



# POCTIVĚ VYROBENÉ ve Zlínském kraji



## Slovo úvodem

Vybavuji si název populárního sci-fi filmu *Zítřejší vstanu a opařím se čajem...* S dovolením si půjčuji název filmu a představuji si několik scénářů našeho potenciálního rána odehrávajícího se v reálném světě:

1. Zítřejší vstanu, jdu do garáže, sedám do auta a vyrážím na velký nákup do místního hypermarketu. Nakoupím čerstvou zeleninu z afrických skleniček a chleba v igelitovém sáčku, předem nakrájený, přidám polské máslo v akci, nějaký ten zatavený salám či párek...

2. Zítřejší vstanu, vytáhnou kolo, proutěný košík a jedu na trh. Od drobných pěstitelů nakoupím sezónní čerstvou zeleninu a ovoce, po cestě se stavím ve farmářském obchodě a do košíku přidám kváskový chléb, jogurt a sýr...

3. Zítřejší vstanu, jdu do stáje, podojím kozu a pustím ji ven na pastvinu. Pokračuji do sadu, kde si natrhám letní jablka, pažitku a čerstvou natí máty na čaj. Z komory vytáhnou včera upečený kváskový chléb a vyrobený kozi sýr...

Zítřejší vstanu a ... jaké bude vaše zítřejší ráno, a kterému z nastíněných scénářů se bude spíše podobat? Scénáři globalizovaného trhu, podpory místní ekonomiky, vlastní soběstačnosti, nebo bude vypadat ještě jinak?



Foto: archiv Lísky

Další číslo lískových novin *Poctivě vyrobené* ve Zlínském kraji pokračuje v tradičním duchu podpory a propagace regionálních pěstitelů a výrobců i organizací, které se tématu věnují.

V LÍSCĚ od počátku hledáme cesty, jak získat a šířit informace, znalosti, dovednosti a postupy, které nás posunou (pokračování na straně 2)



Foto: Zdeněk Hartinger

## Pokračování projektu „POCTIVĚ VYROBENÉ – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji“ (duben–listopad 2015)

Cílem projektu je podpořit udržitelnou místní ekonomiku založenou na využívání přírodního a kulturního dědictví regionu, tradičních a environmentálně šetrných výrobků.

Mezi hlavní aktivity projektu patří průzkum veřejného mínění z hlediska spotřeby a užívání místních výrobků, včetně srovnání s výsledky průzkumu z roku 2014. Dotazník vám nezabere mnoho času a je ke stažení na [www.liska-evvo.cz/doc/mapovani-a-pruzkumy](http://www.liska-evvo.cz/doc/mapovani-a-pruzkumy).

Zajímavé bude setkání organizací, zabývajících se podporou místních výrobců, které by mělo vést k vypracování platformy pro vzájemnou spolupráci v rámci udržitelné ekonomiky.

V těchto dnech probíhá 2. ročník soutěže o titul „Regionální výrobce podporující místní ekonomiku ve Zlínském kraji“. Svého favorita můžete nominovat i vy, a to až do 31. 8. 2015 v soutěžních kategoriích: výrobce potravin / zemědělec, farmář / řemeslník / rukodělný výrobce. Formulář a podmínky soutěže najdete na [www.liska-evvo.cz/poctive-vyrobene](http://www.liska-evvo.cz/poctive-vyrobene).

Pro přihlášené soutěžící proběhne 17. září ve Vsetíně workshop na téma udržitelný a „zelený“ marketing s lektory Fakulty multimediálních komunikací UTB Zlín.

Aktivity projektu jsou podpořeny vydáním dvou čísel novin *Poctivě vyrobené*, aktualizací webových stránek [www.poctivevyrobene.cz](http://www.poctivevyrobene.cz) a facebookového profilu *Poctivě vyrobené*, vydáváním tiskových zpráv, článků i propagačních předmětů.

Na podzim bude uspořádán *Den otevřených dveří* u výrobců v regionu Zlínského kraje a osvětová akce *Poctivě vyrobené* se zapojením podpořených výrobců.



Projekt je spolufinancován z prostředků Zlínského kraje v Podprogramu „Podpora ekologických aktivit v kraji“ v roce 2015 (PF04–15).

## SOUTĚŽ

Vyhlašujeme 2. ročník soutěže o titul:

### „REGIONÁLNÍ VÝROBCE podporující místní udržitelnou ekonomiku ve Zlínském kraji“

Až do 31. 8. 2015 můžete nominovat i vy svého favorita v soutěžních kategoriích: výrobce potravin / zemědělec, farmář / řemeslník / rukodělný výrobce. Podrobné podmínky soutěže najdete na [www.liska-evvo.cz/poctive-vyrobene](http://www.liska-evvo.cz/poctive-vyrobene). Pro udělení titulu je posuzován přínos místní ekonomice, šetrný přístup k životnímu prostředí a zachování regionálních postupů a tradic. Do soutěže se mohou hlásit pouze firmy, podnikatelé a živnostníci se sídlem ve Zlínském kraji. Patronkou soutěže je Mgr. Milena Kovaříková.

### Přihláška do soutěže

je ke stažení na [www.liska-evvo.cz/poctive-vyrobene](http://www.liska-evvo.cz/poctive-vyrobene). Může ji vyplnit uchazeč o titul sám, nebo může být přihlášen (nominován) jinou osobou. Do soutěže se mohou hlásit i výrobci přihlášení v roce 2014. Vyplněné přihlášky zasílejte do 31. 8. 2015 na e-mail [info-evvo@seznam.cz](mailto:info-evvo@seznam.cz) nebo na adresu Líska z.s., Rokytnice 436, 755 01 Vsetín.

### Výsledky soutěže

budou zveřejněny a tituly v podobě certifikátu budou předány v programu XV. Krajské konference o EVO ve Zlínském kraji, 12. 11. 2015, ve Zlíně. Nominace hodnotí porota složená z odborníků na místní ekonomiku, regionální značení a marketing.

### Účastníci

obdrží certifikát, jednodenní kurz marketingu (Vsetín, 17. 9. 2015) s aspekty udržitelného rozvoje, spolupráci s externím supervizorem – pedagogové a studenti FMK UTB Zlín, publicitu své firmy či výroby na stránkách a materiálech projektu.

# 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. Táňa Valentová Nersesjan**, členka Rady Zlínského kraje

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

Je jich celá řada. Ráda nakupuji ve Vsetíně v řeznictví u Černockých, v obchodech vyhledám výrobky z pekárny Střelná. Když čas dovolí, projdu a nakoupím čerstvou zeleninu a ovoce na tržnici ve Zlíně. Mám ráda čerstvou chuť ovoce a zeleniny, která svědčí o kvalitě.



Foto: Josef Omelka

**2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?**

Když to jde, volím raději menší obchůdek, je to více domácí, poznám, že je to z regionu. Na jarmarcích a akcích občas pořídím drobnost pro radost, například keramiku či vše, co na mne dýchne kouzlem Valašska – slaměné, vyřezávané, proutěné, tkané, ručně dělaný nábytek a podobně.

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

Tradice původu i výroby, pocit tepla a útulna domova.

**4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?**

Lidé si to čím dál více uvědomují, vrací se ke kořenům a zajímají se o původ výrobků i potravin. Tradiční výroba a řemesla bude mít vždy své příznivce. Zlínský kraj pomáhá konkrétními projekty, častá je prezentace v Okně do kraje i na webu. Využíváme místní produkty jako dárky, při občerstvení na setkáních a akcích apod.



