



POCTIVĚ VYROBENÉ ve Zlínském kraji



Slovo úvodem

Přicházíme za vámi s dalším číslem lískových novin Poctivě vyrobené. V uplynulých pěti letech jsme přinesli do vašich domovů příběhy mnoha regionálních výrobců, farmářů a řemeslníků. Představili zajímavé organizace a jejich projekty, zprostředkovali pozvání na akce a folklorní programy v regionu. Náš kraj je pestrý, rozmanitý, zajímavý a přináší potěchu srdce i gurmánské zážitky. Stačí se jen dobře dívat. Přibývají další prodejny s místními produkty a výrobky, fungují farmářské trhy. 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. Školy mají velký zájem o exkurze na farmy a výukové programy na téma Odkud se bere jídlo, organizaci školních farmářských dnů, setkání s rodiči a prarodiči, budují přírodní zahrady a používají výpěstky a bylinky v jídelníčku. V loňském roce realizovala Agrární komora Zlín spolu s námi úspěšný projekt „Pomozte nám zachránit farmáře!“, cyklus besed a exkurzí pro žáky 8. a 9. tříd s podporou e-knihy (více o projektu na str. 4). 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, LÍSKA, z.s.



Foto: Pavel Šurán

Poctivě vyrobené

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 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 počítat a mobil! Jako by se nám s novými technologiemi reálný život vzdaloval. Napomohla tomu i globální rozpinavost 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. 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 činností a služeb. S rozšířením živočišné výroby budeme mít více domácích živočišných produktů, přibude i organické hnojivo, zlepší se kvalita půdy, která nebude tolik erodovat, bude úrodnější a zadrží více vláhy. Retěz. Ano. Je to správná cesta.

Margit Balaštková, členka Rady Zlínského kraje pro životní prostředí a zemědělství

**DEN PRO PŘÍRODU
a řemesla**
30. 5. 2018, VSETÍN



ZDARMA PŘÍSTŘEŠENÍ

LÍSKA podporuje svými programy regionální výrobce, řemeslníky a farmáře

POCTIVĚ VYROBENÉ – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji, projekt, který od roku 2013 koordinuje LÍSKA s podporou Zlínského kraje a partnerských organizací.

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

V roce 2017 proběhl 4. ročník soutěže o titul regionálního 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.

Bylo přijato 28 nominací ve 4 kategoriích: výrobce potravin (11 nominací), zemědělec, farmář (5 nominací), řemeslník (7 nominací) a rukodělný výrobce (8 nominací). Kritéria soutěže splnili všichni nominovaní a byl jim udělen certifikát opravňující je uvádět, že jsou REGIONÁLNÍM VÝROBCEM podporujícím místní udržitelnou ekonomiku ve Zlínském kraji.

Ve čtyřech ročnících soutěže jsme předali certifikát Poctivě vyrobené 77 výrobců, řemeslníkům a farmářům.

Důležitou součástí projektu je spolupráce a sdílení informací organizací, které se zabývají podporou místních výrobců.

Veřejnosti a školám jsou určeny osvětové akce a programy. Oblíbené jsou exkurze na farmy či dny otevřených dveří, například Českých mlýnů v Jarcově, Agrofytto Lidečko, Ekofarma Javorník či Veselý grunt v Janově.



Představení výrobců probíhá i na Dni pro přírodu či Krajské konferenci o EVVO, na jarmarcích a festivalech. Velké oblíbené 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 2018.** Pošlete nám je tedy do poloviny prázdnin na adresu 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.

jméno / název výrobce	popis
Drgáč Luděk	Nábytek, zařízení interiéru, dveře, kuchyně, pergoly, lavice.
Fryzelka Josef	Sudy, kádě, květináče, salašnické nádoby, bednářský nábytek, netradiční bednářské výrobky, např. dřevěné vany.
Fila Martin	Slaměné ošátky, březové metly, výrobky ze dřeva.
Fryzelkovi Zuzana a Radek	Byliny, sušené ovoce.
Hutěčka Pavel	Dřevěné dekorativní předměty.
Jančařík Miroslav	Celokožená obuv.
Janiček Vít	Ekozemědělec, produkce biozeleniny.
Juříčková Kateřina	Ruční zpracování vlny, spřádání na kolovratu, háčkování, pletení z ovčí a jiné spředené vlny.
Koláčkovi Josef a Jana	Výrobky z keramiky a kovu.
Koldokol	Biolády, sirupy, nápoje, suš. ovoce a keramika.
Kolínek Karel, Ing.	Med (medovicový, květový bylinný, lipový).
Lorinczovi Jana a Jan	Dřevořez, grafika a tisk, recyklovaný textil.
Machalová Sylvie	Dekoratívni perník.
Marseničová Marie, Ing.	Dřevěné hračky, hlavolamy, výukové pomůcky.
Matušů Dominik	Houslař, výroba smyčcových hudebních nástrojů.
Miklas Zdeněk, Mgr.	Ekozemědělec, produkce (jehněčí maso, ovčí kůže, ovoce, mošt), práce zemědělskou technikou.
Mikulcová Anna, Mikulec Jaroslav	Pekařská a cukrářská výroba.
Podešťová Ludmila	Valašské cukrářství
Přistoupilová Dana, Ing.	Mléčný karamel.
Ryšavý David	Bio švestková povidla, bio sušené švestky
Studenská Jana	Šití textilních hraček, text.dekorací, zpracování ovčí vlny mokrou i suchou technikou.
Šusteková Šárka	Mléčné produkty: čerstvý sýr, bryndza, žinčica, oštěpek.
Trtíková Danuše	Háčkované zašovské kytičky.
Uher Evžen, Mgr.	Cider, nízkalkoholické jablečné víno a jablečný ocet.
Válek Miroslav a Černíková Nikola	Keramické šperky.
VESELÝ GRUNT s.r.o., Mezníková Denisa, Ing.	Ovocné pálenky a povidla.
Vilímek Ondřej	Produkce ovoce a jehněčí maso.
Zainer Jan, Ing.	Květinová a ovocná vína.
a Fuksová Kristýna, MgA	

Máme rádi svoje město, svoji obec

Každý z nás chce, aby se mu v obci (městě), kde žije, žilo co nejlépe. Všichni chceme mít kolem sebe pořádek, čisté ulice, ošetřovanou zeleň. Za samozřejmé máme, že u nás teče z vodovodu voda, máme zajištěn odvoz odpadků, že funguje kanalizace. Chceme mít i čistý vzduch a zajištěnu bezpečnost pro sebe i pro své rodiny, atd.

Pracujeme a na společenský život nám často nezbyvá dost energie. Ale uvědomme si, že čím více se věnujeme jen své práci a jen svým individuálním potřebám a zájmům, tím více se začínáme vyčleňovat z okruhu svých sousedů. Často si už ani nevšimáme, kdo vedle nás bydlí, anebo že se kácí mnoho stromů v naší ulici a nikdo místo nich nevsadí nové. Jen občas navštívíme nějaké ty kulturní, společenské nebo tradiční akce a nezajímáme se o to, kdo je organizuje. Žijeme tak sami mezi lidmi. Sice doma, tam kde jsme se narodili, ale sami. Tak trochu jen jako hosté.

