



POCTIVĚ VYROBENÉ ve Zlínském kraji



Slovo úvodem s Margitou Balašíkovou

Všimli jste si, jak nám schází zruční, kvalifikovaní odborníci? V dusné konkurenci velkých výrobců a prodejců, kteří zaplavují náš trh vším možným (i nemožným) zbožím se začalo zdát, že vůbec nepotřebujeme řemeslníky, drobné výrobce a o domácích regionálních potravinách ani nemluvíme.

Vlákna globálního trhu a nových technologií nás omotávají jako kokon bource morušového. Stále slyšíme o nových mobilních aplikacích, už dokonce i o takových, které podle fotografie jídla rozpoznají složení a o nabídnou vám obratem recept k jeho přípravě! Úžasné! Virtuální realita nás stále hustší mlhou odděluje od reálného života.

A tak někteří lidé již dnes žijí v představě, že nebudou muset vůbec pracovat a nemusí tedy nic ani umět! Stačí jen počítač a mobil! Jako by se nám s novými technologiemi reálný život vzdaloval. Napomohla tomu i globální rozpínatost zahraničních firem, které si všechny komponenty dovezou, nepotřebují si vychovávat odborníky ani řemeslníky. Obchody, přeplněné zbožím vytvářejí pocit dostatku a spokojenosti. Řadě lidí tento stav vyhovuje. Celé společnosti to ale škodí.

Po generace získávané a z rodičů na děti předávané zkušenosti a dovednosti všech možných řemesel budou zapomenuty? Jsou nepotřebné? Naštěstí člověk ze své přirozenosti má potřebu pracovat, dělat, tvořit, vymýšlet. Proto i po mnoha letech útlumu se znovu objevují regionální výrobci. Místní ekonomika je společně se zemědělskou výrobou základem každé společnosti.

(pokračování na straně 3)



Foto: Jiří Balát



Foto: Pavel Šuráň

LÍSKA podporuje svými programy regionální výrobce, řemeslníky a farmáře

POCTIVĚ VYROBENÉ – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji, projekt, který od roku 2013 realizujeme s podporou Zlínského kraje a dalších partnerů.

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 obyvatel, využívání místních surovin, prodej v místě či v regionu a minimalizace negativního dopadu na životní prostředí.

Důležitou součástí projektu je spolupráce organizací, které se zabývají podporou místních výrobců, vzájemné sdílení informací i přehledu aktivit v regionu, společná podpora a propagace regionálního značení.

Pro veřejnost a školy připravujeme osvětové akce a programy. Oblíbené jsou exkurze na farmy či dny otevřených dveří, například v Českově mlýně v Jarcově, na farmě Agrofito Horní Lideč, na Ekofarmě Javorník či Veselém gruntu v Janově u Vsetína. Výrobci se prezentovali v červnu na Dni pro přírodu ve Starém Městě a na XVI. Krajské konferenci o EVO ve Zlíně, na jarmarcích a festivalech. Velké oblibě se těší exkurze dětí na farmy s výukovým programem „Odkud se bere jídlo“ či Školní farmářský den. V roce



2017 vyhlášíme již 4. ročník soutěže O titul regionálního výrobce podporující místní udržitelnou ekonomiku ve Zlínském kraji.

Každý rok vydáváme 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. Velmi rádi uveřejníme i vaše příběhy a fotografie, pozvánky na zajímavé akce, trhy a jarmarky. Další číslo plánujeme na únor 2018, uzávěrka je v lednu, kontaktní adresa: infoevvo@seznam.cz

V projektu vznikly i zajímavé spoty, které jsou ke zhlédnutí na www.youtube.com/channel/UCMd2X7QpurcxrclZ36nD8hQ

Aktuální informace o projektu najdete na webových stránkách www.poctivevyrobene.cz či facebookovém profilu Poctivě vyrobené.

Iva Koutná



Realizace některých aktivit projektu je spolufinancována z prostředků Zlínského kraje.

SOUTĚŽ

Vyhlašujeme 4. ročník
soutěže o titul:

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

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

Soutěž probíhá na území Zlínského kraje v období 1. 7.–20. 10. 2017 (konečné datum pro odeslání přihlášky).

KATEGORIE:

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

Během tří ročníků zaslalo své nominace s příběhy 63 výrobců a farmářů, z toho 12 opakovaně. V současné době má titul **REGIONÁLNÍ VÝROBCE podporující místní udržitelnou ekonomiku ve Zlínském kraji** 51 výrobců a farmářů. Těšíme se na další příběhy a poctivé výrobky.

Propozice a formulář přihlášky najdete na www.liska-evvo.cz/doc/souteze-a-kvizy

Nebo si můžete napsat na infoevvo@seznam.cz



Foto: Iva Koutná

Představujeme

Představujeme značku BESKYDY originální produkt®

Beskydská značka pro kvalitní regionální produkty patří mezi naše nejstarší, brzy oslaví jedenáct let od udělení prvních certifikátů. Zažila období rozkvětu i útlumu, dokonce změnila i název – z Vyrobeno v BESKYDECH na BESKYDY originální produkt. V loňském roce nabrala nový dech a rozšířily se i řady jejích držitelů. Aktuálně se certifikátem pyšní 28 výrobků a jedna služba.

Území značky kopíruje CHKO Beskydy, a je tudíž rozloženo téměř symetricky v Moravskoslezském a Zlínském kraji. I když více výrobců najdeme v současné době v severní části území, i ve Zlínském kraji se má značka BESKYDY originální produkt® čím pochlubit.



Fotograf **Michal Šulgan** z Rožnova pod Radhoštěm propaguje Beskydy svou fotografickou tvorbou. Příležitostí má spoustu, neboť jeho hlavní profesí je ekologie, a zákraky beskydské přírody tudíž sleduje ve všech ročních obdobích, od makrosnímku květin a hmyzu, až po krajinné scenérie.



V Rožnově najdeme i **Rožnovské pivní lázně, s.r.o.**, které mají certifikát nejen na stále oblíbenější pivo z tamního minipivovaru, ale také na čokoládu a pralinky z Málkovy čokoládovny. Rožnovský pivovar totiž na přelomu 19. století nevoněl jen pivem, ale i čokoládou. Paní Málková, rozená hračkářka Anna Kammel von Hardegger, byla vyhlášenou cukrářkou a současná čokoládovna se hlásí k jejímu odkazu.



Také **KERAMIKA DUB s.r.o.** z Valašského Meziříčí nezapře tradici i úctu k fortelu našich předků. Počátky výroby v rodinné firmě sahají až do roku 1936. Tehdy se ve Valašském Meziříčí vyráběly sádláky, zeláky, mléčné hrnce, květináče, krmítka pro

domácí zvířata nebo formy na pečení. I současné výrobky mají tradiční tvary a barvy, typické pro Valašsko.



