



# POCTIVĚ VYROBENÉ ve Zlínském kraji



## LÍSKA JIŽ PÁTÝM ROKEM PODPORUJE SVÝMI PROGRAMY REGIONÁLNÍ VÝROBCE, ŘEMESLNÍKY A FARMÁŘE

**POCTIVĚ VYROBENÉ – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji, projekt, který od roku 2013 koordinujeme s podporou Zlínského kraje.**

Cílem projektu je podpora udržitelné místní ekonomiky, vycházející z přírodního a kulturního dědictví regionu, tradičních technologií a řemesel i dovedností místních obyvatel. Klíčové je též zaměstnávání zdejších lidí, využívání místních surovin, prodej v místě či v regionu a minimalizace negativního dopadu na životní prostředí.

V letošním roce proběhl 3. ročník soutěže o titul regionálního výrobce podporující místní udržitelnou ekonomiku ve Zlínském kraji. Ve čtvrtku 1. prosince, na Krajské konferenci o environmentální výchově ve Zlíně, bylo uděleno 32 certifikátů ve 4 kategoriích: výrobce potravin (10 nominací), zemědělec, farmář (5 nominací), řemeslník (9 nominací) a rukodělný výrobce (8 nominací). Nejvyšší hodnocení napříč kategoriemi získalo Reznictví u Kusáků, Pekárna u mlýna v Horní Lidči, Petra Pilná – pilná tkadlena, Biozelenina Velehrad, Zuzana a Radek Fryzelkovi (byliny a sušené ovoce) a Lukáš Spitzer (tradiční hospodaření). Pořadí však není důležité, kritéria soutěže splnili všichni nominovaní.

Důležitou součástí projektu je spolupráce a sdílení informací organizací, které se zabývají podporou místních výrobců. Cílem je získat přehled o aktivitách v regionu, vzájemně se podpořit a propagovat regionální značení.

Veřejnosti a školám jsou určeny osvětové akce a programy. Oblíbené jsou exkurze na farmy či dny otevřených dveří, například v Českově mlýně v Jarcově, v Agrofytu Lidečko, na Ekofarmě Javorník či na Veselém gruntu v Janově. Představení výrobců proběhlo i na Dni pro přírodu na hradě v Malenovicích či XVI. Krajské konferenci o EVVO ve Zlíně, na jarmarcích a festivalech. Velké oblibě se těší exkurze dětí na farmy, výukový program „Odkud se bere jídlo“ či Školní farmářský den.

Každý rok vyjdou dvě čísla novin Poctivě vyrobené, kde najdete skutečné příběhy výrobců a řemeslníků, farmářů, ale i příklady dobré praxe škol, muzeí či dalších organizací, které se tématu věnují. Budeme velmi rádi i za Vaše příběhy a fotografie, pozvánky na zajímavé akce, trhy a jarmarky. Další číslo plánujeme na září 2017. Pošlete nám je tedy do poloviny prázdnin na adresu [infoevvo@seznam.cz](mailto:infoevvo@seznam.cz)

Aktuální informace o projektu najdete na webových stránkách [www.poctivěvyrobene.cz](http://www.poctivěvyrobene.cz) či facebookovém profilu Poctivě vyrobené.

Iva Koutná



Realizace vybraných aktivit projektu je spolufinancována z prostředků Zlínského kraje.

### DEN PRO PŘÍRODU ve Zlínském kraji

#### XIV. Krajský veletrh environmentálního vzdělávání a výchovy

**pátek 9. 6. 2017 | Event centrum, Staré Město, náměstí Velké Moravy | 9–17 hodin**

<http://eventcentrum.cz>

#### CELODENNÍ PROGRAM

pro mateřské a základní školy, školní družiny, zájmové kroužky a kluby, rodiny s dětmi, seniory i veřejnost na téma **Příroda a tradice na Moravě**

- ▶ Aktivity pro děti a rodiny s dětmi.
- ▶ Prohlídka místní expozice o Velké Moravě.
- ▶ Ukázky řemesel a rukodělných činností.
- ▶ Prodej regionálních produktů.
- ▶ Prodej publikací, pomůcek.
- ▶ Občerstvení. Férová kavárna LÍSKY.
- ▶ Výstup na vyhlídku ve věži kostela.
- ▶ Doprovodný program.

#### VSTUP NA AKCI ZDARMA

mimo program v parkátníku

#### ŠKOLÁM A VĚTŠÍM SKUPINÁM DOPORUČEME OZNAMIT ÚČAST NA [infoevvo@seznam.cz](mailto:infoevvo@seznam.cz)

#### ŽIVOT NA VELKÉ MORAVĚ

*Chcete se dozvědět, jak se žilo na Velké Moravě? Jak se tenkrát lidé oblékali, co jedli a jaké byly jejich všední starosti? Přijďte navštívit Památník Velké Moravy a vše se dozvíte.*

#### NAPLNĚNÍ PROGRAMU:

- komentovaná prohlídka pro objednané skupiny každou celou hodinu (max. 30 dětí ve skupině)
- tvořivá dílna
- dobová kuchyně (výroba placek, ovesná kaše)

**PROGRAM:** od 9.00 do 17.00, určeno pro MŠ, ZŠ, SŠ.

**VSTUPNÉ:**  
30 Kč/žák ZŠ (zahrnuje komentovanou prohlídku a tvořivě dílničku)  
20 Kč/dítě MŠ (zahrnuje tvořivě dílničku).

#### OBJEDNÁVKY A INFORMACE:

MgA. Petra Tománková, mobil: 734 282 498,  
e-mail: [petra.tomankova@slovackemuzeum.cz](mailto:petra.tomankova@slovackemuzeum.cz)

#### PROGRAM PŘIPRAVUJÍ:

ALCEDO – SVC Vsetín | Centrum Veronika Hostětín | DDM Astra Zlín | DDM Uherské Hradiště – Přírodovědné centrum Trnka | DDM Pastelka Uherský Ostroh | Envicentrum pro krajinu Vysoké Pole | Hvězdárna Vsetín | Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopic | Muzeum jihovýchodní Moravy ve Zlíně | Park ROCHUS, Uherské Hradiště | SKRitek, Hořetsov | VIS Bílé Karpaty, Veselí nad Moravou | Zabka – centrum ekologické výchovy při SVC Klubko St. Město | Regionální výrobci a další

Podíává LÍSKA, z.s., Středisko volného času Klubko Staré Město, SČS a Gymnázium Staré Město, Slovácké muzeum v Uherském Hradišti s podporou města Staré Město. Akce je spolufinancována z rozpočtu Zlínského kraje.

## Slovo úvodem

Přicházíme za vámi s dalším číslem lískových novin Poctivě vyrobené. Během tří let jsme přinesli do vašich domovů příběhy mnoha regionálních výrobců, farmářů a řemeslníků. Představili zajímavé organizace a jejich projekty, zprostředkovali pozvání na folklorní programy. Náš kraj je pestrý, rozmanitý, zajímavý a přináší potěchu srdce i gurmánské zážitky. Stačí se jen dobře dívat. Za poslední měsíce přibýlo prodejen či koutků s místními výrobky i farmářských trhů. Dny otevřených dveří na farmách, u zemědělců a řemeslníků jsou stále oblíbenější. Přibývá slavností v sadech a zahradách. Kurzy vaření z regionálních surovin a podle receptů našich babiček jsou naplněné ihned po zveřejnění. Zájem je o exkurze škol na farmy, výukové programy na téma Odkud se bere jídlo. Školy pořádají farmářské dny, setkání s rodiči a prarodiči, budují přírodní zahrady a používají výpěstky a bylinky v jídelníčku. Je to velká radost i povzbuzení, že zájem o to, co jíme a jak se jídlo dostává na náš stůl, roste. Je nám potěšením být součástí společenství, které vnímá hodnoty přírodního a kulturního dědictví našeho kraje a usiluje o jejich zachování. Děkujeme, že jste s námi.