Položte si jen několik otázek: znáte své sousedy, chodíte nakupovat do nejbližšího obchodu, využíváte místní řemeslníky, holiče, kadeřníky, víte, co se ve vašem okolí změnilo, sledujete práci školy, kam chodí vaše děti, pomohli jste při přípravě některé ze společenských akcí v místě, vedete své děti k tomu, aby se zapojovaly do zájmových kroužků? A nejlepší nakonec – znáte zastupitele a radní ve své obci? Víte, kdo jak pracuje a co pro obec udělal? Bližší se znovu komunální volby, měli byste to vědět!

Ano, úloha vedení obce je nezastupitelná. Jsou však věci, které obec nezajistí a může jen podporovat. K nim patří právě činnost společenských, sportovních, dětských či jiných organizací, které svojí aktivitou dotvářejí celé to kulturní a životní prostředí kolem nás, na které jsme zvyklí. Proto je třeba, abychom se do utváření svého životního prostředí zapojovali i my a vedli k tomu i naše děti. Jinak všechno to, na co jsme zvyklí, co považujeme za samozřejmou součást svého života, zanikne.

Být aktivní nemusí být náročné, stačí se zajímat o to, co se kolem nás děje, všimnout si, vyjadřovat svůj názor, navzájem si pomáhat nebo podporovat místní tradice, a také třeba dát pozor na to, aby nám zastupitelé nenechali vykácet v obci všechny stromy. Nakupujeme u místních obchodníků, využijeme místních řemeslníků, chodíme k nejbližšímu kadeřníkovi, podporujeme drobnou místní ekonomiku. Buďme aktivní součástí svého prostředí. Zkuste to a nakonec zjistíte, že taková společenská angažovanost vás bude těšit a budete mít i výsledky.

Margit Balaščíková,
radní Zlínského kraje pro životní prostředí a zemědělství

O LÍSCĚ

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



LÍSKA

Jsme nevládní neziskovou organizací, která již 11 let působí v regionu v oblasti environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty.

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

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

Klub Lísky

Líbí se vám programy a činnosti LÍSKY?

Staňte se členem Klubu LÍSKY. Svým členstvím podpoříte lískové programy a stanete se součástí dění.

www.liska-evvo.cz/doc/klub-lisky

Rozhovory

Otázky, které pravidelně pokládáme 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?

Jana Brázdilová,

Agrární komora Zlín

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

Ve Zlínském kraji znám řadu řemeslníků, ale troufnu si říct, že hlavně znám farmáře a výrobce regionálních potravin a to jak „malo“ výrobků, tak i těch „velkých“ zpracovatelů naše kraje. Každoročně se s nimi setkáváme při soutěžích o nejlepší výrobek zlínského kraje „Perla Zlínska“ a také i Regionální potravina Zlínského kraje. Snažíme se je propagovat na různých krajských akcích. Za těch 13 let této propagace si myslím, že ji řada spotřebitelů si našla svého farmáře nebo výrobce. Dnes má spotřebitel možnost si kvalitní výrobek najít nejen na farmě, ale i na trhu. Je to jen o každém z nás co jíme.

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Nejčastěji se vracím k osvědčeným produktům to je maso a to jak hovězí, tak vepřové, pak jsou to mléčné výrobky. Bohužel nejvíce postrádám kvalitní pečivo a hlavně chleba. Chleba je základem každého našeho dne, a pokud je to chleba vyrobený ze směsných surovin a ne mouky a kminu je to poznat. Skutečně kvalitních chlebů a rohlíků je na našem trhu velmi málo. Výrobci se snaží vyrobit množství, aby udrželi cenu, ale já si za chleba raději připlatím, než jej plesnivý vyhodím.

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

Zajímavý výrobek je každý takový, který je chutný, je příjemný svou vůní i vzhledem.

Pokud se spotřebitel hůře orientuje, kde byl výrobek vyroben, od toho jsou zde právě regionální značky, které přesně definují místo výrobce. Já sama za sebe si myslím, že i značek je hodně a měly by se rozdělit na potraviny a ostatní produkty.

Regionální výrobek je pro mě důležitý tím, že je vyroben ze suroviny toho daného kraje, je tam i zpracován. To znamená, že je to surovina a práce daného regionu. Nepotřebuji jahody

v lednu, počkám si na ně, až je můžeme sklízet. A to platí pro všechny produkty. Je jen škoda, že jsme zrušili řadu ovocných sadů, rybízových plantáží, zelinářů, kteří toto dokázali vyrobit a zásobit trh.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Pomoc ekonomice můžeme každý sám. Cesta je jednoduchá, kupovat potraviny jen v takovém množství, které nezbytně potřebuji. Nakupovat u farmáře a dnes můžeme nakoupit téměř všechno, od masa, mléka, mléčných výrobků, zeleninu, vejce a případně i zpracované produkty jako jsou džemy, šťávy. Omezit hromadné nakupování v supermarketech, přemýšlet o „slevách“, které jsou spíše marketingovým tahem na spotřebitele.

A politici by měli udržet a zachovat zemědělství a potravinářství v naší zemi, tak abychom byli soběstační ve všech oblastech. Najezený občan je spokojený volič. Potraviny byly vždy dotovány, možná by mohli přehodnotit systém dotací do zemědělství. Nyní dotace slouží na vyplácení nájmu za půdu. Zemědělci by měli mít garantovanou výkupní cenu surovin tak, aby mohli plánovat a rozvíjet tento obor a ne udržovat krajinu.



Foto: Pavel Suráň

Martin Rezek,

Park ROCHUS, Uherské Hradiště

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

Ano, znám jich mnoho (oblíbení Hana Špalková, Igor Chrástek, Řeznictví u Kusáků, Pekařství Masařík, atd.)

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Potraviny – uzeniny a masné výrobky, pečivo, pivo, víno

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

Jsem patriot, takže raději podpořím místní výrobce než produkty dovážené. A oceňuji taky kvalitu a chuť.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Nevím, možná výskyt produktů místních výrobců ve velkých řetězcích sídlících v regionu, možnost porovnání kvality (lidé už ani neví, jak chutná opravdové mléko od krávy), větší osvěta...

Bára Duží,

Líska, z.s. a Ústav Geoniky AV ČR, v.v.i.