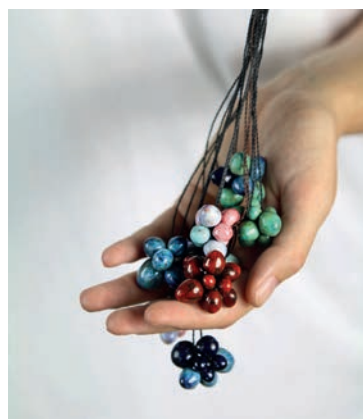
Naproti tomu **Ing. Michaela Lutyová** ze Vsetína se původně věnovala zcela jinému oboru, logisticce. Pak se ale osudově zamilovala do kůže, z níž dokáže vyrobit věci praktické a zároveň plné fantazie, od drobných sponek nebo náramků až po kabelky a kufříky. Vyrábí na objednávku, ale určitě si vyberete i v jejím rozsáhlém e-shopu.



Sylva Šmardová z Mikulůvky se k autorské tvorbě dostala také oklikou, pro změnu přes koně. Vystudovala jezdeckou školu, ale ruce měla neposedné, stále chtěly něco tvořit. A mysl měla potřebu zachytit nálady, dojmy, energie. Své představy zhmotňuje do lehounkého hedvábí, na které maluje, a do minerálů a kovu, z nichž tvoří neopakovatelné cínované šperky.



Jan Slovák z Horní Lidče vyrábí na kamenném mlýně celozrnnou mouku, kterou pak dále zpracovává do jedinečných koláčků. Mlýnářské řemeslo má v jeho rodě tradici už od roku 1759. Propojení mlýna s pekárnou umožňuje přípravu originálních výrobků, obohacených o čerstvou mouku. Díky tomu jsou nejen zdravější, ale také chutnější a voňavější.



Do Valašské Bystřice se nedávno Kuncic pod Ondřejníkem přistěhovali **Miroslav Válek** a **Nikola Černíková**, kteří pod značkou **Zkeramiky** tvoří originální keramické šperky. Při tvaro-

vání šperků dodržují jednoduché linie, které zdobí pestrost glazur dokreslená v peci. S barvami rádi experimentují, vymýšlejí nové tvary a techniky výroby. Keramické části doplňují cínem, mramram technikou, kresbou platinou či chirurgickou ocelí.

Jednou z nejnovějších posil značky BESKYDY originální produkt® jsou valašské frgály z **Cyrilova pekařství s.r.o.** z Hrachovce. Frgály vyráběné již od roku 1996 se proslavily především nezaměnitelnou chutí a dlouhou trvanlivostí. Sezónně se pečou i borůvkové, meruňkové a švestkové frgály, ale v Cyrilově pekařství se raději drží tradičních druhů, protože marmelády se tu používají minimálně. Frgály z Cyrilova pekařství reprezentovaly Valašsko i v zahraničí, např. na Expo 2000 nebo ve Vatikánu, Moskvě či Japonsku.

Více informací o všech držitelích značky BESKYDY originální produkt najdete v turistických infocentrech, kompletní seznam včetně adres prodejních míst pak na www.regionalni-znacky.cz/beskydy.

*Kateřina Čadilová,
koordinátorka značky
Uvedené fotografie archiv
BESKYDY originální produkt®*

Představujeme

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, tak 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.

Mezi držitele značky mohou patřit řemeslníci a umělci (výrobky ze dřeva, slámy, krajky, keramiky - např. dřevěný nábytek, hračky, ozdoby aj.), výrobci potravin a zpracovatelé zemědělských produktů (mléko, sýry, maso, pečivo, cukrovinky, ovoce a ze-

lenina, víno, med aj.), zpracovatelé přírodních produktů (léčivé byliny, lesní plody, čaje aj.), cimbálové muziky a soubory i poskytovatelé služeb, kteří využívají tradice a místní výrobky (ubytovací zařízení, restaurace, ekofarmy, ale i palírny, moštárny, lesní práce aj.).

Ve Zlínském kraji existuje takových regionálních značek pět: Tradice Bílých Karpat, Tradiční výrobek Slovácka, Právě valašské, Beskydy regionální produkt a Haná regionální produkt.

Iva Koutná

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?

Lenka Pavelčíková,

Přírodovědné centrum Trnka při DDM Šikula Uherské Hradiště

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

Při výběru se snažím zohledňovat původ potravin i ostatních věcí, které si kupuji. Konkrétního dodavatele ale oblíbeného nemám. Vždy záleží na příležitosti a momentálním nákupu. Pokud bych ale přece jen měla někoho uvést, tak není u nás doma žádná větší oslava, kde byste na stole nenašli vlnovské vdolečky od paní Josefkové. Dokonce je vozíme i známým do Východních Čech, kde slaví také velké úspěchy.

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Myslím, že každý z nás asi nejčastěji nakupuje potraviny. Většinou u místních výrobců kupuji pečivo (např. mařatský chléb), různé druhy sýrů a občas nějakou uzeninu a maso. Zeleninu mám většinou z vlastní zahrádky, takže u místních kupuji jen jablka

na uskladnění a zeli na naložení. No a nesmím zapomenout ani na kávu, kakao a čaje. Protože se u nás tyto komodity nepěstují, nakupuji je v rámci systému fairtrade.

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

V první řadě je to asi to, že výrobek je místní a vyrobený z místních surovin. Vidím za ním lidi, kteří jsou třeba moji sousedé, nebo známí nebo prostě krajané. Tím, že se snažím kupovat zdejší výrobky přispívám k zaměstnanosti a lepší ekonomické situaci a soběstačnosti regionu. Peníze zkrátka zůstávají tady a nerozkutálejí se po světě. Také mám ráda regionální rozmanitost. Je pro mě příjemné koupit si třeba vlnovské vdolečky jen ve Vlčnově a pardubický perník jen v Pardubicích, jsem proti globalizaci v tomto směru. No a také ráda podpořím lidi, kteří svou práci dělají poctivě.

Na jednu stranu možná větší reklama pro regionální výrobce. Spíš by ale asi pomohla osvěta veřejnosti. Vysvětlovat, co to vlastně je ta místní ekonomika, proč je dobré podpořit raději malou výrobu z Horní Dolní, než zcela neznámou firmu nejasného původu, sídla a místa zdanění příjmů. Je ovšem fakt, že regionální zboží je méně dostupné a s menším výběrem. Využívání regionálních výrobců není jako nákup v supermarketu. Musíte přemýšlet, kdo vám co prodá, a podle toho i plánovat své nákupy. V dnešní zrychlené době však lidé nemají tolik času, a pokud vyrazí na nákupy, chtějí pokud možno vše najít na jednom místě. Nepřemýšlet o tom, kam ještě musí zajít. Nehledě na to, že i otevírací doba v supermarketech je poněkud výhodnější. Vše je ale otázka nabídky a v současnosti především poptávky.

