



# POCTIVĚ VYROBENÉ ve Zlínském kraji



## Slovo úvodem

Každé roční období má svá specifika, a není to jen počasí. Na každém období mám něco ráda, ale přiznám se, že zimu až příliš nepreferuji. Stále více mi totiž chybí kontakt s přírodou, s těmi zelenými, barevnými rostlinami, přestože zimní spící stromy mají také své kouzlo.

Lidé žijící v souladu s přírodou odpradávná odpovídali na všechny proměny přírody nejrůznějšími způsoby. Ke každému období patřily nejrůznější tradice, ale změnu mívali také v jídelníčku. Naši předci ale na tom byli lépe než my. Mnohem více využívali to, co jim právě v tu chvíli louky, polička, zahrady, sady i lesy nabízeli. Pravda, v zimě žili asi spíše ze zásob, které si vytvořili, a přesně věděli, co jim v chladných zimních obdobích dodá energii, vitamíny i potřebnou sílu, aby se co nejlépe vypořádali s neduhy a negativními vlivy... A uměli to určitě lépe než my... A i já pomalu zjišťuji, že stačí se dívat kolem sebe a zásoby



Foto: Zdeněk Hartinger

na zimu jsou rázem doma v komoře. Jak skvělý je třeba šípkový sirup, při jehož výrobě jsem snad kdekdo a kdekoho proklela. Ruce jsem měla rozedřené do krve a už tehdy po létě jsem říkala, že tento blahodárný lektvar je vykoupěn mojí krví. Jsem ráda, že jsem se k jeho výrobě odhodlala! Nyní jsme u nás doma zdraví a chřipka nás obešla (zatím) velkým

(pokračování na straně 3)



Foto: Jana Olšová

## Poctiví výrobci i řemeslníci si dají dostaveníčko ve 14|15 BAŤOVĚ INSTITUTU

Přijďte si prohlédnout tradiční i některá téměř zapomenutá řemesla nebo ochutnat regionální speciality od místních výrobců. Pozvánka je na čtvrtek 26. února, kdy se ve 14|15 BAŤOVĚ INSTITUTU uskuteční akce s názvem Poctivá výroba a řemesla.

V rámci setkání bude připraven bohatý kulturní program, na kterém se spolupodílí Muzeum jihovýchodní Moravy ve Zlíně, Krajská galerie výtvarného umění ve Zlíně a také občanské sdružení Líska. Prezentace výrobců a řemeslníků bude připravena od 9 do 18 hodin na platformě mezi budovami 14 a 15. „Půjde o setkání regionálních výrobců a prezentaci jejich produktů k ukončení dvouletého projektu Lísky Poctivě vyrobené – podpora regionálních výrobců ve Zlínském kraji,“ doplňuje pozvání Iva Koutná ze sdružení Líska.

Celý doprovodný program ale odstartuje už v 8.30 edukačními programy pro školy. Muzeum si pro žáky

prvního stupně připravilo *Dílnu U tkalce Nitky*, v níž si děti zhotoví a odnesou vlastnoručně utkaný přívěsek. Galerie zase zve na Umění v řemeslu. „V této galerijní dílně si budeme prostřednictvím tradičních i netradičních výtvarných technik vytvářet masku lidské tváře. Vyzkoušíme si grafické, malířské či jiné řemeslné postupy při její tvorbě,“ upřesnil Martin Čada z galerie.

Od 15 hodin budou na programu tvořivé dílny pro rodiny s dětmi. Lidé během dne budou moci vidět i tradiční masopustní obchůzku v podání národopisného souboru Klobučan.

(pokračování na straně 3)

## Místní udržitelná ekonomika – pohled třetí

Jak pomoci místní ekonomice, aby pomáhala nám?

Řadu zajímavých tipů (nejen) k tomu, jak podpořit místní podnikání, získávat prostředky pro rozvoj a budování infrastruktury v obci, dopravat svým obyvatelům ověřitelnou kvalitu se známým původem a tradicí, méně záviset na světových cenách energií a surovin a budovat ekonomicky stabilní region, se dozvíte v publikaci s názvem *Jak posílit místní ekonomiku?*

Publikaci vydalo pro starosty, zastupitele i veřejnost Občanské sdružení Tradice Bílých Karpat a Ekologický institut Veronica.



Zdroj: Archiv Centrum Veronica Hostětín

Pojem „místní (lokální) ekonomika“ představuje zjednodušeně řečeno místní produkci pro místní spotřebu. Nejedná se o žádný převratný objev. V určitém ohledu jde o návrat k polozapomenutým zkušenostem. Před pouhými sto lety fungovala většina evropských regionů zcela přirozeně jako místní ekonomiky. Náš životní styl se však radikálně proměnil, zejména v důsledku propojování světa. Globalizace nám přináší mnoho dobrého, ale má i své negativní dopady. Zjišťujeme, že je užitečné užívat vymožeností dnešní doby, ale nezapomínat přitom na to, že stále

(pokračování na straně 3)

## POCTIVĚ VYROBENÉ – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji

Projekt na zvýšení spolupráce a povědomí při posilování místní ekonomiky na území Zlínského kraje. Aktivitami projektu byly zaměřeny na spolupráci s řemeslníky, drobnými výrobci a zemědělci. Společně s nimi usilujeme o zvýšení zájmu o regionální výrobky. Pomáháme místním výrobcům zlepšovat znalosti a dovednosti v oblasti udržitelného a „zeleného“ marketingu. Podporujeme jejich vzájemnou spolupráci a sdílení příkladů dobré praxe. Představujeme jejich výrobky obyvatelům i návštěvníkům našeho malebného regionu. Projekt probíhá od prosince 2013 do března 2015.



### Ocenění a podpora výrobců

Patronkou 1. ročníku soutěže se stala paní Mgr. Milena Kovaříková, předsedkyně Výboru pro územní plánování, zemědělství, životní prostředí a rozvoj venkova Zastupitelstva Zlínského kraje.

Cílem soutěže bylo 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, nebo je mohli nominovat jednotlivci, zástupci veřejné správy, škol, nestátních neziskových organizací i firem.



Foto: archiv Petra Plínlá

Do soutěže bylo zasláno celkem 18 nominací, které vyhodnotila 15. září porota složená z odborníků na místní ekonomiku, regionální značení a marketing. V porotě zasedali také zástupci vedení Zlínského kraje, obecních úřadů a neziskových organizací.

Všichni nominovaní byli pozváni na Jablečnou slavnost do Hostětína, kde jim 28. září byly předány certifikáty. A všichni také získali jednodenní kurz marketingu. Pěti z nominovaných pomohli studenti Fakulty multimediálních komunikací Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně se zpracováním marketingového plánu a plánu komunikace se zákazníky. Po dobu tří měsíců jim následně asistovali s jeho zaváděním do praxe. Výrobci, jejich produkty i výsledky práce se studenty budou představeny na slavnosti ve Zlíně 26. 2. 2015.

### Vzdělávání regionálních výrobců

Pro výrobce, kteří byli v soutěži oceněni, byl v říjnu připraven na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně jednodenní kurz s úvodem do oblasti marketingu, „zeleného“ marketingu, udržitelného rozvoje a místní produkce. Společně s lektory a studenty univerzity si následně výrobci vytvořili individuální marketingový plán a plán komunikace se zákazníky.



Foto: Jana Olšová

### Propagační a osvětová kampaň

Vysvětluje výhody udržitelné spotřeby v domácnostech a udržitelnou místní ekonomiku využívající místní přírodní a kulturní zdroje. Propaguje místní výrobu, regionální značky, organizace i výrobce, seznamuje s prodejními místy i příběhy prodávajících.

### V rámci kampaně proběhlo:

- Vytvoření **webových stránek** [www.poctivevyrobene.cz](http://www.poctivevyrobene.cz)
- Vytvoření **FB profilu** <https://cs-cz.facebook.com/pages/Poctive-vyrobené-podpora-regionálních-produktů-ve-ZK/674137575974759>
- **Dny otevřených dveří na farmách** a u regionálních výrobců na 4 místech Zlínského kraje s programy pro rodiny s dětmi.
- Únorová akce **Poctivá výroba a řemesla ve Zlíně** – platforma 14/15 Baťova institutu, 26. února 2015.
- Otevření tří **questingových regionálních stezek**, které zahrnují putování za regionálními výrobky od jejich vzniku, původu materiálu až po samotnou výrobu a prodej.
- Vydání 3 čísel novin **Poctivě vyrobené** (léto a podzim 2014, zima 2015)
- Vydání tiskovin a článků, propagačních materiálů.
- Výroba předmětů k tématu (tašky, svačkové sady).
- Video spoty.

Přehled výstupů projektu, včetně výsledků soutěže o titul jsou uvedeny na webové adrese [www.liska-ewo.cz/doc/vystupy-projektu](http://www.liska-ewo.cz/doc/vystupy-projektu).



Foto: Jana Olšová

### Průzkum regionálního trhu

Součástí projektu byly 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 povědomí 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 vědí, 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, maso, apod.) a produkty ekologického zemědělství.

Druhý průzkum byl učiněn prostřednictvím osobního dotazování u regionálních producentů. Zástupci Lisky 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 počínání nestěžoval. Obecně platí, že regionální producenty velmi zatěžuje byrokracie spojená s podnikáním. Některým chybí zase marketingová podpora, nebo kvalitní obchodní kanály.

### Vytvoření platformy pro vzájemnou spolupráci v rámci udržitelné ekonomiky ve Zlínském kraji

Projekt podporuje a podněcuje setkávání, výměnu informací, propojování a sdílení kontaktů rozmanitých aktivit a organizací, které se zabývají podporou řemeslníků, drobných výrobců, firem a zemědělců. Výstupem je databáze a deklaráce o vzájemné spolupráci a sdílení informací.

Foto: Jana Olšová



## Slovo úvodem

pokračování ze strany 1

obloukem... A funguje snad daleko lépe než dnešní multivitaminy.

Podobně to bylo se sirupy, které jsem vařila na zimní období. Máta i meduňka vyrostlé v mé zahradě se staly našimi každodenními přáteli v kuchyni. Už bez nich neumíme ani žít. A podobně je to s dalšími dobrotami, marmeládami, džemy, čatni... Vše je ve spízi a už teď se nemohu dočkat jara, kdy začnu ještě více poznávat svoji okolní přírodu a vážit si darů, které nám poskytují.



Foto: Michaela Mitáčková

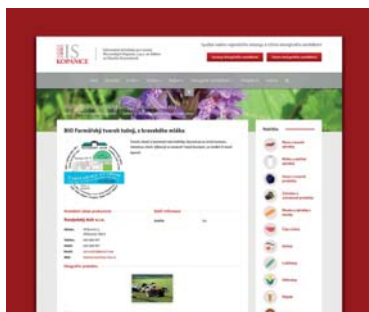
A než to opravdové jaro přijde, tak se těším na únorové masopustní hýření, pár skvělých dobrot třeba od řezníka, a následně na předvelikonoční půst, který má svoji tradici a sahá až k počátkům lidstva. Má svůj očistný smysl pro tělo a především pro duši. A potom všem už nám nebrání nic v tom, abychom vítali za oknem první jarní květy a přírodu v rozpuku...

