



POCTIVĚ VYROBENÉ ve Zlínském kraji



Slovo úvodem

Přichází podzim s babím létem. Čas barev, čas sklizně, čas úrody.

Podzim je úžasný. Jak nádherně voní jablíčka ze stromu na zahradě! Stačí mi natáhnout ruku, pokochat se pohledem, protože každé jablko na našem stromě je jiné, odlišné od ostatních, ne jako ty „uniformní“ s nálepkami ze supermarketu... a jak chutná, jedna báseň!

Nikdy bychom neměli dovolit, aby o tyto vjemy, naše děti přišly!

Jenže jak na to?

Protože jsem učitelka, zeptala jsem se svých žáků ve škole, co bychom měli dělat, aby nám z jídelničky nevytizely naše místní potraviny, ovoce, zelenina, mléčné výrobky nebo pečivo z našeho domácího obilí. Jejich odpověď mě udivila, pro děti je to tak prosté – jejich rada zní: Nakupovat u místních farmářů. A jeden z žáků dodal: „Když budeme od místních pěstitelů, výrobců a prodejců nakupovat, oni budou mít důvod pro nás pěstovat zeleninu a ovoce a chovat zvířata. Pak bude naše jídlo vonět a dobře chutnat.“



Naše jablka. Foto: ZŠ Sychrov

Jak prosté!

Když je něco poctivě a s láskou vyrobené, přináší to několikanásobnou radost výrobcům, farmářům i obchodníkovi, ke kterému se za kvalitním zbožím rádi vracíme a nakonec to přinese radost i nám, spotřebitelům.

Já proto poslechnu rady svých žáků, a budu nakupovat regionální výrobky, třeba na farmářském trhu, nebo

(pokračování na straně 2)



Foto: Zdeněk Hartinger

V rámci projektu „Poctivě vyrobeno – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji“ jsme vyhlásili

SOUTĚŽ O TITUL REGIONÁLNÍ VÝROBCE podporující místní udržitelnou ekonomiku ve Zlínském kraji

Patronkou soutěže je paní Mgr. Milena Kovaříková, předsedkyně Výboru pro územní plánování, zemědělství, životní prostředí a rozvoj venkova Zastupitelstva Zlínského kraje.

Cílem soutěže je podpořit a zviditelnit místní výrobce a zvýšit povědomí veřejnosti o místních produktech. Podpořit místní ekonomiku vedoucí především k zachování tradic a tradiční výroby, řemesel a ruční práce, rozvoji ekologického zemědělství, využívání místních surovin a uplatňování postupů šetrných k životnímu prostředí.

Soutěžilo se na celém území Zlínského kraje v termínu od 7. července

do 31. srpna 2014, soutěž probíhala ve čtyřech kategoriích:

1. Výrobce potravin
2. Zemědělec, farmář
3. Řemeslník
4. Rukodělný výrobce

Přihlašovat se mohli sami výrobci (vlastní nominace), nebo je mohli nominovat jednotlivci, zástupci veřejné správy, škol, nestátních neziskových organizací i firem.

Do soutěže bylo zasláno 18 nominací, které vyhodnotila 15. září porota složená z odborníků na místní ekonomiku, regionální značení a marketing.

(pokračování na straně 2)

Místní udržitelná ekonomika – pohled druhý

Místní udržitelná ekonomika je způsob fungování lokálního hospodářství a společnosti, který pro uspokojení potřeb členů místní komunity a podporu svého udržitelného rozvoje cílevědomě podporuje a rozumně ekonomicky využívá především zdroje a možnosti dostupné na svém území. V takovém městě, obci nebo regionu si je místní správa vědoma předností tamějších ekonomických subjektů, schopností místních obyvatel a systematicky s těmito „devizami“ pro prosperitu místní ekonomiky a společnosti pracuje. Sou-



Foto: Archiv Centrum Veronica Hostětin

časně ale nezapomíná na přírodní limity daného území a plánuje proto rozvoj úsporně (efektivně) tak, aby nadměrně nevyčerpával přírodní zdroje (místní, ale ani dodávané odjinud). V rámci udržitelného cestovního ruchu a produkce potravin v zemědělství místní správa podporuje vyvážený přístup ke správě a využívání přírody a krajiny. Současně existují pobídky nebo motivace místních obyvatel, aby si uvědomili, jak je důležité podporovat místní producenty a že jejich aktivita je základním předpokladem pro prosperitu místní ekonomiky

(pokračování na straně 3)

Soutěž o titul Regionální výrobce

pokračování ze strany 1

V porotě zasedli zástupci vedení Zlínského kraje, obecních úřadů a neziskových organizací.

Všichni nominovaní jsou pozváni na *Jablečnou slavnost* do Hostětína, kde

jim 28. září budou předány certifikáty o účasti. Všichni získají jednoduchý kurz marketingu. Pět z nich pomohou studenti Fakulty multimediálních komunikací Univerzity Tomáše Bati ve

Zlíně se zpracováním marketingového plánu a plánu komunikace se zákazníky. Po dobu tří měsíců jim budou pomáhat se zaváděním do praxe. Výrobci, jejich produkty i výsledky práce se studenty budou představeny na masopustní slavnosti ve Zlíně 26. 2. 2015.

Iva Koutná

Výsledky soutěže o titul „Regionální výrobce podporující místní udržitelnou ekonomiku ve ZK“

Soutěžní kategorie	Soutěžící	Adresa	Web	Umístění v kategorii
zemědělec, farmář	AGROFYTO, spol. s r.o.	75612 Lidečko 486	www.agrofyto.cz	1.
řemeslník	Bednářství Josef Fryzelka	763 24 Vlachovice 30	www.bednarstvi-jf.cz	1.
řemeslník	Aleš Grygara, Dis.	Janová 234, 755 01 Vsetín	www.grygara.cz	2.
řemeslník	Keramika Dub s.r.o.	Hranická 87, 757 01 Val.Meziříčí	www.keramika-dub.cz	3.
řemeslník	Vojtěch Ondruš	Na Výsluní 349, 755 01 Vsetín	www.hrackyzvalaska.wz.cz	4.
řemeslník	Keramika Kampanela, Jaroslav Črla	Hradištská 238 687 08 Buchovice	www.kampanela.cz	5.
řemeslník	Košlíkář Leoš Křížka	687 13 Březolupy 538	www.kosikarstvikrizka.cz	6.
řemeslník	Jiří Rejda	Hliníky, 763 31 Brumov-Bylnice	www.kamen-rejda.cz	7.
řemeslník	Antonín Hájek	Ve Skale 364, 686 05 Mařatice	www.tradicivyrobek.cz	8.
rukodělný výrobce	Ručně tkané koberce a ubrusy Petra Pilná	Smetanova 1436 755 01 Vsetín	koberecky.blog.cz	1.
rukodělný výrobce	Ing. Jaroslava Kvasničková	Na Říce 117, 768 72 Chvalčov	www.stanky.cz, www.uruzenky.cz	2.
rukodělný výrobce	Makový svět Marcela Šimečková	Sladské E 116, 756 61 Rožnov p. Radhoštěm	www.makovy Svet.cz	3.
rukodělný výrobce	Lukášovy hračky Renata Lažová	Rodinná 865 755 01 Vsetín		4.
rukodělný výrobce	Mgr. Eliška Hořanská	Semetín 1194, 755 01 Vsetín		5.
výrobce potravin	Řeznictví u Hrušků, Pavel Hruška	756 31 Liptál 21		1.
výrobce potravin	Moštárna Hostětín s.r.o.	687 71 Hostětín 4	www.moštarna-hostetin.cz	2.
výrobce potravin	Koldokol Hana Němcová	Krhov 108, 687 71 Bojkovice	www.koldokol.cz	3.
výrobce potravin	Nonnetit s.r.o.	Jeneweinova 51a, 617 00 Brno	www.nonnetit.cz	4.