Iva Koutná

## Regionální značky našeho kraje

Regionální značení je rozšířeným způsobem, 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 takových regionálních značek pět: Tradice Bílých Karpat, Tradiční výrobek Slovácka, Pravé valašské, Beskydy regionální produkt a Haná regionální produkt.

Iva Koutná

## Soutěž o titul regionální výrobce podporující místní udržitelnou ekonomiku ve ZK 2016 (3. ročník)

Jméno/název výrobce	body	popis
<b>soutěžní kategorie: VÝROBCE POTRAVIN</b>		
1 Řeznictví U Kusáků s.r.o.	250	řeznictví
2 Slovák Jan, Pekařna u Mlýna	246	pekařna, mouka
3 Fryzelkovi Zuzana a Radek	231	byliny, sušené ovoce
4 Farma Rudimov s.r.o.	222	vyzrálé jehněčí a hovězí maso z mladých zvířat, uzeniny
5 Řeznictví – DUHA – David Hájek	221	řeznictví
6 Josefíková Svatava, Vlčnovské vdolečky	217	Vlčnovské vdolečky
7 Moštárna Hostětín s.r.o.	212	mošty
8 Julinova koží farma	196	koží sýry, mléko
9 Karlovský minipivovar Pod pralesem	186	Karlovské pivo
10 Malá Petra	171	tyčinky – slané, makové, sezamové, sýrové, škvarkové, chilli, česnekové
<b>soutěžní kategorie: ZEMĚDĚLEC FARMÁŘ</b>		
11 Weidenthaler Petr, Ing.	238	biozelenina Velehrad
12 Spitzer Lukáš RNDr., Ph.D.	232	tradiční valašská krajina se svými nedílnými prvky – pasoucí se ovce, sušení ovoce, dřevěné ovčiny
13 EKO SADY KOMŇA	224	sadařství, včelařství, povidla
14 Pešek Radim	213	sadař, staré odrůdy
15 Janíček Vít	158	ekozemědělec, produkce biozeleniny
<b>soutěžní kategorie: ŘEMESLNÍK</b>		
16 Opálka David	226	košíkářství
17 Kolínek Jaroslav, Výroba valašských papučí	224	výroba valašských papučí
18 Machalová Sylvie	222	perníkárka
19 Chrástek Igor	212	výroba černé zakuřované a užitkové glazované keramiky
20 Lutyková Michaela, Ing.	191	užitné kožené výrobky zdobené ražením
21 Mališková Jarmila	189	šití krojů
22 Špalková Hana	189	košíkářství
23 Kašparová Eva	186	oděvní krojové součásti
24 Burdová Irena	181	tradiční slovácký perník zdobený kornoutkovou technikou
<b>soutěžní kategorie: RUKODĚLNÝ VÝROBCE</b>		
25 Pilná Petra, Ručně tkané koberce a ubrusy	239	ručně tkané koberce a ubrusy
26 Dynková Alena	227	valašské panenky, textilní dekorace, dětské kroje
27 Moje nejmilejší hračka	223	textilní panenky, hračky, zvířátka, polštáře, dekorace
28 Smýkalová Anna	209	tkané koberce
29 Hájek Antonín	205	soustružené dřevěné výrobky vylévané horkým vínem
30 Blažková Rozálie	198	pletení z kukuřičného šustí
31 Janišová Marie	195	kytice, věnce, dekorace z materiálů, např. z kukuřičného šustí, obilovin, květin
32 Bilíková Marie	178	tkaní z listenů (šustí), výroba panenek



## Představujeme

### Deset bělokarpatských výrobců se může nově pyšnit regionální značkou

Regionální značka Tradice Bílých Karpat ([www.tradicebk.cz](http://www.tradicebk.cz)) rozšířila koncem loňského roku svoji pestrou paletu výrobků o dalších deset. Mezi nově certifikované výrobky patří například medovina, květinová a ovocná vína, ovčí sýry a potravinářské a kosmetické oleje. Řemeslnou produkci zastupují výrobky z kovu a keramiky, dřevorezby, výroba recyklovaného textilu, celokožené obuvi a smyčcových hudebních nástrojů. Značku získaly také ubytovací a průvodcovské služby.



Počet certifikovaných výrobců tak již dosáhl padesáti. Spotřebitelé mají díky tomu širší nabídku, ze které si mohou vybírat, pokud chtějí nakupovat místně, kvalitně a šetrně k životnímu prostředí.

Značka Tradice Bílých Karpat je přeshraniční značka a zasahuje i k našim slovenským sousedům. Produkty musí splňovat přísné požadavky – být kvalitní, jedinečné ve vztahu k Bílým Karpatům, vyrobené tradiční technologií, z místních surovin, s podílem ruční práce a být šetrné vůči životnímu prostředí.

Regionální značku udílí spolek Tradice Bílých Karpat. „Cílem spolku je, aby regionální značka fungovala jako vlajková loď regionu, stmelovala lidi se zájmem o tradice a tradiční postupy, byla inspirací pro výrobce i spotřebitele, nalákala do regionu turisty a pomáhala tak držitelům i obyvatelům“, říká Hana Machů, manažerka regionální značky. „Znače a její propagaci mohou pomáhat i další subjekty v regionu, obce, infocentra, obchody s regionálními výrobky, spotřebitelé i samotní výrobci.“

Regionální značení je v ČR i v Evropě stále více rozšiřovanou cestou, jak zajistit propagaci a rozvoj regionu. Přináší užitek návštěvníkům regionu, kteří mohou poznat jeho atmosféru. Místní obyvatelé mohou díky značce podporovat "své" výrobce a ti získávají se značkou i jednotnou propagaci, nové kontakty a nové možnosti spolupráce.

#### Mezi 10 nováčků mezi držiteli značky patří:

- Manželé Lorinczovi, Nedašov – dřevorez, grafika a tisk, recyklovaný textil (<https://www.fler.cz/lorijana>)
- Ing. Jan Zainer, Vlachova Lhota – Valašský produkt ([www.valasskyprodukt.cz](http://www.valasskyprodukt.cz)) – květinová a ovocná vína
- Dalibor Hromčík, Nivnice – Medovina Elisa ([www.medovina.cz](http://www.medovina.cz))
- Radek Přikryl, Strání – ubytovací služby, Chalupa Levandule ([www.chalupalevandule.cz](http://www.chalupalevandule.cz))
- Šárka Šusteková, Žitková – ovčí sýry od kapličky ([www.syrodkaplicky.cz](http://www.syrodkaplicky.cz))
- Miroslav Jančařík, Slavičín – celokožená obuv 2C (<https://www.facebook.com/2Cboty/>)
- Dominik Matušů, Jestřabí – výroba a oprava smyčcových hudebních nástrojů ([www.dominikmatusu.cz](http://www.dominikmatusu.cz))
- Kateřina Kohoutová, Žitková – průvodcovské služby na Žitkové (<http://prochazky-zitkova.webnode.cz>)
- Jana a Josef Koláčkovi, Nezdenice – výrobky z kovu a keramiky ([www.jk-keramika.cz](http://www.jk-keramika.cz))
- Rostislav Ryšavý, Lipov – potravinářské oleje, kosmetické oleje, tekutá a tuhá mýdla ([www.olejarstvi.cz](http://www.olejarstvi.cz))

Kompletní přehled držitelů najdete na stránkách [www.tradicebk.cz](http://www.tradicebk.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?