Michaela Mitáčková

## Nový web s tržnicí

Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopenic, o.p.s. se sídlem ve Starém Hrozenkově má nové webové stránky. Najdete na nich i zcela novou aplikaci Tržnici regionální ekologické produkce, která by měla prezentovat produkci ekofarem a výrobců biopotravin Zlínského kraje a Hodonínska. Tržnice zatím bude sloužit spíše ke společné prezentaci a marketingovým účelům, ale není vyloučeno, že se z ní v budoucnu nestane třeba skutečný e-shop.

[www.iskopanice.cz/katalog/nabidka](http://www.iskopanice.cz/katalog/nabidka)



## Poctiví výrobci i řemeslníci si dají dostaveníčko ve 14|15 BAŤOVĚ INSTITUTU

pokračování ze strany 1

Ukázka občůžky se uskuteční během dne třikrát, soubor ale vyrazí i do okolních ulic.

Odpolední program zpestří vystoupení malých dětí z folklorního souboru Vonička. Po celý den se uskuteční prodej výrobků i praktické ukázky práce výrobců. K vidění bude práce řezbáře, bednáře, kováře nebo výrobců keramiky. Lidé si prohlédnou i výrobu látkových či dřevěných hraček nebo tkaní koberečků.

Mezi gastronomickými specialitami nebudou chybět zabijačkové pochoutky, tyčinky a sladkosti paní Malé, pochoutky z moštárny v Hostětíně, kvalitní produkty z biofarmy v Lidečce nebo masné a uzenářské produkty z vyhlášeného řeznictví v Liptálu.

Odpoledne je do programu zařazen také workshop vybraných výrobců s prezentací jejich marketingových plánů, které připravili studenti zlínské Univerzity Tomáše Bati. Po celou dobu akce bude k vidění i výstava o historii masopustních občůžek ve zlínském regionu. Muzeum tuto výstavu otevře



Foto: archiv Baťova institutu

již v masopustním období od 9. února a potrvá až do 1. března.

Akci již podpořila celá řada organizací – 14|15 Baťov institut, p. o., Muzeum jihovýchodní Moravy ve Zlíně, p. o., Krajská galerie výtvarného umění ve Zlíně, p. o., Fakulta multimediálních komunikací UTB ve Zlíně, VIS Bílé Karpaty, Centrum Veronica Hostětín, Město Zlín, Zlínský kraj a Rádio KissPublikum. Záštitu nad setkáním převzal pan Ing. Ivan Mařák, náměstek hejtmana Zlínského kraje.

Podrobný program akce najdete na webu [www.14-15.cz](http://www.14-15.cz).



**26. 2. 2015 9.00-18.00**  
14 | 15 BAŤOV INSTITUT | Zlín

Ukázky tradičních řemesel a prodej regionálních výrobků  
Gastronomické speciality a zabijačkové pochoutky

### Doprovodný program:

15.00- 16.00 | Tvořivá dílna pro veřejnost (vstupné 35,- Kč/osobu)  
16.00 | Vystoupení folklorního souboru Vonička  
11.00, 14.00, 16.30 | Ukázka masopustní občůžky

Více o programu na [www.14-15.cz](http://www.14-15.cz)

## Místní udržitelná ekonomika – pohled třetí

pokračování ze strany 1

ještě závisíme na lidech okolo nás, a že přinejmenším v ekonomicky horších dobách je velkou hodnotou mít fungující místní ekonomiku.

Mnoho zemědělských produktů totiž nemusíme dovážet, protože si je můžeme vypěstovat sami. Mnoho výrobků si můžeme vyrábět z vlastních zdrojů, které máme přímo po ruce. Totéž platí o energiích, vodě i sociálních službách. Učíme se znovu chápat, že hospodaření na vlastním je důstojný způsob obživy.

Vůbec nejde o to, vrátit svět o sto let zpátky. Propojení s globální ekonomikou se určitě v dnešní době nevyhneme, záleží ovšem na jeho míře a charakteru. Je proto potřeba hledat rovnováhu mezi lokálním, regionálním, národním a globálním měřítkem produkce, tak, aby byla ekonomicky, sociálně i ekologicky udržitelná.

Zásadní je změna myšlení. Pro rozvoj místní ekonomiky je potřeba ekonomicky lokální patriotismus. Nejedná se o nevráživost k jiným regionům, ale zdravou hrdost na to, čím je náš region specifický. Hrdost přetavenou v to, že jsme ochotni pro podporu místní ekonomiky i něco udělat.

Do obcí přitéká řada zdrojů regionu, skládající se z příjmů firem, obcí, neziskových organizací, jednotlivců... Je v něm však i řada děr, jimiž peníze téměř stejnou rychlostí odtékají. V publikaci naleznete 7 děr, kterými se z místní ekonomiky ztrácejí peníze, a také tipy, jak tyto díry zalepit:

1. Nákupy v obchodech, které odvádějí peníze z regionu.
2. Platby za služby, jejichž poskytovatelé nemají sídlo v regionu.
3. Platby za energie, které nepocházejí z regionu.
4. Nehospodárné využívání vodních zdrojů.
5. Půjčky a hypotéky od globalizovaných bankovních institucí.
6. Turistika a cestování mimo region.
7. Hazard.

Zajímá-li vás více informací, můžete si brožuru v PDF stáhnout na adrese [www.veronica.cz/publikace](http://www.veronica.cz/publikace). Chcete-li tištěnou verzi, kontaktujte pracovníky Centra Veronica Hostětín, e-mail: [hostetin@veronica.cz](mailto:hostetin@veronica.cz).

# 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?

**Ing. Ivan Mařák**, náměstek hejtmána Zlínského kraje

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

Při vyhlášení mistra tradiční rukodělné výroby mě velmi zaujaly výrobky paní Marie Skrežinové, která vyrábí drobné zvykoslovné předměty, umělé květiny, vonice a vínky. Z výrobců regionálních potravin bych zmínil Řeznictví u Kusáků v Ostrožské Nové Vsi a Pekařství Masařík v Mařaticích.

- 2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Nejčastěji kupuji výrobky producentů uvedených v předcházející odpovědi.



Foto: Zdeněk Hartinger

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

Regionální výrobek, především potraviny jsou pro mě zajímavé především svou kvalitou.

- 4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Zásadní podmínkou pomoci trvale udržitelné ekonomice je dodržování principu trvale udržitelného rozvoje všemi partnery, především vyvážený přístup k využívání přírody a krajiny. Velký význam má podpora místních producentů a jejich následná aktivita. Jedním z nejvýznamnějších partnerů v tomto procesu je i Zlínský kraj.



Foto: Jana Olšová

**Mgr. Ing. Olga Jurášková, Ph.D.**, ředitelka Ústavu marketingových komunikací na Fakultě multimediálních komunikací UTB Zlín

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

Vysloveně oblíbeného farmáře nemám, ale ráda nakupuji na trzích ovoce, zeleninu a výrobky od lidí, kteří je skutečně „vyrobili“ a jejich výrobek je spojen s jejich „příběhem“.

- 2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Nejčastěji kupuji ovoce, zeleninu, domácí pečivo a mléčné výrobky od farmářů.

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

To, že je od lidí z regionu, že ti lidé tady žijí a že to, co nabízejí, vyrostlo v našem kraji.

- 4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Kdyby lidé – zákazníci více nakupovali od místních lidí – výrobců a pěstitelů.

**Ing. Petr Kozel**, Městský úřad Vsetín, referent odboru školství a kultury, jednatel komise MA 21 a Projekt Zdravé město

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

Mým oblíbeným výrobcem je rodinná farma Lysáčků na Maděrovci, domácí výrobce medu pan Liška ze Štítné nad Vláří, Moštárna Hostětín či vinařství Rosa Coeli v Dolních Kounicích, ale to je už v Jihomoravském kraji. A jako správný valach povídla a slivovici si vyrábím vlastní.

- 2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Ověč sýr, med, mošty, víno, kváskový chléb a co nejde vyrobit místní produkcí, tak nakupuji ze spravedlivého

obchodu, tedy pod ochrannou známkou Fair trade, a pak je to hlavně káva a kakao.

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

Zajímavý je pro mě přidanou hodnotou osobních vztahů s těmi lidmi a také tím, že vím, co kupuji, je tam zaručena kvalita a jsou tam dodrženy pouze přírodní postupy výroby těchto produktů.

- 4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Myslím si, že by zejména pomohlo hodnotové a mentální přeorientování lidí od kvantity a slevové cenové politiky ke kvalitě, která snad už začíná být stále více poptávána námi uživateli. Lidé by mohli zjednodušit a ozdravit své jídelníčky a oceňovat také kulturu prodeje, kdy nákup je společenská událost, lidé se spolu pobaví, stráví třeba i nadbytečný čas ochutnávkou něčeho nového při řeči s upovídáním stánkařem. Klíčovým slovem ale pořád vidím tu kvalitu.

Dále určitě pomůže dlouhodobá podpora a propagace ze strany měst a obcí, protože startování místní ekonomiky je záležitostí dlouhodobou, kdy je třeba vytvořit prostor, nastavit smluvní spolupráci, propagovat a hledat nové cesty. Vyskytují se ale případy, kdy se udělá jeden trh, který není hojně navštíven a vybaven a skončí pro nezáměr. Zbývá pořád i velký prostor pro osvětu.

Pomáhá i propojení s konceptem Fair trade, v mnohém jsou příběhy chudých v rozvojevém světě podobné osudům našich farmářů při boji proti nadnárodním řetězcům a nerovným podmínkám.



Foto: Renata Vaculíková

Oldřich Rejda:

## Když se řekne kamenictví

Pod kamenictvím si většina z nás představí tvrdou práci. Kamenictví je nesmírně náročné a najdou se i tací, kteří ho neberou jako práci, ale jako své životní poslání. Jedním z nich je Jiří Rejda, který zdůrazňuje důležitost rodiny a poctivé práce.

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy.

Jiří Rejda měl od začátku jasno. Rozhodl se pokračovat v rodinné tradici. Vyučil se kameníkem a poté vystudoval UMPRUM kamenosochařství v Hořicích v Podkrkonoší. Jeho otec Oldřich Rejda mu dal dobrý základ v osazování schodů, dlažeb a obkladů.