Hana Němcová a Libor Baránek:

Koldokol z Bílých Karpat

Rodinná firma Koldokol se věnuje výrobě bioproduktů a sběru místních bylin do čajových směsí, práci v ekologickém sadu a tvorbě keramiky.

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy.

Považujeme za obrovské štěstí, že nás naše práce baví a naplňuje. Naše produkty proto děláme tak, jako bychom je dělali sami pro sebe – poctivě a s radostí.

Věříme, že to dobré pro život lze najít všude kolem nás – stačí se dívat koldokol. Spokojenost v životě člověk nachází jedině sám v sobě, a proto nemůžeme chtít změnit lidi kolem sebe – můžeme je pouze zkusit inspirovat naším vlastním životem. Žijeme ho podle svého přesvědčení a s respektem k tomu, co nás obklopuje.

Příběh Koldokol

V roce 2007 jsme se nastěhovali do pronajatého domku na okraji malé obce Krhov v Bílých Karpatech. Ještě dřív, než jsme domek koupili, se nám podařilo koupit téměř 3 ha pozemků



Foto: Archiv Koldokol

v těsném sousedství s plánem vysadit zde ekologický ovocný sad. Hledali jsme způsob jak se užít „z domu“ a jak zužitkovat budoucí úrodu našeho sadu, a proto jsme zkusili vyrobit bio džemy. Zajímá nás zdravá výživa a náš přístup k jídlu se změnil i narozením naší dcerky Mariany. Chtěli jsme proto vyvinout originální recepturu džemu, která by nepoužívala cukr – vznikla tak Bioláda, doslazená jablečným koncentrátem a zahuštěná výtažky z mořských řas. Postupně přicházely další nápady na BIO produkty – např. čajové směsi z bylinek, které sbíráme v našich sadech a v okolí. V roce 2012 jsme začali prodávat sirupy a ledové nápoje bez přidaného cukru ZEN.

Do pestré mozaiky činností, kterými se snažíme žít, patří i výroba točené keramiky – čajové servery, hrníčky, misky, mísy, aromalampy atd. Po narození Štěpánka je ale na keramiku stěle méně času a dílna je využita především pro výrobu šperků. Ke keramice se plánujeme vrátit po skončení rodičovské dovolené.

Každý rok nám přináší nové zkušenosti a otevírají se nám nové obzory. Někdy je pro nás těžké skloubit práci a čas, který věnujeme dětem – „práce z domu“ má své výhody i nevýhody. Naše práce nás ale těší a umožňuje nám žít tak, jak chceme.

Více na www.koldokol.cz.

Slovo úvodem

pokračování ze strany 1

v občudcích typu *Odtadyma*. Co na tom, že nenakoupím vše na jednom místě jako v supermarketu, vím, že získám cosi jiného, lepšího, setkám se s lidmi, pohovořím s nimi a možná bude můj svět o cosi lepší.

A tak říkám se svými žáky: Jezme jídlo z našich polí, břicho po něm nezabolí...

PhDr. Jaroslava Ševčíková,
učitelka ZŠ Vsetín, Sychrov 97

PRŮZKUM:

Spotřebitelé dávají přednost tradičnímu regionálnímu produktu



Jednou částí projektu *Poctivě vyrobené* jsou i dva průzkumy. První z nich byl zaměřen na spotřebitele, ve druhém průzkumu jsme zjišťovali potřeby výrobců, pěstitelů, chovatelů a řemeslníků.

Výsledky jsou v obou případech u některých dotazů velmi překvapivé, ve vybraných otázkách jsme se jen utvrdili v obecném podvědomí o tradičních produktech a produkci.

U prvního průzkumu odpovídaly na dotazy převážně ženy, z větší části ve věku do 35 let. Téměř 80 procent tazatelů zná ve svém okolí tradičního regionálního producenta. A téměř všichni dotazovaní ví, kde si tradiční regionální výrobky zakoupit. Podle šetření upřednostňují osobní prodej a prodej zboží na jarmarcích a trzích. Ani ztráta tradičního označení produktu by zákazníci neodradila od dalšího nákupu. Obecně lidé nejvíce vyhledávají regionální potraviny (mléko, máslo, maso apod.) a produkty ekologického zemědělství.

Druhý průzkum byl učiněn prostřednictvím osobního dotazování u regionálních producentů. Zástupci Lísky se podrobně dotazovali především na oblasti, které se pojí s jejich činností – obchod, legislativa, marketing, logistika, prodej apod. Mezi dotazovanými byli drobní řemeslníci a producenti, ale také úspěšní regionální výrobci a farmáři. Nenašel se snad ale vůbec nikdo, kdo by si na nic ve svém počinání nestěžoval. Obecně platí, že regionální producenty velmi zatěžuje byrokracie spojená s podnikáním. Některým chybí zase marketingová podpora, nebo kvalitní obchodní kanály.

O podrobných výsledcích průzkumů budeme informovat na webu projektu.

Michaela Mitáčková

Petra Pilná:

Moje utkaná cesta

Dodnes mám v dílně židličku, kterou vyrobil můj děda stolař. Sedávaly jsme na ní se stařenkou Hovořákovou a čekaly, až vykyne těsto na vdolky. U nás se nikdy neřikalo frgále, u nás se pekly

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy.

vždycky vdolky. Stařenka mi všelicos z dřívějšíka vyprávěla. Mně se nejvíc líbilo povídání, jak mívala doma stroj na valašské bílé přízové podkolenky a nebo jak u strýčka v Johanově (Janová u Vsetína) klapal tkalcovský stav. Odjakživa jsem měla poctivé řemeslo a mozolnaté ruce před očima. A v sobě touhu něco z toho zkusit. Plést košíky? Točit keramiku? Paličkovat? Umím všechno a pořádně skoro nic...

No a když jsme vezli ze slovenské Oravy tkané koberce z našeho obnošeného oblečení, bylo mi to ve vteřině naprosto jasné. Celé to hledání bylo u konce...nebo vlastně na začátku. Zkrátka: chci si udělat svůj koberec, podle barev, které se líbí mně. Chci, aby klapal stav u nás...to je ono. Skládat barvy, materiály, hrát si s proužky. Podle svého.



Foto: Tomáš Mokroš

V roce 2005 jsem si koupila první velký tkalcovský stav, pak další a další. Dnes jich mám už sedm – s různou šířkou osnovy, abych mohla tkát koberce i menší prostírky a běhouny.