Foto: Josef Omelka

**Ing. Petra Marková**, odbor školství, mládeže a sportu, Krajský úřad Zlínského kraje

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

Mám vícero oblíbených, zároveň ráda zkouším nové produkty a výrobky, těší mě možnost volby a celkově vysoká kvalita regionálních výrobků.

**2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?**

Nejčastěji potraviny – pečivo, masné a mléčné výrobky, ovoce a zeleninu, rostliny, s oblibou dávám jako dárky také originální rukodělné výrobky.

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

Znám původ výrobku a mohu se spolehnout na jeho kvalitu. Ocenuji, že tito lidé mají odvahu jít nelehkou cestou ku prospěchu nás všech.

**4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?**

Zvýšení zájmu širší veřejnosti o kvalitní regionální produkty a podpora jejich dostupnosti.

**Mgr. Ing. Jarmila Minaříková**, ředitelka Střední průmyslové školy strojní Vsetín

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

Nemám žádného svého oblíbeného řemeslníka, farmáře či výrobce regionálních produktů, ale jdu – li kolem někoho či něčeho, co mě upoutá a připomene mi „území, kde žiji“, zastavím se a pokud jde o regionální potraviny, pak ráda ochutnám či koupím. Ocenuji práci těchto lidí a v jejich výrobku „cítím tu práci“ v podobě dobré chutě. A něčím hezkým do bytu také nepohrdnu.

**2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?**

Nejčastěji si kupuji pečivo, sýry, jogurty ale také ovocné produkty. Tím

nemyslím ty přepálené, mám raději ty z keřů a stromů „neupravené“.

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

Regionální výrobek oceňuji, jak jsem řekla dříve, oceňuji proto, že v něm cítím a vnímám práci zdejších lidí a pak také tu poctivost. No a pokud si koupím regionální potraviny, mohu si být jistá, že bude chuťově dobrá a nepokazí se i při dobrém skladování hned druhý den.

**4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?**

Propagace a trpělivost.

**Mgr. Michaela Mitáčková**, PR manažerka 14|15 BAŤŮV INSTITUT Zlín

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

Mám jich ve svém regionu hned několik. Ale určitě samou chválu pěji na místní farmu Agrofito, která dodává to nejlepší hovězí maso široko daleko. Nechala jsem si při nákupu dokonce i poradit a byla jsem nad míru spokojena. Navíc mají služby, které mi vyhovují – přivezou mi objednávku až do domu. Mám také několik oblíbených pekáren, kde pečou podle tradičních receptů a nabízí čerstvé pečivo po celý týden.

**2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?**

Od místních producentů asi nejčastěji nakupuji potraviny – maso, pečivo, zeleninu, ovoce či vajíčka. Ale občas

Foto: Petr Dubovský



neodolám také krásným dětským hračkám nebo si koupím nějakou tu radost od místních řemeslníků (keramiku, dekoraci, košík).

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

Většinou se zajímám o kvalitu, u potravin oceňuji čerstvost. A především pocit, že to pochází z našich končin. Těší mě, že nákupem regionálního výrobku mohu podpořit zdejší ekonomiku, byť jen zlomkově. Podle mě je totiž důležité, aby se lidé vzájemně podporovali a vážili si toho, že někdo v jejich blízkosti umí udělat (vyprodukovat) něco tak jedinečného a kvalitního.

**4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?**

Větší podpora drobných podnikatelů z pohledu legislativy, norem apod. Mnohdy je od podnikání odradí hromada papírů, byrokracie, nejrůznější přísné normy, příkazy a zákazy. A to je škoda. Protože by tak mohlo být daleko více kvalitního zboží v místním „oběhu“ a lidé by mohli více rozvíjet zdejší region. Potenciál je tady totiž obrovský!

## Slovo úvodem

*pokračování ze strany 1*

*směřem k soběstačnosti, řemeslnému umu, práci s materiály, účtě k lidské práci a tradicím i dobrovolné skromnosti. Neboť dle našeho mínění nepatří do regionálních muzeí či archivů, ale představují důležité sociální dovednosti, které bychom měli udržovat a předávat dále.*

*Na dalších stranách vás seznámíme s příběhy dalších pěstitelů a výrobců, příklady dobré praxe, uvedeme rozhovory s osobnostmi našeho regionu, vyhlásíme 2. ročník soutěže o titul regionální výrobce. Tradičně přinášíme Kalendář akcí i adresář prodejen regionálních potravin a výrobků, doplněný o kontakty na některé farmy. Najdete zde i užitečné webové adresáře a termíny farmářských trhů a jarmarků. Představíme vám dva lískové projekty **Jak učít POLY** a **Bezpečná a zdravá škola**. První byl zaměřen na rozvoj manuální zručnosti a práci s materiály, jinými slovy polytechnické vzdělávání v mateřských školách. Připravili jsme 8 vzdělávacích akcí, vydali sborník metodických listů a 7 výukových sad **Jak učít POLY**. Ve druhém projektu proběhlo 11 vzdělávacích seminářů a kurzů pro učitele i pracovníky základních a středních škol, výukové programy a exkurze pro žáky a jedinečný pilotní **Farmářský den** v ZŠ Vsetín, Rokytnice. Tým autorů vytvořil texty, metodické materiály a praktické pomůcky na témata zdravá výživa, zahrada, zdravé vaření, jídelna a příběh jídla.*

*Bára Duží, Iva Koutná*

## Představujeme pomůcky projektu Bezpečně a zdravě do života – rozvoj kompetencí v základním a středním vzdělávání – aktivita Zdravá a bezpečná škola

Realizace klíčové aktivity *Zdravá a bezpečná škola* probíhala od října 2014 do července 2015. Byla zaměřena na témata zdravá výživa, zahrada, jídelna, kuchyně a příběh a původ jídla.

V rámci projektu byla vytvořena sada didaktických textů, metodických listů a pracovních listů, proběhlo 11 seminářů a kurzů, 7 výukových programů a 5 exkurzí pro žáky. Díky tomu si účastníci řady aktivit vyzkoušeli a poskytli již v průběhu zpracování textů užitečnou zpětnou vazbu. Akcí se účastnili nejen učitelé a žáci, ale také vedoucí školních jídelen a kuchařky.

### Představení sad pomůcek a metodik

#### Sada 1 Zdravá výživa

Obsahuje didaktický text, metodické listy a pomůcky na téma zdravá výživa. Jsou zde představeny jednotlivé skupiny potravin a jejich zdravotní význam, jako je ovoce a zelenina, bílkoviny, cukry, tuky, tekutiny a podobně. Součástí je návod na vytvoření zdravého talíře, praktické a jednoduché pomůcky pro sestavení vyváženého jídelníčku v průběhu celého dne.

#### Sada 2 Příběhy jídla

Obsahuje metodické balíčky a pomůcky na téma ekologické zemědělství, složení a vybrané příběhy výroby a zpracování vybraných potravin a pokrmů.

#### Sada 3 Zdravá zahrada

Obsahuje didaktický text, metodické listy pomůcky na téma založení zdravé školní zahrady, pěstování ovoce, zeleniny a bylin, a také využití a zpracování produktů zahrady ve školním prostředí.

#### Sada 4 Zdravé vaření

Obsahuje metodické listy a pomůcky na téma vaření z regionálních a sezónních produktů, tzv. jídlo z blízka

#### Sada 5 Zdravé školní jídelny

Obsahuje metodické listy na téma zlepšení podmínek ve školním stravování a školních jídelnách, také praktické návody, jak zařadit regionální produkty do školních jídelen.