Foto: archiv Jiří Rejda

Jiří Rejda měl od začátku jasno. Kamenictví má v jeho rodině dlouhou tradici a on se rozhodl v ní pokračovat. Vyučil se kameníkem a poté vystudoval UMPRUM kamenosochařství v Hořicích v Podkrkonoší. Jeho otec Oldřich Rejda mu dal dobrý základ v osazování schodů, dlažeb a obkladů. Rozhodl se ale profesně posunout dál a začal s restaurováním, kterému se věnuje již více než deset let. Obec často využívá jeho služeb k obnově válečných památníků, čímž zvyšují svoji turistickou atraktivnost. Jeho vášní je restaurování a obnovování pískovcových křížů. Aktivně pomáhá církvi s obnovou presbytářů kostelů a kaplí napříč Českou republikou. „Práce pro církve bývá velice pestrá“, otevírá toto téma Rejda. Pracuje na pokládky kamenných dlažeb a schodišť, výrobě obětních stolů, svatostánků a mnoha dalších prvků. Často ale kamenictví kombinuje s restaurováním. „Baví mě to, je to velmi pestré a je to potom prostě Boží“ uzavírá Rejda.

O své budoucnosti má renomovaný kameník jasno. Sochařství je jeho obrovská vášně a také věří, že tímto způsobem předá odkaz budoucím generacím. Jeho sochařské odkazy už na mnoha místech v České republice stojí. Vzpomeňme třeba dominantu Jižních Svahů ve Zlíně – sousoší Don Bosco. Jeho sochy Svatého Václava se dokonce nacházejí ve třech městech, konkrétně v Brumově, Horním Lidči a Louče.

## Průzkumy u spotřebitelů i výrobců potvrdily české trendy

Dva průzkumy veřejného mínění se uskutečnily v rámci projektu *Poctivě vyrobené – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji*. Oba potvrdily všeobecné trendy, které v České republice panují již několik let.

Foto: archiv Lisky



Cílem prvního průzkumu bylo mapování potřeb tradičních výrobců, pěstitelů a chovatelů na místním trhu. „Zjišťovali jsme jejich potřeby z hlediska produkce, zaměstnanosti, marketingu, logistiky i obchodu,“ přiblížila předsedkyně Lisky Iva Koutná. Z výsledků jednoznačně vyplynulo, že producenti jsou z většiny soběstační a snaží se produkcí uživit sebe a rodinu. Daří se jim prodávat přímo koncovým uživatelům s tím, že lidé jsou ochotni za kvalitní regionální výrobky zaplatit i vyšší cenu. „Mnohdy je však tíží byrokracie nebo nedostatek zkušenosti s některými

oblastmi podnikání. Pro většinu je opomíjenou oblastí marketing a propagace, tam respondenti obecně cítí největší slabiny,“ dodala Iva Koutná.

Druhý průzkum zaměřila Liska na spotřebitele. Zjišťovala, zda znají ve svém okolí tradiční řemeslníky, zemědělce či výrobce, a zda využívají jejich služby nebo nakupují jejich zboží. „Při dotazování se zjišťovalo nákupní chování, co ovlivňuje rozhodovací procesy, povědomí o nejrůznějších regionálních značkách, jaký způsob reklamy při výběru nejvíce ovlivňuje,“ upřesnila Iva Koutná.

Z výsledků průzkumu vyplynulo, že spotřebitelé dávají přednost regionálním výrobcům před nákupem neznámých produktů. Důvodem je kvalita daného výrobku a pozitivní zkušenosti. Stále častěji se u spotřebitelů objevuje určitý patriotismus a vazba k danému regionu a prostředí. Zajímavé bylo zjištění, že atraktivnost produktu je hodnocena podle nejrůznějších atributů. Například nákupem regionálních výrobků chtějí lidé spíše podpořit regionálního výrobce, než si zajistit své vlastní potřeby („nutnost mít koště“ není na prvním místě, ale spíše „koupím si ho a tím toho řemeslníka podpořím“). Lidé tak vnímají nutnost povzbudit ekonomiku regionu a pomoci drobným producentům uspět na trhu a „uživit se“.

Foto: archiv Lisky



## S hrnkem bylinkového čaje odpovídám

Do soutěže a celého projektu *Poctivě vyrobené* jsem se přihlásila ze zvědavosti, jestli jsem schopna svou rukodělnou výrobou a oživeným starým tradičním regionálním řemeslem konkurovat jiným výrobcům v regionu. Cítila jsem potřebu ukázat veřejnosti, co umím, na jaké tradice navazuji a ověřit si, jestli jdu tou správnou cestou.



Foto: archiv Petra Pilná

V rámci projektu jsme měli možnost pracovat celý den v Baťově institutu s marketingovými profesionály. Z přednášek lektorů Univerzity T. Bati ve Zlíně jsem byla naprosto nadšená. Potvrdili mi, že to, co dělám ve své firmě už 10 let, je správné. I když nemám ekonomické vzdělání, cestou zdravého rozumu a v rámci mých možností fungujeme skoro podle příruček s množstvím cizích slov. Tím neříkám, že nepotřebujeme zlepšovat, ale ten pocit, že vlastníme marketingový plán, komunikujeme se zákazníky na úrovni, a naše nápady byly inspirací i pro ostatní – to byla ta pravá výhra pro mě, jako opravdu domácího výrobce bez zaměstnanců a kvalitního firemního zázemí.

Největším přínosem celého projektu je pro mě fakt, že všechny akce, které na projekt *Poctivě vyrobené* navazují – Dny otevřených dveří, připravovaný Masopustní jarmark ve Zlíně, vydání novin s příběhy výrobců, facebookový profil a celá propagační, osvětová a vzdělávací kampaň, jsou akce promyšlené, cílevědomé, aktuální a opravdové.

Nedává mi to, abych zde nenapsala, že jsem byla certifikovaným výrobcem jedné regionální značky a za celé roky mého působení v této značce, a podotýkám také placení členských příspěvků, jsem žádnou podobnou aktivitu nezaznamenala.

Děkuji Lisce a projektu *Poctivě vyrobené*. Děkuji všem, kteří na projektu pracují. Jsou za vámi vidět výsledky činnosti a spokojení výrobci, řemeslníci, farmáři a naši zákazníci!

Petra Pilná, tkadlena  
<http://koberecky.blog.cz>

Renata Lažová:

## Lukášovy hračky, hračky se silným příběhem

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy.

**Jak jste se dostala k šití?**

Základům šití jsem se naučila v Loanně, kde se šily věci pro děti. Nicméně k šití hraček jsem se dostala pudem sebezáchovy.

**Jak to myslíte, pudem sebezáchovy?**

Vzhledem k vážným zdravotním důvodům mého syna, který se narodil před 18 lety s těžkým poškozením mozku a s omezeným viděním až v pásmu slepoty, jsem si musela dát jasný cíl a to byla jeho integrace a naučit lidi, aby jej přijímali. Když jsem se synem musela



rehabilitovat, v tu dobu nebyly žádné pomůcky, podporné polštáře, apod. musela jsem si vše vyrobit sama. Vytvořila jsem mu i divadlo – hračky, které mu pomáhaly v komunikaci. Vždy ho povzbudilo, když viděl, že jeho hračky se lidem líbí.

**Co je Lukášova nejoblíbenější hračka?**

Ležící kočka – když si pozve kamarády (s podobným postižením) zažívají největší pocit štěstí – nejvíce je baví hledání kočičího ocasu, nebo nožiček. Já mám zase radost, když vidím, jak se jim zlepšuje jemná motorika, kterou potřebují všichni neustále cvičit.

**Pro koho jsou určeny ty malé hračky?**

Malé hračky jsou pro každého, děláme i polotovary, kdy si děti mohou hračky dotvořit samy. Učíme děti přemýšlet a kreativně myslet. Oblíbené jsou nyní naše polštáře s vyměnitelnými motivy.



**Jak vznikl název Lukášovy hračky?**

Jsou to prostě jeho hračky. Když byl malý, miloval svou hadrovou kočku, která s ním objížděla všechny nemocnice, vyšetření a prožívala s ním všechny bolesti a strasti. Když se narodil, neměl žádné smysly, vše jsme jej museli učit. Neměl ani pud sebezáchovy, museli jsme jej to naučit, aby si zautomatizoval, kde se může co přihodit. Kočka je vlastně takovým symbolem toho, co vše musel zvládnout, a proto ji posíláme jako zdroj energie ostatním.

**Jak to všechno zvládáte?**

Je to těžké, ale mám silnou rodinu také jsem ve spojení s paní Koutnou z občanského sdružení Liska ve Vsetíně, která nám hodně pomohla a nadace Světluška, která nad námi bdí a nečekaně vždy pomůže.

Najednou se kolem mě začala vytvářet zajímavá komunita lidí, která mou snahu podporovala, maminky dětí, které chodily do Domu dětí a mládeže stejně jako můj Lukáš.

Když jsem měla dílnu v DDM, začaly mně maminky oslovovat, jak pracovat s úřady, radila jsem jim... Fungovala jsem pro ně jako zdroj informací a osobní pomocník.

[Renata.lazova@seznam.cz](mailto:Renata.lazova@seznam.cz)

Agrofyto Lidečko:

## Výroba v BIO kvalitě

**Certifikovaný ekologický podnik Agrofyto se zaměřuje na produkci mléka a hovězího masa v BIO kvalitě.**

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy.

Naši ekofarmu najdete v obcích Lidečko a Horní Lideč v hornaté oblasti Valašska, kde zasahuje chráněná krajinná oblast Beskydy. Hospodaříme



Foto: archiv AGROFYTO

ekologicky – nepoužíváme umělá hnojiva ani chemické prostředky na ochranu rostlin. Těší nás, že tímto způsobem obhospodařování přispíváme k ochraně krajiny a života v ní. K tomuto způsobu hospodaření nás vede naše osobní přesvědčení, protože chceme hospodařit tak, jak to dělali naši prarodiče, s úctou k přírodě i životu zvířat.

Specializujeme se na chov masného plemene Limousine a Simentál a mléčného Holštýnského skotu. Produkujeme maso a mléko v BIO kvalitě.

Mléko prodáváme do mlékárny Valašské Meziříčí, kde se dále zpracovává. Spolupráce s mlékárnou si velmi ceníme – udržuje vysoké standardy zpracování biopotravin. Díky tomu si naše mléko zachovává kvalitu BIO až do konečného produktu.

Hovězí maso zpracováváme v certifikovaných jatkách Valčík Valašské

Klobouky a následně ve své vlastní boudě a zpracovně masa. Původně jsme si hovězí maso odvěšovali pouze pro svoji potřebu. Chtěli jsme si připravit domácí, kvalitní a zdravý produkt, který budou jíst naše děti i vnoučata, aniž bychom měli obavy z toho, co to udělá s jejich zdravím. V současné době se „naše rodina“ rozrostla o spoustu stálých a spokojených zákazníků.