Mám jen dvě ruce...a ty neumí odpočívat. Když nic nedělám, bolí mě. No ony mě vlastně bolí i od práce, ale je to lepší, než kdyby necitily nic. Už je mám taky mozolnaté.

Víte, to musí mít člověk v sobě – miluji vůni stodol, chlívů a starých chalup. Když do toho světa chcete vejít, musíte překročit vysoký práh – to je ta hranice do starodávných časů.

Skloníte hlavu před nízkým dveřním trámem – to je poklona, projev úcty, pozdrav řemeslu, tradicím, našim předkům.

A tkání do našeho života patří od pradávna. Od těch starých dveří chalupy vedl koberec z hadříků až do kuchyně. Do světničky. Domů.

Kobereček vede vaše kroky k cíli... a to je i má cesta.

Tak to cítím.

Petra Pilná

Více informací o tkání najdete na webu <http://koberecky.blog.cz>.

Místní udržitelná ekonomika – pohled druhý

pokračování ze strany 1

a společnosti. Místní výrobci jsou současně do značné míry nezávislí na možných otřesech či výpadcích dodávek z jiných zemí a regionů a jejich zboží je v místní ekonomice dostupné stabilně, pokud tedy existuje dostatečná místní poptávka.



Foto: Zdeněk Hartinger

Z pohledu jednotlivce by se dalo říci, že taková ekonomika, respektive lidé, kteří zde žijí a pracují, preferují výrobky, služby (ale také možnosti rekreace či pracovního uplatnění), které byly vyprodukovány přímo v daném místě nebo regionu. Samozřejmě nemůžeme v dnešním propojeném světě úplně rezignovat na specifické zboží či služby, které si doma vyrobit nemůžeme, a jsou naopak efektivně produkovány mimo oblast, v níž žijeme. Místo nich však může místní ekonomika jiným regionům často nabídnout vlastní jedinečné produkty, který si zase nedovedou dost dobře sami efektivně zajistit v jiném regionu. Životní prostředí prostě někdy mnohem méně zatíží dovoz hotového výrobku z místa, kde jsou pro jeho výrobu dostupné vhodné zdroje, než dovážet samotnou surovinu a technologie pro výrobu potřebné.

Zejména u potravin a dalších výrobků či služeb pro běžnou spotřebu (také třeba ale živých květin a dřevěných výrobků), které používáme prakticky každodenně, je jejich místní produkce nejlepší volbou jak pro komunitu, tak pro životní prostředí a zejména pro udržitelnost a prosperitu místní ekonomiky.

Petr Pavelčík

Představujeme: Rodinné centrum Kaštánek

Rodinné centrum Kaštánek nabízí zázemí pro společné setkávání rodin z Valašských Klobouk i okolí. Každodenní program zahrnuje činnosti pro děti (výtvarné, pohybové, zážitkové) i aktivity pro rodiče (rukodělné dílny, besedy o zdraví, péči o děti i o sebe a vzdělávací kurzy).

K dispozici jsou dvě herny, relaxační místnost, kuchyňský kout, přebalovací pult, multisenzorická místnost, sekáč, půjčovna knížek, oblečení na sváteční příležitosti, odsávačky mateřského mléka, šátky na nošení dětí atd. Součástí centra je také agrodvůr s ovečkami a poníkem, o kterého se děti mohou starat a také se na něm vozit.

Centrum nabízí službu hlídání dětí, internet, psychologické poradenství, logopedii, fyzioterapii a masáže. Sou-



částí programu je setkávání svěpomocných skupin: pěstouni, rodiče dvojčat, rodiče dětí předčasně narozených nebo se speciálními potřebami, rodiče vyučující dítě doma atd. Kaštánek pravidelně pořádá i divadelní představení pro děti a výlety do přírody.

Zcela novou aktivitou rodinného centra je *Dětský lesní klub Vrběnka*, který nabízí denně program pro děti v přírodě. Zázemím klubu je zateplená maringotka s verandou. Najdete ji Na Hladňáku, kousek za koupalištěm ve Valašských Kloboukách. Koncepte Dětského lesního klubu Vrběnka je inspirována především myšlenkou lesních mateřských škol s pobytem venku za každého počasí, bez zdi a plotů.

Vrběnka nabízí dětem také zdravou stravu. Rodinné centrum se aktivně



účastní komunitního života města Valašské Klobouky a okolí. Den otevřených dveří bývá tradičně na Mikulášský Jarmek.

Rodinné centrum Valašské Klobouky, o.s.
Kramolišova 126, Valaš. Klobouky
tel.: (+420) 604 522 581
e-mail: rcvk@seznam.cz
www.rc-kastanek.cz



Vybrané tradiční výrobky a služby nesou regionální či jinou značku. Ve Zlínském kraji existuje pět regionálních značek a soutěž Perla Zlínska.

Regionální značení je rozšířeno po celé České republice. Hraje významnou roli v podpoře místní ekonomiky a v rozvoji cestovního ruchu.



Rozhovory

Otázky, které jsme položili osobnostem Zlínského kraje:

- 1 Znáte či máte svého oblíbeného řemeslníka, farmáře nebo výrobce regionálních produktů či potravin?
- 2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?
- 3 Čím je pro Vás regionální výrobek zajímavý, co na něm oceníte?
- 4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Mgr. Milena Kovaříková

předsedkyně Výboru pro územní plánování, zemědělství, životní prostředí a rozvoj venkova Zastupitelstva Zlínského kraje

1 Znáte či máte svého oblíbeného řemeslníka, farmáře nebo výrobce regionálních produktů či potravin?

Poměrně často nakupuji regionální výrobky, především potraviny, které mají výbornou chuť i vůni. Pokud mám být konkrétní, tak mi chutná například chléb s pekárny Střelná, hovězí maso z Agrofyty Lidečko, koláčky a bezkonkurenční sachr-mufiny s čokoládou z DV Javorník Štítná nad Vláří, jedinečná povidla bez cukru bratrů Netopilových z Pravčic, med Jaroslava Studeníka z Jasenné i od Kolinků z Nedašova. Unikátní je i jablečný mošt s rakytníkem z Moštárny Hostětín.



Foto: Ladislav Skalka

Jsem pravidelným konzumentem mnoha produktů Mlékárny Valašské Meziříčí i sýrů z Kronmilku Kroměříž. Nejsem vášnivým příznivcem uzenin a salámů, ale kvalitní trvanlivé salámy Masny Kmotr Kroměříž přijdou někdy vhod, hlavně při cestování. Osvědčených výrobků mám ještě celou řadu.

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Z regionálních výrobků utratím nejvíce peněz za potraviny, protože je kupuji pravidelně. Přestože velmi fandím řemeslníkům tradičních valašských řemesel, jako pletení košíků z proutí, ošatek ze slámy, vyřezávání ze dřeva, tkání a předení ovčí vlny, vyšívání, háčkování a mnoho jiných, nejsem je-



Foto: Zdeněk Hartinger

jich pravidelným zákazníkem. Nikoliv z důvodu nekalosti jejich výrobků, ale proto, že mám všeho dostatek.