Pavlaína Žídková (Kolínková),

Městský úřad Valašské Klobouky, KOSENKA

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

Znám hodně řemeslníků a farmářů v regionu, jelikož patřím mezi pořadatele Valašského mikulášského jarmeku ve Valašských Kloboukách. A právě tato akce nese ve svém poslání především podporu regionálních výrobců a potravin, podporu řemeslníků a farmářů. Pro mne je oblíbený a zajímavý každý z nich, jelikož v jejich výrobcích či potravině vidím kus lidské, skromné a poctivé práce, kterou dělají s láskou k lidem i k našemu kraji.

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Mezi moje nejčastější výrobky patří mléčné výrobky většinou z Ekofarmy Javorník ze Štítin nad Vlárí, Farmy-ZPZ Valašská Bystřice, Ekofarmy Horut z Rožnova pod Radhoštěm a Mlékárny Valašské Meziříčí. Také med od místních včelařů u nás v dědině a od pana Ing. Karla Kolínka z Nedašova. Hodně také kupuji pečivo v blízké rodinné pekárně u Mlýna v Horním Lidči. Často kupuji zeleninu a ovoce, hovězí a jehněčí maso. A když potřebuji nějaký dárek či jen tak se potěšit, udělat si radost, zajedu za řezbářem Zdenkem Matyášem do Valašských Klobouk a nebo k Marcelce Šimečkové do Rožnova, která vyrábí krásné věci z máku.

Během roku také nakupuji v obchůdku Odtadyma, o.p.s. ve Vsetíně a v prodejnách zdravé výživy ve Valašských Kloboukách. Tam jezdím také na Kloboucké hospodářské trhy.



Foto: Pavel Šurán

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

Asi vším. Oceňuji hlavně, že je vypěstován či vyroben u nás doma na Valašsku v souladu s ochranou přírody a krajiny. Na řemeslných výrobcích vnímám především ruční práci a dědictví, které nám tady zanechali naši staříci. Na produktech od farmářů zase, že se jedná o kvalitní a zdravé potraviny s jedinečnou chutí.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Podle mne je dobrou cestou právě akce jako je Valašský mikulášský jarmek, farmářské trhy a vůbec kulturní akce, které podporují řemeslníky a farmáře. Výborné jsou také obchůdky a prodejny s regionálními produkty. Velmi důležitá je také osvěta, tak jak ji třeba dělá právě vaše Líška. Já sama jsem se hodně dozvěděla o regionálních produktech a výrobcích z vašich novin, webu a akcí. Velmi povedené a motivující akce pro samotné řemeslníky a farmáře je např. Den otevřených dveří, Den pro přírodu, soutěže a ocenění. Moc by pomohla i podpora regionálních ochranných známek a legislativní změny.



Foto: archiv Lenky Pavelčíkové

Slovo úvodem

Jsem ráda, že znovu ožívá a budu ji všemožně podporovat. Jejich výrobky jsou totiž poctivě vyrobené. Vytvoří se tak nové příležitosti k uplatnění řady šikovných a nadšených lidí, vrátí se nám život do venkovského a maloměstského prostředí a vedle řemesel a služeb přibude i zdravých kvalitních potravin. Společně s rozvojem zemědělské výroby se rozvine i potřeba navazujících čin-

ností a služeb. S rozšířením živočišné výroby budeme mít více domácích živočišných produktů, přibude i organické hnojivo, zlepši se kvalita půdy, která nebude tolik erodovat, bude úrodnější a zadrží více vláhy. Retěz. Ano. Je to správná cesta.

*Margita Balaščíková,
členka Rady Zlínského kraje
pro životní prostředí a zemědělství*

pokračování ze strany 1

O LÍSCĚ

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

Jsme nevládní neziskovou organizací, která již deset let 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
www.facebook.com/sdruzeniliska



LÍSKA

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

Příklady dobré praxe: Školní farmářské dny zpestřily dětem výuku a přivedly do škol regionální výrobce, rodiče i veřejnost

Školní farmářský den ve vsetínské Základní škole Sychrov

Ve čtvrtek 15. června se areál naší školy jako kouzelným proutkem proměnil ve velký farmářský trh a místo setkávání s rukodělnými výrobci tradičních valašských výrobků, konal se Školní farmářský den.

Dopoledne si farmáře i výrobce užívali zejména žáci školy. Seznámili se s valašským krojem, výrobou ošatek, paličkováním, drátkováním, především na kolovrátku, výrobou domácích bramborových spirálek či tradicemi, které udržuje Muzeum regionu Valašsko. Velkou atrakcí byla simulace dojení dřevěné kozy, která nadchla žáky i dospělé. Nejvíce snad žáky strhly ukázky Veselého dvorku Vojty Molka, který předváděl se svými pasteveckými psy péči o stádo ovcí a koz.



Hlavním tématem tohoto farmářského dne bylo Zdravé jídlo. Žáci školy se jím zabývali již několik týdnů dopředu se svými učiteli ve výuce, ale i ve školní družině. Zapojili se také rodiče dětí. Farmářským dnem žila celá škola. Vyučujícím byl k dispozici metodický manuál LÍSKY, z. s. „Zdravá a bezpečná škola“.

Odpoledne se areál školy otevřel pro rodiče, obyvatele Sychrova i některé náhodné návštěvníky, které zaujalo pestré dění u školy.

Akci připravila Základní škola Vsetín Sychrov 97 a LÍSKA, z. s., ve spolupráci s Muzeem regionu Valašsko, za podpory Zlínského kraje i Města Vsetín. Pitný režim zajistily Vodovody a kanalizace Vsetín, a.s. Na organizaci dne se podíleli výraznou měrou žáci 9. A, kteří si vyzkoušeli, co to obnáší akci naplánovat, připravit, realizovat a také po ní vše uklidit. Byla to jistě dobrá škola života. A za perfektní organizaci jim patří velký dík.