#### Sada 6 Výukový program *Odkud se bere jídlo?*

Obsahuje didaktický text, metodické listy a pomůcky na téma farmářské občerstvení. Program spojuje dvě spolu související témata – zdravou výživu a původ jídla. Obě témata, zdraví a zemědělství, lze demonstrovat na konkrétním příkladu snídaně. Žáci v průběhu programu poznávají několik

druhů farmářských snídaní, a postupně odhalují způsob pěstování rostlin, chovu zvířat, proces zpracování vybraných druhů potravin potřebných pro přípravu snídaně. Jsou tak prostřednictvím příběhu hledání původu jejich snídaně nenásilným způsobem vtaženy do poznávání a pochopení toho, co vše tato snídaně obnáší.

### Bližší představení pomůcek Barevné kartičky – obrázky potravin



Foto: Bára Duží

Kartičky s obrázky nejrůznějších základních potravin jsou užitečnou pomůckou, kterou obsahuje Sada 1 (Zdravá výživa) a Sada 6 (Odkud se bere jídlo). Lze si s nimi poskládat zdravý talíř nebo farmářskou snídaní, ukázat poměry skupin potravin a jejich ideální složení v jídelníčku.

Sada 6 také obsahuje kartičky s jednoduchým vyobrazením příběhů vybraných druhů farmářských produktů, konkrétně medu, bylinného čaje, másla, sýru a chleba.

### Pomůcky pro zpracování farmářských produktů



Foto: Petr Dubovský

Cennou částí projektu je sada pomůcek pro zpracování prvotních zemědělských produktů, které si mohou žáci sami vyzkoušet. Jedná se například o vložkovač (Sada 6), který umožňuje vytvoření vloček z obilí. Další zajímavou je mlýnek na obilí (Sada 2), kde si pro změnu žáci mohou umlít

celozrnnou mouku. Dále obsahuje nefalšovanou tradiční máselnici (Sada 2), v které je možno si utlouci máslo. Všichni, kdo se učili řídit automobil, určitě znají trenážer na řízení. Existuje i trenážer na dojení, v podobě dřevěné krávy nebo kozy, kde si žáci mohou nanečisto vyzkoušet, jaké je to podojit hospodářské zvíře. Tyto praktické pomůcky se setkaly s velmi příznivým ohlasem na seminářích, programech, exkurzích i Farmářském dni.

### Pomůcky pro přípravu občerstvení

Sada 6 také obsahuje množství pomůcek k přípravě studeného občerstvení. Žáci si vyzkoušejí pomocí jednoduchých postupů, a za použití kuchyňských nástrojů přípravu zdravého a chutného studeného občerstvení, v ideálním případě s využitím farmářských a místních surovin. Kromě nástrojů na základní zpracování potravin (škrabky, nože, podložky) obsahuje také několik ozdobných vykrajovátek, které občerstvení může udělat výrazně atraktivnější.

Sada 4 navíc obsahuje specializovanější pomůcky a vykrajovátko na pro aranžování potravin, včetně návodné



Foto: Petr Dubovský

publikace o aranžování a zdobení ovoce a zeleniny.

Představili jsme pouze část pomůcek, které jsou školám našeho regionu k dispozici. Sady obsahují další pomůcky pro využití na zahradě, různá klíčidla i užitečné publikace. Pomůcky jsou k zapůjčení ve Vsetíně LÍSCe ([www.liska-evvo.cz](http://www.liska-evvo.cz)) a ve Vzdělávacím a informačním středisku ve Veselí nad Moravou ([www.vis.bilekarpaty.cz](http://www.vis.bilekarpaty.cz)).

Bára Duží, Marie Kordulová

Tento projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky.



## Představujeme projekt „Jak učit POLY – rozvoj kompetencí pro polytechnické vzdělávání v mateřských školách“

V červnu jsme v Lisce úspěšně ukončili projekt *Jak učit POLY*. Hlavním cílem projektu bylo podpořit profesní rozvoj učitelů, vedoucích a řídicích pracovníků mateřských škol v oblasti kurikulární reformy prostřednictvím dostupných, kvalitních a zajímavých vzdělávacích programů a stáží pro oblast polytechnického vzdělávání.

Pro pedagogy mateřských škol jsme vytvořili 10 nových akreditovaných vzdělávacích programů, sborník 70 metodických listů a sedm metodických sad pomůcek na téma země (půda), voda, vzduch, slunce, řemesla, zahrada a materiály, sborník tematických celků – příkladů dobré praxe z MŠ



a deník z realizovaných stáží v 8 mateřských školách.

Ke každému tématu je vytvořena sada pomůcek a 10 metodických listů. Mateřské školy si je mohou od září půjčovat ve Vsetíně v LÍSCe ([www.liska-evvo.cz](http://www.liska-evvo.cz)) či ve Vzdělávacím a informačním středisku ve Veselí nad Moravou ([www.vis.bilekarpaty.cz](http://www.vis.bilekarpaty.cz)), nebo si přímo objednat celý výukový program Učíme se s POLY.

Tento projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky.



## Veronika Žeravčíková Hrnčířský kruh mi vyrobil můj báječný táta

**Keramice propadla na střední škole. Sedm let se věnovala její technologii a historii. I přesto přiznává, že je to nekonečné poznávání. Nejraději čerpá inspiraci z Asie a starého moravského hrnčířství.**

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy.

Vlastní dílnu mám devět let. Svou první pec pro výpal tvrdé kameniny a porcelánu jsem si postavila během studia na škole. Chodila jsem na různé brigády, abych si vydělala na první náradí i materiál.



Foto: archiv Veroniky Žeravčíkové

Hrnčířský kruh mi vyrobil můj báječný táta přímo na míru a do dnes mi slouží jako nejlepší parták. Pedály jsou ze staré škodovky a například brzdu tvoří špunt od vína. Někdy si říkám, že je tatka větším kreativcem než já. K peci přibyla další malá polní pec, pro výpal zakuřované keramiky a Raku. K výpalu této pece zvu často přátele a lidi z okolí, aby se s keramikou a touto ohnivou show lépe seznámili a pochopili kouzlo a jedinečnost nádob, na jejichž



Foto: archiv Veroniky Žeravčíkové

finálním vzhledu se podílí všechny živly. Pak se výpal stává velmi krásným obřadem, snad až slavností pro nás všechny zúčastněné, a oheň i vzduch nám předvedou svá kouzla.

Moje tvorba se zaměřuje především na užitkovou kameninu a porcelán pálený starými technikami. Jsem dřevopalič, tak se mezi keramiky nazývají ti, jež ve svých pecích topí dřevem. Tomuto zboží říkáme živá keramika. Nádob, které jsou při výpalu přímo v kontaktu s ohněm, jsou jím silně poznamenány. Často se smějí, že jsem pouhým společníkem pece, která si s mými nádobami dělá, co chce. Barevnost glazur, které si sama míchám je ovlivněna kouřem a žářem v peci. Vznikají velmi kvalitní tvrdé nádoby, občas zahradní plastiky a svítilny.

Ve své dílně, pracuji převážně sama. S velkým nadšením se tam se mnou už od svých tří let přetahuje o náradí můj synovec. Vytváří vlastní projekty, které nazývám *Lukyho tvorba mimochodem*.

Velmi si vážím okruhu svých přátel, kteří jsou mi nápomocni při sezónních pracích v lese, kde připravujeme dřevo do mé pece. Jsou to velmi dobří pracovníci, neboť jsou ochotni pracovat naplno za pivo a klobásky.

[www.keramikapalenaadrevem.unas.cz](http://www.keramikapalenaadrevem.unas.cz)  
Mirka Kocůnová

## Petra Pilná Co dělá tkadlena v létě?

**Pere materiál, stříhá proužky, tká další metry a počítá...**

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy.