## Margita Balaščíková, členka Rady Zlínského kraje

**1 Znáte či máte svého oblíbeného řemeslníka, farmáře nebo výrobce regionálních produktů či potravin?**  
Ano, znám jich několik a udržuji s nimi kontakt.

**2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?**  
Nejčastěji nakupuji samozřejmě potraviny. Tradiční, místní a zdravé.

**3 Čím je pro Vás regionální výrobek zajímavý, co na něm oceníte?**  
Cením si toho, že znám konkrétní místo původu, mám zaručenou kvalitu a čerstvost.

**4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?**  
Místní ekonomika spolu se zemědělstvím tvoří základ celé ekonomiky. Vedle regionálních produktů je třeba vidět, že je i zdrojem zaměstnanosti a v kontextu s regionálními službami vytváří nenahraditelný ekonomický zdroj. Je třeba, abychom pro její růst vytvářeli vhodné podmínky a připravovali nástroje podpory.

## Představujeme

## Alena Dynková Valašské panenky pro radost

Alena Dynková pochází z Valašských Klobouk. Vyučila se na prodavačku smíšeného zboží, dálkově si dodělala dámskou krejčovou a získala certifikát na textilní dekorace.

Po vážné nemoci se začala věnovat šití valašských panenek. Chtěla pro své přátele vyrobit něco originálního, co by jim připomínalo náš valašský kraj. Jelikož nemocní lidé se bohužel nemohou léčit pravým valašským lékem slivovicí, myslela, že jim udělá radost i takovýto dárek. Každým rokem panenky o něco více zdokonalila a aby nezůstaly samy, přišel i Valášek. Ani to nestačilo. Pořídili si miminka a dokonce celý betlém.

Materiál je originální sukno z ovčího rouna a modrotisk. Dřevěné části vyrábí pan Hutečka z Želechovic nad

## Radka Brtišová, Envicentrum Vysoké Pole

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

Zdenek Miklas, Poteč – sušené ovoce, mošt  
Anna Smýkalová, Valašská Polanka – tkané koberce  
Alena Dynková, Valašské Klobouky – valašské panenky  
Mária Jančárová, Francova Lhota – frgále  
Jan Žák, Rudimov – biofarma  
Đurčo, Zášová – sýry

**2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?**  
Sýry, sušené jablka, mošt, jehněčí a hovězí maso, frgále.

**3 Čím je pro Vás regionální výrobek zajímavý, co na něm oceníte?**  
Na potravinách biokvalitu, na výrobcích ruční práci.

**4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?**  
Zlepšení propagace a více prodejen. Lepší distribuce do běžných obchodů. Podpora místních řemeslníků, farmářů (např. farmářské trhy, kde budou ale jen tyto prodejce, né překupníci, tak jak tomu mnohdy bývá).

Myšlenka farmářských trhů byla podpora maloprodejců, s možností prodeje přepěstků ze zahrádek, což se nám v počátku na trhu ve Valašských Kloboukách dařilo. Bohužel nám po čase tyto prodejce úplně zmizeli. V této době si tam sice můžu koupit např. ovčí věci z Polska, což, ale pro mě není důležité. Kdyby se snížili požadavky z hygieny a byla možnost prodeje i sýru a vajčiček od místních, kteří nemají registrační známku.



Dřevnicí, protože v dnešní době sehnat miniaturní valašku je velký problém. Jelikož se dárky líbily, začala panenky i prodávat. Když děti potřebovaly dárky na výlet do Londýna a tak vznikli Valaši v duchně. Krásně se vešli do kufru a hlavně se nerozbili. Snaží se vyrábět vše ve valašském stylu. Šije dokonce i zavinovačky pro miminka z modrotisku. Pokud se vám podaří ji vzácně potkat na některém Valašském jarmarku, tak ji zcela jistě poznáte podle úsměvu, kroje a voňavého stánku po levanduli.

<http://www.valasskepanenky.estranky.cz>

## Zveme

## Envicentrum pro Krajinu Vysoké pole

Vzdělávací středisko pro děti i dospělé, které přibližuje valašskou krajinu lidem a lidi zase vrací do minulosti, aby se dokázali vžít do běžného a skromného života dřívějších hospodářů. Naším mottem je – Blíž krajině, lidem a tradicím.

Mateřským, základním i středním školám nabízíme ekologické výukové programy věnující se různým environmentálním tématům (např. bylinky, les, odpady, voda, ochrana zvířat atd).  
**Zázemí Envicentra:** vlastní prostory, statek, zahrada

**Témata pro dospělé:** Ekologická domácnost, Zahrada, Bylinky, Ochrana přírody, Řemesla, Zvířata

**Témata pro děti:** Ochrana přírody, Environmentální výchova, Řemesla, Zvířata, les, Bylinky, Statek, Odpady, Voda, Recyklace

Hlavním cílem našeho Envicentra je zaujmout návštěvníky prostřednictvím „obyčejných zážitků“ – ukázkou zdánlivě skrytých souvislostí mezi jevy a procesy v krajině. K tomu nám pomáhají i naše zvířátka, které tu mají domov a zázemí.

Envicentrum není jen jedna chalupa. Tvoří ho celý soubor budov, který má ukázat názorně a v praxi, jak se dřív žilo valašským hospodářům. Nechybí tu proto stodola plná sena, stáj s koňmi a oslíky, ohrada s ovci a kozami nebo králikárna či kurník. K dokreslení vesnického života je v areálu i pravá historická sušárna, stará přes sto let. Sklep na zpracování a uskladnění ovoce, nebo starý picník upravený pro výuku programu zaměřených na tradice a řemesla.

Ptačí život můžete pozorovat z ptačí pozorovatelny, která slouží jako minirozhledna po celém areálu.

Nejen staráním se o zvířata je člověk živ! Občas to chce také trochu teorie. Od toho je tu kvalifikovaný personál Envicentra, který dokáže uspořádat jak tábor pro prvňáčky, tak i seminář pro vysokoškoláky s environmentálním zaměřením. Kromě toho nabízíme i vzdělávací programy, odborné exkurze a adaptační pobyty.

Hlavním naším cílem je dbát na to, aby každá aktivita směřovala k předávání tří hlavních myšlenek:



- Ukázat co krajina Valaška nabízí a v čem je jiná.
- Předat znalosti a zkušenosti našich předků (jak k nim prostý člověk přišel).
- Najít vztah k našemu životu. Jak tyto znalosti můžeme využít ve svém životě případně pro udržení krajiny pro naše děti.

Snahou Envicentra je předat úctu k práci a tvorbě našich předků, kteří dokázali krajinu využívat a zároveň svou prací přispěli k jedinečné druhové bohatosti zdejší přírody. Oslovit mladou generaci jakožto budoucí odborníky, kteří v rámci svých zaměstnání budou rozhodovat o vzhledu krajiny. Ukázat využití dlouholetých zkušeností a znalostí našich předků, díky kterým se dnešní lidé mohou pustit do hospodaření, které povede k užítku a bude svými výsledky pozitivně motivovat k další práci

Celý areál je vhodný nejen pro děti ze základních a středních škol ale i pro rodiny s dětmi všech věkových kategorií. Právě pro veřejnost máme Otevřené neděle v období května až září, kde si návštěvníci mohou prohlédnout naše zvířátka, statek, zahrada a bylinkovou Cestu zdraví. Tyto neděle jsou také obohaceny o různé vycházky, přednášky a rukodělné kurzy.