3 Čím je pro Vás regionální výrobek zajímavý, co na něm oceníte?

Regionální výrobek je zajímavý tím, že je z regionu. Pokud se jedná o potraviny, jsou nám geneticky nejbližší, tedy nejhodnější a nejzdravější pro náš organizmus. Každý výrobek z regionu generuje určitý podíl lidské práce, což podporuje zaměstnanost.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Místní udržitelné ekonomice prospěje například šetrné hospodaření s obnovitelnými zdroji a zkoumání kapacit daného regionu. Je třeba pečovat o ekonomický potenciál vytvořený vlastním úsilím a dovednostmi takovým způsobem, aby byl v dané lokalitě využíván ve prospěch jejich obyvatel. Musí být dodržovány principy vedoucí k obnově prosperity a oživení ekonomiky.

PhDr. Jaroslava Ševčíková

učitelka, ZŠ Sychrov

1 Znáte či máte svého oblíbeného řemeslníka, farmáře nebo výrobce regionálních produktů či potravin?

Protože jsem patriot, tak regionální produkty preferuji. Z velkých výrobců – mléčné výrobky vždy z mlékárny Valašské Meziříčí, kávu, když ne fair tradovou, tak aspoň balenou od Dadáka, pečivo z místních pekáren a maso od Filáka nebo od Černockého ze Vsetína. Mám ráda i nakupování na místních farmářských trzích. Případá mi nesprávné, když zboží za mnou putuje celým světem, mnoho kilometrů. Samozřejmě například u kávy se tomu nevyhneme. Mými nejoblíbenějšími farmáři jsou rodiče manžela, kteří nás v sezóně zásobují čerstvou zeleninou i ovocem, které má úplně jinou chuť

než to z hypermarketů. Také mám ráda občůdek Otdadyma ze Vsetína.

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Nejčastěji nakupuji z regionu mléčné výrobky, sýry z malovýroby, čerstvé maso, pečivo, například frgály, v sezóně pak spíš dostávám než nakupuji zeleninu, ovoce ze zahrady rodičů, vajíčka, neo nakupuji na Farmářském trhu.

3 Čím je pro Vás regionální výrobek zajímavý, co na něm oceníte?

Ocením hlavně to, že necestoval kusem světa, je čerstvý, že vznikl u nás, v regionu. Vnímám také to, že člověka, který mi ho dal nebo prodal většinou znám osobně, takže cítím jakousi záruku kvality.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

V každém případě by v lidech mělo být víc patriotismu, důvěry v místní zdroje a místní podnikatele a také zájem o ně. Vždyť potravina je něco tak osobního a nás jakoby ani nezajímalo odkud pochází. V každém případě při anonymním nákupu v super a hypermarketech můžeme slápnout i vedle. Víím, že potraviny jsou hlídané, ale všichni známe chuťový rozdíl mraženého a křehčeného masa a masa koupeného přímo od řezníka z pultu čerstvě po porážce. Totéž platí pro ovoce a zeleninu.



Také si myslím, že by pomohlo víc vzájemné komunikace v regionu mezi lidmi, nakupujícími a prodejci i výrobci. Pokud prodáváč neví odkud je zboží, které prodává, nemyslím, že vykonává dobrou práci. A nebo když vidím na mnohých zahrádkách a sádech hnit ovoce a zeleninu, tak si říkám, proč to majitel nesklidí a nebo přímo nenabídne sousedům? Nevím, jestli je to pohodlnost nebo co v tom je, ale hodně lidí, přestože mají své vlastní zahrady, si jdou do supermarketu nakoupit jablka jednotlivě „ozdobená“ nálepkou. Osobně žiju na sídlišti a vítám každou možnost získat ovoce z místních zdrojů. Před patnácti lety, když dozrálo „plané-divoké“ ovoce na sídlišti, děti i dospělí si natrhali švestky, jablka, mirabelky, ostružiny ... dnes to vše padá a hnije na zemi. Je pravda – příroda si s tím poradí, ale o čemsi to vypovídá. Myslím, že o naší pohodlnosti a odcizení od přírody a krajiny, ve které žijeme.

PaedDr. Petr Navrátil

člen Rady Zlínského kraje

1 Znáte či máte svého oblíbeného řemeslníka, farmáře nebo výrobce regionálních produktů či potravin?

Bydlím na malém městě, kde je znalost profesí samozřejmostí. Vedle známých řemeslníků mám své známé i v potravinářských oborech. Pekařství Otěpka, řeznictví ELVA a mnohé další. Rád se setkávám i s farmářem Pavlem Šeligou z Vlachovic.

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Protože nakupování je občas součástí mého příspěvku k chodu domácnosti, mám přehled o nabídce. Rád zkouším nové výrobky nejenom pekařské, ale i nabídky sýrů a uzenářských výrobků. Prioritou je znalost výrobce a přednost dávám těm z regionu.

3 Čím je pro Vás regionální výrobek zajímavý, co na něm oceníte?

Setkal jsem se s názorem, že nejpřirozenější strava pro člověka je ta, která pochází z jeho bezprostředního okolí. Regionální potravina má rodokmen a často za ní stojí konkrétní člověk, kterého osobně znám. Proto věřím i v kvalitu těchto výrobků.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Projekt Regionální potravina je jednou z možností podpory a propagace místních výrobců. Rovněž věřím, že změna systému podpory zemědělců a prvovýrobců potravin povede k větší soběstačnosti a tak trochu návratu ke kořenům a ke kvalitě potravin. Ukazuje se i z dalších odvětví hospodářství, že cena nemůže být jediným faktorem ovlivňujícím nabídku.

Dny otevřených dveří u výrobců našeho regionu

V Lisce pro vás připravujeme **Dny otevřených dveří** u výrobců našeho regionu. Čeká vás prohlídka, povídání s výrobcí, ochutnávky i program pro děti. Více informací k jednotlivým akcím na www.liska-evvo.cz.

- **14. září 2014**
Kozojedský dvůr s.r.o.
www.kozojedsky-dvur.cz
- **20. září 2014**
Agrofyto, spol. s.r.o.
www.agrofyto.cz
- **podzim 2014** Aleš Grygara, Dis., kovář v Janové, www.grygara.cz
- **28. září 2014**
Moštárna Hostětín
www.moštarna-hostetin.cz
- **25. října 2014**
Bednářství stolářství Fryzelka
Josef, www.bednarstvi-jf.cz

Představujeme: Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic

Ve Starém Hrozenkově v centru Bílých Karpat sídlí malá nezisková organizace *Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic*. Společnost byla založena již v roce 1995. Název sice trochu mylně napovídá, že by se mohlo jednat o organizaci s čistě lokálním působením, faktická činnost střediska však dalece přesahuje území Moravských Kopanic.



řazení do odborné nebo spotřebitelské databáze mohou poslat kdykoliv svůj e-mail na iskopanice@razdva.cz.