Letos v červenci to je přesně 10 let, co nám dovezli první velký tkalcovský stav a od této chvíle počítáme vznik naší dílny. Z hlediska historie tkaní je to naprosto malicherné číslo, které vlastně nestojí ani za zmínku. Tkaní nás neživí, je to jen velký koníček, ale i tak mi stálo za to, zaměřit se na statistiku tkaní na našem prvním velkém stavu a podívat se na několik údajů.

Za deset let jsem utkala celkem 134487 cm koberců, to je přes 95 kilometrů, které jsem kolem stavu našlapala, přes 1340 kilogramů materiálu,



Foto: archiv Petry Pilné

ktejří jsem vyprala, usušila a uskladnila, než jsem z něho nastříhala 108 kilometrů útkových pásků, ze kterých se kobereček tká. Bohužel nemám přehled, kolik nůžek jsem spotřebovala. Na ukončení koberečků jsem udělala na 90 tisíc uzlů.

Po vzoru filmových cen, děkuji mojí rodině, že mi to trpí a že naši rodiče kdysi vyhandlovali velký dům, který začíná být pro tkalcovskou dílnu a náš rodinný život malý...

Petra Pilná, tkadlena

## Kateřina Struhová Lidové kroje

**Své první krojové pokusy aplikovala Kateřina už v době studií v Prostějově. Kroje ji zajímaly od dětství, a proto se dalo čekat, že se této práci jednou bude věnovat naplno...**

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy.

Paní Kateřina Struhová z Osvětiman na úpatí Chřibů, někde na půli cesty mezi Uherským Hradištěm a Kyjovem, se věnuje krojům každou volnou chví-

losti a nakonec podlehli tomuto vlivu natolik, že se odklonili od původní verze, která zůstala třeba v sousedních Medlovicích.

Kateřina Struhová je všestranně nadaná. Ušije spodnice, rukávce, dívčí kordulky, mužské nohavice, mužské kabátky – marinky, mužské vesty – korduly, košile, vázanky..., totéž ve zmenšené velikosti pro děti. Provádí veškeré opravy a rovněž renovace starých krojových součástek, kterých si lidé stále více považují. Také je žehlí a škrobí. A všechny části krojů, jež mají nějakou výzdobu, sama vyšívá.



Foto: Romana Habartová

li. „Nejvíce mě zajímají rekonstrukce starých krojů. Často mi lidé přinášejí staré a poškozené krojové kusy. A hodně se učím z dobových fotografií, s nimi pak staré zachovalé krojové části porovnávám a studuju. Jsem v podstatě samouk, ale ustavičný... A osvětimanský kroj je vlastně takovou výjimkou v okrese Uherské Hradiště...“

Kateřina Struhová sbírá vědomosti, kde se dá. Učí se i tím, že se u ní doma střídají zákazníci, jednotlivci, ale též zástupci skupin či souborů. Diskuze s nimi je vždy plodná a snad oboustranně přínosná. Vzorem i radou jí zpočátku byly hlavně tetičky z blízkého Ježova, které předávaly své zkušenosti potřebné při všech úpravách a procesech, jež se na kroji musí uplatnit, například při žehlení, škrobení a všech opravách krojů, i ve výšivkách.

Osvětimanská patriotka pokračuje: „Ještě kolem roku 1920 se místní kroj hodně podobal kroji buchlovickému, ale jeho původní podoba se tady nedochovala. A tak se dnes setkáváme s tím, že vývoj zdejšího kroje postupně podlehl vlivu správního okresu Kyjov, kam Osvětimany patřily. Svě místo sehrála také větší libivost a pestrost krojů z Kyjovska. Kontakt místních obyvatel s Kyjovem způsobil, že se zdejší občané krojově přiklonili k této oblasti. Spád na Kyjovko jim umožňoval výpůjčky krojů pro své domácí příleži-

„Ano, používám stehy od plného přes dírkový a další druhy stehů, které vidím na předloze, vše dělám převážně ručně. Na stroji sešívám jen dlouhé části a podšívkové díly. Zhotovuji jednotlivé součásti, ale zrovna tak i celé komplety, dámské i pánské, nejčastěji z oblasti severního Kyjovska. Ale občas zabrousím i do hradištského regionu, odkud jsou převážně moji známí. Nejvíce se však věnuju místním zájemcům a milovníkům krojů a všech tradičních příležitostí, kdy se kroj obléká. Z přespolních objednávek mohu zmínit třeba zakázku pro dětský soubor z Brna, šila jsem také zakázku pro Mikroregion Buchlov. A další mou zálibou je vázání šátku, takže zájemcům předvádím i způsob úvazu šátku.“

Pohodová paní Struhová s úsměvem na tváři a s jehlou v ruce pokračovala v práci. Naše povídání jednoduše shrnula: „Mám dobrý pocit, když jsou lidé spokojeni a moje práce se jim líbí. Jen ten čas nám všem schází, je velmi složitě přizpůsobit časové nároky mé velké rodiny s prací na krojích. Navíc chováme také hospodářská zvířata a obděláváme pole, takže nemám již mnoho času na další záliby. A tak si vždy říkám – bez Božího požehnání, marné lidské namáhání...“

Článek převzat z *Malovaného kraje 3/2015*.  
Napsala Romana Habartová

Příklady dobré praxe

## Odkud se bere jídlo

V Lísce jsme připravili pilotní exkurze s žáky základních škol na farmy – vydali jsme se na cestu odhalování původu jídla, které máme na talíři. V průběhu exkurze se děti seznamují s hospodářstvím – péče o zvířata, pěstování nejrůznějších plodin i zpracování produktů. Projdou se po farmě i blízkém okolí. Prakticky si vyzkouší některou ze zemědělských prací a ochutnají čerstvé sezónní farmářské pochoutky.

### Exkurze na rodinné hospodářství

První exkurze vedla na malé rodinné hospodářství Radima Přímala, nedaleko Vartovny, s výměrou 4 hektary. Činnost je zaměřena na chov ovcí a koz, ovocný sad, kozí a ovčí biosýry, biovejce, jehňata, kůzlata, slivovice, biotrnky, ubytování a strava za pomoci na statku. <http://pro-bio.cz/Farmer/Primal-Radim/>



Foto: archiv Lísky

### Skutečně zdravá škola – projektový den 25. 5. 2015

ZŠ Vsetín, Sychrov 97 je pilotní školou v projektu *Skutečně zdravá škola*. Přestože se projekt zabývá hlavně transformací školního stravování, cítíme, že je nutné s informováním o zdravé stravě a obecně o zdravém životním stylu hovořit i s dětmi a jejich prostřednictvím také s rodiči, kteří mohou být pro výuku skvělou inspirací.

V rámci projektového dne, jehož výstupem je velká nástěnka ve vstupu školy, bylo shrnutí mnoha našich aktivit, které mají souvislost s tím, jak my chápeme zdravý životní styl.

Hrdě se hlásíme k titulu Fairtradová škola, proto jsme připomněli i toto hnutí a myšlenky spravedlivého obchodu.

Sedmáci se zúčastnili exkurze na farmu, kde na vlastní oči poznali skutečně zdravý životní styl rodiny Přimalových, kteří žijí na farmě kousek od rozhledny Vartovna. Žáci se pokusili ilustrovat svou návštěvu na farmě obrázky, zavzpomínali na recepty na jídla, která ochutnali a popřemýšleli o tom, jak se jejich životní styl ve městě liší od života farmářské rodiny. (V rámci projektu Lísky o.s., *Bezpečně a zdravě do života, odkud se bere jídlo*).