Maso pochází z mladých býků a jalovic masných plemen. Dobytek se pase na valašských kopcích a stráních a je krmen výhradně přirozenými krmivými, což má pozitivní vliv na kvalitu masa. Samozřejmostí je vyloučení preventivního užívání antibiotik, hormonů, masokostních mouček, geneticky modifikovaných surovin apod. Pohyb zvířat a kvalitní krmiva jsou dobrým základem pro chutné a kvalitní maso, ale bohužel to nestačí k tomu, aby hovězí maso bylo křehké a aromatické. Tyto vlastnosti získává až poté, co projde procesem zrání.

Ekologické zemědělství je uzavřený cyklus, proto produkujeme i krmiva a osiva. Na našich polích můžete vidět nejenom pšenici, žito či tritikále, ale také kvěst pohanku, hořčici či červenou odrůdu jetele.

Podporujeme řadu projektů, které si kladou za cíl osvětu a zprostředkování kvalitních farmářských produktů. Vítáme zájem škol o exkurze na naši farmě a také poskytujeme praxi studentům zemědělských oborů.

Zakoupením našich produktů si zajistíte nejen chutný oběd či svačinku, ale přispějete tím také k udržení dlouhodobé úrodnosti půdy, šetrnému hospodaření v krajině a podporujete zaměstnanost i život na venkově.

Více na [www.agrofyto.cz](http://www.agrofyto.cz)

Foto: archiv Pavel Hruška



Pavel Hruška:

## Liptálské uzeniny

**Firma Řeznictví u Hrušků byla založena v r. 1991 současným majitelem Pavlem Hruškou ve velmi skromných podmínkách, se dvěma zaměstnanci.**

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy.

Smyslem našeho podnikání je výroba uzenin a masných výrobků té nejvyšší kvality. Při výrobě používáme původní domácí receptury s vysokým poměrem masa bez použití chemických přísad, které se běžně používají ve velkovýrobnách. Všechny tyto výrobky jsou zauzeny tradiční metodou bukovým dřevem, která dodává charakteristickou a nezaměnitelnou chuť.

Velmi často také přidáváme k názvu výrobku přívlastek Liptálské, aby zákazník věděl, že pod těmito názvy kupuje kvalitu a zároveň ví, kam

se obrátit s jakýmkoliv přáním. Mezi tyto vyhlášené výrobky patří hlavně Liptálská klobása, Liptálský kabanos, Liptálská tlačenka a jitrnice. Vyrábíme i šunkové salámy, anglickou a uzenou slaninu, škvarky, sádlo, svíčkovou roládu a další masné výrobky. Výrobky lze zakoupit pouze v naší prodejně.

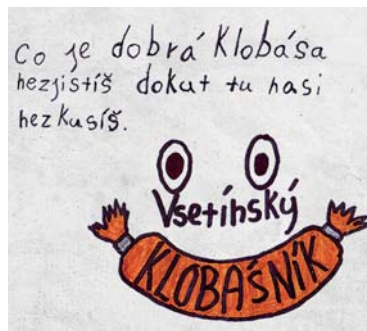
Výrobek Liptálská klobása získal několik ocenění v regionálních soutěžích. Největším úspěchem bylo ocenění na mezinárodní soutěži *O krále slovácké klobásy* v roce 2008, kde jsme se ze 100 soutěžících umístili na celkovém 2. místě!

Příklady dobré praxe

## Regionální firmy v ZŠ Sychrov inspirované projektem Lísky

**Žáci ZŠ Vsetín, Sychrov zaujal projekt Lísky, o.s., Poctivě vyrobené, který je zaměřen na podporu udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji. V rámci projektu byli osloveni místní podnikatelé a lidé se seznámili s jejich příběhy i nabídkou.**

Žáci školy od pátého do devátého ročníku se příběhy místních podnikatelů nechali inspirovat a pustili se do zpracování podnikatelských záměrů svých fiktivních firem, cíleně zaměřených na regionální výrobu a zpracování místních produktů. Provedli si průzkum trhu, našli si místní regionální komoditu či službu, se kterou by byli schopni podnikat a připravili si podklady pro podnikání v daném oboru, a to i propagační materiály své regionální firmy. Jejich heslem bylo: Kdo poctivě vyrobí – každého z nás potěší!



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

Při své práci se žáci zamysleli nad zodpovědným konzumentem, to znamená, že bychom měli nakupovat opravdu jen to, co potřebujeme, a nad aktivním přístupem k propagaci místních výrobků a výrobců. Protože „Jídlo domácí – se nám vyplácí!“ a když nebudeme potraviny dovážet zdaleka, ušetříme i životní prostředí, které se dopravou silně znečišťuje.

Žáci také vytvářeli slogany na podporu regionálních produktů a loga



k propagaci, protože odhalili známou pravdu: o kom se neví, jakoby nebyl... a u firem to platí dvojnásobně.

Ukázky sloganů na podporu regionálních produktů:

**Jezme jídlo z našich polí – břicho po něm nezabolí!**

**Domácí med? Dám si ho hned!**

**Kdo pěstuje bez chemie, ať tu s námi věčně žije!**

**Ratibořský chléb – každý rád ho sněd!**

Jak se žákům při vymýšlení fiktivních regionálních firem dařilo, se můžete přesvědčit sami na webu školy. Nápadů měli dost a dost... a kdyby některý podnikatel chtěl využít jejich know-how, rádi mu své nápady předvedou! Mezi nejlepší tvůrce regionálních firem se zařadili Dominika Zbranková se svou firmou na výrobu pravých valašských polštářů z 5.A, a nebo pěstitelská a farmářská firma Moniky Hruškové ze 7.A.



Členové řídicího výboru Lísky, o.s. vybrali ty nejlepší, a to byly firmy VAJVA, vajíčka z Valaška Elišky Trčálkové a Evy Kaňátové z 8.A, firma VAMO, valašské mošty Davida Hrní, Karla Ritnošíka a Jakuba Šnyrycha z 9.A a firma Vsetínská výroba valašských valašek s majitelem Alexem Markem. V podstatě ale všichni žáci, kteří se zamysleli nad vznikem, provozem a propagací své regionální firmy vyhráli, protože zúročili své znalosti a vědomosti a tvořivým způsobem je přetransformovali v něco, co by jednou, v budoucnu, mohlo i fungovat.

Dnes to byla jen hra, žáci vytvářeli fiktivní regionální firmy. A zítra? Zítra to může být budoucnost našich žáků!

Jaroslava Ševčíková, ZŠ Vsetín, Sychrov 97, [www.zssychrov.cz](http://www.zssychrov.cz)

Příklady dobré praxe

## Řemesla na Valašsku

*“Na Valašsku sa odjakživa žilo těžko, na poli bylo edém kamení a to od nepaměti k vůli Valašské povaze.”*

Když pánbůh naděloval, bylo to takto: „Dostanete všeci, pěkně podle řádu,“ Pánbiček už praví, hladě bílou bradu. „Ti už mají svoje a ty vedle nich Valachu za své vzdory, budeš mít jenom černé hory. Ty ti budou šumět stále do roboty a přes všechny těžké lopoty a sloty milé tobě budou, Valášku ty starý, že už nezatočíš nikdy přes kotáry!“

Lidé byli chudí a proto se snažili uživit celou řádkou rukodělných řemesel. Skoro v každé dědině člověk našel bednáře, šindeláře, stolaře, metlaře, košíkáře, tesaře, řezbáře a jiné. Ve svých řemeslech byli neskutečně obratní a zruční, protože potřebovali uživit ženu a kupu dětí, přestože měli ke své práci ve srovnání s dnešní dobou velmi primitivní nářadí. Většina těchto šikovných ruk už je dnes legendou, jen zřídka kdy už se vidí, že se mladý člověk věnuje práci, která je zároveň starodávnou tradicí kraje.

Jeden z těchto obdivuhodných lidí je Josef Goláň z Vidče (37 let), který pochází původně z Valašské Bystrice a je jeden z nejmladších rukodělných řemeslníků na Valašsku, který se věnuje výrobě produktů z proutí. Od útlého mládí sledoval otce při práci a učil se od něho. V rodině mají Goláňovi historii rukodělných umělců.



Foto: archiv MŠ Vidče

„Stariček byl bednář a vyráběl nejrůznější puténky a máselnice, děda zase nůše, koše a metly a podobné výrobky z proutí,“ snaží se Josef zatápat do minulosti, jež samu už nepamatuje. Josefův otec se ale věnoval tomuto řemeslu jen ve volném čase, vyrábějíc metly, koše, mošny a nůše, zatímco jeho syn se dnes věnuje práci na plný úvazek.

Josef Goláň se tedy věnuje především výrobě produktů z proutí ale díky své nápaditosti a kreativě rozšířil svůj sortiment o širokou škálu dekorativních produktů jako například z proutí



Foto: archiv MŠ Vidče

upletená srdíčka, ptáčky, jehly, dekorativní kolečka, věnce, ozdoby do květináčků v podobě vyřezaných koleček ze dřeva upevněných na špejli do tvaru kytiček, motýlků a srdíček. V jeho nabídce nechybí ani vyřezávané ozdoby na stromečky kombinované se slámou a jinými přírodními produkty. Pod jeho hbitými prsty zdá se, se každá větvička ohne. Ale i v tomto řemesle se musí dodržovat určitá pravidla, protože dřevo je živé a pracuje. Proutí na metly musí schnout 6 měsíců. Naopak proutí určené k dekorativním produktům do venkovního prostředí je potřeba použít syrové, dokud je poddajné a ohebné. Nejvíce práce samozřejmě zabere samotná příprava materiálu. Josef se snaží aby všechno bylo přírodní. Denně chodí do lesa a sbírá nejrůznější rostliny a ozdoby které se mu hodí do výroby produktů.

Co vlastně taková příprava materiálu obnáší? „Příprava trvá nejdéle,“ Josef prozrazuje pár detailů díky kterým je jeho práce úspěšná. „V lese obstarám proutí, pak ho stříhám a dělám si otěpy. Doma pak třídím proutí na kupky podle na délky a průměru.“

Sběr proutí je nejhodnější na podzim jak opadne listí, kdy stromy mají vegetační klid. Sbírat se dá celý podzim a přes zimu než stromy začnou pučet. Sběr v průběhu roku je taky možný ale se ztrátou času oběrem listí.

Na dekorace musím používat syrové proutí. Tak například při výrobě srdíčka srdce nejdříve nakrouťm a musím nechat přeschnout pár dnů v teple, protože se produkt seschne. Poté přitahuji a dotahuji a dodekoruji, takže je to vlastně několika denní či týdenní proces. Pruty musí být usušené tak akorát, protože přeschlé se lámou. Na dodekorování produktů si po celý rok sbírá

Marcela Šimečková:

## Makový svět

Srdečně vás zvou k nahlédnutí do dílny Makový svět. Tvořím z máku a moje řemeslo je takové makové, takové netradičně tradiční. Nápad vznikl před patnácti lety, po první úrodě a mák mne tehdy nadobro okouznil.

Objevujeme regionální výrobcu a jejich příběhy.