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

Znám a oblíbených jich mám hned několik. Bydlím v podhůří Chřibů (Buchlovských hor) na Uherskohradištsku a v tomto regionu se nachází poměrně pestrá škála různých regionálních výrobců. Druhá věc je pak jejich odbyt. Velmi se mi líbí obchůdek a cukrárna v Osvětimanech, který vznikl nedávno a bez jakýchkoliv dotací. Ve svém sortimentu nabízí kromě klasických sladkostí také BIO produkty, zdravou výživu a podle podmínek také vybrané regionální výrobky. Zde si cením především toho, že obchůdek přispívá k osvětě místních obyvatel, kteří zjišťují, že nemusí chodit pouze na „jedno“ do hospody, ale mohou si posedět v kulturovaném prostředí příjemné cukrárny. Starší lidé si zase povšimnou, že zase frčí pohanka, jáhly nebo že mouka už není k dostání jen bílá, ale také celozrnná. Občas se zde konají i různé akce, besedy či promítání. Taková zařízení jsou především na venkově cenná. Touto cestou zdravím na dálku Katku a Marušku, které tvoří atmosféru tohoto milého podnikání.

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Například ve vesnici Medlovice, kde bydlím, pravidelně odebírám od sousedky vajíčka. V jednom malém obchůdku v Boršicích chodím nakupovat mléčné výrobky. Pro zeleninu a ovoce si zajedu na Velehrad na BIO nebo do Syrovína k místním zelinářům, kteří sice nejedou v režimu BIO, ale vím, že se snaží o zlatou střední cestu. Mám ráda výrobky místních pekáren, kterých je v tomto regionu poměrně hodně. Nejsem ale moc úspěšná v nákupu "regionálního masa". Nejradši mám, když si zajdu na trh a můžu si vybrat, co se mi zalíbí – takové jsou například zahrádkářské trhy v Uherském Hradišti, které probíhají dvakrát týdně. A vůbec nejlepší je, když si nemusím nakoupit nic, ale zajdu si pro zeleninu na zahrádku, ovoce do sadu nebo med do úlu, nasbíráám bylinky na louce, hřiby v lese...

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

Nejde pouze o výrobek jako takový, ale o vztah mezi výrobcem, výrobkem a spotřebitelem, takový ten lidský rozměr. V tom je totiž to kouzlo na rozdíl od supermarketu, kam také chodím. V supermarketu mám plně regály zboží od spousty výrobců a zpravidla si většinou koupím to samé, případně se nacytím na nějakou slevu. U regionálního výrobku je zážitek z nakupování odlišný. Přestože je logistika naku-

pování komplikovanější, o to více mě to baví. Víím, jak to u daného výrobce chodí, kdo tam pracuje, někdy mám možnost zjistit, jak takový výrobek vzniká. Pomalu bych si mohla vytvořit mapu svého okruhu regionálních výrobců, od nichž něco odebírám. Nákup není prostá výměna peněz za zboží, ale často si chvíli pokecáme, dáme kafe, dostanu nový tip nebo jej naopak doporučí, já a podobně. V některých případech se smývá rozdíl mezi spotřebitelem a výrobcem. U nás je totiž dlouhá tradice samozásobitelství – jsme schopni si do určité míry sami vypěstovat ovoce, zeleninu, ořechy, med a nějakým způsobem je uchovat na horší časy. V poslední době také někteří zkusí jednoduchou kosmetiku. Proč tedy výrobky kupovat a rovnou si je navzájem nevyměnit? V mém případě tedy není nic výjimečného, když výměním svůj med, mastičku nebo olej za něco jiného, třeba i za nějakou službu typu masáž a podobně.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Místní ekonomika nemá v ruce tak silné a často i nátlakové nástroje, jako ekonomika globalizovaná. Z toho důvodu si myslím, že ji nepomůže kopírování, ale spíše hledání a vytváření vlastních marketingových nástrojů a různorodých cestiček k lidem. Domnívám se, že takový proces u nás v poslední době probíhá. Lidé zjišťují, co stojí za tzv. slevami a začínají být více vnitřní a začínají oblékají si a používají. Navíc zde působí mnoho občanských, více či méně formálních iniciativ, které podporují, propagují a informují o regionálních výrobcích. Někteří se snaží něco vyrábět, i když to není "profi" – existuje pro to příznačný anglický výraz DIY (Do It Yourself). V 21. století jim napomáhají moderní (geo) informační technologie a sociální sítě, takže není problém najít kontakty a navázat vazby. To je nová síla vztahu – výrobce a spotřebitele, s podporou zdola. Na druhé straně je neméně důležitá podpora shora, počínaje Evropskou unií a jejím "dotovodem", například z Programu rozvoje venkova, pokračující státní, regionální a místní politikou. Je třeba podporu místní udržitelné ekonomiky zapracovat do strategických dokumentů a konkrétně ji podporovat – ne prostřednictvím megalomanských anonymních projektů. K čemu nám bude posilování obchodních vazeb se zeměmi se "specifickým politickým režimem", když si můžeme boty, oblečení, potraviny apod. stejně dobře, ne-li lépe vyrobit sami?



Příklady dobré praxe

Ekologické zemědělství ve Zlínském kraji slaví již 30 let

Na přelomu let 1988 a 1989 vzniklo ve Starém Hrozenkově (v centru Bílých Karpat) jedno z prvních ekologických hospodářství v České republice.

Jedno původně konvenční hospodářství na Moravských Kopicích se přeměnilo na hospodářství ekologické. V roce 2018 tomu bude tedy už třicet let, co se v našem kraji s ekologickým zemědělstvím začalo. Iniciátorem a průkopníkem byl Ing. Milan Drgáč z Bojkovic, který dodnes v regionu působí jako poradce v ekologickém zemědělství. Společně s několika dalšími kamarády navštívili v začátcích i ekologické zemědělce ve Švýcarsku a hledali zde u svých kolegů inspiraci a potřebné znalosti a zkušenosti pro ekologické hospodaření. Tak začaly v Čechách a na Moravě vznikat první ekostatky. Později vznikl v Šumperku i svaz PRO-BIO s celorepublikovou působností, který dodnes vyvíjí řadu aktivit na podporu ekologického zemědělství v ČR.



Foto: Josef Omelka

Od té doby se toho hodně změnilo v celé republice i u nás v kraji. V celé ČR je dnes už více než 4300 ekofarem a 675 výrobců biopotravin. Máme český zákon o ekologickém zemědělství (platí pro nás i příslušná evropská legislativa), existují dotační tituly pro ekologické zemědělce, fungují zde čtyři pověřené kontrolní organizace, vytvořila se i podpůrná propagační, vzdělávací a poradenská síť. Různé aktivity na podporu ekologického hospodaření a ekologické produkce potravin realizují soukromé subjekty i neziskové organizace.

Přímo ve Zlínském kraji je aktuálně 382 registrovaných ekologických farem, které obhospodařují výměru přes 37 000 hektarů. Co se týká zpracování, funguje v kraji 43 výrobců biopotravin. (zdroj: www.eagri.cz). Někteří ekozemědělci jsou zároveň i výrobci. V průběhu roku se v regionu koná řada osvětových akcí pro veřejnost, kde se můžete s ekolo-

gickým zemědělstvím seznámit blíže (např. dny otevřených dveří na ekofarmách, minifestival ekozemědělství ve Zlíně, Jablečná slavnost v Hostětíně, exkurze, kurzy vaření z biopotravin aj.).