Připomněli jsme také spolupráci s Michalem Barešem, který nás už několikrát učil zdravě vařit, naposledy byly zdravé svačinky (akce nejen pro naše maminky). Na nástěnce jsou některé recepty, které žáky zaujaly.

No a na závěr jsme si připomněli, jak jsme v rámci projektu s Lískou o.s. vytvářeli své vlastní fiktivní firmy, zejména farmářské a regionální. Pochlubili jsme se tím, že tyto firmy a jejich know how bylo zveřejněno v novinách a přidali pár sloganů o dobrém jídle.

A bylo by toho víc... ale nástěnka, ač přes celou stěnu, nám byla na naše aktivity malá.

O dalších budeme informovat někdy příště... Více na internetových stránkách školy [www.zsvsetinsychrov.cz](http://www.zsvsetinsychrov.cz).

Program na podporu zdravého stravování byl vytvořen v projektu *Bezpečně a zdravě do života – rozvoj kompetencí v základním a středním vzdělávání*, CZ.1.07/1.1.00/53.0009.

## Představujeme: Envicentrum Pro krajinu ve Vysokém Poli



Foto: archiv Envicentra V. Pole

Region Valašsko je neodmyslitelně spjat se zemědělskou činností. Člověk po staletí utvářel krajinu tím, že v ní hospodařil. Také v současné době je zemědělství jedním z rozhodujících faktorů, které se na vzhledu krajiny podílejí. Proto se šetrné hospodaření, chov zemědělských zvířat a zpracování produktů, které z něho pocházejí, staly hlavními tématy, na které se Envicentrum v průběhu celého roku zaměřuje.



Cílem je odbornou i laickou veřejnost seznamovat s touto problematikou prostřednictvím: – výukových programů, – odborných exkurzí, – přednášek a kurzů řemesel, – zpracování zemědělských produktů.

Envicentrum je umístěno na okraji obce. Součástí areálu je stylové stavení s vybavenými výukovými místnostmi pro realizaci vzdělávacích programů a kurzů. Jsme připraveni i na vícedenní pobyty školených či vzdělávaných osob – přímo v objektu

envicentra je ubytovací část s 15 lůžky. Ve vzdálenosti cca 400 m je k dispozici ubytovací kapacita pro dalších cca 10 osob v „turistické“ třídě. Dle individuálních požadavků jsme schopni zajistit i občerstvení, a to až do úrovně plné penze + svačiny a balíčků do terénu. Dále je součástí areálu stodola s připravovanou minivýstavou zemědělského nářadí a techniky, která se využívá jako venkovní učebna, a stále s hospodářskými zvířaty (ovce, koně, drůbež), jež využíváme při výukových programech.

Naším cílem je co nejvíce aktivit realizovat přímo v terénu. A to jak v nejbližším okolí areálu, tak i na území okolních obcí v okruhu cca 12 km.

V nedalekém okolí je možno navštívit například NKP Ploština, historické objekty ve Valašských Kloboukách, zámek Vizovice, popřípadě hrad Brumov. V případě zájmu jsme schopni zajistit i průvodcovské služby na dvou naučných okruzích kolem obce Vysoké Pole s tematikou dávnověku a událostí konce II. světové války. V celém mikroregionu fungují půjčovny kol, lze domluvit i projíždku na koni.

EnviCentrum Pro krajinu Vysoké Pole 273, 763 25 Újezd [www.prokrajinu.eu](http://www.prokrajinu.eu)

## Školní farmářský projektový den – Den zdravého jídla

Žáci ZŠ Vsetín-Rokytnice se svými učiteli naplánovali a připravili první *Den zdravého jídla – školní farmářský den*. Hlavním tématem tohoto školního

Foto: Petr Dubovský



ho projektu bylo JÍDLO a jeho příběh, zdravý životní styl a místní udržitelná ekonomika. Žáci pracovali ve výuce i v domácí přípravě na vybraných tématech a připravili aktivity pro své spolužáky, rodiče a veřejnost.

Dopoledne 11. června 2015, v části programu „děti dětem“, proběhla simulace farmářského trhu, určená zejména pro žáky školy a návštěvníky z dalších MŠ a ZŠ. V odpolední části programu „děti, Líska a výrobci pro rodiče a veřejnost“ proběhl farmářský trh a prezentace práce dětí.



Ilustrace: Kateřina Mrnůštková

Do programu přispěli žáci školy i místní řemeslníci, farmáři a výrobci tkání, keramiky, mokrého filcování, paličkování, předení, kramplování, šití papučí,

zpracování mléka a masa, řezbářství, výroby slaměných ošatek, práce se zvířaty a mnoho dalšího. Doprovodný kulturní program doplnili žáci školy a CM Vsačánek.

Farmářský den proběhl v rámci projektu „Bezpečně a zdravě do života – rozvoj kompetencí v základním a středním vzdělávání“, reg. č. CZ.1.07/1.1.00/53.0009, který realizuje Středisko volného času Klubko Staré Město, p.o., ve spolupráci s Lískou, o.s. pro EVVO ve ZK a je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky.

## Připravili jsme pro vás tři questingové regionální stezky

Questing je něco jako moderní šipkovaná. Nami vytvořené stezky zahrnují putování za regionálními výrobky od jejich vzniku, původu materiálu až po samotnou výrobu a prodej.

### Straňanská hledačka aneb Příběh skla

V hledačce vytvořené k 220. výročí založení sklárny

Květná můžete vypátrat, jaký poklad se nachází pod nejvyšší horou Bílých Karpat v údolí „květného potoka“.

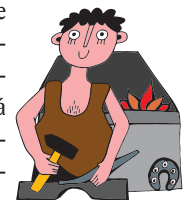
Stezka má šest zastavení, na každém vyluštíte jeden střípek mozaiky. Konec je u sklárny ve Květné, kde je také ukrytý poklad od skláře ve skřínce zamčené na numerický kód.

Obtížnost této stezky není náročná, trasa měří 3 km a zabere asi 2 hodiny.

### S křížkem po funuse...? aneb První vysoké hledání řemesel

Druhá hledačka je přístupná celoročně, vede po zpevněné cestě a je vhodná i pro rodiče s kočárky a vozíčkáře s doprovodem.

Ilustrace: Kateřina Mrmůščíková



Pro nalezení pokladu je třeba vyluštit tajenku ukrytou na šesti zastaveních. Stezka je nenáročná, trasa měří asi 600 m a zabere necelou hodinu.

### Lopenická hledačka aneb Cesta za poznáním života hospodářova

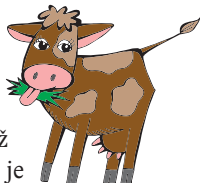
Tato hledačka je za mokra obtížně přístupná – nebezpečně částí jsou blátivé; když je sníh, hledačka je nepřístupná.

Stezka vede členitým terénem, částečně po nebezpečných stezkách, částečně zpevněných cestách. Je určena pouze pro pěší – prosím respektujte toto omezení. Pokud se skutečně bojíte psů, může to pro vás být dost adrenalin! Tak to zvažte.

Obtížnost stezky je středně náročná, trasa měří 7 km a zabere asi 3 hodiny. Stezka má 12 zastavení, cestou sbíráte písmena do tajenky, která vám v cíli napoví, kde je ukrytý poklad. Přejeme, ať se vám na Lopeníku líbí!

Propozice a mapky k uvedeným questům najdete na [www.liska-vovo.cz](http://www.liska-vovo.cz) v sekci „Poctivě vyrobené/ Výstupy projektu“ nebo na <http://vis.bilekarpaty.cz>.