A od té doby sypu mák, zrnko k zrnku... brzy na jaře zaseji maková semínka, začátkem léta se těším z krásy květů, s blížícím se podzimem sklízím zralé makovice a v zimě, za dlouhých večerů tvořím.

Pěstují pět druhů máků, každý kvete svoji barvou a každý má specifický tvar makovice. Mák modrý kvete bíle, bílý mák růžově, šedý má květy barvy vínové a makovičky některých druhů jsou úzké, protáhlé a jiné baňaté. Každým rokem je pěstování jiné, vždy záleží na počasí, jaká bude úroda a zda budou makovičky hezké. Mák vypěstovaný doma je velká dobrota a velice prospívá zdraví. Historie pěstování sahá až do starověku a mák byl po staletí považován za posvátnou rostlinu.



Foto: archiv Marcela Šimečková

Makovice patřily mezi zvykoslovné předměty a představovaly symbol plodnosti, hojnosti a bohatství.

různé materiály, například šišky, šípky, statici, mochini, řebříček, jeřabiny, hloh, červené plody, slámu, různé druhy trav, rákosy nebo kukuřičné listy. Kombinací různých dřevin stromů dosáhnou neobvyklé vizáže produktů, díky svému specifickému zbarvení těchto dřevin. Modřínové dřevo se po vysušení například zbarví do červeného hněda, jablono má světlou barvu. Mezi mě nejpobulárnější produkty patří beze sporu srdíčka.“

Josefovy výrobky je možné zakoupit v lokálních tvořivých obchodech nebo přímo na webových stránkách [www.drevoslamaprouiti.cz](http://www.drevoslamaprouiti.cz)

Josef je velkým valachem srdcem i duší, spolu s ženou jsou velkými fanoušky valašských tradic, které dodržuje na vánoce a různé jiné dny v roce



Foto: archiv Marcela Šimečková

K výrobě využívám celou rostlinu, maková semena, prázdné makovice, ale i stonky. Při vzpomínce na svůj první makový výrobek se mi vybaví panenka z makovice. Takové, které se tradičně za starých časů vyráběly v chalupách. Hlavičku tvoří makovička, kousek látky na šatečky, vlásky třeba z ovčí vlny a hotovo, radost je na světě. Panenka Makulinka jako symbol poděkování za dobrou úrodu. Postupně jsem tradiční výrobky obohatila o postavy andělů, Mikulášů, čertů, pasáčků a různých světců.

Mák zpracovávám i netradičním způsobem, z barevných zrnků máků vysypávám obrazy a různé dekorace. Motivy jsou převážně lidového charakteru. Při tvorbě také kombinuji mák i makovice s jinými přírodními materiály, jako je například sušený len, nebo klasy obilí. Při použití textilu vybírám tradiční kanafas a modrotisk.

Makovým tvořením vyjadřuji radost ze života, lásku k přírodě a lidovým tradicím. S makovými výrobky mne můžete potkat na řemeslných jarmarcích a těším se na setkání s vámi.

Více na [www.fler.cz/makovy-svet/](http://www.fler.cz/makovy-svet/) a [www.makovysvet.cz](http://www.makovysvet.cz).

a je zapálen do valašského folkloru. Od 15 let Josef tancuje v souboru Radhošť a jako velmi úspěšný odzemkář se pyšní se několikanásobným vítězstvím ve Valašském Odzemku. Dokonce i jeho tříletý synek už má svoji malou Valášku a umí po tačkovi předvést pár skoků.

V létě Josef každoročně vede Školu mladých odzemkářů, což je týdenní intenzivní kurz, který každoročně pořádá Valašské folklorní sdružení ve spolupráci s Valašským Muzeem a Radou pro valašský odzemek.

Přejeme Josefu hodně úspěchů při práci a děkujeme za udržování nejen valašských tradic, které v dnešní době tak rychle mizí.

Pavčina Parks, MŠ Vidče

## Staňte se držitelem regionální značky Tradice Bílých Karpat

Jste-li tradiční řemeslník, poskytovatel služeb či drobný domácí výrobce v Bílých Karpatech, máte jedinečnou možnost, jak zvýšit prestiž vašich výrobků a služeb a propagovat sebe i svůj kraj. Staňte držitelem regionální ochranné značky *Tradice Bílých Karpat*® (TBK).

Držení regionální značky přinese držitelům řadu výhod, počínaje zvýšením prestiže výrobků díky získání značky kvality, zviditelnění díky prezentaci na internetu, v katalogu, v médiích, na jarmarcích a slavnostech. Značka umožňuje společnou propagaci, marketing a větší odbyt místním výrobcům a poskytovatelům místních služeb. Zvyšuje pocit sounáležitosti s místem, kde žijeme i jeho větší propagaci na poli turismu. Držením regionální značky pomohou tedy výrobci nejen svému podnikání, ale přispějí i k propagaci a rozvoji svého kraje a k obnově místních tradic.



Foto: Zdeněk Hartinger

„Hledáme nejen zavedené podnikatele, ale také začínající živnostníky a ty, kteří řemeslo provozují jen pro své potěšení ve volném čase. Do svých řad přijmeme řemeslníky, lidové umělce, výrobce potravin, zemědělce, provozovatele ubytovacích a stravovacích zařízení a všechny, kdo zachovávají tradice, vyrábí tradiční technologií s podílem ruční práce, využívají místních surovin, jejichž výrobky a služby jsou kvalitní a šetrné k životnímu prostředí“, říká o značce její manažerka, Hana Machů. „V Bílých Karpatech žije mnoho schopných lidí, kteří „něco“ vyrábějí, tvoří či pečou – buď jako přivýdělek nebo jen jako svůj koníček. Ale ví o nich jen jejich nejbližší okolí a oni sami se potýkají s pramalým odbytem svých výrobků. Značka jim v tomto případě může pomoci“, dodává Machů.

Regionální značka Tradice Bílých Karpat je první přeshraniční ochranná značka ve střední Evropě: jsou jí označovány produkty jak na moravské, tak slovenské straně Chráněné krajinné oblasti Bílé-Biele Karpaty. Označuje produkty a služby, které jsou jedinečné ve vztahu k regionu, vyrobené



tradiční technologií, s podílem ruční práce, z místních surovin, šetrné vůči životnímu prostředí a dostatečně kvalitní. V současné době je certifikováno 60 výrobků a služeb.

Svůj zájem o značku TBK dejte vědět nejlépe do konce dubna. Informace získáte na [www.tradicebk.cz](http://www.tradicebk.cz), e-mailem: [tbk@tradicebk.cz](mailto:tbk@tradicebk.cz) nebo na telefonu 739 569 264.

## Soutěžte s námi

Poznávání regionálních výrobců, farmářů, řemeslníků či kamenných i internetových obchodů může být zábrava. Obzvláště, když na vás na konci čeká nějaká odměna. Tak, jako je to při soutěži, kterou organizuje Občanské sdružení Tradice Bílých Karpat. I v letošním roce můžete vyplnit online doplňovačku na stránkách [www.tradicebk.cz/soutez](http://www.tradicebk.cz/soutez) a rozšířit své obzory v oblasti regionálních výrobků.

## Nový letáček na podporu místních výrobků

Chcete vědět, od koho nakupujete a dopřát si kvalitu a tradici? Jíst zdravěji? Nechat peníze a práci pro domácí? Šetřit přírodu a podpořit soběstačnost regionu? Občanské sdružení Tradice Bílých Karpat vydalo nový letáček, kde se dozvíte, jak na to.

Myslíte si, že vaše životní úroveň se odvíjí od konání vámi volených zástupců? Co když záleží právě na vás samotných? Nečekejte na změny shora.

Řešení je jednoduché. Podpořte místní zemědělce a podnikatele – to je významný příspěvek ke zdravému hospodářství v regionu. Výsledky poznáte na svém zdraví, a co víc, i na zdraví naší krajiny. Podpořte tak i upevnění kulturních a mezilidských vztahů v regionu... Stojí to za to.

Letáčky k propagaci místních výrobků naleznete ve vybraných prodejních regionálních výrobků a v infocentrech. Chcete-li je distribuovat i ve vaší prodejně či na pracovišti, napište si o ně na adresu [tbk@tradicebk.cz](mailto:tbk@tradicebk.cz), rádi vám je zašleme.

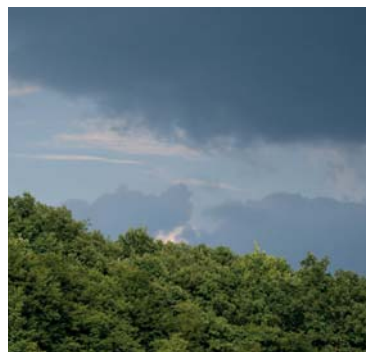
Foto: Zdeněk Hartinger



## Jak souvisí klimatická změna s místní ekonomikou?

Nejen ve světě, ale i v České republice přináší klimatická změna již nyní dopady, na které se musíme připravit. I když se u nás neprojeví třeba zvýšená hladina oceánů, můžeme jistě očekávat větší sucha, vlny veder, extrémní projevy počasí či nedostatek energie. Jak se na tuto dobu připravit – to je téma projektu realizovaného Ekologickým institutem Veronica. Připravuje pro vás besedy, semináře a letní školu zaměřené na zvýšení soběstačnosti v oblasti vody, energie, bydlení a potravin.

Projekt s názvem *Resilience aneb Proměňme hrozbu v příležitost* si klade za cíl vypořádat se s důsledky klimatických změn prostřednictvím jejich zmírňování a přizpůsobením se jejich dopadům. „Jde o to, abychom byli lépe připraveni na novou podobu světa, která nás čeká a bralí ji vlastně jako novou dobu, ne jako katastrofu,“ naznačila ústřední problém záměru ředitelka Ekologického institutu Veronica Yvonna Gaillyová. Lidé se musí připravit na větší sucha, vlny veder či nedostatky energie. „Je to jakási osvěta, že budeme daleko více využívat dešťovou vodu, budeme muset namísto dálkových dodávek vyrábět více energie přímo v místě odběru, například formou obnovitelných zdrojů, domy budou muset být lépe zaizolovány a více energeticky šetrné, změní se struktura zemědělské produkce“ vyjmenovala Yvonna Gaillyová několik opatření, která obyvatelstvo pravděpodobně čekají.



A zde se konečně dostáváme do vztahu klima versus podpora místní ekonomiky. V blízké budoucnosti se totiž zcela jistě budeme muset více zajímat o možnosti, které nám poskytuje pro život náš region, nikoliv země ze druhého konce světa.

Pro veřejnost jsou na letošní rok připraveny 4 víkendové workshopy v Hostětíně na téma úspory vody a využívání dešťové vody, úspory energie při bydlení, energetické soběstačnosti, produkce potravin a potravinové bezpečnosti.

Chystá se také týdenní letní škola a cyklus 6 večerních besed v Brně.