Náš kraj pokrývá několik pohoří (Bílé Karpaty, Beskydy, Hostýnské a Vizovické Vrchy), proto zde převládá většinu obhospodařovaných ekologických ploch tvoří louky a pastviny s chovem masného skotu a ovcí, v menší míře jsou na ekofarmách i chovy dalších zvířat. Orné půdy je menší procento, nejčastěji slouží k produkci krmiva pro zvířata nebo obilovin. V kraji jsou rovněž poměrně velké plochy ekologických sadů. Rozšířené je zpracování ovoce. V roce 2000 zde začala fungovat například známá hostětínská moštárna. Zpracování ovoce se věnuje ale i několik dalších ekofarem – suší, vyrábějí povídla, džemy a další produkty. V regionu se zpracovává bio mléko i bio maso, máme výrobce bio pečiva, několik pěstitelů bio zeleniny, výrobce bio čajů a další produkci. Některé ekofarmy nabízejí i ubytování.

Seznam ekofarem a dalších subjektů najdete na stránkách www.iskopanice.cz v regionálním Katalogu ekologického zemědělství Zlínského kraje a Hodonínska. Zatím se v Katalogu neregistrovaly všechny ekofarmy, ale najdete jich zde už více než polovinu. Na stránkách najdete i propagační „tržnici“ regionální ekologické produkce. Pokud byste chtěli dostávat informace z ekozemědělství a pozvánky na akce na e-mail, můžete se přihlásit do rozesílkové databáze IS Kopanice na adrese iskopanice@razdva.cz. Stránky spravuje Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopic, které se různým vzdělávacím, osvětovým, informačním a propagačním aktivitám v ekologickém zemědělství ve Zlínském kraji a na Hodonínsku věnuje od roku 1999. Při jejich pořádání spolupracuje řada let s PRO-BIO svazem ekologických zemědělců, regionálním centrem Bílé Karpaty. Na některých aktivitách pak spolupracují i s dalšími neziskovými organizacemi z regionu, například s členy LÍSKY, z.s.

Aktivity na podporu ekologického zemědělství v kraji finančně podporuje v posledních letech zejména Ministerstvo zemědělství, Ministerstvo životního prostředí, PRO-BIO RC Bílé Karpaty, Zlínský kraj, ekofarmy, výrobci biopotravin i soukromí dárci.

Renata Vaculíková,
www.iskopanice.cz

Příklady dobré praxe

Pomozte nám zachránit farmáře!

Agrární komora Zlín ve spolupráci se Zlínským krajem vypracovala pilotní projekt, zaměřený na zvýšení informovanosti žáků základních škol o možnostech studia v oborech se zemědělským zaměřením.



Výstupem projektu jsou dvě elektronické E-knihy, které interaktivní formou přibližují žákům život na zemědělské farmě, využívání moderní techniky a nejnovějších technologií v zemědělském provozu. Za posledních 20 let došlo v zemědělství k velkým změnám. Snížil se počet pracovníků, zvýšila se specializace podniků a soukromých farem, rozšířil se počet výrobních zaměření, přičemž se snížila pracovní náročnost. Vzhledem k tomu, že půdu jako výrobní nástroj nelze přestěhovat nikam do zahraničí, jako třeba strojírenskou výrobu, zaměřují výzkumné, vývojářské a výrobní firmy stále více svou pozornost na zemědělství.

Pro žáky 8.–9. tříd byl vytvořen a pilotně ověřen vzdělávací a osvětový program. Hlavním tématem je zvýšení pozitivního vnímání zemědělství, s aspektem na volbu povolání, propagace regionálních produktů, osvěta a propagace environmentálně šetrného zemědělského hospodaření. Program tvoří beseda ve škole a exkurze k zemědělským a potravinářským výrobcům pro 2 třídy žáků

V říjnu až listopadu strávili žáci osmých a devátých tříd z 8 základ-

ních škol našeho kraje vždy jeden den na farmě, kde se seznámili s rostlinnou a živočišnou výrobou, měli možnost porovnat klasické a ekologicky zaměřené provozy a zároveň poznat každodenní život lidí, kteří se rozhodli vykonávat tuto profesi. V dalším dnu pro ně byla připravena čtyřhodinová beseda s lektory. První část besedy byla o zemědělství, včetně výukového programu a ukázky E-knihy, ve druhé části je kariérní poradce Úřadu práce provedl nabídkou škol se zemědělskými obory a trhem práce.

Cílem projektu je vzbudit v mladých lidech zájem podílet se vlastní prací na utváření udržitelné krajiny, na výrobě zdravých potravin a na ochraně zemědělské půdy, jejíž úrodnost by měla zůstat zachována i pro další generace.

Projekt „Pomozte nám chránit farmáře!“ byl díky svým širokým a zajímavým aktivitám všemi zúčastněnými vnímán jako vysoce prospěšný, a proto byl v inovované podobě zpracován a předložen v rozšířené podobě na Ministerstvo zemědělství pro své pokračování v roce 2018.

Jana Brázdilová
Agrární komora Zlín

Školám v období 2018–2020 nabídneme výukové programy, besedy, exkurze, přehlídky a další aktivity.
Více již brzy na www.zachrantefarmare.cz a www.liska-evvo.cz

Nový výukový program „Zpět ke kořenům“ o ekologickém zemědělství

V roce 2017 vytvořilo Vzdělávací a informační středisko Bílé Karpaty z Veselí nad Moravou ve spolupráci s Informačním střediskem pro rozvoj Moravských Kopic a PRO-BIO regionálním centrem Bílé Karpaty ze Starého Hrozenkova nový výukový program pro žáky druhého stupně základních škol.



Program vysvětluje zásadní specifika vybraných způsobů hospodaření (ekofarma a konvenční velkochov), poukazuje na nezastupitelnou roli ekologického zemědělství při využívání přírodních zdrojů udržitelným způsobem a zachování dlouhodobě fungující krajiny. Trvá dvě vyučovací hodiny.

Byl vytvořen v projektu „Podpora ekologického zemědělství a bioprodukce ve Zlínském kraji a na Hodonínsku v roce 2017“, jehož nositelem bylo Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopic. Pilotní ověření proběhlo v prosinci 2017 v ZŠ Starý Hrozenkov. Projekt podpořilo Ministerstvo zemědělství.

OBJEDNÁVKY:
Vzdělávací a informační středisko
Bílé Karpaty, o.p.s.
Veselí nad Moravou,
tel.: 518 322 545, 736 682 614,
visbk@bilekarpaty.cz

Renata Vaculíková,
www.iskopanice.cz

Vážení výrobci potravin,

dovolte nám, abychom Vás informovali, že i v letošním roce Ministerstvo zemědělství vyhlásilo celostátní soutěž **Regionální potravina**. Cílem této soutěže je podpořit malé a střední potravinářské podniky (s max. 250 zaměstnanci) a opravdu nejlepším potravinám udělit toto prestižní ocenění. Soutěžit mohou potravinářské výrobky v těchto kategoriích:



- 1 Masné výrobky tepelně opracované
- 2 Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy
- 3 Sýry, včetně tvarohu
- 4 Mléčné výrobky ostatní
- 5 Pekařské výrobky, včetně těstovin
- 6 Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek
- 7 Alkoholické a nealkoholické nápoje, s výjimkou vína z hroznů révy vinné
- 8 Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě
- 9 Ostatní (med, lahůdkářské výrobky apod.)