Odpoledním programem provázely žákyně 7. A, Kristianka Fusková a Dominika Zbranková. O dobrou nápadu se postarali žáci se svými skvělými vystoupeními. Jednotlivé třídy si připravily farmářské či rukodělné stánky, kde představily výsledky své práce ostatním, například sedmáci nabízelí vlastnoručně trhané, sušené a míchané bylinkové směsi, třetáci zas bylinky v květináčích, osmačky podávaly chlazené bylinné nápoje, žákyně šesté třídy zase vyráběly bambulky z vlny a byl o ně opravdu velký zájem, ani se nezastavily. Děti z družiny vytvářely třeba loutky ze sena a květin, čtvrtáci nabízelí všem zdravé svačinky i s recepty a většina dalších se pustila také do ukázky zdravé stravy a chuťovek. Aby ne, farmaření máme přece spojené s dobrým a kvalitním jídlem. A protože je ZŠ Vsetín, Sychrov Fairtradovou školou, byla na místě i Férová kavárna LÍSKY.



Farmářský den v ZŠ Sychrov navštívilo přes 360 návštěvníků, mezi nejvýznamnější hosty patřila například paní Margita Balaščíková, členka Rady Zlínského kraje pro životní prostředí a zemědělství, která nešetřila slovy chvály a obdivu, jak u stánků dětí a jejich výrobků, tak celkově k realizaci takovéto akce ve škole. Dopoledne akcí navštívila paní Simona Hlaváčová, místostarostka Města Vsetín a Andreou Frňkovou, vedoucí odboru školství a kultury Města Vsetín.

Farmářský den se vydařil, děti poznaly spoustu nových věcí, zjistily zajímavosti o farmářském životě a objevily nová řemesla regionu, o kterých možná dosud neměly ani zdání. Navíc se aktivně zapojily do přípravy a organizace akce, učily se komunikovat se zákazníky svých stánků, a o to přece jde, poznávat nové věci a pokud možno prakticky a naplno si je prožít.

Text i foto: Jaroslava Ševčíková, ZŠ Vsetín, Sychrov 97

Farmářský den zaplnil již podruhé školní zahradu vsetínské Základní školy Rokytnice

Ve čtvrtek 11. června se děti v základní škole v Rokytnici neučily. Důvod byl jasný. Ve spolupráci se sdružením Líska totiž školáci pořádali již druhý Školní farmářský den. Do programu pro své spolužáky, ale i učitele, rodiče a veřejnost, se tak zapojily všechny třídy. Krásné slunečné počasí jen umocnilo úspěch celé akce, jejíž účastníci plnili školní zahradu až do pozdního odpoledne.



Hlavním tématem Farmářského dne bylo jídlo, a to jídlo zdravé. Jednalo se však také o jeho příběh, zdravý životní styl a místní udržitelnou ekonomiku. Škola si proto pozvala i místní řemeslníky, farmáře a výrobce. K vidění tak byly ukázky tkání, keramiky, mokrého filcování, paličkování, předení, krumplování, řezbářství a slamených ošatek. Nechyběla však ani živá zvířata, především kozy.

Farmářský den probíhal v návaznosti na projekt „Bezpečně a zdravě do života – rozvoj kompetencí v základním a středním vzdělávání“. Tento projekt se podle zástupce ředitele školy Hynka Hromady snaží motivovat k aktivnímu pohybu a ke zdravému životnímu stylu. „Smyslem dne bylo upozornit na nadměrnou konzumaci dovážených potravin. Dovoz potravin z velké dálky ve vysoké míře škodí jak životnímu prostředí, tak nám chemickými látkami, které jsou do potravin přidávány. Nákupem místních potra-

vin podporujeme místní pěstitele, naše zemědělství a ekologii,“ uvedl Hromada s tím, že u potravin českého původu máme jistotu kvality, jelikož víme, odkud pochází.

Po celé školní zahradě tak byly rozestety stánky, ve kterých řemeslníci a farmáři dělali to, co nejlépe umí. Ve většině z nich si bylo možné jejich práci i vyzkoušet. Například u stánku s keramikou jste si mohli vyrobit z hrnčičské hlíny svůj vlastní keramický hrneček. „Z ručních prací jsme plstili ovčí vlnu či si zkusili uplést svou vlastní slamenou čapku nebo jsme paličkovali,“ přiblížila možné aktivity Adéla Krejčí. Žáci však nebyli pouze pasivními posluchači a pozorovateli, ale celého dne se aktivně zúčastnili zajímavými příspěvky. Například sedmá třída prováděla fyzikální pokusy, devátá a osmá třída se pak zaměřila spíše na jídlo. Sestavovala zdravý jídelníček, připravila ochutnávky a různé zaměřené „poznávačky“. S ochutnávkami vlastních pokrmů se představily i další třídy.

Odpolední program pro veřejnost naplnila i kultura. Vyhrávala cimbálovka bývalého žáka Lukáše Kamase, vystoupení si připravily i jednotlivé třídy z prvního stupně.

Program Farmářského dne byl opravdu bohatý a kompletní výčet aktivit by zabral ještě mnoho místa. Jisté je jedno, akce se vydařila na jedničku a děti, učitelé i ostatní návštěvníci Farmářského dne se dozvěděli mnoho nového a užitečného a také se jistě dobře pobavili.

Zdroj: Jiří Žůrek, Vsetínské noviny



V roce 2017 plánujeme ŠKOLNÍ FARMÁŘSKÝ DEN v Základní škole Liptál, 27. září, www.liska-evvo.cz

Uspořádejte ve své škole svůj vlastní ŠKOLNÍ FARMÁŘSKÝ DEN

Jedinečný projektový den pro celou školu na téma místní udržitelné ekonomika a zdravé jídlo. Poskytneme vám metodiku, domluvíme účast regionálních výrobců.

O další informace si můžete napsat na infoevvo@seznam.cz

Příklady dobré praxe

Semínkovna v ZŠ Rokytnice má za sebou druhou úspěšnou sezónu

Když jsme se před lety setkali s myšlenkou volného sdílení osiva pocházejícího z rostlin, pěstovaných metodami šetrnými k přírodě, bylo založení Semínkovny vhodným doplněním aktivit, které realizujeme s žáky ve školní zahradě.

Naše školní zahrada má certifikát Přírodní zahrada. Bez chemie a rašeliny zde pěstujeme bylinky, koření, zeleninu, ovoce, květiny, také původní odrůdy obilnin, fazolí a dalších rostlin, tradičně pěstovaných na Valašsku, ale i v jiných částech naší republiky. Rostlin množíme z vlastního osiva.

V naší Semínkovně si můžete vypůjčit většinu semen námi pěstovaných rostlin. Můžete nám také věnovat semena dalších zajímavých tradičních rostlin. My budeme vaši odrůdu pěstovat, její semínka nabízet dál a zajistíme její uchování pro příští generace.

Jak Semínkovna funguje? Asi každý ví, co je to veřejná knihovna. Vypůjčíte si knihu a po přečtení ji zase vrátíte. Semínkovna je založena na stejném principu, ale místo knihy si vypůjčíte semínka, vypůjční doba je, díky vegetační době, až dva roky.