Pokud by vám nabídka programů a zábavy nestačila, jistě oceníte jeho okolí, které protkávají kilometry značených cyklotras a pěšinek ideální pro turistiku. Můžete využít koňský povoz tažený párem našich koní.

Radka Brtišová



KONTAKT: EnviCentrum Pro krajinu | Vysoké Pole 273 | 763 25 Újezd  
brtisova@prokrajinu.eu | tel.: 733 312 712  
<http://www.envicentrum.cz> | [www.prokrajinu.eu](http://www.prokrajinu.eu)

## Představujeme

Petra Pilná

## O létajícím koberci

Ve své dílně jsem nejraději sama... se svými klubky stejně vyplňuji většinu prostoru a když už někdo přijde na kus řeči, zavazí, a je nasměrován do křesla pro hosty v koutě.

Co mi nevadí, je starý dobrý rozhlas... existuje milion stanic, které vysílají v každé půlce písničky více méně podařené nebo hloupé reklamy a rádo by vtípne poznámky akčních reportérů. To mě rozptyluje a většinou i rozčiluje. Nejlepší pro klid duše a přibývající metry je Dvojka. Je jiná, a především tady hrají české hity. Takový Suvenýr, suvenýr Waldemara Matušky a Lady karneval božského Karla nemá konkurenci a spolehlivě mě dostane do tempa. No hold už nejsem nejmladší a pamatuji i takové rytmy.

Zabrána do myšlenek a protahování útku jsem zaslechla známý hlas. Ano, spisovatelka a nakladatelka Slávka Kopecká a její glosa o maliřské pověře, že největší pocta žijícímu umělci je to, když je tak zvaně kradenej... když se některé z jeho děl natolik zalíbí, že zkrátka z galerie zmizí a z milovníka umění je rázem zloděj.

Tak vážení, jsem poctěna, ač nejsem umělec, jsem už taky ukradená...!



To bylo tak: na jednom z veřejných tkaní na akci řemeslníků přišla ke mně a mému tkalcovskému stavu paní, mile se usmívala a po chvíli sledování se rozpovídala. „Měla jsem od vás koberec...“ ztuhly mi svaly a v hlavě začalo hučet: proč ten minulý čas? Na svou práci jsem pyšná, přece se nemohl rozpárat. Všimla si mého zděšení a uklidnila mě. „Víte, já jsem vlastně měla koberec dva – jeden od vás, krásný, sněhobílý. Druhý, ani nevím odkud, takový chudáček vypelichaný to byl, bylo mi ho líto vyhodit. Oba jsem vyprala a pověsila na balkon. Zafoukal vítr a koberec, stejně jako v pohádce, staly se létajícími a přistály pod balkonem na trávníku. Než můj syn proběhl panelákem ven, sněhobílý zmizel. Prostě ho někdo ukradl.“

Když si to teď po sobě čtu, napadá mě: co když nejsem ukradená? Co když jsou moje koberce opravdu létající? Aha...

Petra Pilná,  
www.pilnatkadlena.cz

Zdroj: <http://prehravac.rozhlas.cz/audio/3602375>



## O LÍSCĚ

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

Jsmo nevládní neziskovou organizací, která již desátým rokem působí v regionu v oblasti environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty.

Poskytujeme programy a služby pracovníkům neziskových organizací, veřejné správy, učitelům, studentům učitelských i přírodovědných oborů, rodinám s dětmi, žákům škol, regionálním výrobcům a dalším zájemcům.

[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?**

Přidejte se k nám, pokud si přejete, aby děti i dospělí byli více venku, rozuměli životnímu prostředí a pomáhali o ně pečovat. Staňte se členem Klubu LÍSKY. Svým členstvím podpoříte lískové programy, stanete se součástí dění a zároveň dáte všem najevo, že nám fandíte stejně jako dalších 60 členů.

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

## Představujeme

Jan Slovák

## Z našů múků do sta roků

Po sametové revoluci jsem navázal na odkaz mého dědečka a jeho prvorepublikový, koloniální prodej. Začínal jsem bez znalosti obchodního prostředí, bez zaměstnanců a také bez finančních prostředků, které jsem získával pouze z úvěrů. Z počátku to tedy nebylo jednoduché, ale původní pultovou prodejnu se mi postupem času podařilo přetvořit na moderní, samoobslužnou, nabízející kompletní potravinářský sortiment ve vysokém standardu (S-market).



Vždy jsem se snažil poskytovat co nejlepší služby a nabízet co nejvyšší kvalitu zboží. Jelikož v okolí dlouhodobě nebyla pekárna, která by byla schopna dodávat nám výrobky podle mých představ, rozhodl jsem se vybudovat vlastní, malou pekárnu. Po delší přípravě jsme v roce 2015 začali s pečením. Zaměřujeme se na ruční výrobu podle vlastních receptur bez používání směsí. V dnešní přetechtizované době je to poměrně vzácný jev, protože je vše nutně dělat co nejrychleji a nejlevněji, což se samozřejmě projevuje na kvalitě běžně prodávaného pečiva. V pekárně však stroje člověka plně nenahradí a každý dotyk lidské ruky, každá minuta odpočinku se na těstě a potažmo na konečném výrobku pozná.

Hlavní předností naší výroby je možnost použití vlastní mouky. Mlynářské řemeslo se v našem rodě dědilo od roku 1759, než nám byl mlýn v Horní Lidči komunisty zabaven a zbořen. Zaměřil jsem se tedy na návrat k této rodinné tradici a podařilo se mi, jako součást pekárny, zprovoznit kamenný mlýn. Propojení mlýna s pekárnou je v rámci ČR ojedinělé, výrobky obohacené o čerstvou mouku získávají výraznou přidanou hodnotu nejen z hlediska zdravotního, ale i chuťovými vlastnostmi a především specifickou vůní. Zpracování obilovin pomocí mlýnských kamenů je technologie stará několik tisíciletí. Obilovina se při mletí nepřehřívá a výsledná mouka si zachovává většinu nutričních hodnot a je tak pro lidský organismus nejenom vhodná, ale dokonce prospěšná. Oproti běžné mouce obsahuje více vitamínů, bílkovin a vlákniny a naopak méně lepků.

Výroba na mlýně i v pekárně je postavena na klasických postupech a vrací nás ke kvalitě, jakou znali naši předci.

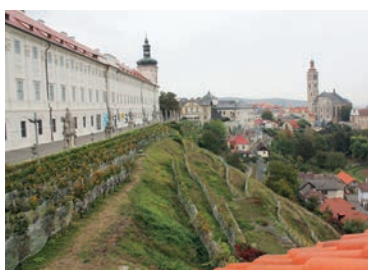
Závěrem bych rád upozornil na skutečnost, o které se obecně málo mluví, ale která by měla být pro všechny občany ČR zásadní. Je prokázáno, že čím blíže svého bydliště nakupujete, tím je zatížení životního prostředí menší. Kupovat potraviny od drobných prodejců a výrobců je nejen ekologické, ale také logické. Nedovolíme si nabízet nekvalitní zboží, protože mezi našimi zákazníky žijeme. Nejsme žádní anonymní vlastníci a neschováváme se za nekonkrétní, líbivá hesla (např. Z lásky k Česku, Hezky česky, Naši řezníci, apod.). Jsme lidé spjatí s naší zemí podobnými příběhy, jako jsem popsal na těchto stránkách. Zaměstnáváme osoby z blízkého okolí, provádění veškerých oprav, údržbářských a rekonstrukčních prací nabízíme firmám z regionu. Daně a odvody, které pak tyto firmy společně s námi a našimi zaměstnanci platí státu jsou použity pro nás všechny. Každý nákup v řetězcích nepřímě přispívá na rozvoj cizích zemí a jejich ekonomik. Je smutné pozorovat, jak někdo hlásá lásku k naší republice a přitom se podílí na likvidaci tisíců tuzemských drobných živnostníků, zemědělců a výrobců. Je tedy na každém z nás, jestli se rozhodneme podporovat svůj kraj, svůj region, svůj domov. Snad bude přibývat lidí, kteří budou přemýšlet o tom co nakupují a kde to nakupují.