Na území Zlínského kraje bude tuto soutěž organizovat Agrární komora Zlín. Výrobci potravin, kteří patří do skupiny malých nebo středních podniků a jejich výrobek je vyroben na území Zlínského kraje ze surovin regionu, případně z tuzemských surovin a to **minimálně ze 70 %, přičemž hlavní surovina musí být ze 100% tuzemského původu**, mohou své výrobky přihlašovat do soutěže.

Přihlášky zasílejte do 31. května 2018 na adresu koordinátora soutěže, emailem, datovou schránkou nebo poštou.

Informace o soutěži najdete na stránkách **www.regionálnipotravina.cz** a **www.kr-zlinsky.cz**.

Podklady pro přihlášení výrobků se skládají z částí A (Identifikační údaje), B (Technická dokumentace výrobku), C (Technická dokumentace výrobku) a D (Souhlas žadatele se zpracováním osobních údajů). Zároveň je nutné doložit Výpis z obchodního rejstříku/živnostenského listu a obal/etiketu výrobku.

Termín zasedání hodnotitelské komise je **28. 6. 2018** v prostorách UTB Zlín, Růmy 4046, kam je třeba doručit minimálně dva kusy přihlášených výrobků pro posouzení hodnotitelské komise.

Výrobky přihlášené do soutěže hodnotí osmičlenná hodnotitelská komise tvořená zástupci Ministerstva zemědělství ČR, krajského úřadu, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy ČR, Agrární komory ČR a Potravinářské komory ČR.

Oceněné výrobky a jejich producenti, kromě možnosti využívat značku Regionální potravina Zlínského kraje, získají zdarma mediální podporu pro oceněné výrobky a možnost prezentovat zdarma tyto výrobky při ochutnávkových a prodejních akcích po celém kraji.

Věříme, že využijete možnosti zúčastnit se devátého ročníku soutěže a prokázat tak kvalitu a jedinečnost Vašich výrobků.

Ing. Jana Brázdilová
Koordinátorka soutěže Regionální potravina pro Zlínský kraj
Agrární komora Zlín, Bartošova 4393, 760 01 Zlín

V loňském roce se o prestižní značky Regionální potravina ucházelo 136 výrobků od 44 producentů. Hodnotitelská komise ocenila osm výrobků ze Zlínska s výjimečnou kvalitou a ryzí chutí a celkem jsme ve Zlínském kraji ocenili od roku 2010 již 59 výrobků.



Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy

VESELÝ GRUNT Janová

„Půdu jsme nedostali darem od našich dědů, ale pouze oni pečujeme pro naše děti“,
Alois Musil

Myšlenka na pěstitelskou pálenici a ovocný lihovar vznikla v roce 2007, kdy také začali manželé Denisa a Kamil Mezníkovi ze Semetína vysazovat ovocné sady. Nejprve ve Lhotě u Vsetína, později v Poličné u Valašského Meziříčí a Staměřicích na Přerovsku. Současná výměra sadů činí více než 20 hektarů (švestek, hrušek, jablek). Od počátku bylo cílem vytvořit vlastní uzavřený koloběh surovin, tzn. vypěstovat si vlastní ekologické ovoce, toto ovoce zpracovat ve vlastní provozovně – ovocný lihovar, povídlárna a veškeré odpady ze zpracování ovoce pak kompostovat a výsledné kvalitní hnojivo vracet zpátky do sadů. Po založení ovocných sadů v roce 2007 tak bylo dalším logickým krokem vybudování pěstitelské pálenice a ovocného lihovaru v Janové a stavba kompostárny.

V zahraničí se tomuto trendu říká od vidlí po vidličku (From Fork to Fork), v našem případě spíše z trávy do skleničky (From grass in a glass). Máme tak jedinečnou možnost ovlivnit kvalitu ovoce, které zpracováváme a zároveň i navracet do půdy to, co z ní bereme.

Pěstitelská pálenice

V naší pálenici se snoubí moderní technologické vybavení s tradičními postupy výroby za účelem získání chutného kvalitního ovocného destilátu. Pálíme na nejmodernějších destilačních kolonách. Při pálení využíváme jak moderní poznatky, tak i letité zkušenosti.



22ha našich ekologických sadů

22ha našich ekologických sadů je rozloženo na malebných valašských stráních a na přerovsku. Pěstujeme slivoně, hrušně a jabloně. Sadařít jsme zde začali v roce 2008 výsadbou prvních dvou hektarů švestek.

minerálních látek vody a vlákniny. Významnou složkou švestek jsou i antioxidanty, které bojují proti volným radikálům. Švestky jsou nejen báječným podzimním ovocem, ale také lahodným přírodním prostředkem proti zácpě, jejich konzumací prospíváme srdci a jsou výborným detoxikačním prostředkem. Konzumují se nejen čerstvě utržené ze stromu, ale i sušené, zavařené, používají se pro výrobu povidel, kompotů, alkoholických nápojů a dokonce i v kosmetice. Švestková

Ovocný lihovar

Z našeho kvalitního ovoce vyrábíme tradičním postupem, pravé ovocné destiláty.

Povídlárna

Švestky jsou přímo léčivé plody. Jsou bohatou zásobárnou vitamínů,



povidla mají historii stejně dlouhou, jako je historie pěstování švestek na našem území. Některé prameny uvádí, že povídla byla známa v našich zemích již v době panování Karla IV. Věrohodné jsou však záznamy o výrobě a konzumaci povidel až z 15. století. Povídla pochází z balkánských zemí, s největší pravděpodobností z území dnešního Srbska.

Pro vaření povidel používáme tradiční způsob – vaření na otevřeném kotli po dlouhou dobu. Za stálého míchání, v měděném kotli, pod kterým topíme dřevem. V průběhu sváření švestek není třeba přidávat žádné rosolotvorné činidlo, neboť po zchlazení povídla sama zhoustnou do požadované konzistence. Rovněž nepřidáváme žádná barviva, protože pozvolným dlouhým vařením se přirozeně dosáhne typické tmavě hnědé až hnědočerné barvy.

Veselá salaš

Již několik let sadaříme a tak jsme každoročně nuceni řešit otázku „Co s ní?“, myšleno trávou. V průběhu roku je jí totiž víc než dost. V okamžiku, kdy jsme z balíků začali stavět další pyramidu, napadlo nás, a co ovce?

Proč provozujeme kompostárnu?