Marie Petrá



## La Pytla

### Látkové pytlíky (nejen) na dárky

Možností, jak nahradit méně ekologickou věc její ekologičtější variantou, je spousta. Známe recyklovaný papír, látkové pleny nebo třeba plátěné tašky. Ekologický institut Veronica v jednom svém doporučení zmínil látkové pytlíky na dárky.

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy.

Nápad se usadil v hlavě jedné ze zaměstnanky institutu a pořád nechtěl zmizet..., takže se pomalu stává skutečností. Pár maminek na rodičovské dovolené se dalo dohromady při hledání látek, vymýšlení velikostí a stříhů a šití. Známí pomohli s grafikou a jednoduchým webem a zrodila se *La Pytla*, neboli „látkové pytlíky (nejen) na dárky“. A jaká zvolila *La Pytla* hesla?

- **Paráda** – zkusme něco jiného. Látkový pytlík je originální obal na dárek.
- **Pohodlí** – netrapme se dlouhým balením s hromadou izolopy. Do pytlíku vklouzne dárek vcukuletu.



Foto: archiv La Pytla

*La Pytla* vznikla v roce 2014. Vzhledem k péči o malé děti se rozvíjí pomalu, ale nápadů je řada a určitě na ně postupně uzraje čas. Tož užijeme příjemných Vánoc a narozenin bez zbytečného odpadu!

Látkové pytlíky z nových látek lze zakoupit na [www.fer.cz/la-pytla](http://www.fer.cz/la-pytla). Látkové pytlíky z recyklovaných látek jsou v prodeji v brněnské poradně Ekologického institutu Veronica na Panské ulici č. 9.

Jana Tesařová, [www.lapytla.cz](http://www.lapytla.cz)

## Studenti si vyzkoušeli tak trochu jiný marketing a sklidili úspěchy

Klíčovou aktivitou projektu **POCTIVĚ VYROBENÉ** – podpora udržitelného rozvoje ve Zlínském kraji byla rozsáhlá osvětová a marketingová kampaň. Hlavní linií celé kampaně byly prezentace konkrétních značek, organizací a životních příběhů výrobců/řemeslníků/producentů.

Foto: Josef Omelka



Do kampaně se v průběhu projektu zapojili i studenti Fakulty multimediálních komunikací Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, a to tím, že pro vybrané producenty vytvářeli marketingové strategie, které si už z větší části ověřovali přímo v praxi. Tím kampaně získala na dynamice a například při vyvrcholení celého projektu byly informace šířeny i prostřednictvím jimi zvolených marketingových mixů.

Studenti se s většinou z výrobců, řemeslníků a producentů, pro něž pak pracovali, setkali na marketingovém kurzu. Už tam mohli částečně proniknout do toho, co jednotliví producenti vyrábějí, tvoří, produkuje či prodávají. Vysokoškoláci však nemohli své marketingové strategie poskytnout všem zúčastněným. „Vybrali jsme pět producentů, kteří byli úspěšní v soutěži, v níž *Liska* hodnotila v několika kategoriích výrobce i řemeslníky. Ti pak se studenty navázali velmi intenzivní pracovní vztah a vznikaly zajímavé práce. Díky tomuto projektu zároveň vzešla velmi zajímavá, a pro nás pevná, spolupráce s univerzitou. Studenti se úkolů zhostili naprosto perfektně, pro vybrané řemeslníky a producenty byly jejich studie velkým přínosem. Z několika měsíční spolupráce v mnohých případech vznikla i dlouhodobá přátelství a studenti s marketingem výrobcům nadále pomáhají,“ přiblížila dopad Iva Koutná.

Svým marketingových strategií se dočkala společnost *Agrofyto*, která má farmu specializující se na chov hovězího dobytka. Dále pak rodina *Crlova*, která dělá tradiční keramiku dle starých postupů a své výrobky prodává pod značkou *Kampanela*. Studenti ale pronikli také do tajů domácí uzenářské

výroby a zpracovali studii pro *Řeznictví U Hrušků z Liptálu*. Velmi intenzivní a emotivní spolupráce vznikla při tvorbě marketingové značky a celé kampaně pro paní *Lažovou* a jejího syna *Lukáše*, kteří šíjí převážně hračky z látky pod značkou *Lukášovy hračky*. Spolupráci se studenty si pochvalovalo také *Kamenictví Rejda*.



Foto: Josef Omelka

Studenti většinou výrobcům pomohli s tvorbou nebo zkvalitněním webu, profilů na sociálních sítích nebo s tvorbou tiskových propagačních materiálů. Někteří z nich si troufli i na vytvoření grafické podoby loga apod. Spolupráci s tradičními a regionálními producenty hodnotila velmi pozitivně také ředitelka Ústavu marketingových komunikací *FMK UTB ve Zlíně Olga Jurášková*: „Studenti odvedli skvělou práci. Dotkli se ve svých studiích zajímavých témat a vyzkoušeli si jinou oblast marketingu.“

V současnosti je znovu vyhlášena soutěž, z níž pravděpodobně v několika kategoriích vzejdou vítězové. Práním *Lisky* je i pro ně připravit obdobnou marketingovou podporu, o níž bude spolek jednat se zlínskou univerzitou.

Michaela Mitáčková

## Představujeme vám regionální značky našeho kraje

Regionální značení je rozšířený způsob, jak propagovat místní výrobky, venkovské regiony a chráněná území a jak podporovat místní obyvatele. Koupíte-li si certifikovaný produkt s regionální značkou, máte záruku, že byl vyroben v našem regionu tradičními technologiemi s podílem ruční práce, na jeho výrobu bylo využito místních surovin, výrobek je kvalitní a šetrný k životnímu prostředí. Ve Zlínském kraji existuje pět takových regionálních značek.

### Tradice Bílých Karpat (TBK)

Nejstarší regionální značka ve Zlínském kraji má ještě jedno specifikum: je to první značka, která přesáhla i hranice republiky. Jsou jí označovány výrobky a služby i u našich slovenských sousedů v Bielych Karpatech.

Zákazníkům značka zaručuje, že si kupují nadstandardní kvalitu od „prověřeného“ výrobce. V Bílých Karpatech žije mnoho schopných lidí, kteří „něco“ vyrábějí, tvoří či pečou podle tradic a vzoru svých předků a právě takové značka TBK podporuje.

Značkou TBK se pyšní již 60 držitelů. Chcete-li se stát držitelem anebo nakupovat certifikované výrobky, podívejte se na [www.tradicebk.cz](http://www.tradicebk.cz).

### Haná regionální produkt®

Tato značka garantuje zejména místní původ výrobku, ale také jeho



Foto: Jana Olšová

kvalitu a šetrnost k životnímu prostředí. To vše ocení jak turisté, kteří si chtějí pořídit pravý a kvalitní suvenýr z Hané, tak místní obyvatelé, kteří chtějí nákupem podpořit „svého“ místního výrobce. Značka je udělována ve třech kategoriích: řemeslné výrobky; potraviny a zemědělské produkty; přírodní produkty.

Jestliže na území Hané vyrábíte takové výrobky, přesvědčte se, zda splňujete certifikační kritéria. Pokud ano, stačí Vám pouze vyplnit žádost o udělení značky na webu [www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz)

### BESKYDY originální produkt®

Na území Beskyd se můžete při nákupech setkat s obdobou značky z Hané. I tyto výrobky prošly přísným procesem certifikace, který zákazníkovi garantuje jejich skutečný původ v Beskydech.