Jan Slovák, Pekárna u mlýna,  
Horní Lidč

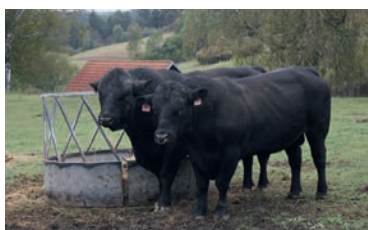
## Příklady dobré praxe

## Odborné exkurze na ekofarmy a k výrobcům biopotravin do jiných regionů přináší inspiraci a podporují spolupráci.

Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopaníc, o.p.s. uspořádalo v roce 2016 dvě třídní odborné exkurze na ekofarmy a k výrobcům biopotravin do jiných regionů. Účastníci jsou většinou ekozemědělci a další pracovníci ekofarem, výrobci biopotravin, studenti a učitelé Střední školy zemědělské a přírodovědné z Rožnova p.R., zástupci neziskových a dalších subjektů činných v ekozemědělství, a to zejména ze Zlínského kraje a Hodonínska. Účastníci navštívili během několika uplynulých let desítky ekologicky fungujících firem v různých regionech naší republiky. Exkurze přináší nové informace, poznatky, kontakty, zkušenosti, inspiraci, ale také umožňují a podporují vzájemnou spolupráci mezi různými osobami, školami a dalšími firmami, které spojuje zájem o ekologické hospodaření a ekologickou produkci potravin.



**První exkurze v roce 2016** se uskutečnila ve dnech **11.–13. října 2016**. Zavítali jsme na ekofarmy a k bio výrobcům **kolem Kutné Hory a na Vysočině**. Navštívili jsme Vinné sklepy Kutná Hora s.r.o. [www.vinokutnahora.cz](http://www.vinokutnahora.cz), které hospodaří biodynamicky na vinicích, polích i v sadech. Další zastávkou byla ekofarma Kozí dvorek Olešenka u Přibyslavi [www.kozidvorek.cz](http://www.kozidvorek.cz) s chovem koz, ovcí a pestroutou produkcí mléčných bio výrobků. Zavítali jsme i na ekologická hospodářství Miroslava Šrůtka v Benešově u Kamenice nad Lipou a pana Martina Chadíma v Horních Dubenkách [www.chadimlyn.cz](http://www.chadimlyn.cz), kde jsme si prohlédli i mlýnářské muzeum. Velmi zajímavá byla exkurze ve společnosti Mitrovský dvůr a.s. v Mitrově <https://mitrovsky.com/>, kde jsme měli možnost poznat celý krásný komplex, který tvoří ekofarma, porážka i zpracovna bio masa, restaurace a prodejna. Poslední zastávkou na trase byl ještě nedaleký rodinný Vařejkův statek <http://va-rejkuvdvur.webnode.cz/> v Meziboří, kde jsme ochutnali výborné mléčné produkty.



**Druhá exkurze proběhla** ve dnech **6.–8. prosince** na jižní Moravu. Navštívili jsme známou společnost SONNENTOR s.r.o. v Čejkovicích [www.sonnentor.cz](http://www.sonnentor.cz), která je celá vonavá, protože se zde zpracovávají



různé bylinky a koření na bio čaje a další výrobky. Funguje zde i obchod a krásná kavárna. V Čejkovicích jsme zůstali i na druhou zajímavou exkurzi – ve Vinařství Veverka [www.vinarstvi-veverka.cz](http://www.vinarstvi-veverka.cz). Za dalším ekozemědělcem a výrobcem jsme se vydali do Lanžhota. Pan Radek Bartoš nám představil svoji ekofarmu s rostlinnou produkcí i malou výrobnu kvalitních olejů z dýně, slunečnice i řepky [www.olejebartos.cz](http://www.olejebartos.cz). Na návštěvu jsme zavítali také k Abrlovým do Pavlova [www.bio-produkty.cz](http://www.bio-produkty.cz), kteří se již řadu let zabývají ekologickým vinařstvím, výrobou bio vína, mají zkušenosti s pěstováním a zpracováním bylin. Produkcují mj. i kvalitní bio mandle. Poslední den exkurze jsme strávili příjemně dopoledne ve Velkých Hostěrádkách, kde jsme si prohlédli ekofarmu společnosti PRO-BIO spol. s r.o. Staré Město. Farma VH Agrotón s.r.o. <http://www.nasebiofarma.cz/farmy/4-farma-vh-agroton-sro.html> má převážně rostlinnou ekologickou produkci a chová prasata. Realizují zde i vzdělávací a osvětové aktivity ve spolupráci se spolkem Veselá biofarma, z.s. [www.veselabiofarma.cz](http://www.veselabiofarma.cz). Cestování po ekofarmách jsme zakončili na Jalovém dvoře v Heršpíicích [www.jalovydvor.cz](http://www.jalovydvor.cz), kde chovají koně, ovce i další zvířata, provozují hospůdku, pořádají tábory u koní pro děti a další aktivity.

Exkurze proběhly s finanční spoluprací Ministerstva zemědělství, Ministerstva životního prostředí a PRO-BIO RC Bílé Karpaty.

Renata Vaculíková,  
Informační středisko pro rozvoj  
Moravských Kopaníc, o.p.s.  
Starý Hrozenkov, [www.iskopanice.cz](http://www.iskopanice.cz)



## Příklady dobré praxe

## Minifestival ekozemědělství se konal už potřetí ve Zlíně

V sobotu 19. listopadu 2016 proběhl v krajském městě Zlíně už třetí ročník MINIFESTIVALU nazvaného „Ekologické zemědělství v obrazech, slovech a chutích“. Akce je určena široké veřejnosti, cílem je představení principů a významu ekologického hospodaření i ekologické produkce potravin, prezentace různých ekozemědělců a ekologické produkce, podpora spolupráce a vztahů mezi ekozemědělci, výrobci biopotravin, obchodníky, školami a spotřebiteli. Účastníci vyslechli několik zajímavých prezentací ekozemědělců i zpracovatelů, poznali a ochutnali celou škálu biopotravin, mohli vidět několik unikátních dokumentárních filmů z Life Sciences Film Festival ([www.lsff.cz](http://www.lsff.cz)), který se koná pravidelně v říjnu v Praze. Jde o mezinárodní festival dokumentárních filmů s tematikou přírodních a zemědělských věd a udržitelného rozvoje. Ozvěny LSFF jsou od začátku i součástí minifestivalu ekozemědělství ve Zlíně.

Akci pořádají Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopaníc, o.p.s. [www.iskopanice.cz](http://www.iskopanice.cz) ze Starého Hrozenkova ve spolupráci s PRO-BIO regionálním centrem Bílé Karpaty a Harvest Films, z.s. Tursko [www.harvestfilms.cz](http://www.harvestfilms.cz).