Ačkoliv se může zdát, že kompostárna a zpracování ovoce spolu vůbec nesouvisí, opak je pravdou. Výstavbu kompostárny Janová jsme začali plánovat v roce 2011, jako poslední část našeho podnikatelského záměru. Kompostárna tak měla uzavřít přirozený koloběh výroby. Obdobně jako při koloběhu látek v přírodě, i my si vypěstujeme ovoce ve vlastních sadech, sami si ho zpracujeme ve vlastní provozovně, veškeré odpady vniklé při výrobě zkompostujeme a získáme tím kvalitní hnojivo, které vrátíme zpátky do ovocných sadů. Tento postup je nejen ekologický (neprodukujeme žádné odpady, nepoužíváme chemická hnojiva), ale také ekonomický (získáváme stovky tun kvalitního přírodního hnojiva). Kromě toho jsme se zavázali, že budeme svázet biologicky rozložitelný komunální odpad z obcí Janová a Hovězí, čímž přispějeme k zlepšení životního prostředí v těchto obcích.

Zdroj: <http://www.veselygrunt.cz/>

VESELÝ GRUNT s.r.o.

Janová 279, 755 01 Janová

e-mail info@veselygrunt.cz

Představujeme

www.vyrobkyzkraje.cz – váš rozcestník pro nákupy regionálních výrobků

Chcete nakupovat regionální výrobky a nevíte kam pro ně? Váš oblíbený bio-obchůdek vám nestačí a raději byste nakoupili přímo od farmáře ze dvora? Chcete pozvat regionální farmáře na vaše trhy? Nebo vás třeba jen zajímá, kolik šikovných výrobců je ve vašem okolí?

Zkuste si vyhledat „svého“ prodejce na portálu www.vyrobkyzkraje.cz. Najdete zde nejen přehled bezmála 300 farmářů a výrobců ze Zlínského kraje seskupených podle jednotlivých kategorií (mléko, maso, vejce, pečivo, ovoce, zelenina, potravinové doplňky aj.), ale také seznam tradičních řemeslníků, držitelů regionálních značek.

Web provozuje spolek Tradice Bílých Karpat (www.tradicebk.cz) a pro letošní rok plánuje jeho rozšíření a další vylepšení.

Chcete být v katalogu zdarma uvezeni? Nebo víte o někom, kdo by v katalogu chtěl být prezentován? Dejte vědět provozovatelům:

tbk@tradicebk.cz



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Realizováno s finanční podporou Ministerstva zemědělství.

Představujeme

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, Právě valašské, Beskydy regionální produkt a Haná regionální produkt.

Iva Koutná

Příklady dobré praxe

V našem regionu máme už dvě SEMÍNKOVNY

Tu první najdete v ZŠ Vsetín, Rokytnice 436. V dubnu otevírá svou třetí sezónu.

Společně s žáky zde ve školní přírodní zahradě pěstují bylinky, koření, zeleninu, ovoce, květiny a rádi vám poskytnou jejich semínka. Ve sbírce mají původní odrůdy obilnin a dalších rostlin tradičně pěstovaných na Valašsku.

Únor je měsíc, ve kterém sice ještě vládně zima, ale den se nezadržitelně prodlužuje a my, kdo máme vlastní zahrádku, začínáme být netrpěliví. Nastává čas připravit se na další sezónu. Čas, kdy budeme netrpělivě prohlížet výsevy a čekat, až se objeví první rostlinky. Blíží se nejdobrodružnější období nás milovníků přírodního zahradničení – pomalu se přichází jaro.

Máte-li také rádi vlastní zdravou zeleninu, v létě sbíráte semínka svých letniček, abyste je dalším rokem znovu vyseli a měli radost z jejich krásy, určitě se přijďte podívat do naší školní semínkovny. Z rostlin pěstovaných na naší školní přírodní zahradě sbírá-



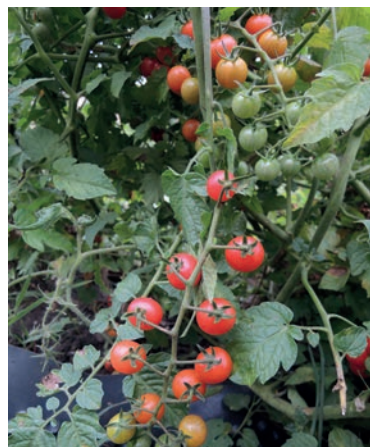
Divoké žluté, foto: Liběna Dopitová

me každým rokem semínka pro další pěstování. Máme k dispozici osivo zeleniny, fazolí, tradičních valašských zemědělských plodin, bylinek i květin. Můžete si od nás odnést balíček semínek k pěstování, a pokud se vám podaří získat úrodu, budeme rádi, když nám část osiva ze své produkcce do své semínkovny zase vrátíte. Tak totiž semínkovna funguje.

Máte-li zájem o semínka z naší školní semínkovny, kontaktujte nás a přijďte si vybrat k nám do ZŠ Vsetín, Rokytnice. Blíže informace o pravidlech semínkovny, nabídce osiva i naší škole najdete na <https://seminkovna-vsetin.webnode.cz/>

*Kontakt: Semínkovna,
ZŠ Vsetín, Rokytnice 436,
seminkovnavsetin@centrum.cz*

Liběna Dopitová



Divoké klobaně, foto: Liběna Dopitová

Druhá Semínkovna se narodila s novým rokem v Centru Veronica Hostětín

Hostětín se tak připojil k populární iniciativě semínkoven, které slouží ke bezplatnému sdílení semen užitkových a okrasných rostlin z vlastní sklizně. Semínkovna na recepci ekopenzionu je celoročně k dispozici pro turisty, návštěvníky ekopenzionu, centra i přírodní zahrady, pro účastníky akcí a širokou veřejnost.

www.hostetin.veronica.cz



Více informací o fungování semínkoven naleznete na webových stránkách <https://seminkovny.com>

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy

Eko sady Komňa

Na úpatí Bílých Karpat se již více než dvanáct let věnuje rodinná firma Davida Ryšavého a Lumíra Malce ekologickému sadárení. Jejich hlavním produktem jsou bio švestky, které pak sami zpracovávají.

Začátky

Sadaření se věnují od roku 2005, kdy vysázeli první hektar a půl smíšeného sadu. Další výsadba proběhla v roce 2009 výsazením tří tisíc švestkových a pološvestkových stromků. Na druhou fázi se jim podařilo získat dotace. Sadili na jaře i na podzim, kvůli nedostatku sadebního materiálu. Zvolili 10 odrůd podle typu využití a doby dozrávání. K výsadbě si vybrali lokalitu s názvem „Rovně“, která leží nad obcí Komňa a již dříve se zde hospodařilo. Obec Komňa je známá především jako bývalé centrum zvěrokleštičů ale také jako možné rodiště J. A. Komenského.