Institut mapuje také příklady dobré praxe, kdy představí zajímavé a neotřelé přístupy jednotlivců i obcí (komunit) k výzvě, kterou představuje klimatická změna. Často z vlastní touhy a na základě poznání, že je třeba reagovat na klimatickou změnu, se rozhodli k činům – různými, často náročnými, jindy jednoduchými opatřeními s velkým dopadem. Zvyšují energetickou efektivitu domácností či obce, její soběstačnost, snižují závislost na fosilních palivech a dalších zdrojích. Chtějí být soběstační, nezávislí. Dnes na ně často většinová společnost hledí přes prsty, v brzké budoucnosti budou ukazovat, kam musí mířit main stream.

„Změna klimatu je pro nás výzvou ke změně našeho života směrem k místnímu – a tedy šetrnějšímu a udržitelnějšímu. Věříme, že veřejnosti i odborníkům přineseme naším projektem řadu inspirativních příkladů jak na to“, shrnuje Yvonna Gaillyová.

Projekt byl podpořen grantem z Islandu, Lichenštejska a Norska v rámci EHP fondů. Více informací na <http://hostetin.veronica.cz/resilience-aneb-promenme-hrozbu-v-prilezitost>



# O Lísce

*Pomáháme lidem porozumět přírodě a být dobrými hospodáři přírodního i kulturního dědictví.*

## Proč vzniklo sdružení, které se zabývá environmentální výchovou?

Již v devadesátých letech vznikla v regionu tradice setkávání a sdílení zkušeností. Několikrát do roka jsme se sešli na různých místech, představili své organizace, služby a programy či debatovali o rozmanitých tématech. Postupně jsme cítili, že je to málo, že pokud chceme podávat společné projekty, hledat partnery či komunikovat v obcích a na úrovni kraje, potřebujeme právní oporu. Tak se v roce 2007, v rámci projektu Zelená pro Zlínský kraj, narodila Líska. Symbolem se stal houževnatý, skromný a oblíbený keř. A stejně jako



Foto: Josef Omelka

líska v přírodě, košatí a zelená se i ta naše. Je bohatá lidmi a organizacemi, které sdružuje, ale zejména pestrostí programů a služeb. Právě rozmanitost, odbornost a zaměření našich členů umožňuje podávat společné projekty, pořádat regionální kampaně a akce, vzdělávací akce, vydávat publikace.

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

## Jak našeho poslání dosahujeme?

Používáme k tomu celou škálu nástrojů, které můžeme shrnout do tří skupin:
 

- **Informujeme**, zejména prostřednictvím elektronického rozesílky (již od roku 2005), webových stránek, osvětových akcí a kampaní, článků a tiskových zpráv. Vydáváme noviny a rozmanité tiskoviny. Vyhlašujeme a udělujeme cenu za přínos rozvoji EVVO ve Zlínském kraji (14 ročníků).

■ **Vzděláváme** formou výukových programů a soutěží pro žáky, seminářů, konferencí, exkurzí a stáží pro dospělé. Máme vlastní edici Oříšek, v níž vycházejí metodické listy i publikace. Organizujeme Krajskou konferenci o EVVO a Krajský veletrh. Mezi



Foto: Mirka Kocůňová

**Líska je regionální neziskovou organizací zabývající se environmentální výchovou, vzděláváním a osvětou na území Zlínského kraje. Mezi jeho členy patří 13 organizací – středisek ekologické výchovy, ekoporaden, vzdělávacích institucí, muzeí, škol a 19 osobností – učitelů, pracovníků neziskových organizací, veřejné správy i firem. Kancelář Líska sídlí ve Vsetíně, v prostorách Základní školy Rokytnice 436.**

žáky je velmi oblíbená žákovská badatelská konference ŽA-BA-KO.

■ Poskytujeme **odborné poradenství i konzultace**, zpracováváme koncepce a strategie, projektové žádosti atd. Pomáháme plánovat rozvoj organizací i organizovat konkrétní akce. V uplynulém období jsme pomáhali 6 mateřským školám připravit žádosti na budování přírodních zahrad z programu OPŽP.

■ Jako doplňkovou činnost zajišťujeme akce na klíč, konferenční a produkční servis s důrazem na podporu Fair trade a místních výrobků.

V tomto roce realizujeme 5 projektů. Ve třech projektech spolufinancovaných z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky nabízíme profesní rozvoj učitelům mateřských, základních i středních škol. Připravujeme dvě desítky nových vzdělávacích programů. Pro mateřské školy se zaměřujeme na polytechnickou a environmentální výchovu. Základní a střední školy se mohou těšit na témata zdravá výživa, jídlo, zahrada, vaření a jídelna. Vyvíjíme pro školy i pomůcky a učební texty.

V projektu **POCTIVĚ VYROBENÉ – podpora udržitelné místní ekonomiky**

Foto: Pavel Šuráň



# Líska

ve Zlínském kraji jsme se zaměřili na zvýšení informovanosti a spolupráci při posilování místní ekonomiky. Vyhlásili jsme soutěž pro výrobce podporující místní ekonomiku, do které se přihlásilo ve 4 kategoriích 18 výrobců. V úterý 14. října jsme pro ně ve spolupráci s Ústavem marketingových komunikací

Fakulty multimediálních komunikací Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně připravili seminář Poctivě vyrobené marketing. V následujících třech měsících jim studenti pomáhali s vytvořením marketingových plánů a se zaváděním do praxe. Projekt je plný krásných lidských příběhů a poctivých lidí, kteří udržují rodinné a místní tradice. Probíhají v něm setkání, exkurze, dny otevřených dveří na farmách i u řemeslníků. Připravujeme tři questingové trasy po stopách řemesel a výrobců. Projekt je podpořen z Programu Švýcarsko-české spolupráce.

## Na co jsme pyšní

V naší kanceláři máme i malý obchůdek, kde si můžete zakoupit výrobky fair trade. Pro žáky vsetínských škol jsme již dvakrát připravili akci Vsetín proti chudobě v rámci kampaně Česko proti chudobě. Žáci diskutovali o globálních problémech, navrhovali možná řešení a pak sami vytypovali, obhajovali a vybírali projekt, na který jsme poslali finanční částku od partnerů akce. V roce 2013 jsme běhali pro vodu a poslali 5.000 Kč na účet ADRY, pro slum Čalantika v Bangladéši. V roce 2014 jsme poslali dalších 4.500 Kč na účet ADRY, pro slum Čalantika v Bangladéši a 5.000 Kč na projekt Krmte hladové.

## Líska v číslech:

- Působíme v regionu od března 2007.
- Sdružujeme 13 členských organizací a 19 osobností na území celého Zlínského kraje.
- V kanceláři Líska se na projektech podílí 5 kmenových a 10 externích pracovníků.
- Pořádáme 4 regionální osvětové kampaně na témata ptáci, přírodní zahrada, stromy a fair trade.
- Připravíme čtyři desítky akcí a programů pro děti i dospělé, včetně výukových programů pro školy či regionální konference.
- Evidujeme na 30.000 účastníků programů a osvětových akcí za rok, především dětí a učitelů
- Připravíme a rozešleme 20 informačních elektronických rozesílek ročně, v databázi máme 650 odběratelů.
- Doposud jsme vydali 105 metodických listů pro pedagogy a 10 listů pro rodiče.
- Vydali jsme 3 čísla tematických novin.
- Pro naše příznivce máme **Klub Líska**, který má 42 členů.

## Naše plány do budoucna

Naší společnou vizí je občanská společnost, ve které lidé mají rádi přírodu a místo, kde žijí, rozumí životnímu prostředí a přispívají k jeho zachování pro další generace. Pokud nám lidské i finanční zdroje dovolí, budeme se snažit ji naplňovat. Daří se nám propojovat organizace i lidi, děti i dospělé, získávat je pro naše témata či vytvářet zázemí pro jejich nápady. Chceme dále ukazovat možnosti a nabízet příležitosti vzdělávání, trávení volného času a péče o naše přírodní a kulturní dědictví.

## Klub Líska

Pokud se Vám programy a činnosti Líska líbí, máte rádi přírodu, tradice a kulturu (nejen) Zlínského kraje, mů-



Ilustrace: Kateřina Mrnůščíková

žete jít s námi. Jako dobrovolníci, členové Líska nebo Klubu Líska. Podpořte naše činnosti, posílání a programy, a zároveň dáte najevo, že nám fandíte.

Více info na [www.liska-evvo.cz/doc/klub-liska](http://www.liska-evvo.cz/doc/klub-liska).

[www.liska-evvo.cz](http://www.liska-evvo.cz)  
[www.facebook.com/sdruzeniliska](https://www.facebook.com/sdruzeniliska)

Příklady dobré praxe

## Dny otevřených dveří na ekologických statcích

Už několik let otvírají své brány pro veřejnost různá ekologická hospodářství ve Zlínském kraji a na Hodonínsku. První den otevřených dveří proběhl v regionu už někdy v roce 2005 na ekofarmě Františka Vrány v Lužkovicích. Od té doby až po současnost následovalo několik dalších podobných akcí. Dny otevřených dveří s programem už se pomalu stávají v regionu tradicí a jsou stále oblíbenější.

Součástí těchto akcí jsou prohlídky hospodářství, ochutnávky, různá hudební vystoupení, ukázky zemědělských prací a zpracování produktů, ukázky řemesel a další programy pro děti i dospělé. Většinu těchto akcí iniciovalo v rámci svých projektů Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s. ze Starého Hrozenkova společně s PRO-BIO RC Bílé Karpaty. Na jejich pořádání se však kromě uvedených neziskových organizací a farem podílejí často i další subjekty.



Foto: archiv Kozojedský dvůr

V roce 2014 mohli zájemci opět zavítat na několik dalších ekologických statků. V září přivítal návštěvníky Kozojedský dvůr s.r.o. v Nítkovicích na Kroměřížsku, a také Agrofyto spol.s.r.o. v Horní Lidči na Vsetínsku. V říjnu pak proběhla další akce pro veřejnost na ekofarmě Ing. Pavla Šeligy ve Vrbčticích. V prosinci uspořádala den otevřených dveří i s vepřovými hody Horňácká farma s.r.o. v Hrubé Vrbce na Hodonínsku.

### Kozojedský dvůr s.r.o.

v Nítkovicích u Litenčic  
[www.kozojedsky-dvur.cz](http://www.kozojedsky-dvur.cz)

Kozojedský dvůr je malým ekologickým hospodářstvím o výměře přes 23 hektarů, ke kterému patří také stolárna, hospůdka, mlékárna i ubytovna. Zájemci pro život zdejších obyvatel i pro podnikání a ubytování poskytují krásný zrekonstruovaný barokní statek z 18. století. Majitelé zde chovají krávy, kozy, ovce, a v rámci doplňkového hobby chovu ještě i další zvířata. Pěstují ovoce a zeleninu, produkují i krmiva pro svá

zvířata. Kravské a kozi mléko prodávají čerstvé nebo pasterované, a také je zpracovávají ve vlastní malé mlékárně na velmi chutné bio sýry nebo bio tvaroh. Sýry nabízejí čerstvé, nakládané i polotvrdé. Pro ubytování hostů slouží 6 apartmánů s kapacitou 24 osob. Na statku je tak možné pořádat i různé skupinové akce, školení nebo oslavy. Den otevřených dveří se konal na Kozojedském dvoře 14. září 2014.