Další významnou činností je propagace regionu – zejména Moravských

Kopanic a Bílých Karpat a podpora regionálních tradic a kultury. Velkou pozornost přitáhla publikace „O kopanickej řeči“. Zajímavým počinem bylo vydání CD ženského sboru Čečera ze Starého Hrozenkova. Nyní pracujeme na další knize, která bude věnovaná krojům a výšivkám Moravských Kopanic. Pro knihu hledáme dárce a sponzory, kteří by chtěli její vydání podpořit. Plníme i roli infocentra, které slouží nejen zemědělcům a místním lidem, ale i návštěvníkům Kopanic.

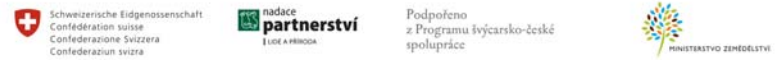
To co děláme, děláme rádi a naše práce nás baví. Jen je někdy obtížné to její financování! Hledáme proto podporu i mezi individuálními dárce, kterým jsou naše regionální aktivity blízké a chtěli by naši činnost podpořit. Podporovatelem naší organizace se můžete stát i vy, třeba i docela malou částkou. I ta pro nás má velký význam. Vítejte i jiné formy podpory – například dobrovolnické práce. Informace o možnostech podpory naší organizace najdete na www.iskopanice.cz – pro zájemce je zde i dárcovská platební brána ke snadnějšímu převodu darovaných finančních prostředků. Rádi vám poskytneme další informace také telefonicky či e-mailem na čísle 572 696 323. Číslo účtu: 247 249 887/0300. Všem případným příznivcům a dárcům tímto velmi děkujeme!

Renata Vaculíková



Činnost je velmi pestrá – převážná většina projektů a aktivit nějak souvisí s ekologickým zemědělstvím. Zejména jde o osvětu, propagaci, informační servis, vzdělávání a poradenství. Aktivity jsou směřovány na odbornou i širokou veřejnost. Za dobu své existence už zrealizovalo středisko nespočet seminářů, školení, odborných exkurzí, biojarmarků, dnů otevřených dveří u ekozemědělců, výstav a prezentací ekologického zemědělství a bioprodukce, vydalo množství propagačních materiálů. V roce 2010 byl na webu www.iskopanice.cz spuštěn Katalog ekozemědělství Zlínského kraje a Hodonínska. Připravuje se další webová aplikace, která bude zaměřena na regionální ekologickou produkci.

Středisko dlouhodobě realizuje e-mailovou regionální rozesílku informací a inzercí týkající se ekologického zemědělství, tematických akcí a ekologické produkce. Zájemci o za-



den otevřených dveří na ekologickém statku společnosti

AgroFyto

Ekofarma-Lidečko

chov masného a mléčného skotu, zpracování masa
www.agrofyto.cz | www.zfarmy.cz

akce se koná na statku v Horní Lidči

sobota **20. září** 2014 od 13 do 18 hod.

Program:

- Přivítání a představení principů a pravidel ekologického zemědělství



Kulinářské vystoupení studia Divoká vařečka

grilování a ochutnávka pokrmů z hovězího masa

- Prohlídka hospodářství
- Veselý dvorek Vojty Molka
- Občerstvení z RUK (domácí sirupy, mošty, káva z džezzy)
- Program pro děti
- Cimbállovka
- Možnost zakoupení mléčných a masných produktů ze statku



Vstup volný

den otevřených dveří na statku

KOZOJEDSKÝ DVŮR

Nitkovice u Litenic (na Kroměřížsku)
www.kozojedsky-dvur.cz

- ekologické hospodářství
- mlékárna
- stolárna
- agroturistika



neděle **14. září** 2014 od 13 do 18 hod.

Program:

- Přivítání a představení principů a pravidel ekologického zemědělství
- Prohlídka hospodářství
- Sele na rožni – ochutnávka / zdarma
- Výrobky z kozího a kravského mléka – ochutnávka / zdarma
- Ukázka práce s dravci
- Program pro děti
- Hudba

Vstup volný

Den otevřených dveří pořádá KOZOJEDSKÝ DVŮR s.r.o., Nitkovice 2, 768 13 Litenice ve spolupráci s těmito organizacemi: Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s., Starý Hrozenkov | www.iskopanice.cz PRO-BIO regionální centrum Bílé Karpaty, Starý Hrozenkov Liska, o.s. pro environmentální vzdělávání, výchovu a osvětu ve Zlínském kraji, Vsetín | www.liska-evvo.cz



Aleš Grygara:

Každý kus je originál

Žhnutí kovářské výhně a ohýbání rozpáleného železa v rozvíjející se dílně v Janově se stalo osmadvacetiletému kováři Aleši Grygarovi každodenní obživou. Pro jeho výrobky si zde jezdí zákazníci už i ze zahraničí.

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy.

Kovářské řemeslo jej živí již pátým rokem. Talent se u něj však projevil už když byl malý kluk. „V dětství jsem rád kreslil, ale také jsem si třeba sám vyráběl nožičky i šperky. Proto jsem nastoupil do základní umělecké školy. O práci s kovem jsem se začal zajímat díky otci, který je strojní zámečnick,“ prozrazuje janovský kovář Aleš Grygara. Dostal se na umělecko – kovářský obor do Luhačovic a pokračoval oborem Restaurování a konzervování kovu na vyšší odborné škole v Písku, kde získal titul diplomovaný specialista. Po studiích si založil kovářskou firmu, ve které vyrábí nejen brány, ploty, zábradlí a kovaný nábytek. „Moje výroba není ničím omeze-



ná. Děláním od jednoduchých i složitých zámečnických prací, přes restaurování děl, až k výrobě kovaných plastik, které pak vystavuji,“ popisuje svoje řemeslo kovář.

Aleš Grygara svým zákazníkům zaručuje poctivou práci a jedinečnost výrobků. „Každý kus je totiž originál. Při výrobě nepracuji ani s žádnými polotovary, což se bohužel o spoustě jiných kovářů říct nedá,“ posteskl si kovář.

Mimo jiné se mladý kovář z Janové snaží svým kovářským dílem posilovat řemeslnou tradici a lidovou kulturu. „Kovářina je prastaré řemeslo. Dřív musel kovář umět všechno, třeba i vytrhnout bolavý zub, směje se Aleš Grygara.

Barbora Kursová

Tomáš Dub:

Valašská keramika

Historie společnosti sahá o tři generace zpátky do roku 1936, kdy se můj pradědeček ve Valašském Meziříčí – části Krásno nad Bečvou – začal zabývat keramickou výrobou sádláků, zeláků, mléčných hrnců, květináčů, krmítek, forem na pečení a jiných ve své době užitečných věcí.

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy.

V padesátých letech byla firma znárodněna a až v roce 1991 v restitucích vrácena dceři tehdejšího zakladatele firmy. Ta to předala mému otci, který zde obnovil výrobu.



Již jako student jsem pomáhal otci ve výrobě. Vystudoval jsem střední ekonomickou školu a po smrti svého otce jsem se naplno věnoval vedení firmy.

V současné době stále vycházíme z tradičních tvarů a barev glazur, které používal zakladatel společnosti, a které jsou nedílnou součástí kultury Valaš-



ska. Všechny výrobky jsou páleny vysokou teplotou 1205 °C a díky tomu můžeme o naši keramiku označit jako kameninu.