Na Minifestivalu se prezentovalo několik významných regionálních ekozemědělců a zpracovatelů: Reznictví U Kusáků z Ostrožské Nové Vsi, Ekofarma Javorník ze Štítné nad Vláří, Vinařství Veverka z Čejkovic, Biozelenina Velehrad, Ekosady Komňa a také Přírodní bio pekárna Staňky Elšíkové z Vizovic. Svoji produkci nabídl ještě i další ekofarmy a výrobci. V ochutnávkách byly i pokrmy z biopotravin, které připravila paní Zajíčková z Hostětína s dcerou. Nechyběl ani chléb z biomouky Pekárny Veverka z Kunovic nebo malá ukázka produkce Hornácké farmy s.r.o. z Hrubé Vrbky.

V rámci Ozvěň festivalu LSFF bylo promítnuto několik velmi zajímavých

filmů, které mají vztah k ekozemědělství a životnímu prostředí. V úvodu například starší, ale krásný německý snímek „Farmář a jeho princ“ režiséra Bertrama Verhaaga, který pojednává o ekofarmě prince Charlese. Účastníci viděli i nizozemský dokument „Farmáři půdy“, který režírovali Joris van der Kamp a Fransjan de Waard. Tento snímek zvítězil na letošním 6. ročníku festivalu LSFF. Pro účastníky minifestivalu byl dále vybrán také dokument „Půda pro naše jídlo“, který se zabývá problémy i hledáním řešení při získávání půdy pro ekologické hospodaření v Evropě. Byl natočen v několika zemích a režíroval jej Julio Molina-Montenegro. Na závěr akce byl ještě pro zájemce zařazen varovný dokument německých tvůrců „Otrávená pole: Glyfosát, podceňovaná riziko?“.

Akci podpořilo finančně Ministerstvo zemědělství, Zlínský kraj a PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců, regionální centrum Bílé Karpaty.

Renata Vaculíková



## Příklady dobré praxe

## Jak jsme pekli sladkosti a dezerty z biopotravin v Luhačovicích

V listopadu 2016 uspořádalo Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopic, o.p.s. ze Starého Hrozenkova ve spolupráci s PRO-BIO regionálním centrem Bílé Karpaty, Střední odbornou školou Luhačovice a pracovníky REBIO Brno jednodenní kurz nazvaný „Netradiční sladké pečení z biopotravin“. Kurz byl určen pro veřejnost, konal se v Luhačovicích ve cvičné školní kuchyni SOŠ. Na kurzu se sešli kuchaři, cukráři, studenti, ekologičtí zemědělci i další zájemci.



Spolupráce výše uvedených subjektů v oblasti pořádání kurzů zaměřených na přípravu pokrmů z biopotravin trvá již od roku 2008. V minulosti se podařilo společně zorganizovat několik kurzů vaření z biopotravin s šéfkuchařem sítě restaurací REBIO BRNO Vlastimilem Kelblem. Střední odborná škola v Luhačovicích vzdělává v rámci svých oborů i kuchaře, číšníky a servírky, proto kurzy pořádáme v jejich cvičné školní kuchyni, aby měli možnost účastnit se kromě jiných i studenti, učitelé a další pracovníci školy. Letošní kurz byl zaměřen na netradiční sladké pečení z biopotravin. Zkoušely se různé recepty – i bez cukru, bez lepku, bez vajec. Z REBIA přijela kromě šéfkuchaře také cukrářka Jindřiška Juříčková. O kurz byl obrovský zájem, s ohledem na kapacitu školní kuchyně nebylo možné bohužel všechny uspokojit. Účastníci připravili 11 sladkých jídel z bio surovin, například: bezlepkový linecký koláč s tvarohem, zdravušky, dort z červené řepy a manga, špaldovou vánoční štolu, dýňové brownies, limetkový dort z hrašky, dort Hawaii, jáhlové pohárky s medem a zázvorem, makovo-fíkový raw koláč, špaldovo makovou halvu s ovocným jogurtem nebo perník pejska a kočičky.



V úvodu kurzu představil přítomným také základy a principy ekomezemědělství a produkce biopotravin Ing. Milan Drgáč z PRO-BIO RC Bílé Karpaty.



Bio suroviny pro kurz přivezli lektori z Brna. Kontakty na ekofarmy a další dodavatele bioproduktů a biopotravin přímo z regionu mohli účastníci kurzu najít v brožurce „Kam pro bio ve Zlínském kraji a na Hodonínsku“, kterou vydává a aktualizuje IS Kopanice.

Projekt finančně podpořilo Ministerstvo zemědělství.

*Renata Vaculiková  
Informační středisko pro rozvoj  
Moravských Kopic, o.p.s.  
(www.iskopanice.cz)  
www.rebio.cz www.sosluhac.cz*



## Příklady dobré praxe

## Bílé Karpaty – kraj ovoce

Bílé Karpaty patří odněpaměti mezi lokality, kde v krajině najdete pestrou mozaiku luk, lesů i ovocných sadů. Tradice ovocnářství je zde velmi silná a hluboce zakořeněná. Oblast patří mezi jedno z míst v ČR, kde se hojněji dají nalézt staré a místní odrůdy ovocných dřevin. Oblast je bohatá hlavně na ojedinělé místní typy slivoní a hrušní.

Ovocnářství zde „přežilo“ i nepříznivé časy z doby kolektivizace, kdy byly volné stromy v krajině „likvidovány“, a žije i nyní, přestože na pultech obchodů leží jablka ze zahraničí po celý rok, domácí ovoce se zpracovává čím dál méně a méně je také těch, kteří se o ovocné stromy dovedou náležitě postarat nebo dokonce poznat jejich odrůdy.

Vzhledem k potenciálu, jaký má ovocnářství pro podporu biodiverzity a stabilizaci v zemědělské krajině, je nepochybně potřebné učinit všechny možné kroky pro udržení tohoto tradičního, léty prověřeného a vhodného způsobu hospodaření v krajině. O to, se starají například spolek Tradice Bílých Karpat a ZO ČSOP Veronica v Hostětíně.

Jak? Na to jsme se zeptali Karly Vincencové, pracovnice Centra Veronica a TBK.

### Co je nejdůležitější pro rozvoj ovocnářství?

Základním předpokladem pro zachování a rozvoj ovocnářství jsou lidé – vlastníci a uživatelé pozemků a sadů. Jejich ochota a motivace hospodařit ve starých sadech je mnohdy dána tradicí a vztahu k regionu. Často lidé hospodaří s vidinou alespoň částečné potravinové soběstačnosti a vlastní produkce bioovoce, s cílem dlouhodobé udržitelnosti. Věnujeme se proto jejich vzdělávání, abychom je naučili, jak se mají o sady starat. Již několik let organizujeme ovocnářské kurzy, kde se zájemci učí základy péče o sad, seznamují se s principy řezu, množení, ošetření stromů, ochranou proti škůdcům, významem starých odrůd i s jednotlivými odrůdami a požadavky na jejich pěstování.

### Proč by se měly pěstovat staré a krajové odrůdy ovoce?

Takové odrůdy jsou přizpůsobené podmínkám prostředí, ve kterém po staletí rostou. Mají řadu cenných vlastností, například odolnost vůči chorobám. Jsou zásadní pro udržování genofondu. Zároveň přinášejí dlouhodobý užitek. Sady starých vzrostlých ovocných stromů jsou důležité pro udržení biodiverzity krajiny. Péče o staré a krajové odrůdy tak neodmyslitelně patří k našemu kulturnímu dědictví, které musíme chránit.