### Agrofyto spol.s.r.o.

v Horní Lidči  
[www.agrofyto.cz](http://www.agrofyto.cz)

Agrofyto není v pořádání dnů otevřených dveří nováčkem. Několik podobných akcí pro veřejnost už na tomto ekologickém hospodářství proběhlo i v minulých letech. Novinkou té poslední akce konané 20. září 2014 však bylo představení nové bourárny masa, kterou nedávno uvedli do provozu v Lidečku. Pro přípravu ochutnávky pokrmů z hovězího masa si pozvali na akci i kulinářské studio Divoká vařečka z Brna.

Foto: archiv Agrofyto



Farma zároveň oslavila 20. výročí od svého založení. Společnost hospodaří na výměře přes 840 ha. Chovají krávy na maso i na mléko, zaměřují se i na rostlinnou produkci, která slouží zejména jako krmivo. Mléko v bio kvalitě odkupuje a zpracovává Mlékárna Valašské Meziříčí. Od letošního roku Agrofyto nabízí zákazníkům i bio hovězí maso nebo také klobásky. K této nové nabídce zřídila už i e-shop na stránkách [www.zfarmy.cz](http://www.zfarmy.cz).

Kromě IS Kopanice a PRO-BIO Bílé Karpaty se do prvních dvou akcí aktivně

zapojila také Líska o.s. pro EVVO ve Zlínském kraji a její členové. Vzdělávací a informační středisko Bílé Karpaty o.p.s. z Veselí nad Moravou zajistilo program pro děti v Nítkovicích. Podobný program pak v Horní Lidči zajistila ZO ČSOP Kosenka z Valašských Klobouk. Pro obě farmy Líska připravila i prezentační bannery.

Výše uvedené akce Agrofyta byly podpořeny Ministerstvem zemědělství a také z Programu švýcarsko-české spolupráce. Navštívilo je celkem asi 450 lidí.

### Ekofarma Ing. Šeligy ve Vrbčticích

V říjnu 2014 proběhl už potřetí den otevřených dveří na ekofarmě Ing. Pavla Šeligy ve Vrbčticích. Tato farma se zaměřuje na chov ovcí a masného skotu.



Foto: archiv Ekofarma Šeliga

Součástí akce je zároveň i trh plemenných beránek Romney Marsh, který zde pořádá už třetím rokem Svaz chovatelů ovcí a koz.

Specifikem programu na této farmě je navíc ukázka ručního i strojového zpracování ovcí vlny. Farma před několika lety nakoupila vybavení na praní, sušení a mykání vlny, a zkouší tak zpracovávat vlnu z vlastních ovcí i od jiných chovatelů.

Zpestřením akce, stejně tak jako na dni otevřených dveří Agrofyta, byl i ve Vrbčticích „veselý dvorek“ ekozemědělece Vojty Molka z Horní Lidče. Ten předvedl zájemcům ukázkou práce s pasteveckými psy, která vždy potěší děti i dospělé. Letošní akci ve Vrbčticích bohužel zkomplikoval výbuch nedalekého muničního skladu a následná evakuace obce, proto z původně

Foto: archiv Ekofarma Šeliga



plánovaného termínu 24. října musela být akce nečekaně přesunuta až na 27. října.

### Horňácká farma s.r.o.

v Hrubé Vrbce  
[www.hornacka-farma.cz](http://www.hornacka-farma.cz)

V závěru roku, 6. prosince 2014, ještě otevřela návštěvníkům své brány Horňácká farma s.r.o. v Hrubé Vrbce.

Horňácká farma má velmi pestrou produkci. Najdete zde snad všechna hospodářská zvířata – drůbež, prasata, kozy, ovce, krávy, koně i oslíka. Pěstují zeleninu a ovoce, vyrábějí džemy, sirupy a další ovocné a zeleninové pochoutky. Zákazníkům nabízí také bio maso.

Mikulášský den otevřených dveří doplnila farma ještě o vepřové hody a malý jarmark. Výtěžek z prodeje produktů věnovali výrobci a prodejci Patričkovi trpícímu svalovou dystrofií. Spolupodátelem akce bylo také Vzdělání pro Horňácko o.s. I když této akci počasí příliš nepřálo, přišlo přesto neuvěřitelně množství lidí. Odhadovali jsme počet návštěvníků na 500.

### Shrnutí

Celkem tak dny otevřených dveří na čtyřech ekofarmách v našem regionu navštívilo v roce 2014 přes 1 000 lidí. Akce ve Vrbčticích a v Hrubé Vrbce podpořilo finančně Ministerstvo životního prostředí.

Velmi děkujeme majitelům výše uvedených farem, jejich pracovníkům a dobrovolníkům i všem dalším jednotlivcům, organizacím, souborům a muzikantům, kteří se do přípravy a organizace dnů otevřených dveří zapojili. Se všemi se výborně spolupracovalo a díky nim jsme mohli společně prožít hezké dny a nabídnout veřejnosti zajímavé akce, které určitě přispěly k propagaci ekologického zemědělství v našem regionu.

Děkujeme samozřejmě i těm, kteří některou z uvedených akcí podpořili finančně. V rámci projektu IS Kopanice to byli: Ministerstvo zemědělství, Ministerstvo životního prostředí, PRO-BIO RC Bílé Karpaty.

Poděkování patří také Lísce, o.s. pro EVVO ve Zlínském kraji ze Vsetína, která se na spolufinancování prvních dvou akcí také podílela – přispěla v rámci projektu podpořeného z Programu švýcarsko-české spolupráce.

Renata Vaculíková

Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s. Starý Hrozenkov ([www.iskopanice.cz](http://www.iskopanice.cz)) [iskopanice@razdva.cz](http://iskopanice@razdva.cz), tel. 572 696 323

## Regionální výrobci i řemeslníci získali marketingové vědomosti

Poctivý marketing aneb Jak podpořit vlastní výrobky ve vlastním regionu. Tak se jmenoval jednodenní vzdělávací kurz pro regionální výrobce a řemeslníky, který se konal v rámci projektu Poctivě vyrobené – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji. Kurzu se zúčastnily dvě desítky lidí, kteří se zapojili do soutěže vyhlášené Lískou.

Foto: archiv Lísky



Během celého dne je čekala řada zajímavých přednášek. Získali informace o místní udržitelné ekonomice od lektorky a odbornice na tuto problematiku Jany Tesařové. Další blok se už věnoval marketingu. Jednotlivé přednášky vedly odbornice z Fakulty multimediálních komunikací Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně (FMK UTB) – Martina Juráriková a Olga Jurášková. Ty je seznámily s marketingem drobného podnikání a také jim velmi podrobně pohovořily o tom, jak získat a udržet zákazníky.

Kurzu se také zúčastnili studenti FMK UTB, kteří dostali přiděleny vybrané řemeslníky a producenty a pro ty následně v zimním semestru připravovali marketingové a strategické plány. Během několika měsíců se týmy studentů s výrobci a řemeslníky scházely nad přípravou marketingových plánů, které postupně také ověřují v praxi. Vyhodnocení této spolupráce bude představeno 26. února na slavnosti *Poctivě výrobky a řemesla*, která se uskuteční ve 14|15 BAŤOVĚ INSTITUTU ve Zlíně.

## Představujeme: Muzeum jihovýchodní Moravy ve Zlíně

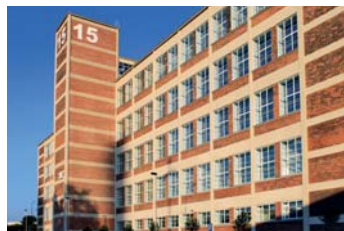


Historie zlínského regionu je neodmyslitelně spojena s rozmachem firmy Baťa. Svědčí o tom hlavní expozice Muzea jihovýchodní Moravy ve Zlíně i její umístění v bývalé tovární budově 14 v centru Zlína. Najdete tu unikátní sbírku obuvi, nad hlavami jsou zavěšena letadla vyráběná firmou Baťa, můžete se vypravit kolem světa ve stopách

cestovatelů Jiřího Hanzelky a Miroslava Zikmunda. O kvalitě této stálé expozice nazvané Princip Baťa: Dnes fantazie svědčí i fakt, že se stala Muzejní výstavou roku 2013, což je ocenění Národní soutěže muzeí Gloria musealis 2013.

Součástí Muzea jihovýchodní Moravy je také středověký hrad Malenovice, Muzeum luhačovického Zálesí v Luhačovicích a Národní kulturní památník Ploština. Muzejní lektori připravují také řadu zajímavých edukačních programů a dílniček pro veřejnost. Podrobnosti o výstavách a akcích na [www.muzeum-zlin.cz](http://www.muzeum-zlin.cz).

Kontakt: Michaela Mitáčková, tel. 736 505 513



## Fandím místním výrobkům

**Záleží mi na tom, co nakupuji.**

Chci vědět, odkud produkty pocházejí, jak byly vyrobeny a kam putují peníze z mé peněženky!



veronica  
CENTRUM HOSTĚTÍN

Tradice  
bílých kopecků

## CHCI...

### VĚDĚT, OD KOHO NAKUPUJI, DOPRÁT SI KVALITU A TRADICI

„Nechci kupovat věci na jedno použití. Vadí mi stále něco vyházet a nebaví mě věci pracně opravovat. Chci mít záruku, že je výrobek kvalitní, že vím, kdo jej vyrobil, že jej vyráběl vlastníma rukama a s láskou. Třeba dřevěné hračky od našeho známého jsou úžasně; jsou krásné, je z nich cítit kus přírody a vydrží i zacházení naší dcerky.“

(Jana T., podnikatelka)

### JÍST ZDRAVĚJI

„Divíme se novým civilizačním nemocem, děti samá alergie, astma, ekzémy... a staří říkají – to za nás nebylo. Jenže za nich nikdo nekupoval v zimě rajčata vysazená bůhví v čem a dozrálá pod lampou, desetkrát postříkaná. Jo, že se na jablko, které je běžně v obchodě k dostání, použije až 20 postřiků, to mi vyrazilo dech. Proto se snažím pro sebe i pro své děti nakupovat zeleninu sezónní od místních biopěstitelů, kterým můžu věřit, co a jak pěstují.“

(Zdeňka P., maminka dvou dětí)