Výrobky jsou vypalovány v elektrických pecích, ale používáme také pec na dřevo. K výpalu v peci na dřevo dochází zhruba dvakrát do roka, přičemž výrobky takto pálené vynikají jedinečným zabarvením, které nejde nahradit žádným jiným typem glazury ani jinou technikou výpalu.

Všechny výrobky určené k pečení můžete používat ve všech druzích trub (elektrická, plynová), i na ohřev v mikrovlnných troubách. Všechny výrobky, určené ke kuchyňskému využití lze i snadno mýt v myčkách.

Naše výrobky Vám připomenou zapomenuté chvíle strávené u Vašich babiček. Upečete-li si voňavou bábovku v ručně zatočené formě a k tomu si připravíte kafe či čaj v hrníčku, který je každý originál, zdobený ručně vyškrábaným vzorem či puntíky, vrátíte se v čase zpět a zavzpomínáte na minulost.

Tomáš Dub, majitel společnosti KERAMIKA DUB s.r.o.

Představujeme: Vzdělávací a informační středisko Bílé Karpaty

Obecně prospěšná společnost *Vzdělávací a informační středisko Bílé Karpaty* se zaměřuje na aktivity a realizace projektů šetrného turistického ruchu a ekologické výukové programy pro různé věkové skupiny.



Ty jsou tradičně zaměřeny na aktivity týkající se environmentální výchovy a zahrnují výuku v různých dlouhých časových blocích buď u nás ve středisku, nebo škole, školce či škole v přírodě.



Ekologická výchova a osvěta

- osvěta a výchova obyvatel jihovýchodní Moravy v oblasti ochrany přírody a životního prostředí (zejména CHKO Bílé Karpaty a okresy Hodonín a Uherské Hradiště)
- výukové programy pro všechny stupně škol v rámci školního vyučování

- semináře v rámci dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků
- projektové dny
- přednášky pro veřejnost
- terénní exkurze s odborným výkladem do chráněných území přírody s důrazem na CHKO

Bílé Karpaty

Ekoporadnictví a informační činnost

- půjčovna odborné literatury a pomůcek pro ekologickou výchovu
- poradenství pro rozvoj šetrného cestovního ruchu
- zajišťování odborných praxí studentů

Průvodcovské služby

- interpretace místního a kulturního dědictví
- školení místních průvodců
- exkurze dle zásad interpretace

Ostatní služby

- práce s veřejností
- pořádání akcí k významným dnům (Den Země, Evropský den parků, Den dětí atd.)
- vydávání informačních materiálů a odborných publikací
- realizace projektů v oblasti ochrany přírody, životního prostředí a ekologické výchovy

Renáta Lažová:

Lukášovy hračky

Bylo nebylo, na Vsetíně, na malém kopci žila jedna maminka Renata. Bydla se svým pracovitým manželem a milou dcerkou. Jednoho dne se jim narodil syn Lukáš.

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy.

Již od začátku bylo jasné, že se měl jmenovat spíše Radovan. Vstup do života neměl lehký, ale svoji životní radost a elánem zlomil nejednu lékařskou prognózu. Péče o dítě maminku velice zaměstnávala, ale jak Lukáš rostl, maminka mu začala šít pomůcky a hračky, které místní trh nenabízel a všem se moc líbily. To byl začátek malého podnikání. Šít hraček s radostí a pro radost – šít „Lukášových hraček“. Maminku práce dodnes moc baví a navíc nabízí zapojení i pro Lukáše. Ten dokáže prodávat i pomáhá s některými činnostmi



během šití a nákupu materiálu, které ho učí samostatnosti a připravují ho do života. Lukáš si svoji bezprostředností dokáže naklonit nejedno lidské srdce a dobíjet baterky širokému okolí, hravě zvládne vnést radost a smích i do skupiny cizích dětí. To vše umí přenést i na hračky, které nesou jeho jméno.

Hračky a dekorační předměty přináší radost a optimismus, učí trpělivosti, navíc jsou ryze české a opravdu ručně šité. Udělejte si radost i Vy.

Martina Rybková

Hračky můžete zakoupit v Centru Veronica Hostětín i u nás v Lísce.

Josef Fryzelka:

Vitajte u nás! Vitajte u bednářů!

Fryzelci a bednářské řemeslo k sobě neodmyslitelně patří již téměř jedno století. První, kdo se v rodině vyučil tomuto řemeslu, byl můj pradědeček Josef Kovařík, který své znalosti získal od místního mistra.

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy.

Postupně se bednářem vyučil můj otec, strýc a později i já. V roce 1991 jsem obnovil bednářskou firmu. Svě zkušenosti předávám svým synům, kteří pracují se mnou a mými dlouholetými zaměstnanci. Díky mému otci a strýci jsme získali cenné a důležité znalosti v tomto řemesle. Při výrobě dodržujeme naše staré tradiční postupy, ale obohaceni i o moderní ověřené technologie, abychom zhotovili kvalitní bednářské výrobky. Neustále se snažíme je zdokonalovat a to pro naši a především Vaši maximální spokojenost. Naši filozofii je zachovat poctivý typ řemeslné výroby s vysokým podílem ruční práce.

Výrobu bednářských výrobků občas předvádíme i na různých řemeslných akcích. Účastníme se jich proto, abyste měli možnost vidět ukázky z naší práce. Obdrželi jsme i regionální značku – Výrobek z Bílých Karpat – regionální značka Tradice Bílých Karpat, která ukazuje na kvalitu našich výrobků.

Jsmo schopni vyrobit všechn bednářský sortiment. Zaměřujeme se na:

- dřevěné sudy na víno a destiláty,
- dřevěné koupací vany,
- ochlazovací kádě,
- dřevěné květináče,
- kádě na ovoce, zelí či vodu,



- troky,
- atypický bednářský nábytek,
- salašnické nádoby,
- nádoby do saun.

Kvalitní výrobek a spokojenost zákazníka je pro nás vším.

Jsmo jedni z posledních, kteří se u nás zabývají bednářstvím a stroje, které jsou pro některé kroky výroby nezbytné, se vyrábí pouze ve Slovinsku, Francii. Proto si některé stroje musíme vyrobit sami, za pomoci místních firem, ale není to ono.

Inspiraci hledám většinou v našich krajích, ale některé figle a náměty na jednodušší postupy jsem získal na internetu. Jednou k nám přijel se zákazníkem na sudy na víno dokonce bednář z Kanady (Indián jménem Ron). Ten nám během jednoho dne ukázal velice moc figlů, jak si usnadňují tuto práci jinde. Jsem mu za to hodně vděčný.

Mým snem je ve firmě udělat ukázku historie bednářství. Zakoupil jsem naši starou rodinnou dílnu, která byla vedle té současné a momentálně pracuji na úpravách a snad koncem příštího roku to zprovozím.

Josef Fryzelka

Více na www.bednarstvi-jf.cz

Regionální potraviny Z DĚDINY



Zlín, náměstí Práce 1099 (budova Tržnice) • tel.: 604 188 602, 604 778 508 • obchod@zdediny.cz
www.zdediny.cz



Z DĚDINY

Otevírací doba: Po–Pá: 8–18,
So: 9–12 hodin

Řeznictví u Hrušků

Řeznictví u Hrušků Pavel Hruška, Liptál 21, tel.: 571 438 056.

