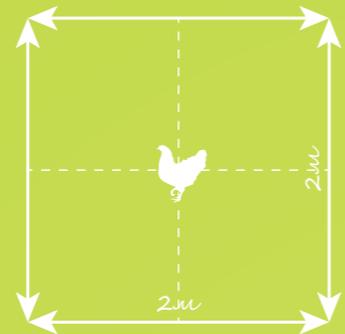


Коза



## Органічне птахівництво

Органічні яйця  
виробляються на  
органічних курячих фермах.



Такі птахоферми  
будують із розрахунку:  
1 курка має мати 4 м<sup>2</sup>  
Птиця повинна мати  
вільний доступ до  
свіжого повітря і може  
вільно гуляти.



Годують таких курей кормом  
(зерном пшениці, кукурудзи),  
які вирощені без використан-  
ня синтетичних добрив та  
пестицидів, антибіоти-  
ків та та гормонів.



Корми на таких фермах не  
містять ГМО  
(генетично модифіковані організми).

Яйця від таких щасливих курей  
є органічними, це підтверджується  
наявністю сертифіката та особливим  
маркуванням курячого яйця.

XXXX – назва підприємства  
Organic – метод виробництва (органічний)  
C – позначення столового яйця  
(термін зберігання не більше 25 днів)  
1 – категорія яйця (у даному випадку 1-ша)

А тепер зазрни  
до холодильника  
та перевір, які яйця  
купують твої батьки!



## Органічна переробка



Зерно яких культур може використовуватись для випікання хліба

- ☺ Жито
- ☺ Пшениця
- ☺ Спельта
- ☺ Тритікале
- ☺ Ячмінь

Сировина (пшениця, жито, спельта та інші) для борошна вирощується без синтетичних добрив та пестицидів

1. Восени фермер культивує поле, готуючи його до посіву зернових.
2. З висіяного зерна фермер збирає врожай зернових.
3. Зібраний врожай переробляється на млинах, що працюють виключно з органічною сировиною.
4. Органічний хліб виготовляється з натуральних компонентів таких як: органічне борошно, жива рідка закваска, опара, хмельова закваска, вода, сіль.

### Спельта

Дуже давнє зерно, яке люди вирощують тисячі років. Воно з'явилося ще в стародавні часи й було популярним у Європі та Азії.

### Жито

Витривале зерно, що не боїться холоду. Із нього печуть темний хліб, який корисний і поживний.

### Ячмінь

Одне з найстаріших зерен. Його використовують для каш, корму тваринам і навіть для виготовлення солоду.

### Пшениця

Найвідоміше зерно у світі. З неї роблять борошно для хліба, булочок і макаронів.

### Тритікале

Незвичайне зерно, створене людьми шляхом поєднання пшениці та жита. З нього печуть хліб і виготовляють корми для тварин.



Фермер вибирає і садить стійкі до хвороб та шкідників сорти дерев або кущів. Це є основа закладання органічного саду.

## Органічне садівництво

Дерева і кущі вимагають догляду: обрізки, обкошування трави у міжряддях, мульчування (покриття ґрунту біля стовбурів дерев скошеною травою або соломною), розвішування феромонних пасток для відлову шкідників, використання біологічних препаратів.

Чисті руки – це підстава,  
Щоб здорова була страва.  
Ось рецепт для Вас готовий:  
Їжте овочі із поля!

Фрукти з саду – це є скарб!  
Тож найкраща із порад –  
Фрукти їсти на сніданок,  
І бадьорим буде ранок.

Та не обдирайте шкірку,  
Вітамінну комірку!



### Календар досягання фруктів

Полуниця	Малина	Аґрус	Груші
Черешня	Порічки	Яблука	Сливи
Вишня			
Червень	Липень	Серпень	Вересень

**STOP**

В органічному садівництві заборонено вносити: синтетичні добрива та пестициди, а також обробляти речовинами, які сприяють швидкому досягання.





## Органічне овочівництво

Вирощують  
органічні овочі  
без синтетичних  
добрив і  
пестицидів.

Грядки  
необхідно:  
зволожувати,  
полювати, рихлити.  
Фермер удобряє землю  
лише органічними  
добривами. Рослини  
ростуть і досягають  
під сонячним  
промінням.

Для доброго росту і розвитку  
овочі висаджують дотримуючись  
сівозміни (чергування овочевих  
культур) у відповідному  
сусідстві.

Наприклад:  
Капуста + кріп  
Морква + цибуля  
Картопля + фасоль



На підготовлених  
заздалегідь грядках  
фермер сіє  
і садить овочі.

Достиглі овочі збирають,  
сортують і готують до продажу.  
Органічні овочі можна придбати  
безпосередньо у фермера, на  
ярмарках або у еко-крамницях.



Сезонні овочі містять найбільшу кількість вітамінів. Вживайте сезонні овочі!

### ВЕСНА



- ☺ Редиска
- ☺ Спаржа
- ☺ Салат
- ☺ Ревінь
- ☺ Молода картопля

### ЛІТО

- ☺ Огірок, Кабачок
- ☺ Горох, Зелена квасоля
- ☺ Помідор, Баклажан
- ☺ Солодкий перець
- ☺ Брокколи, Кукурудза
- ☺ Цвітня капуста
- ☺ Полуниця, Лохина
- ☺ Вишня, Черешня
- ☺ Абрикос, Персик
- ☺ Диня, Кавун
- ☺ Слива



### ОРГАНІЧНІ ПРОДУКТИ ЦІЛИЙ РІК!

- ☺ Молоко, Йогурт
- ☺ Сири
- ☺ Вершкове масло
- ☺ Часник, Цибуля
- ☺ Морква, Ріпа



- ☺ Фундук, Горіх
- ☺ Яблуко
- ☺ Картопля
- ☺ Салат
- ☺ М'ясо, Риба
- ☺ Яйця птиці
- ☺ Хліб
- ☺ Крупи
- ☺ Макаронні вироби

### ОСІНЬ



- ☺ Буряк
- ☺ Селера
- ☺ Груша
- ☺ Яблуко
- ☺ Гарбуз
- ☺ Виноград
- ☺ Квасоля
- ☺ Горіхи

### ЗИМА

- ☺ Капуста
- ☺ Чорна редька
- ☺ Цибуля-порей
- ☺ Морква
- ☺ Буряк
- ☺ Квасоля





### Brochure "What are organic products?"

This brochure has been produced with support from WECF International. The content of this document is the sole responsibility of LCPO "Ecoterra" and does not necessarily reflect the position of "WECF International"

Lviv City Public Organization "Ecoterra"

+38 (050) 430 76 23

e-mail: [ecoterrallviv@gmail.com](mailto:ecoterrallviv@gmail.com)

[www.ecoterra.lviv.ua](http://www.ecoterra.lviv.ua)

### Брошура

### "Що таке органічні продукти?"

Ця брошура була підготовлена за підтримки WECF International. Відповідальність за зміст цієї брошури несе виключно ЛМГО "Екотера" і не обов'язково відображає позицію "WECF International"

Львівська міська громадська організація "Екотера"

+38 (050) 430 76 23

e-mail: [ecoterrallviv@gmail.com](mailto:ecoterrallviv@gmail.com)

[www.ecoterra.lviv.ua](http://www.ecoterra.lviv.ua)