### NECHAT PENÍZE A PRÁCI PRO DOMÁCI

„Když potřebuji vyhledat nějakou firmu, tak se nejdříve dívám mezi místními podnikateli. Máme tady spoustu šikovných lidí, tak proč si volat člověka z druhého konce republiky a platit mu zbytečně cestu? Raději podpořím někoho od nás. On pak bude více prosperovat, může zaměstnat další lidi, může zvyšovat kvalitu svých výrobků, může utrácet peníze u jiných místních podnikatelů – a tak peníze zaplacené v místě udělají několikerou dobrou službu. Není správné, když rychle otečou jinam či dokonce za hranice.“

(Mirek S., řidič)



## ŠETŘIT PŘÍRODU

„Jela jsem nedávno do Prahy a ty kamióny na dálnici byly příšerné, smrdí, troubí a brzdí provoz. Asi sem vezou jablka z Itálie, máslo a maso z Polska a česnek kdoví odkud. A to ani nemluví o těch velkých překladištích, co jsou vedle dálnic pro ně vybudovány. Nechápu, proč si to nevyrobíme sami tady u nás – přece i u nás je hodně sadů i polí a šikovných lidí. Banány už ani nekupuji; radši jím vlastní jablka. A co se neurodí doma, nakoupím od známých, kteří se pěstováním ovoce nebo chovem dobytka živí. Čerstvé jehněčí či domácí kravský sýr mi ty banány tisíckrát vynahradí – a člověk si aspoň chvíli připadá jako někde na salaši.“

(Alena Š., projektová manažerka)

## PODPOŘIT SOBĚSTAČNOST REGIONU

„Rád bych, abychom v obci využívali v prvé řadě místní suroviny, aby tady pracovali lidé z obce a aby se u nás v obci nakupovalo u místních obchodníků. Mým cílem je podporovat místní řemeslníky, zemědělce a podnikatele tím, že od nich budeme nakupovat. Peníze tak nebudou odtékat pryč, ale zůstanou v regionu. Můžeme produkovat vlastní potraviny, topit místním dřevem, vyrábět si vlastní elektřinu z různých zdrojů nebo ohřívát vodu solárními kolektory. Jde o to, abychom nebyli tak závislí na jiných; většinou zahraničních dodavatelích, protože tím přestáváme rozhodovat sami o sobě, což považuji za velmi nebezpečné.“

(Martin J., místostarosta)

## ... A PROTO KUPUJI MÍSTNÍ VÝROBKŮ.

**Nečekejte na změny shora.**

Myslíte si, že vaše životní úroveň se odvíjí od konání vámi volených zástupců? Co když záleží právě na vás samotných? Řešení je jednoduché. Podpořte místní zemědělce a podnikatele – to je významný příspěvek ke zdravému hospodářství v regionu. Výsledky poznáte na svém zdraví, a co víc, i na zdraví naší krajiny. Podpořte tak i upevnění kulturních a mezilidských vztahů v regionu...

**STOJÍ TO ZA TO.**

[www.hostetin.veronica.cz](http://www.hostetin.veronica.cz)  
[www.facebook.com/veronichostetin](https://www.facebook.com/veronichostetin)

# Kalendář akcí 2015

## Folklor a lidové tradice ve Zlínském kraji

**14. 2. 2015**  
Masopustní jarmark Kroměříž

**21. 2. 2015**  
Masopust 2015 – Valašské muzeum v přírodě – skanzen – Rožnov pod Radhoštěm

**28. 2. 2015**  
Fašank v Uherském Brodě 2015

**28. 2. 2015**  
Derflanský fašank 2015 – Uherské Hradiště

**20.–21. 3. 2015**  
JOSEFSKÝ JARMARK, Rožnov pod Radhoštěm

**29.–31. 5. 2015**  
Jízda králů ve Vlčnově

**4. 4. 2015**  
BÍLÁ SOBOTA, Rožnov pod Radhoštěm

**1.–3. 4. 2015**  
Velikonoční jarmark, Zlín

**29.–30. 4. 2015**  
Květinový jarmark, Zlín

## Akce pořádané Centrem Veronica Hostětín

**28. 2.–1. 3. 2015**  
**Ovocnářský kurz – zimní řez a výsadba ovocných stromů**  
Dvoudenní kurz, teorii s praxí pro zájemce o extenzivní ovocnářství.

**22. 3. 2015**  
Oslava 5. výročí návštěvy prince Charlese v Hostětíně

**11.–12. 4. 2015**  
**Ovocnářský kurz – jarní řez a množení ovocných stromů**  
Praktický kurz jarní řez a množení ovocných stromů a keřů – roubování, jarního řez peckovin.

**22.–24. 5. 2015**  
**Konference Venkovská krajina**  
Setkávání odborníků z řad studentů i jejich odborně zdatných kolegů s bohatou praxí.

**24. 5. 2015**  
**Naokolo Hostětína – 4. ročník jarního otevření naučné stezky**  
Jarní procházka plná ptačího zpěvu, hudby, vůní a chutí.

**31. 5. 2015**  
**Zahradní slavnost v přírodní zahradě (i pro rodiny s dětmi)**  
Inspiraci, ponaučení v zahradě, kde se žije a hospodáří v souladu s přírodou.

**13.–14. 6. 2015**  
**Dny otevřených zahrad**  
Exkurze přírodní zahradou.

**26.–28. 6. 2015**  
**Potravinová soběstačnost a jedlé zahrady.** První ze 4 praktických workshopů o soběstačnosti (jídlo, voda, energie, bydlení)

**srpen 2015**  
**Letní škola ochrany přírody a klimatu**

**20. září**  
**Jablečná slavnost**  
Informace a termíny na [www.hostetin.veronica.cz](http://www.hostetin.veronica.cz), 572 630 670

## Farmářské trhy a jarmarky ve Vsetíně 2015

Ve Vsetíně se jedná výhradně o trhy a prodej potravinových výrobků. Je možné prodávat výrobky z domácích (českých) farem a zemědělských hospodářství, tedy výtěžky a chovy pocházející z domácí (české) produkce. Např.: ovoce a zelenina, byliny a koření, květiny a sazenice, med, vejce, chléb a pečivo, koláče, perníky, domácí moučnický, mošty a džusy, sirupy, džemy a marmelády, uzeniny, maso, ryby, drůbež, víno, pivo.

Prodejce garantuje původ prodávajícího zboží z vlastních zdrojů a je schopen tento původ při prodeji zákazníkům, ale i pořadatelům prokázat (při osobních návštěvách pořadatelů je prověřován okruh zemědělců a pěstitelů k účasti na trzích).

Na trzích je vyloučen prodej importovaných produktů a výrobků, spotřebního a průmyslového zboží, textilních, kožedělných a obdobných výrobků.

Sobotní termíny, Vsetín, Dolní náměstí: **16.5., 30.5., 13.6., 27.6., 11.7., 25.7., 8.8., 22.8., 5.9., 19.9., 3.10., 17.10. a 31.10. 2015**

Pořadatel: Dům kultury Vsetín s.r.o., Svárov 1055, 755 01 Vsetín  
Více informací na [www.dkvsetin.cz](http://www.dkvsetin.cz)

## 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.zdravizprirrody.cz](http://www.zdravizprirrody.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](mailto:biovalassko@seznam.cz)  
[www.biovalassko.cz](http://www.biovalassko.cz)

**Dary kraje**  
Dušan Lečbých • Kvítková 540  
760 01 Zlín • tel.: +420 602 111 525  
[www.edb.cz/darykraje](http://www.edb.cz/darykraje)

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

**Z DĚDINY, Regionální potraviny**  
náměstí Práce 1099/1 • 760 01 Zlín  
tel.: +420 604 188 602  
e-mail: [obchod@zdediny.cz](mailto:obchod@zdediny.cz)  
[www.zdediny.cz](http://www.zdediny.cz)  
[www.facebook.com/zdedinyzlin](http://www.facebook.com/zdedinyzlin)

**Martin Mrlina**  
Příční 523 • 757 01 Valašské Meziříčí  
tel.: 733 546 305  
e-mail: [mrlinamartin@gmail.com](mailto: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](mailto:odtadyma@email.cz)  
[www.odtadyma.cz](http://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](mailto:prodejnaluv@seznam.cz)  
[www.vmp.cz/cs/uvod/prodejna/prodejna.html](http://www.vmp.cz/cs/uvod/prodejna/prodejna.html)

**Poctivý farmář**  
Poláškova 78 • 757 01 Valašské Meziříčí  
tel.: 604 387 192  
e-mail: [obchod@pocivnyfarmar.cz](mailto:obchod@pocivnyfarmar.cz)  
[www.pocivnyfarmar.cz](http://www.pocivnyfarmar.cz)

**Krámek u kouzelného stromu**  
Palackého 544 • Holešov  
tel.: 736 103 994  
e-mail: [kubazhol@seznam.cz](mailto:kubazhol@seznam.cz)

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

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



Foto: archiv Lisky

## Projekt podporují

- **Vzdělávací a informační středisko Bílé Karpaty, o.p.s.**, Veselí nad Moravou, [www.bilekarpaty.cz/vis](http://www.bilekarpaty.cz/vis)
- **Informační středisko pro rozvoj moravských kopanic, o.p.s.**, Starý Hrozenkov, [www.iskopanice.cz](http://www.iskopanice.cz)
- **ZO Českého svazu ochránců přírody Veronica – Centrum Veronica**, Hostětín, [www.hostetin.veronica.cz](http://www.hostetin.veronica.cz)
- **Základní organizace Českého svazu ochránců přírody KOSENKA**, Valašské Klobouky, [www.kosenka.cz](http://www.kosenka.cz)
- **ENVICentrum pro krajinu**, Vysoké Pole, [www.new.prokrajinu.eu](http://www.new.prokrajinu.eu)
- **14/15 Batův institut**, Zlín, [www.14-15.cz](http://www.14-15.cz)
- **Muzeum jihovýchodní Moravy ve Zlíně**, [www.muzeum-zlin.cz](http://www.muzeum-zlin.cz)
- **Zlínský kraj**, [www.kr-zlinsky.cz](http://www.kr-zlinsky.cz)
- **Statutární město Zlín**, [www.zlin.eu](http://www.zlin.eu)

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 Liska o.s. pro EVVO ve Zlínském kraji, Závažie Kalandry 1095, 755 01 Vsetín • Kontaktní adresa: Rokytnice 436 (Základní škola), 755 01 Vsetín • Vydáno: únor 2015 • Autoři textů: Mgr. Iva Koutná, Mgr. Hana Machů, Marie Petřů, DiS., Michaela Hlinská • Editorky: Mgr. Iva Koutná, Mgr. Michaela Mitáčková, Daniela Mikulcová, Mirka Kocúnová • Fotografie: archiv Lisky a jejich členů, Zdeněk Hartinger, Jana Olšová, archiv výrobců • Grafický návrh a sazba: © 2123design s.r.o. • Tisk: TG TISK Lanškroun, s.r.o.

[www.liska-evvo.cz](http://www.liska-evvo.cz) • [www.facebook.com/sdruzeniliska](http://www.facebook.com/sdruzeniliska)