Rodinné řeznictví zabývájí se zpracováním masa, výrobou uzenin a masných výrobků. Doporučujeme ochutnat tradiční zabijačkové a uzené produkty, zejména vyhlášené Liptálské klobásy.



Fandíte místním výrobkům?

Soutěžte s Veronicou a sdružením Tradice Bílých Karpat.

Záleží vám na tom, co nakupujete a chcete vědět, odkud produkty pocházejí, jak byly vyrobeny a kam putují peníze z vaší peněženky?

Podpora místních řemeslníků či zemědělců je hodně důležitá – pro vás i pro ně. Víte, od koho nakupujete, dopřejete si kvalitu a podporujete poctivou tradiční výrobu. Jíte zdravěji a šetříte přírodu. Vaše peníze zůstanou v regionu a přispějí k jeho soběstačnosti.

Chcete nakupovat místně, ale nevíte jak na to? Můžete nakupovat výrobky s regionální značkou, chodit na farmářské trhy, nakupovat „ze dvora“ a z biofarmem, využívat prodejny regionálních výrobků. Můžete si pěstovat zeleninu a ovoce sami na zahrádce či na balkónu. Možností je spousta, řada je na www.veronica.cz/ekomapa nebo v odkazech v legendě k naší doplňovačce.

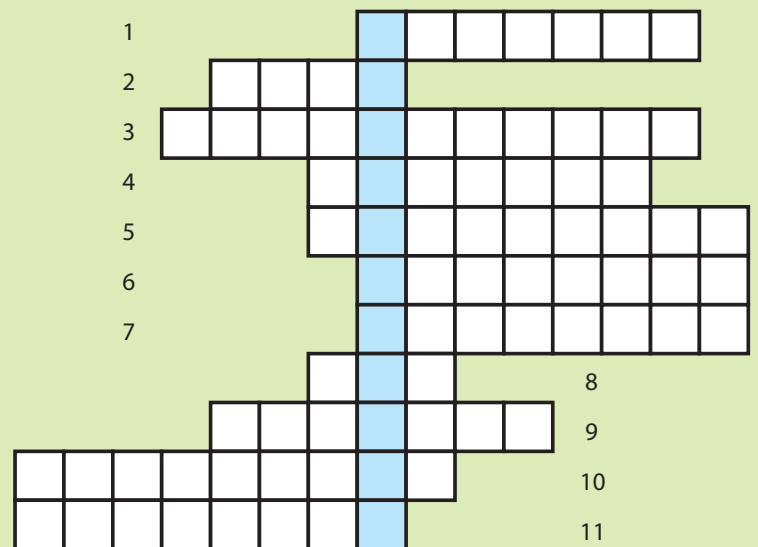
Hana Machů, hana.machu@veronica.cz

Fanděte – soutěžte – vyhraďte!

Soutěž v online podobě najdete také na www.tradicebk.cz. Řešení doplňovačky pošlete na naši e-mailovou adresu soutez@tradicebk.cz. Z došlých

odpovědí vylosujeme 10. prosince pět výherců, kteří od nás dostanou regionální výrobek se značkou Tradice Bílých Karpat.

TAJENKA: Podpořím-li svého „sousedu“, budu se



1. Regionální značky zaručují, že výrobky jsou vyrobeny tradičními technologiemi s podílem ruční práce, z surovin, jsou kvalitní a šetrné k životnímu prostředí (odpověď hledejte na www.tradicebk.cz/znacka-tbk)
2. TBK je regionální značka pro nejlepší výrobky z Bílých Karpat (nejen) na zub a taky k (www.tradicebk.cz)
3. Hostětínská moštárna získala titul Regionální potravina pro svůj mošt v bio kvalitě. (www.mostarna-hostetin.cz)
4. Prodejna regionálních potravin v budově Tržnice ve Zlíně se nazývá (www.veronica.cz/ekomapa)
5. KPZ je zkratka pro podporované zemědělství (www.kpzinfo.cz)
6. Zemědělec vám může dodávat pravidelně své sezónní výpěstky v (www.bedynek.cz)
7. Prodejna Otdadyma ze Vsetína přináší nejen regionální potraviny, ale i výrobky (www.veronica.cz/ekomapa)
8. V kategorii Certifikovaní výrobci s regionální značkou si můžete koupit třeba květinový, ale i řadu jiných věcí (www.veronica.cz/ekomapa)
9. Ekologický penzion Centra Veronica Hostětín, držitel regionální značky TBK, je postaven jako dům, který má minimální spotřebu energie na vytápění (www.hostetin.veronica.cz)
10. Prodejna regionálních potravin ve Zlíně na Kvítkové ulici 540 se jmenuje (www.veronica.cz/ekomapa)
11. V Hostětíně se každoročně v září koná slavnost s farmářským trhem na podporu místních řemesel, jablek a kultury (www.veronica.cz/ekomapa)

Znáte ve svém okolí zemědělce či řemeslníka?

Zapište ho do ekomapy na webu www.veronica.cz/ekomapa a dejte o něm vědět světu! Děkujeme, že pomůžete budovat tuto ekologickou navigaci.

Ministerstvo životního prostředí

Soutěž je organizována s finanční podporou Ministerstva životního prostředí. Nemusí vyjadřovat stanoviska MŽP.

Kalendář akcí

Jablečná slavnost

28. 9. 2014, 11 až 18 hodin, HOSTĚTÍN
Program: tradiční slavnost jablek, místních výrobků, řemesel a kultury.

Farmářské trhy a jarmarky ve Zlínském kraji 2014

Kroměříž – Městské farmářské trhy
 17.10. 6. městské farmářské trhy

Valašské Klobouky – Kloboucké hospodářské trhy
 03.10. Jablečný trh

Uherské Hradiště – Selské trhy
 20. 9. / 4.10 / 18.10.

Valašské Meziříčí – Farmářské trhy
 26. 9., 10. 10., 24. 10., 7. 11.

Vsetín – Farmářské trhy
 27. 9., 11. 10.

Zlín – Farmářské Trhy SM Terno
 Tř. Tomáše Bati 398, Zlín

Masopustní slavnost

26. 2. 2015, ZLÍN, platforma 14/15
www.liska-evvo.cz



Foto: Archiv Jarmek

6. prosince 2014 Valašský mikulášský jarmek vás okouzlí tradicemi

Sobota 6. prosince 2014 bude ve Valašských Kloboukách věnována 23. ročníku **Valašského mikulášského jarmeku**. Nemohlo to ani vyjít lépe, vždyť kdy jindy by měl svatý Mikuláš slavít svůj svátek, než když je jarmek? Už teď se můžete začít těšit na to nádherné kouzlo starých časů, které na vás dýchne při pečení vánočních oplatků nad ohněm, při ochutnání pravé valašské kyselice, při návštěvě dřevěnic, při pozorování zručné práce ševců, tkalců či košíkářů, ale také při samotném setkání s Mikulášem a jeho čertovskými družinami.