Jaká jsou pravidla? Můžete zde získat semínka zeleniny, ovoce, květin, koření i divokých rostlin, vše zdarma.



Foto: Josef Omelka



Foto: Liběna Dopitová

Pokud se vám rostliny podaří vypěstovat a získáte semena, vrátíte do Semínkovny stejné balíček, jako jste dostali, aby je mohl využít někdo jiný. Rostliny můžete svobodně šířit dál, třeba mezi svými přáteli, podmínkou je nekomerční využití. Pokud budete chtít do Semínkovny věnovat vlastní osivo, mělo by pocházet ze zdravých rostlin, z chemicky neošetřené produkce, pěstované bez použití hnojiv. Semena nesmí pocházet z rostlin, na které se vztahuje některé z platných zákonných ujednání omezující jejich volnou distribuci (některé odrůdy jsou chráněné autorskými právy), není možné sdílet ani osivo invazních či zákonem chráněných druhů. Celá iniciativa je založena na dobrovolnosti a vzájemné důvěře.

Chcete-li se dozvědět o Semínkovnách více, navštivte stránky <https://seminkovny.com/>

Kontakt: Semínkovna, ZŠ Vsetín, Rokytnice 436, 755 01 Vsetín, <http://seminkovna-vsetin.webnode.cz/> e-mail: seminkovnavsetin@centrum.cz
Zdroj: Liběna Dopitová

Představujeme

Česko – slovenská hranice ožila projektem Ovocná manufaktúra

Koldokol jako výrobce biolád – bio džemů, sirupů a nápojů už hezkých pár let funguje, ale na jaře 2017 jsme oslavili kolaudaci nových výrobních prostor v budově bývalé celnice ve Starém Hrozenkově. Od prvního momentu, kdy jsme prostory prohlíželi, nás fascinovala historie těchto míst a zdánlivá nesusoudost s tím, co jsme tady plánovali dělat. Zároveň nás bavilo tyto prostory přetvářet a dávat místu nový rozměr. Z cely zadržení vznikla krásná výrobní hala a v odbavovací hale máme sklad výrobků.

V čerevenci jsme pak otevřeli i Farmářský obchod, kde kromě našich výrobků nabízíme i vybrané zejména místní výrobky: např. bylinkové čaje a koupele Sušárny sv. Františka z Vlavočovic, Hostětínský mošt, med včelaře Jana Trundy ze Záhorovic, excelentní sýrové sušenky našeho kamaráda Pavla Ponczy z Pozlovic, vynikající klobásky, paštiky a maso farmy Rudimov, dále mléčné výrobky z Horné Súče ze Slovenska, cidery, pivo, víno ad.



Foto: Jana Olšová

Příklady dobré praxe

Hospodaření ve skanzenu Rochus

V současnosti nejmladší muzeum v přírodě v České republice – Skanzen Rochus – najdete nad městem Uherské Hradiště. Stačí jít chvíli do kopce a odměnou vám bude krásný výhled na krajinu uherskohradištského Dolňácka a také výprava proti proudu času do obydlených našich babiček a prababiček.



Jak se pozvolna rozšiřovala zástavba a obhospodařovaná půda na slovácké vesnici, tak se postupně stavebně a hospodářsky rozvíjí i areál skanzenu Rochus. K replice zemědělské usedlosti z Boršic v tomto roce přibyla oplocená předzahrádka s bylinkami a kvetoucími trvalkami. Novým dřevěným plotem je ohraničen také dvůr této usedlosti.



V průběhu května a června 2017 byla do muzea převezena a zde znovu postavena stodola z Hradčovic z roku 1904. Stodola plní nejen funkci expoziční, ale především funkci praktickou, jelikož je i nadále užívána jako seník. Seno je nezbytné pro většinu hospodářských zvířat, která jsou nedílnou součástí skanzenu. Husy, kozy, králíci a nově také slepice – právě je-

jich bezprostřední blízkost dokresluje zemědělskou atmosféru vesnice.

Život našich předků byl maximálně soběstačný a závislý na zemědělském způsobu obživy. Hospodaření ve Skanzenu Rochus se proto s úctou k tradici rok od roku rozšiřuje - vypěstované brambory, cibule či česnek se spotřebují při vaření tradičních pokrmů během tematických akcí pro veřejnost. Díky pilným včeličkám se v létě stácel první skanzenový med, který návštěvníci ochutnají například jako součást vánočních perníčků. Těšit se můžete také na ochutnávky odrůd ovoce, které se dříve na Uherskohradištsku běžně pěstovaly. Víte, jak chutnají mišpule, kdouloně nebo jadrničky? Sad oskeruší a sad starých ovocných odrůd, vysazený v roce 2010, poskytuje víc a víc ovoce ke zpracování a zároveň zachovává významné přírodní dědictví regionu.

Ať už přijdete do muzea v přírodě na jaře, v létě či na podzim, vězte, že v každém ročním období zde zažijete něco jedinečného a nového.

Přijďte, těšíme se na vás.

Text i foto: Martin Rezek

Představujeme

Karlovský minipivovar Pod pralesem

Historicky první pivovar na území Velkých Karlovic vybudovaný ve stylové roubené chalupě z 19. století.

V krásném až pohádkovém prostředí, v místě poblíž původního pralesa, bylo jasné, že naše piva ponosou jména místních čarovných skřítků. Kde jinde než v minipivovaru je možné s pivem trochu "čarovat". Držet klasiku, nabídnout netradiční. Vždy ale za použití osvědčené technologie, pramenité valašské vody, kvalitního sladu a chmele. Připojme k tomu notnou dávku starostlivosti a péče a pohádkové pivo je na světě.



"Skřítek, Šibal, Diblík, Tátoš – vaříme pro Vás pohádková piva".

Saša Uherková



Příklady dobré praxe – městské zemědělství doma a v zahraničí

Ani venkov, ani město – dilemata příměstské krajiny

V tomto cyklu se zabýváme vybranými tématy městského zemědělství doma a v zahraničí. Tentokrát se zaměříme na problematiku příměstské krajiny a představíme nové formy její ochrany a správy v podobě příměstských parků.

Nové příležitosti pro příměstskou krajinu

Naše města již nejsou obklopena a omezena hradbami jako ve středověku. Ty byly zbořeny a umožnily tím další územní rozvoj měst. V poslední době však dochází k další vlně jejich prostorové expanze, postupně vytvářející nový druh krajiny; jakési přechodové území mezi městem a volnou přírodní či zemědělskou krajinou. Postupně se pro tento prostor ujal výraz příměstská krajina, v angličtině označována jako „peri-urban“. Vyjadřuje tak skutečnost, že se zde sice prolínají vlivy venkova a města, ale samo o sobě nepatří ani do „urban“, ani do „rural“. Někteří autoři tento prostor zase pojmají jako „urbánně-rurální kontinuum“.