### Co se pro ochranu starých a krajových odrůd dělá v Hostětíně?

Kromě již zmíněných vzdělávacích aktivit máme také praktickou ukázkou



– a to rozsáhlý sad, který čítá na 60 odrůd ovocných stromů. Mnohé z nich jsou označeny tabulkou, která dává podrobné informace o odrůdě – a v letošním roce plánujeme vylepšení tohoto informačního systému. V sadu jsou vybudovány i prvky pro podporu biodiverzity – ptačí budky, ježkovník, hmyzí domečky, hadník, budka pro netopýra, příbytek pro ježka, čmeláky. Sad je součástí rozsáhlé ukázkové přírodní zahrady, v níž je i řada dalších vzdělávacích a herních prvků.

### Kdy si mohou lidé ukázkový sad prohlédnout?

Sad se zahradou se nachází v areálu Centra Veronica a je volně přístupný – můžete si jej tedy přijet sami prohlédnout, případně si objednat lektorovanou exkurzi.

### Kde najdou lidé informace o připravovaných akcích?

O všech akcích informujeme na stránkách [www.hostetin.veronica.cz](http://www.hostetin.veronica.cz). Pro zájemce rozesíláme pravidelný newsletter RozVerky.

### Jaké letos chystáte novinky? Slyšeli jsme o kampani na facebooku...

Na našem facebooku [www.facebook.com/tradicebk/](http://www.facebook.com/tradicebk/) probíhá ovocnářská kampaň, zaměřená především na zvyšování informovanosti o ovocných stromech a jejich funkcích v krajině.

### A něco pro děti, školy, veřejnost?

Děti i dospělí se mohou těšit na výukové materiály – pexeso, plakát a pohlednice starých odrůd. Vzniká putovní ovocnářská výstava o ekologickém ovocnářství a starých krajových odrůdách ovoce, která bude k zapůjčení.

Projekt je realizován s finanční podporou MZe.



## Představujeme

## Víte, kam ve Zlínském kraji pro regionální výrobky?

*Nakupujete regionální výrobky? Máte svůj oblíbený obchůdek zdravé výživy či regionálních potravin? A stále vám to nestačí? Hledáte něco víc? Nebo jste zatím „nováček“ a teprve hodláte s nákupem regionálních výrobků začít? Anebo se třeba jen chcete podívat, jací šikovní výrobci jsou ve vašem okolí a nakoupit od nich potraviny na raut při vaší akci?*

Vám všem je určena nová internetová stránka [www.VyrobyZKraje.cz](http://www.VyrobyZKraje.cz), která přináší přehled výrobků a výrobců ze Zlínského kraje. Můžete tak konečně najít svého nejbližšího producenta či zpracovatele masa, mléka, pečiva, ovoce a zeleniny, medu, bylinek, ale i oděvů či řemeslných výrobků pro domácnost i zahradu. Webovou stránku vytvořil spolek Tradice Bílých Karpat.

V online katalogu je nyní zapsáno zhruba 300 regionálních výrobců, jeho tvůrci však očekávají navýšení počtu zapsaných osob. „Katalog má sloužit pro tři základní skupiny uživatelů“, popisuje jej jeho spoluautorka Hana Machů. „V první řadě ho prezentujeme **obcím a institucím**, které často chtějí nakupovat místní výrobky buď na různé **rauty, semináře anebo jako dárečky pro partnery**. Ale neví, kde mohou takové výrobky koupit anebo netuší, že v jejich či sousední obci je nějaký šikovný výrobce právě toho, co oni potřebují. Samosprávy anebo organizátoři různých akcí mohou nákupem místních výrobků nejen podpořit svůj region, ale mohou toto

využít i pro prezentaci svého uvědomělého přístupu ke konání akce.

Druhou skupinou osob, která může katalog využívat, jsou **organizátoři různých farmářských trhů, slavností či jarmarků**, na kterých chtějí prezentovat kvalitní zboží z regionu. Třetí skupinou jsou **maminky a lidé běžně nakupující**, které neuspokojuje nabídka v supermarketech a chtějí **podpořit místního farmáře**, u kterého znají i příběh vzniku potraviny a mohou si ověřit i kvalitu výrobku.“

Regionální potraviny přináší hned několik výhod. Většinou jsou čerstvější, mají lepší chuť a vůni, takže si více pochutnáte. Neujely k vám tisíce kilometrů, takže nezatížily ovzduší



zplodinami z výfukových plynů. Víte, od koho je kupujete a koho podporujete vašimi penězi. Pomáháte lidem udržet si jejich práci a tak podporujete rozkvět vašeho regionu.

„V online katalogu se orientujeme spíše na menší producenty, kterým zveřejnění pomůže i v propagaci jejich výrobků či služeb. V tomto máme zkušenosti z provozu regionální značky Tradice Bílých Karpat“, říká manažerka spolku Hana Machů a popisuje, jak se objevila myšlenka vzniku katalogu: „Našemu spolku často volávali různí organizátoři farmářských trhů a ptali se, zda existuje nějaký přehled osob,

které by mohli na trh pozvat. Měli jsme i různá jednání se Zlínským krajem anebo s restauracemi v regionu a poptávka o přehledu výrobců byla i z této strany. To nás motivovalo k vytvoření stránek [www.vyrobyzkraje.cz](http://www.vyrobyzkraje.cz).

Obyvatelé Zlínského kraje i samotní výrobci mohou přispět k rozšiřování katalogu a k udržování jeho aktuálnosti. Chcete-li být zapsáni v katalogu anebo najdete-li neaktuální záznam, informujte tvůrce katalogu na adrese [tbk@tradicebk.cz](mailto:tbk@tradicebk.cz). Společně tak můžete udržovat databázi výrobců tak, aby byla funkční a sloužila pro podporu místa, kde žijeme a lidí v něm.

# FARMÁŘSKÉ TRHY VSETÍN 2017

Přijďte si v tyto soboty nakoupit regionální produkty:

květen

13.5.

27.5.

červen

10.6.

24.6.

červenec

8.7.

22.7.

srpen

5.8.

19.8.

září

2.9.

16.9.

30.9.

říjen

14.10.

28.10.



od 7.00 hod | Dolní náměstí | [www.dkvsetin.cz](http://www.dkvsetin.cz)

# Kalendář akcí

## únor – září 2017

### Farmářské trhy ve Zlínském kraji

Farmářské trhy SM Terno Zlín,  
trída Tomáše Bati 398, Zlín

Sklizeno, Zlín,  
Náměstí Míru 174, Zlín

Farmářské trhy Valašské Meziříčí,  
náměstí, Valašské Meziříčí

Klobucké hospodářské trhy,  
Valašské Klobouky, Masarykovo  
náměstí, Valašské Klobouky

Farmářský jarmark Bystřice  
pod Hostýnem, Masarykovo  
náměstí, Bystřice pod Hostýnem

Farmářský trh ve Fryštáku,  
náměstí Míru, Fryšták

Farmářské trhy Hulín,  
náměstí Míru, Hulín

Farmářský trh ve Vsetíně, Dolní  
náměstí, Vsetín, 13. 5., 27. 5., 10. 6.,  
24. 6., 8. 7., 22. 7., 5. 8., 19. 8., 2. 9.,  
16. 9., 30. 9., 14. 10., 28. 10. 2017

Náš Grunt Uherské Hradiště,  
Obchodní 1507, Uherské Hradiště

Slovácká tržnice,  
Verbiřská 1286, Uherské Hradiště

Kroměřížské farmářské trhy,  
Hanácké náměstí, Kroměříž, 15. 4.,  
13. 5., 17. 6., 15. 7., 26. 8., 16. 9.,  
14. 10. 2017  
<http://kromerizsketrhy.cz/>

Zdroj: [www.vitalia.cz/katalog/farmarske-trhy/r-kraj-zlinsky/](http://www.vitalia.cz/katalog/farmarske-trhy/r-kraj-zlinsky/)