Přivítá vás přehlídka starodávných řemeslných zručností a lidových zvyků na náměstí i v přilehlých historických objektech. Papučáři, kováři, řezbáři, brašnáři, košíkáři, hrnčíři, koláři, metláři, perníkáři a další nejen že ukáží poctivě zachovávaní tradičních postu-

pů, ale rádi se podělí i o příběhy o svém milovaném řemesle.

Při jarmeku bývalo odjakživa pěkně veselo a stejná nálada jistě zavládne i letos. Mezi návštěvníky ji svou hudbou, zpěvem a tancem vnesou desítky muzik a souborů z Moravy i Slovenska. A kde zrovna nebude tančit nějaký ten krojovaný mládenec, tam si zaskoťáčí čertisko se zvonci.

Pro zachování tradičních dovedností jsou významné jarmekové soutěže, které hledají nejpěknější mikulášský perník, jablíčko, pečeného pána z kynutého těsta, jarmekovou fotografii, nejlepší zeli i starostovskou slivovici. Budete letos také soutěžit?

Přijměte naše srdečné pozvání a přijďte načerpat sílu překrásných tradic a zvyků!

Ing. Lenka Zvonková • www.jarmek.cz

O Lísce



Líska je regionální neziskovou organizací zabývající se ekologickou/environmentální výchovou, vzděláváním a osvětou. Vizi je občanská společnost, ve které lidé mají rádi přírodu a místo, kde žijí, rozumí životnímu prostředí a přispívají k jeho zachování pro další generace.



Foto: Alena Šuránová

Posláním Lísky je vytvářet zájemci pro environmentální vzdělávání a výchovu ve Zlínském kraji, poskytovat a podporovat příklady jednání v souladu s udržitelným rozvojem.

- www.liska-evvo.cz
- www.facebook.com/sdruzeniliska

Klub Lísky



Ilustrace: Kateřina Mrnůščíková

Líbí se vám programy a činnosti Lísky? Máte rádi přírodu, tradice a kulturu (nejen) Zlínského kraje? Svým členstvím v Klubu podpoříte naše činnosti, posílání a programy, a zároveň dáte najevo, že nám fandíte.

Více info na www.liska-evvo.cz/doc/klub-lisky.

Projekt podporují

- **Vzdělávací a informační středisko Bílé Karpaty, o.p.s.**, Veselí nad Moravou, www.bilekarpaty.cz/vis
- **Informační středisko pro rozvoj moravských kopanic, o.p.s.**, Starý Hrozenkov, www.iskopanice.cz
- **ZO Českého svazu ochránců přírody Veronica – Centrum Veronica**, Hostětín, www.hostetin.veronica.cz
- **Základní organizace Českého svazu ochránců přírody KOSENKA**, Valašské Klobouky, www.kosenka.cz
- **14/15 Bařův institut**, Zlín, www.14-15.cz
- **ENVicentrum pro krajinu**, Vysoké Pole, www.new.prokrajinu.eu

Prodejny regionálních potravin a výrobků ve Zlínském kraji

Biomarket u Zeleného stromu OD Prior
 nám. T. G. Masaryka 6 • 760 01 Zlín
 tel.: 773 900 494, 577 211 256 (kl. 767)

Biomarket u Zeleného stromu
 nám. Míru 65, 760 01 Zlín
 tel.: 773 880 494
www.zdravizprirody.cz

BIO Valašsko.cz
 Komenského 1275 • 757 01 Valašské Meziříčí • tel.: 776 329 623;
 Palackého 203, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm • tel.: 734 481 159;
 e-mail: biovalassko@seznam.cz
www.biovalassko.cz

Dary kraje
 Dušan Lečbých • Kvítková 540
 760 01 Zlín • tel.: +420 602 111 525
www.edb.cz/darykraje

Dobrotěka
 J. A. Bati 7031 • 760 01 Zlín,
 tel: 733 620 592, 734 693 238
 e-mail: info@dobroteka.cz
 Farmářské a regionální výrobky, čerstvé pečivo, ovoce – zelenina, bezpečkové potraviny, zdravá výživa, čerstvé ovoce a zelenina, lahůdky, delikatesy, ovčí produkty. Studený bufet.

Z DĚDINÝ, Regionální potraviny
 náměstí Práce 1099/1 • 760 01 Zlín
 tel.: +420 604 188 602
 e-mail: obchod@zdediny.cz
www.zdediny.cz
www.facebook.com/zdedinyzlin

Martin Mrlina
 Příční 523 • 757 01 Valašské Meziříčí
 tel.: 733 546 305
 e-mail: mrlinamartin@gmail.com
 Farmářské potraviny od českých a moravských farmářů, sedláků, pěstitelů a výrobců.

Odtadyma, o.p.s.
 Svárov 1055 • 755 01 Vsetín
 tel.: 733 483 563, 604 785 208
 e-mail: odtadyma@email.cz
www.odtadyma.cz

Prodejna Valašského muzea v přírodě
 Palackého 147 • 756 61 Rožnov pod Radhoštěm • Provozovatel prodejny:
 Ing. Jaroslava Kvasničková
 tel.: 571 757 137
 e-mail: prodejnaluv@seznam.cz
www.vmp.cz/cs/uvod/prodejna/prodejna.html

Poctivý farmář
 Poláškova 78 • 757 01 Valašské Meziříčí
 tel.: 604 387 192
 e-mail: obchod@poctivyfarmar.cz
www.poctivyfarmar.cz

Krámek u kouzelného stromu
 Palackého 544 • Holešov
 tel.: 736 103 994
 e-mail: kubazhol@seznam.cz

Obchůdek v Centru Veronica Hostětín
 Hostětín 86 • 687 71 Bojkovice
 tel.: 572 641 855
 e-mail: hostetin@veronica.cz
www.hostetin.veronica.cz
 Certifikované výrobky a služby se značkou *Tradice Bílých Karpat*.
www.tradicebk.cz

V **informačních centrech** Zlínského kraje lze také zakoupit řemeslné regionální výrobky:
www.vychodni-morava.cz/centrala

Zpracováno a vydáno v rámci projektu „**POCTIVĚ VYROBENÉ – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji**“, podpořeného v rámci Blokovaného grantu – Fondu pro nestátní neziskové organizace Programu česko-švýcarské spolupráce. • Vydala Líska o.s. pro EVVO ve Zlínském kraji, Závašev Kalandry 1095, 755 01 Vsetín • Kontaktní adresa: Rokytnice 436 (Základní škola), 755 01 Vsetín • Vydáno: červenec 2014 • Autoři textů: Mgr. Iva Koutná, Mgr. Veronika Stočková, Mgr. Hana Machů, Marie Petřů, DiS., Michaela Hlinská, Lenka Duřková • Editorky: Mgr. Iva Koutná, Mgr. Michaela Mitáčková • Fotografie: archiv Lísky a jejích členů, Zdeněk Hartinger, archiv výrobců • Grafický návrh a sazba: © 2123design s.r.o. • Tisk: TG TISK Lanškroun, s.r.o.

www.liska-evvo.cz • www.facebook.com/sdruzeniliska