Místní původ však není jedinou podmínkou pro udělení značky. Značené výrobky musí přispívat k dobrému jménu regionu, proto musí být dostatečně kvalitní, šetrné vůči životnímu prostředí a jedinečné ve vztahu k Beskydům – vyrobené tradičními technologiemi, ručně nebo z místních surovin a výjimečně svou vysokou kvalitou. Více o značce a výrobcích najdete na [www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz)

### Tradiční výrobek Slovákka

V roce 2008 vznikl projekt Regionu Slovácko Tradiční výrobek Slovácka, jehož hlavní náplní je prezentace regionu prostřednictvím využití jeho specifíků, podpora tradičních výrobků a výrobců. V souvislosti s projektem byla zavedena i značka, zaručující především kvalitu výrobků, jejich vazbu na vymezené území, tradici výroby a šetrnost k přírodě. Právo



k využití značky je udělováno výrobcům na dva roky na základě posouzení odborné komise.

Nositeli značky je v současné době 61 výrobců, výrobky lze zakoupit v informačních centrech regionu, v některých turisticky navštěvovaných objektech, na recepcích vybraných ubytovacích zařízeních, objednat na webových stránkách [www.tradicnivyrobek.cz](http://www.tradicnivyrobek.cz), nebo přímo od výrobce na vybraných trzích a jarmarcích. Místa, kde je možné výrobky zakoupit, jsou viditelně označena značkou s textem „Zde si můžete zakoupit výrobky označené logem Tradiční výrobek Slovácka.“

### Pravé Valašské

Značka vznikla díky projektu spolupráce místních akčních skupin na území Valašska s cílem podpořit regionální produkce řemeslných výrobků a potravin a zvýšit povědomí o výrobcích. Dokazuje, že na Valašsku stále žije celá řada zručných řemeslníků.

Značka kupujícím zaručí, že výrobky jsou vyrobené na Valašsku, potraviny pocházejí z místních surovin, řemeslné výrobky vycházejí z valašských tradic a při jejich výrobě je využita ruční práce, jsou kvalitní a jedinečné. Nákupem podpoříte místní výrobce, neкупíte „zajíce v pytli“ a objevíte kouzlo „opravdových“ potravin. Řemeslné a farmářské trhy s prodejem „Pravých valašských“ výrobků dnes probíhají na několika místech regionu.

Více o značce a produktech s udělenou značkou na [www.pravevalasske.cz](http://www.pravevalasske.cz).

Hana Machů, Michaela Hlinská



### Příklady dobré praxe

## 35. ročník Kosení a škola ochrany přírody a krajiny Bílých Karpat

Čím byl 35. ročník výjimečný? Podařilo se v malém jubileu 35 let připravit hodnotný kulturní, odborný i společenský program s mezinárodní účastí – Amazonie, Španělsko, Belgie, Hongkong a Slovensko.

Soutěž proběhla 4.–18. července v přírodní rezervaci Bílé Potoky. Počet účastníků pozvolna stoupá, jak roste spoluvědomí o smyslu a poslání akce. Přibýlo rodičů s malými dětmi a to je povzbuzující. Celkově se každým rokem vystřídá na akci kolem 150 až 180 účastníků s průměrnou délkou pobytu 3,5 dne. Přespolní účastníci dávají akci sílu a potřebný přesah do regionu i mezinárodně.

Při akci se kosí jen tradiční technikou, kosami – je to ekologicky nejšetrnější jak k rostlinám, tak k živočichům, využitelné v nejsvažitějších a v nepřístupných částech rezervací



Foto: archiv KOSENKY

a nenahraditelné v mokřadech. Nejvíce práce však je s úklidem mokřadů a sklizní sena z málo přístupných ploch. Nenahraditelnou hodnotou ručního společného kosení kosami a společné ruční práce je sociální aspekt, sdílení

společnosti všech účastníků a také sdílení prožitků bezprostředně s přírodou. To u strojních akcí prostě odpadá, chybí, není, je ztraceno. V sociálním aspektu sdílení s přírodou trvale vidíme jednu z priorit akce. Jsme rádi, že se nám daří i využít sklizené seno jako krmivo a zdroj cenného semenného materiálu na obnovu luk.

Kolik ha sečeme? Přibližně 7 ha ručně kosami, další 3 hektary strojně. Velké množství práce je věnováno celkové údržbě rezervací i přechodových společenství a charakteru krajiny.

Bohužel stále intenzivněji vnímáme proměny, extrémní počasí, či mění se klimatické podmínky. Vidíme vliv na vodní režimy přímo u zdrojů v přírodě, prožíváme měnění se odpovědi přírody.

Mgr. Miroslav Janík,  
vedoucí Pozemkového spolku  
KOSENKA pro přírodu, krajinu  
a památky Valašskoklobucka

## O Lísce

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

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

## Klub Lísky

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

[www.liska-evvo.cz/doc/klub-lisky](http://www.liska-evvo.cz/doc/klub-lisky).



# Kalendář akcí léto–podzim 2015

## Folklor, tradice, ekologie ve Zlínském kraji

**do 30. 8. / Příběh chleba:** Od zrnka k bochníku za dob našich staříčků Zlín, [www.14-15.cz](http://www.14-15.cz)

**15.–16. 8. / Starodávny jarmark,** Dřevěné městečko, Rožnov pod Radhoštěm, [www.vmp.cz](http://www.vmp.cz)

**21.–22. 8. / Ozvěny Hornácka s bělokarpatkým biojarmarkem,** Velká nad Veličkou, 13–19 hod.

**21.–23. 8. / Hospodaření s vodou v domě a na pozemku, kompostování,** Hostětín [hostetin.veronica.cz](http://hostetin.veronica.cz)

**23. 8. / Valašská svatba hrozenkovská,** Valašská dědina, Rožnov pod Radhoštěm, [www.vmp.cz](http://www.vmp.cz)

**30. 8. / Z druhé strany Radhoště,** Dřevěné městečko, Rožnov pod Radhoštěm, [www.vmp.cz](http://www.vmp.cz)

**30. 8. / Zámecké dožínky,** Zámek Lešná u Valašského Meziříčí, [www.muzeumvalassko.cz](http://www.muzeumvalassko.cz)

**31. 8.–4. 9. / Letní škola soběstačnosti,** [www.hostetin.veronica.cz](http://www.hostetin.veronica.cz)

**13. 9. / Muzicírování se Solánem,** Dřevěné městečko, Rožnov pod Radhoštěm, [www.vmp.cz](http://www.vmp.cz)

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

**25.–28. 9. / ZEMĚZEN FEST,** 1. ročník rukodělné relaxačního festivalku na Smradavce,

**26. 9. / Svatováclavské hody,** Dřevěné městečko, Rožnov p. Radhoštěm

**27. 9. / Den otevřených dveří na Biofarmě Juré,** Lužkovice

**7.–10. 9. / Letní škola přírodního zahradničení,** [hostetin.veronica.cz](http://hostetin.veronica.cz) (6.9. exkurze přírodními zahrady mlínského kraje, 7.9. zásady přírodního zahradničení, 8.9. včelaření, 9.9. malá vodní díla v zahradě, 10.9. ekologické ovocnářství)

**23.–24. 10. / Všesvatý jarmark,** Masarykovo náměstí, Rožnov p. Radhoštěm, [www.tka.cz](http://www.tka.cz)

**5. 12. / Valašský mikulášský jarmek** Valašské Klobouky, [www.jarmek.cz](http://www.jarmek.cz)

## Farmářské trhy a jarmarky

### Klobucké hospodářské trhy

Trhy se konají každý druhý pátek na Masarykově náměstí ve Valašských Kloboukách před budovou muzea, 10–17 hod. Prodejci zeleniny, ovoce, květin, bylinek, sýrů a dalších regionálních specialit. Termíny: **14.8.** Chovatelský trh, **28.8., 11.9.** Bleší trh, **25.9.** Pekařský trh, **9.10.** Jablečný trh, **23.10.** [www.valasskeklobouky.cz](http://www.valasskeklobouky.cz)

### Jarmarky Uherské Hradiště

Na Mariánském náměstí v Uherském Hradišti se schází více jak stovka prodejců, řemeslníků s roztodivným zbožím a pochutinami všeho druhu.