V řadě měst se s tímto prostorem zachází poměrně nešetrným způsobem – „rostou“ zde logistická centra, skladiště, silniční dopravní napojení, nákupní megalomanské komplexy či prostorově „roztahané“ nové rezidenční čtvrti. Pokud spíše převažuje rozrůstání či lidově řečeno rozlézáni měst do svého okolí, například díky bytové výstavbě, pak tomuto procesu říkáme „suburbanizace“. Výsledný estetický dojem krajiny na okrajích měst není příliš utěšený.

Přítom tento prostor má velký produkční, rekreační a celkově regenerační potenciál pro města, která obklopují, včetně jejich obyvatel. Jak tedy zkrotit bezohlednou zástavbu a vyvarovat se chyb, kdy jsou zemědělské či přírodní plochy v důsledku realizace řady rozvojových projektů likvidovány a někdy pak zase s vynaložením nemalých finančních prostředků znovu uměle zakládány?



Foto: Barbora Duží

Nová příležitost pro příměstskou krajinu: příměstské parky

Na tuto výzvu již reaguje mnoho měst v zahraničí a ve vtipovaných oblastech na okrajích měst vznikají různé formy příměstských parků jako nové koordinované formy správy území na rozhraní města a venkova. Některé jsou zaměřeny na převážně zemědělské využití, jinde převažuje revitalizace či zvýšení přírodních a rekreačních hodnot území. Ideální je nalezení vhodného průsečíku různorodých cílů: zajištění sociálních a ekonomických zájmů, ale s respektem k ochraně životního prostředí, biodiverzity a kulturních hodnot území.

Prostřednictvím vytváření těchto parků se tak rozvíjí nový přístup k územnímu plánování a správě území, včetně zapojení veřejnosti do plánování budoucí podoby parku. Proces vzniku parku bývá záležitostí i desítek

let, což je důsledek existence různorodých majetkoprávních vztahů a množství zapojených subjektů do plánování a podobně. V různém stadiu vzniku a rozvoje se tedy nachází parky v Evropě například na okraji Barcelony, Lausanne, Duisburgu, Vídně, Lille, Miláně, Florencie nebo také u Prahy.

Příklad dobré praxe: příměstské parky v zázemí Milána

Město Milán se může pyšnit rovnou dvěma příměstskými parky. Parky se nacházejí v údolí řeky Pád a v minulosti se zde provozovalo především zemědělství. Pro území je typická vysoká hladina podzemní vody a hustá síť zavlažovacích kanálů, které jsou dodnes zachovány a tvoří důležitý prvek parků.

Park Severní Milán (Parco Nord Milano), který se nachází se na sever od Milána, byl založen již v roce 1970 – je zaměřen spíše na podporu renaturalizace území, tedy proces „zpřirodňování“ původně smíšeného průmyslového a zemědělského využití území. Rozloha parku zaujímá více než 600 ha a tvoří jej rozsáhlé lesní porosty, louky, mokřady, kopce, okrasné květinové záhony, ale také několik významných historických staveb.

Na jihu se nachází **zemědělský park Jižní Milán (Parco Agricolo Sud Milano)**, který je zaměřen především na podporu zemědělství. Přesto obsahuje také určitou část zelených přírodních prvků, které společně vytváří zelený pás kolem města. Jeho rozloha činí 47 000 ha a byl založen v roce 1990, ale přípravné práce probíhaly již od 60. let 20. století. Do parku lze dojet hustou sítí cyklostezek na kole nebo úzkými silničkami také autem.



Foto: Barbora Duží

V této oblasti se provozuje příměstské zemědělství způsobem, který je provázán s obyvateli města a je pěknou ukázkou multifunkčního zemědělství. Produkční funkce místních farem spočívá zejména v pěstování rýže a dalších zemědělských plodin, chovají zde hospodářská zvířata na maso a mléčné výrobky. Řada místních farem disponuje krásnými, nezdělanými historickými hospodářskými budovami. Bohužel tuto hodnotu asi místní skot neumí docenit. Většina farem má své obchůdky, v nichž nabízí své vlastní produkty. Zvou na exkurze s doprovodným environmentálním, kulturním či sportovním programem, nabízí také ubytování a občerstvení. V neposlední řadě místní zemědělci přispívají k environmentálnímu managementu zemědělské krajiny.



Foto: Attila Tóth

Právě možnost navštívit farmu a vidět nekonečná rýžová pole, propojená sítí zavlažovacích kanálů, krásy spojené postávající pod klenutými stropy chlévů... seznámit se s vytvářením zdejších zemědělských hodnot, nakoupit v místním obchůdku a podobně; to vše patří nezapomenutelným zážitkům, které dodávají místním zemědělským systémům punc autentičnosti.

Informační zdroje:

Společně na Soutoku. Možnosti rozvoje příměstské krajiny kolem soutoku Berounky a Vltavy v Praze. IPR Praha, 2016. 68 str. www.suburbanizace.cz, www.geonika.cz/mgr.html, www.periurbanparks.eu

Bára Duží,
Ústav Geoniky AV ČR, v.v.i. a Líška, z.s.



Foto: Attila Tóth

Příklady dobré praxe

Už druhý a znovu velmi úspěšný rok má za sebou v Parku Rochus příměstský tábor U tetičky na dědině. V něm se děti opět vrátily do časů minulých a vyzkoušely si život v pravé slovácké vesničce se vším, co k tomu patří.

Zatopit pod sporákem, nakrmit kozy a husy a nezapomenout nanosit vodu. Tě je ostatně potřeba hodně, protože po snídani se bude mýt nádobí, a tak už se od rána musí hřát na kamnech. To je jen malý výčet těch povinností, které na malé táborníky ve Skanzenu čekaly.

„V minulém roce jsme dětem například ukazovaly, jak se pralo dřív, když ještě nebyly pračky. A protože čistota, to byla dřív věc na prvním místě, to víte, nebyla ještě televize, a tak si sousedky hleděly do oken a pomlouvaly se, která nemá uklizeno, tak letos učíme děti vyrábět březová košťata. Ta však dřív sloužila dětem i ke hram a ty je tady také učíme,“ *rozpovídala se jedna z tetiček Dobromila Krysová.*



atmosféru ještě umocňují živá zvířata, o která se děti také učily starat. Navíc nechyběly ani výlety do okolní přírody, kde děti poznávaly místní faunu a floru.