Hospodaření

Od samého začátku byla jasná představa, jakým směrem se chtějí ubírat. I výběr lokality byl dán. Žádné chemické vstupy a maximální podpora biologické ochrany byly hlavní body. Do sadů postupně umístili přes třicet ptačích budek, na padesát bidel pro dravce, ptačí nocoviště, hmyzí domky, hadovníky a ježkovníky. Vše pro podporu přirozeného prostředí živočichů. V rámci biologické ochrany spolupracují s největšími odborníky. Například proti sviluškám nasadili dravého roztoče. Co se týče přípravků na ochranu rostlin, používají se pouze přírodní výluhy a koncentráty, určené pro ekologické zemědělství. Opylování zajišťují vlastní včely a nakoupení čmeláci. Ze se jedná o drsný kraj, ukazují nejen klimatické podmínky, ale i občasná návštěva divoké zvěře, která v sadech škodí rozrytím půdy a poškozováním stromů.

Sklizeň a zpracování

V polovině roku vrcholí udržovací práce a začíná příprava na sklizeň. Ta probíhá od konce července do poloviny října. Hlavním klíčem ke spokojenému zákazníkovi je sběr pouze zralého ovoce. U každého stromu jsou pak při sklizni několikrát. Zralé plody se buď přímo prodají, nebo zpracují. Hlavním produktem jsou pak bio švestková povidla, která dělají podle původních postupů. V praxi to znamená žádné přídavky cukrů, konzervantů, nebo jiného ovoce, pouze bio švestky, které se vypeckují a za stálého míchání vaří téměř dvanáct hodin v měděném kotli, dokud nemají požadovanou hustotu. Dalším produktem jsou sušené vypeckované bio švestky. Při jejich přípravě se také nepoužívají žádné přídavky (jsou nesířené). Sušení probíhá šetrně při nižších teplotách v elektrické



sušárně. V sadech pěstují v menším množství jablka a hrušky, které taktéž suší a vaří z nich kvelela. Vyrábí taky jablečný mošt. Když připočítáme med, je škála produktů opravdu široká.

Cesta k zákazníkovi

Nejraději mají osobní prodej, kdy lidé přijdou přímo do sadů, kde je i provozovna a možnost nákupu produktů. Tam se pak zákazník přesvědčí, že zdejší ovoce je pěstováno s péčí a výroba probíhá s tou největší pečlivostí. Tak aby výsledný produkt byl té nejvyšší kvality. Podél sadů je vytvořena naučná stezka, takže nákup je možné spojit s výletem a něco se i dozvědět. V sadech také probíhají exkurze s výkladem a praktickými ukázkami. Produkty z Eko sadů Komňa můžete nakoupit i na jarmarcích a trzích, kterých se také účastní. Zákazníkům se pak snaží ukázat, že povidla nejsou jen na koblíhy a do buchek, ale že se dají použít i k nakládání masa, do omáček nebo do guláše. O tom, že svou práci dělají dobře, svědčí nejen spokojení zákazníci, ale i řada ocenění, které jejich produkty získávají. Nezbyvá než popřát dobré počasí a hodně úspěchů v další činnosti.

*David Ryšavý
Eko sady Komňa
tel.: 605 711 916
www.biosvestky.cz*



Představujeme

Bezobaláč ve Zlíně**Bezobalová prodejna kvalitních potravin a drogerie, otevřená už více jak rok.**

Náš obchůdk je otevřeli, protože my, jako rodina, chceme nakupovat kvalitní potraviny a nechceme je nakupovat v jednorázových obalech – chceme minimalizovat náš odpad. Věříme, že podobně chce nakupovat více lidí, chceme jim pomoci – že prostě budou mít na výběr. Myslíme si, že bezobalové prodejny jsou zejména lokální záležitostí – ne neosobní prodej, ale prostě krámky, kde si můžete nakoupit úplně přirozeně, zastavit se na kus řeči, dostat slevu, nebo kde můžete sdělit, co ještě potřebujete. Zaměřujeme se zejména na prodej BIO produktů a produktů z kvalitních lokálních farem na Moravě. Najdete u nás kompletní



nabídku luštěnin, domácích těstovin, mouk, obilovin, vloček, sníadaňových kaší, koření, přírodní kváskové pečivo a také ekologickou drogerii.

Nám. T. G. Masaryka 2433, Zlín

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy

Celý život si hraje**Pan Pavel Hutěčka pochází z Kopanic v Bílých Karpatech z vesničky Březová pod Lopeníkem. Jeho otec byl revírníkem a vedl ho k lásce ke dřevu a k lesu.**

Foto: Iva Koutná

Zastupuje již pátou generaci "lesáku" v rodině. Jako malý chlapec rád z klacíků dělal praky a pistolky, sbíral samorosty a dělal z nich ozdoby a dekorace. Z černých ořechů, broskvo-vých pecek a klokočí vyráběl bižuterii. Zajímal se také o modelářství a práci s lupínkovou pilkou. Vystudoval lesnickou průmyslovku v Hranicích na Moravě a poté pracoval v Lesním závodě Luhačovice. Práce se dřevem ho velmi bavila a začal vyřezávat dřevěné obrazy – valašské krajinky, stromy (života, poznání, plodnosti, smrti).



Lenka Dufková

Po roce 1990 po dohodě s otcem začal podnikat. Společně s manželkou vytvářeli vánoční ozdoby, zvířátka a různé dřevěné dekorace. Pro postižené děti vyráběli učební pomůcky na posílení motoriky. Vyřezal erby pro Valašskou Bystřici, znak Zlína a pak dělal znaky pro různé folklórní soubory. Jeho dřevěné betlémy jsou v muzeu ve Zlíně, ve sbírkách muzea v Uherském Hradišti, ve Vatikánu, Japonsku, Austrálii, Kanadě a po celé Evropě. Ve spolupráci s akademickou malířkou Evou Mílotovou z Hulína vyrobil 1. Hanácký betlém a Hanácký dvůr. Pro muzeum v Luhačovicích vyrobil nábytek do pokojíčků pro panenky. Společně s manželkou rád navštěvuje festivaly, muzea ve Strážnici, v Rožnově, Vsetíně, Zlíně i jiné akce v regionu – Den Země, Den stromů, školní farmářské dny. Rád dětem předvádí práci s lupínkovou pilkou a učí je, jak s ní zacházet. Jeho vyprávění jsou velmi poutavá a děti od něj jen velice neradi odcházejí.

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy

Tradice jablečných vinných nápojů v Bílých Karpatech a její oživení**V málokterém koutu naší republiky najdeme krajinu s tolika ovocnými sady plnými starých krajových odrůd, které sázeli ještě naši dědové. Sady v Bílých Karpatech prověřil čas i místní klima.**

Výroba jablečného vinného nápoje zde má dlouhou tradici, byť není nijak výrazně zaznamenána v písemných dokumentech či historických pramenech. Předávala se v rodinách z generace na generaci a i můj děda byl jedním z aktivních zpracovatelů místní jablečné úrody. Jablečnému vinnému nápoji se tenkrát na Valašsku říkávalo „burčák“, což je z dnešního pohledu označení nepřesné, neboť podle dnešního vinařského zákona se tímto názvem může označit výhradně mladé ještě nevykvašené révové víno.