### Vsetínské farmářské trhy

Sobotní termíny, Vsetín, Dolní náměstí: **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).

## Adresáře farmářů, řemeslníků a výrobců

### Adresář farmářů Hnutí DUHA

Jídlo z blízka je čerstvé, zdravé a chutné. Přijďte se k tisícům lidí, kteří nakupují potraviny přímo od farmáře nebo prostřednictvím komunitou podporovaného zemědělství (KPZ), bedýnek a bioklubů. Najít nejbližšího farmáře, KPZ, bedýnky či bioklub vám pomůže aplikace Hnutí DUHA: [www.adresarfarmaru.cz](http://www.adresarfarmaru.cz)

### Hledáte kvalitní potraviny přímo od farmáře?

Informační středisko Kopanice rozjelo nový web, který farmáři postupně plní svými produkty: [www.iskopanice.cz/katalog/nabidka](http://www.iskopanice.cz/katalog/nabidka)

## Prodejny regionálních potravin a výrobků ve Zlínském kraji

**Barevná louka,** Masarykova 200, Luhačovice, tel.: 799 508 694, [www.barevnalouka.cz](http://www.barevnalouka.cz)

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

**Biomarket u Zeleného stromu,** nám. Míru 65, Zlín, tel.: 773 880 494, [www.zdravizprirrody.cz](http://www.zdravizprirrody.cz)

**BIO Valašsko.cz,** Komenského 1275, Valašské Meziříčí, tel.: 776 329 623, Palackého 203, Rožnov p. Radhoštěm, tel.: 734 481 159; [www.biovalassko.cz](http://www.biovalassko.cz)

**Dary kraje,** Dušan Lečbych, Kvítková 540, Zlín, tel.: 602 111 525, [www.edb.cz/darykraje](http://www.edb.cz/darykraje)

**Dobrotka,** J. A. Bati 7031, Zlín, tel.: 733 620 592, 734 693 238, [www.dobrotka.cz](http://www.dobrotka.cz)

**Farma-obchod.cz (VON s.r.o.),** tř. Svobody 836, Zlín-Malenovice, tel.: 775 791 416, [www.farma-obchod.cz](http://www.farma-obchod.cz)

**Krajanka sociální podnik,** Gen. Svobody 1214, Kroměříž, tel.: 573 330 136, [www.krajankasp.cz](http://www.krajankasp.cz)

**Krámeček u kouzelného stromu,** Palackého 544, Holešov, tel.: 736 103 994, [kubazhol@seznam.cz](mailto:kubazhol@seznam.cz)

**Martin Mrlina,** Příční 523, Valašské Meziříčí, tel.: 733 546 305, e-mail: [mrlinamartin@gmail.com](mailto:mrlinamartin@gmail.com)

**Melk,** Budova Max 32, J. A. Bati 5648, Zlín, tel.: 603 889 337, [www.melk.cz](http://www.melk.cz)

**Obchůdek v Centru Veronica Hostětín,** Hostětín 86, Bojkovice, tel.: 572 641 855 [www.hostetin.veronica.cz](http://www.hostetin.veronica.cz)

**Odtadyma, o.p.s.,** Svárov 1055, Vsetín, tel.: 733 483 563, 604 785 208, [www.odtadyma.cz](http://www.odtadyma.cz)

**Pekařství na rozcestí,** Trnava 23, Vizovice, [www.pekarstvinarozcesti.cz](http://www.pekarstvinarozcesti.cz)

**Poctivý farmář,** Poláškova 78, Valašské Meziříčí, tel.: 604 387 192, [www.poctivyfarmar.cz](http://www.poctivyfarmar.cz)

**Prodejna Valašského muzea v přírodě,** Palackého 147, Rožnov p. Radhoštěm, tel.: 571 757 137, [www.vmp.cz/cs/uvod/prodejna/prodejna.html](http://www.vmp.cz/cs/uvod/prodejna/prodejna.html)

**Svět bedýnek,** Jesenícká 513, Psáry, tel.: 602 34 25 22, [www.svetbedynek.cz](http://www.svetbedynek.cz)

**Tradiční výrobek Slovácka,** Masarykovo nám. 21, Uherské Hradiště, tel.: 572 525 528, 605 20 30 51, [tradicnivyrobek.cz/doc/15/](http://tradicnivyrobek.cz/doc/15/)

**Z DĚDINY, Regionální potraviny,** nám. Práce 1099/1, Zlín, tel.: 604 188 602, [www.zdediny.cz,fb.com/zdedinyzlin](http://www.zdediny.cz,fb.com/zdedinyzlin)

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

## Ekofarmy ve Zlínském kraji

**AGROFYTO, spol. s r. o.,** Lidečko 486, Horní Lideč, tel.: 571 447 001, 774 545 916, [www.agrofyto.cz](http://www.agrofyto.cz) (kvalitní maso, mleté maso, vnitřnosti, směsné balíčky)

**EKO FARMA Lipa u Zlína,** Ostrata č. 93, Želechovice nad Dřevnicí, tel.: 607 786 085, [www.ekofarmazlin.cz](http://www.ekofarmazlin.cz) (jateční zvířata, minijatka)

**Eko farma ZERLINA,** Házovice 2070, Rožnov p. Radhoštěm, tel.: 731 216 911, 571 610 115, [www.zerlina.cz](http://www.zerlina.cz) (domácí bio produkty z kozího mléka, faremní prodej ze dvora, ekoagroturistika)



Foto: Josef Omelka

## Projekt podporují

- Zlínský kraj, [www.kr-zlinsky.cz](http://www.kr-zlinsky.cz)
- 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)
- ENVI centrum pro krajinu, Vysoké Pole, [www.new.prokrajinu.eu](http://www.new.prokrajinu.eu)
- 14|15 Bařův 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)
- Ústav marketingových komunikací Fakulty multimediálních komunikací UTB ve Zlíně, [www.utb.cz/fmk](http://www.utb.cz/fmk)

Zpracováno a vydáno v rámci projektu „POCTIVĚ VYROBENÉ – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji“. Projekt je spolufinancován z prostředků Zlínského kraje v Podprogramu „Podpora ekologických aktivit v kraji“ v roce 2015 (PF04-15). • Vydala Líska, z.s., Rokytnice 436 (Základní škola), 755 01 Vsetín • Vydáno: červenec 2015 • Autoři textů: Mgr. Iva Koutná, Mgr. Hana Machů, Marie Petru, DiS., Michaela Hlinská, Mgr. Michaela Mitáčková, Mgr. Marie Kordulová, Mírka Kocúnová, Mgr. Bára Duží, Ph.D. • Editor: Mgr. Iva Koutná • Ilustrace: Mgr. Kateřina Mrnůščíková • Fotografie: archiv Lísky a jejich členů, Petr Dubovský, Bára Duží, Zdeněk Hartinger, Jana Olšová, Josef Omelka, archiv výrobců • Grafický návrh a sazba: © 2123design s.r.o. • Tisk: TISK TISK Lanškroun, s.r.o.

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