Za letošním ročníkem příměstských táborů stojí Region Slovácko, DDM Šíkula, Park Rochus, o.p.s. a MIC Uherské Hradiště. Projekt by také nevznikl bez finanční podpory Státního fondu životního prostředí České republiky.

Jedinečnost celého tábora je právě v krásném spojení přírody a tradiční lidové kultury našich předků v unikátním – autentickém prostředí v Muzeu v přírodě Rochus. Nezaměnitelnou

Na nudu si děti nemohly stěžovat, ani když některé dny zapršelo. Nachystána pro ně byla zábava formou tvořivých dílen, kde se děti učily poznávat kroje, malovat polštářky a kapesníčky, vyzkoušely techniku modrotisku, malování Tupeské keramiky či slováckého ornamentu na trička. Velkou raritou bylo vytáčení kruhové



keramiky či výroba klasických hliněných cihel tzv. „vepřovic“. Záživně pro všechny bylo i pečení chleba v hliněné peci, na kterou si děti musely umlít mouku samy na kamenném mlýnku. Probuzeny byly také jejich chuťové pohárky, jelikož se celou dobu vařilo podle Kuchařky tradičních pokrmů na Slovácko.

„Rodiče nám děti ráno dovezli a odpoledne si pro ně dojeli. Snažili jsme se vždy dětem připravit co nejvyváženější

a nejzajímavější program, a to v duchu folkloru, tradic a souladu člověka s přírodou,“ *dodala další z tetiček Lenka Durdáková. Celkový počet týdenních turnusů byl za dobu prázdnin sedm a na každém bylo kolem 15 dětí.*

Děti si tábor nemohly vynachválit a už teď vyhlížejí příští prázdniny. Vždyť letos se na něm objevily děti nejen ze Zlínského kraje ale také Belgie, Německa a USA.

Text i foto: Martin Rezek

Zveme

Ovocnářské semináře, exkurze s potulným sadařem a ke zpracovatelům ovoce

Byť je zatím parné léto, ovocnáři se již těší na podzim a svoji bohatou úrodu. Spolky Tradice Bílých Karpat a Centrum Veronica Hostětín pro ně připravují řadu vzdělávacích akcí – ovocnářský seminář, exkurzi do krajiny ovocných stromů a pro veřejnost exkurzi ke zpracovatelům ovoce.

Exkurze s potulným sadařem – 16. září 2017

Průvodcem exkurze bude „potulný sadař“, odborník a ovocnář Ing. Ondřej Dovala. Exkurze je určena především pro majitele sadů a pěstitele, kteří se chtějí seznámit například se starými odrůdami, které dodnes v krajině nalzáme. Dozví se o obhospodařování zdejší krajiny, o mapování a záchraně starých krajových odrůd ovoce, o vzniku nových sadů, významu extenzivních sadů pro biodiverzitu i o různých způsobech zpracování ovoce.



Foto: archiv Centrum Veronica Hostětín

Ovocnářský seminář – 16.–17. září 2017

Zájemci o ekologické sadaření se mohou zúčastnit i odborného semináře, který vede Ing. Stanislav Boček, Ph.D. Dozví se o tom, jak pečovat o sad, jak a proč podporovat biodiverzitu, o metodách prevence výskytu chorob a škůdců i o ochraně proti houbovým chorobám. Nezbytnými souvisejícími tématy jsou výživa stromů a péče o půdu.

Informace o připravovaných akcích naleznete na www.hostetin.veronica.cz. Na všechny akce je nutno se přihlásit. Kontakt: jan.talas@veronica.cz.

Exkurze ke zpracovatelům ovoce – 8. října 2017

Na podzim bude také připravena exkurze ke zpracovatelům ovoce. Můžete se těšit například na poznání ekologické moštárny v Hostětíně, výrobce biolád ve Starém Hrozenkově, trnkovou farmu v Komni či na výrobce ovocných nápojů nebo lihovin. Podrobnosti budou upřesněny.

Akce je realizována s finanční podporou Ministerstva zemědělství.

Představujeme

Maso z lúky

Na ekologické Farmě Rudimov chováme již od roku 2004 hovězí dobytek plemene Aberdeen Angus a ovce plemene Romney Marsh. Zvířata spásají louky Bílých Karpat, kterým tak navracejí jejich původní ráz.

Je pro nás důležité, aby maso z našich zvířat bylo zpracováno s respektem k tradiční surovině. Celý chov máme v kontrole uživatelské a pravidelně se umísťujeme na předních pozicích v kvalitě chovu. Chováme i další plemenný materiál. A abychom nevyváželi přebytek za hranice republiky, tak jsme se rozhodli v roce 2014 úspěšně dostavět, zkolaudovat a certifikovat zpracovnu a zrárnou masa přímo v Rudimově.

Nyní jsme schopni maso zpracovávat tak, aby vynikla jeho přirozená křehkost a chuť. Těchto vlastností jsme schopni dosáhnout díky řízené



mu zrání celých čtvrtí a kusů ve visu, a to po dobu 21 dní v případě hovězího a 7 dní u jehněčího masa. Následně maso rozbouráme, zabalíme a dovezeme přímo až k zákazníkům.

Aktivita, kterými se zabýváme, vytvářejí příležitost pro spolupráci mezi regionálními farmáři se stejným pohledem na chov a zpracování masa. Toto partnerství nám nyní umožňuje zajistit nepřetržitou celoroční nabídku kvalitního chlazeného masa.

Věříme, že ve spolupráci s kuchaři vynikne výjimečná chuť našeho „masa z lúky“.

www.masozluky.cz, foto: zdroj TBK



Kalendář akcí září 2017 – únor 2018

Významné akce regionu:

23. 9., 9-16 hodin / Slovácký festival chutí a vůní, www.parkrochus.cz

25. 11., 13–20 hodin / Minifestival ekozemědělství, Klub Alternativa ve Zlíně, www.iskopanice.cz

Otevřené neděle na ENVICentru Vysoké Pole

září 2017, květen – září 2018 / Kurzy, přednášky, workshopy, vycházky a semináře pro veřejnost, www.prokrajinu.eu

Farmářské trhy a jarmarky

Farmářské trhy Vsetín
Dolní náměstí, 1. 9., 15. 9., 29. 9., 13. 10., 27. 10. 2017, www.dkvsetin.cz

Farmářské trhy Valašské Meziříčí náměstí, 1. 9., 15. 9., 29. 9., 13. 10., 27. 10. 2017

Farmářské trhy Fryšták
16. 9., 9. 12. 2017

Farmářské trhy Kroměříž
Hanácké náměstí, 26. 8., 6. 9., 14. 10. 2017, <http://kromerizsketrhy.cz/>

Klobucké hospodářské trhy, 25. 8., 8. 9., 22. 9., 6. 10., 20. 10. 2017

Dny otevřených dveří na ekofarmách a u bio výrobků

26. 8. / Veselý grunt Janová u Vsetína

16. 9., 13–18 hodin / Českův mlýn v Jarcově

4. 11. / Řeznictví U Kusáků v Ostrožské Nové Vsi

www.iskopanice.cz

Akce Centra Veronica Hostětín

16. 9. / Vycházka s potulným sadařem. Krajčinou ovocných stromů s Ondrou Dovalou. Vhodné i pro ovocnářské „laiky“. Lze spojit s ovocnářským seminářem.