### Prodejny regionálních potravin a výrobků ve Zlínském kraji

AGROFYTO, s. r. o., Lidečko 486,  
Horní Lideč, tel.: 571 447 001,  
[muzikovska@agrofyto.cz](mailto:muzikovska@agrofyto.cz),  
[www.agrofyto.cz](http://www.agrofyto.cz)

Amunak, s.r.o., Jasenická 1900, Vsetín  
Společnost se zabývá výrobou racionální  
výživy. Pro bezpekovou dietu je vhodných 90%  
výrobků. 100% výrobků pro vegetariány.  
tel.: 571 411 984,  
e-mail: [obchodamunak@amunak.com](mailto:obchodamunak@amunak.com),  
[www.amunak.com](http://www.amunak.com)

Biomarket u Zeleného stromu  
[www.zdravizprirody.cz](http://www.zdravizprirody.cz)  
objednavky@zdravizprirody.cz  
Prodejny ve Zlíně:

OD Prior, nám. T.G.Masaryka 6,  
tel.: 773 900 494  
Nám. Míru 65, tel.: 773 880 494  
Jižní svahy OC Albert, I. segment;  
tel.: 773 001 494

Prodejna v Uherském Hradišti:  
Havlíčkova 3, tel.: 777 900 814

Centrum Veronica Hostětín – obchůdek  
ZO Českého svazu ochránců přírody  
Veronica, Hostětín 86, Bojkovice  
tel.: 572 641 855, [hostetin@veronica.cz](mailto:hostetin@veronica.cz),  
[www.hostetin.veronica.cz](http://www.hostetin.veronica.cz)

Dary kraje, Kvitková 2898, Zlín,  
tel.: 602 111 525, [kramek@darykraje.cz](mailto:kramek@darykraje.cz),  
[www.darykraje.cz](http://www.darykraje.cz)

Ekofarma Javorník,  
Štítová nad Vlárí 414, tel.: 778 745 481,  
[www.ekofarmajavornik.cz](http://www.ekofarmajavornik.cz)  
Zaktualizovali a lehce rozšířili trasy. Od 1. února  
spouští e-shop. [www.eshop-ekofarmajavornik.cz/](http://www.eshop-ekofarmajavornik.cz/)  
clanek-Vydejní-místa

Krámeček u kouzelného stromu,  
Palackého 544, Holešov,  
tel.: 736 103 994, [k.sneidrova@akuna.cz](mailto:k.sneidrova@akuna.cz),  
[www.facebook.com/Kramek-u-kouzelného-stromu](http://www.facebook.com/Kramek-u-kouzelného-stromu)

Krajanka, sociální podnik – farmářská  
prodejna, Gen. Svobody 1214, Kroměříž,  
tel.: 573 330 136, [info@krajankasp.cz](mailto:info@krajankasp.cz),  
[www.krajankasp.cz](http://www.krajankasp.cz)

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

Otdadya, o.p.s., Svárov 1055, Vsetín,  
tel.: 733 483 563, 604 785 208,  
[otdadya@email.cz](mailto:otdadya@email.cz), [www.otdadya.cz](http://www.otdadya.cz)

Poctivý farmář, Polášková 78,  
Valašské Meziříčí, tel.: 604 387 192,  
obchod@poctivyfarmar.cz,  
[www.poctivyfarmar.cz](http://www.poctivyfarmar.cz),  
[www.facebook.com/pages/Poctivý-farmář](http://www.facebook.com/pages/Poctivý-farmář)

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

Svět bedýnek, Jesenícká 513, Psáry,  
tel.: 602 342 522, [info@svetbedynek.cz](mailto:info@svetbedynek.cz),  
[www.svetbedynek.cz](http://www.svetbedynek.cz)

Tradiční výrobek Slovácka, z.s.  
Masarykovo náměstí 21, Uherské  
Hradiště, tel.: 572 525 531, 605 203 051  
e-mail: [info@tradicnivyrobek.cz](mailto:info@tradicnivyrobek.cz),  
[www.tradicnivyrobek.cz](http://www.tradicnivyrobek.cz)

Z DĚDINY Regionální potraviny,  
budova Tržnice (pod OD Prior), Náměstí  
Práce 1099, Zlín, tel.: 604 188 602,  
obchod@zdediny.cz, [www.zdediny.cz](http://www.zdediny.cz),  
[www.facebook.com/zdedinyzlin](http://www.facebook.com/zdedinyzlin)

Kozi farma ZERLINA s.r.o.  
Hážovice 2070, Rožnov pod Radhoštěm  
tel.: 731 216 911, e-mail: [info@zertina.cz](mailto:info@zertina.cz)  
[www.zertina.cz](http://www.zertina.cz)

Zdravá výživa – svět sušených plodů  
Cyrilometodějská 206, Valašské Klobouky  
e-mail: [aktivnekezdravi@seznam.cz](mailto:aktivnekezdravi@seznam.cz)  
tel.: 777 766 011

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



### Pozvání do Parku ROCHUS, Uherské Hradiště

6.–8. 4., 13.30–17.00 / Od fašanku do Velikonoc

1. 5., 10.00–17.00 / Otevírání pastvin a stavění máje  
na Rochusu

1.–2. 6., 9.00 – 14.00 / Řemeslo má zlaté dno

3. 6., 10.00–18.00 / Dny slovanské kultury

10. 7. – 25. 8., 7.30–16.00 / U tetičky na dědině –  
příměstský tábor

19. 8., 13.00–18.00 / Už je čas na ten klas

20. 8., 10.00–17.00 / Jarošovská pouť ke kapli sv.  
Rocha a dožínky ve skanzenu Rochus

[www.parkrochus.cz](http://www.parkrochus.cz)



### 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 Kopanec, o.p.s., Starý  
Hrozenkov, [www.iskopanice.cz](http://www.iskopanice.cz)
- ZO Českého svazu ochránců přírody Veronica – Centrum Veronica  
Hostětín, Hostětín, [www.hostetin.veronica.cz](http://www.hostetin.veronica.cz)
- ENVIcentrum pro krajinu, Vysoké Pole, [www.prokrajinu.eu](http://www.prokrajinu.eu)
- 14115 Baťův 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 VYROBĚNÉ – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji“. Zpracování a vydání novin je spolufinancováno z prostředků Zlínského kraje • Vydala LÍSKA, z. s., M. Urbánka 436, Rokytnice, 755 01 Vsetín, e-mail: [infoevvo@seznam.cz](mailto:infoevvo@seznam.cz) • Vydáno: únor 2017 • Autoři textů: Iva Koutná, Michaela Hlinská, Renata Vaculíková, Hana Machů, Radka Brtišová, Martin Rezek • Editor: Iva Koutná • Ilustrace: Kateřina Mrnůščíková • Fotografie: archiv LÍSKY a jejich členů, Zdeněk Hartinger, Jana Olšová, Josef Omelka, archiv výrobců • Grafický návrh: © 2123design s.r.o. • Sazba: Dita Baboučková • 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)

### Akce Centra Veronica Hostětín

25.–26. 2. / Principy řezu ovocných  
stromů III.

4.–5. 3. / Principy řezu ovocných  
stromů IV.

1.–2. 4. / Přírodní stavitelství

19.–21. 5. / Konference Venkovská  
krajina

10.–11. 6. / Víkend otevřených  
zahrad

11. 6. / Zahradní slavnost

23.–27. 8. / Dovolená v kraji  
Žitkovských bohyň

28. 8.–3. 9. / Letní škola  
soběstačnosti

24. 9 / Jablečná slavnost 2017

[www.hostetin.veronica.cz](http://www.hostetin.veronica.cz)