16.–17. 9. / Ovocnářský seminář se Standou Bočkem. Péče o sad, prevence a ochrana proti chorobám a škůdcům, podpora biodiverzity, výživa stromů a péče o půdu. Staré odrůdy ovoce.

22.–24. 9. / Staňte se dobrovolníky na Jablečné slavnosti 2017 – Chcete-li zažít slavnost jinak a nahlédnout do zákulisí příprav, pak hledáme právě Vás.

24. 9. / Jablečná slavnost 2017 – Tradiční oslava jablek, řemesel a kultury. Nenechte si ujít. www.jablecna-slavnost.cz

8. 10. / Exkurze ke zpracovateli ovoce (moštárna, biolády, výroba povidel, líkérka aj.). Termín může být změněn, sledujte web.

www.hostetin.veronica.cz

2. 12. 2017 / VALAŠSKÝ MIKULÁŠSKÝ JARMEK, Valašské Kloubouky



Foto: archiv KOSENKY

Jarmek je již 25 let místem jedinečných zážitků a vzpomínek, kde se setkávají rodiny i přátelé a všichni, kdo mají rádi tradiční lidovou kulturu Valašska. Kouzlo starých časů zde připomenou lidové zvyky, poctivá řemesla, valašský folklór, mikulášské občůzky i tradiční valašské dobroty.

Prodejny regionálních potravin a výrobků ve Zlínském kraji

KDE NAKUPOVAT

Hledáte kde nakoupit regionální potraviny a tradiční řemeslné výrobky ve vašem okolí? Najděte si svého lokálního výrobce na www.vyrobkyzkraje.cz

AGROFYTO, s. r. o., Lidečko 486, Horní Lideč, tel.: 571 447 001, muzikovska@agrofyto.cz, www.agrofyto.cz

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

Biomarket u Zeleného stromu
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:
Havlíčková 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, www.hostetin.veronica.cz

Dary kraje, Kvitková 2898, Zlín, tel.: 602 111 525, kramek@darykraje.cz, www.darykraje.cz

Dvůr u kříže, Obchůdek s regionálními produkty, Velké Karlovice, www.dvurukrizza.kvalitne.cz

Ekofarma Javorník,
Štítná nad Vláří 414, tel.: 778 745 481, www.ekofarmajavornik.cz

Krajanka, sociální podnik – farmářská prodejna, Gen. Svobody 1214, Kroměříž, tel.: 573 330 136, info@krajankasp.cz, www.krajankasp.cz

Melk, Budova Max 32, J. A. Bati 5648, Zlín, tel.: 603 889 337, www.melk.cz

Otdadyrna, o.p.s., Svárov 1055, Vsetín, tel.: 733 483 563, 604 785 208, otdadyrna@email.cz, www.otdadyrna.cz

Pekárna u mlýna, Horní Lideč, www.pekarnaumllyna.cz

Poctivý farmář, Polášková 78, Valašské Meziříčí, tel.: 604 387 192, obchod@poctivyfarmar.cz, www.facebook.com/pages/Poctivy-farmar

Prodejna Valašského muzea v přírodě
Palackého 147, Rožnov pod Radhoštěm, tel.: 571 757 137, prodejnaluv@seznam.cz, www.vmp.cz/cs/uvod/prodejna/prodejna.html

Tradiční výrobek Slovácka, z.s.
Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště, tel.: 572 525 531, 605 203 051
e-mail: info@tradicnivyrobek.cz, 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, www.facebook.com/zdedinyzlin

Kozi farma ZERLINA s.r.o.
Házovice 2070, Rožnov pod Radhoštěm
tel.: 731 216 911, e-mail: info@zerlina.cz, www.zerlina.cz

Zdravá výživa – svět sušených plodů
Československé armády 254, Valašské Kloubouky, tel.: 777 828 846, aktivnekezdravi@seznam.cz

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

23. září 2017 DEN ZLÍNSKÉHO KRAJE s HRADIŠŤANEM & Jiřím Pavlicou

Celodenní program pro rodiny s dětmi, hudební vystoupení, ochutnávky tradičního jídla a pití, farmářská stezka, festival řemesel pro děti a spousta dalších zajímavostí

www.kr-zlinsky.cz

Ochutnejte kraj všemi smysly

Přijďte, těšíme se na vás!

Projekt podporují

- Zlínský kraj, www.kr-zlinsky.cz
- Vzdělávací a informační středisko Bílé Karpaty, o.p.s., Veselí nad Moravou, www.bilekarpaty.cz/viz
- Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s., Starý Hrozenkov, www.iskopanice.cz
- ZO Českého svazu ochránců přírody Veronica – Centrum Veronica Hostětín, Hostětín, www.hostetin.veronica.cz
- ENVICentrum pro krajinu, Vysoké Pole, www.new.prokrajinu.eu
- Park ROCHUS, o.p.s., Uherské Hradiště, www.parkrochus.cz
- Muzeum jihovýchodní Moravy ve Zlíně, www.muzeum-zlin.cz
- Ústav marketingových komunikací Fakulty multimediálních komunikací UTB ve Zlíně, www.utb.cz/fmk

Zpracováno a vydáno v rámci projektu „POCTIVĚ VYROBENÉ – 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, tel: 605 806 840 • Vydáno: srpen 2017 • Autoři textů: Iva Koutná, Lenka Dufková, Michaela Hlinská, Hana Machů, Martin Rezek, Bára Duží, Jaroslava Ševčíková, archiv výrobců • Editor: Iva Koutná • Ilustrace: Kateřina Mrnůščíková • Fotografie: archiv LÍSKY a jejích členů, Zdeněk Hartinger, Jana Olšová, Josef Omelka, archiv výrobců • Grafický návrh: 2123 design s.r.o. Sazba: Dita Baboučková • Tisk: TG TISK Lanškroun, s. r. o.

www.liska-evvo.cz



Sdružení Líska



Poctivě vyrobené