Přibližně před sedmi lety jsem se začal intenzivněji zabývat myšlenkou na možnost znovuoživení výroby dědova oblíbeného „burčáku“ dle jeho receptury a začal jsem studovat veškeré dostupné prameny a ověřovat varianty míchání odrůd a postupů zrání. Pro svou produkci jablečného vinného nápoje používám přejaté francouzské označení cidre, neboť naše tradiční technologie výroby i chuť je bližší výrobě z francouzských či španělských oblastí než stylu anglických ciderů. Základem technologie zůstává tradiční ruční řemeslná malovýroba, která probíhá bez použití jakýchkoliv chemických přísad, pasterizace, filtrace, ředění, dochucovadel a umělého sycení. Přírodním zpracováním jablek jsou tak zachovány cenné biologicky aktivní látky. Zráním si nápoj utváří svou charakteristickou chuť a přirozenou perlivost. V žádném případě nedoslazuji cidre cukrem, proto má také nízký obsah alkoholu – od 5% obj. do 7% obj.

Jsou to právě staré jablečné odrůdy, které rostou v mém sadu v Lipině u Valašských Klobouk a v celé oblasti Bílých Karpat, např. Jadernička moravská, Strýmka, Hranáč gdaňský a další, které dodávají našemu Cidre Bílé Karpaty zvláštní osobitě a nezaměnitelně aroma svými svěžími kyselinami a lehkou hořkostí.



Foto: archiv E. Uher

Tradičním starým způsobem vyrábíme také jablečný ocet, jehož zrání celkem trvá zhruba dva roky. Vyrábím ho z vlastního cidru, který vzniká minimálně ročním kvašením 100% vlastního jablečného moštu. Vybraný cidre potom další rok kvasí vlastní octovou mateční kulturou vypěstovanou právě ze starých jablečných odrůd Bílých Karpat. Podle starých receptur je přírodní jablečný ocet historií ověřený léčivý a očistný přírodní elixír, který napomáhá ku zdraví. Pro svou lahodnou chuť a účinky se stal brzy náš ocet vyhledávaným produktem a od letošního roku má i svou ochrannou známku Zlaté jablčko.

Mám velmi rád nádhernou krajinu Bílých Karpat a tradici vnímám nejen jako to, co se nám zachovalo, ale především jako živý proces generačního dědictví, které můžeme dále předávat a obohacovat. Vážím si občanských iniciativ a sdružení, které napomáhají aktivitám, trvale rozvíjejícím tradiční zemědělskou a řemeslnou produkci našeho kraje. Pro mne osobně byla velkou inspirací práce Centra Veronica v Hostětíně a občanského sdružení Tradice Bílých Karpat, jehož mám tu čest být již několik let členem a stal jsem se také nositelem regionální ochranné značky Tradice Bílých Karpat pro své výrobky Cidre Bílé Karpaty a Jablečný ocet Zlaté Jablčko.

Chtěl bych poděkovat také sdružení Liska za jejich užitečnou práci, zejména s těmi nejmladšími i za jejich ocenění. Mám radost z toho, že naše přírodní tradiční produkty si nacházejí cestu i mimo náš region a vyhledávají je především zástupci mladší generace, což je snad i příslibem pro pokračování tradic v péči o krajinu i sady Bílých Karpat.

Evžen Uher

Příklady dobré praxe

Ekozemědělci z regionu a studenti zemědělské školy z Rožnova navštívili ekofarmy a výrobce biopotravin Libereckého kraje a Českého ráje

V říjnu 2017 uspořádalo Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanec ze Starého Hrozenkova další putovní odbornou exkurzi na ekofarmy a k výrobcům biopotravin. Tentokrát jsme se s ekozemědělci a studenty vydali na zkušební do Libereckého kraje a Českého ráje. Navštívili jsme během tří dnů 5 zajímavých ekofarm a jednoho výrobce.

Zúčastnili se hlavně ekozemědělci Zlínského kraje a jejich spolupracovníci, ale také několik studentek Střední školy zemědělské a přírodovědné z Rožnova pod Radhoštěm.

První zastávkou na naší cestě byla Ekofarma U Kotyčků v Roztokách u Jilemnice, kde majitelé chovají na 100 ha masný skot a ovce, mají i vlastní bourárnu masa a provozují výtečnou restauraci, kde jsme měli potěšení i povečeřet.

Druhý den jsme zavítali nejdříve na Farmu Filoun v Plavech, kde se rodina Šourkova už řadu let zaměřuje na chov mléčného skotu, zpracování mléka a agroturistiku. Ekologicky začali hospodařit už na začátku devadesátých let. Dnes mají přes 80 hektarů. Široké spektrum činností provozuje pak výletní areál a kozí farma Pěnčín, kde jsme strávili velkou část druhého dne. Vyrábějí výborné kozi a ovčí sýry a další mléčné produkty, provozují zemědělské muzeum i dílnu na výrobu skleněných perli a další aktivity. V létě vás v areálu povoží i speciálním výletním vláčkem. V rámci naší exkurze jsme zavítali také k jednomu výrobcu biopotravin. Společnost KITL s.r.o. v Jablonci nad Nisou vyrábí medicínské vína, sirupy a medoviny – část produkce má už i v bio kvalitě. Firma se inspirovala známým léčitelem a ranhojičem 18. století, který působil na pomezí Jizerských hor a Krkonoš, tajemným doktorem Kittlem. Provozuje v Pěnčíně i muzeum věnované této známé osobnosti regionu. Poslední zastávkou druhého dne byla ještě ekofarma a moštovna pana Filipa Marka v obci Všeň-Mokrá. Pan Marek kromě pěstování a zpracování ovoce má i další rostlinnou produkci a věnuje se i chovu koní.



Třetí den jsme se po cestě domů zastavili na Biofarmě Košík na Nymbursku. Farma se zabývá chovem ovcí i dalších zvířat, pěstují ovoce, brambory, zeleninu, byliny. Svoji produkci zpracovávají a nabízejí i ve vlastní restauraci. Připravili nám v ní výborné halušky s vlastní brynzou i se zelím. Nabízejí zájemcům také ubytování. Majitelkou farmy je paní Havlová, švagrová našeho bývalého pana prezidenta. Farma Košík obhospodařuje celkem 130 hektarů.

V rámci doprovodného programu jsme měli i zajímavou večerní prezentaci o přírodě a zajímavostech Českého ráje s přírodovědcem, fotografem, spisovatelem a dříve i pracovníkem Správy CHKO Český ráj RNDr. Zdeňkem Mrkáčkem.

Opět jsme získali nové kontakty, navázali spolupráci a načerpali inspiraci. Všude nás velmi mile přijali, provedli a pohostili. Všem bychom chtěli moc poděkovat.

Pěknou prezentaci z exkurze připravily studentky zemědělské školy z Rožnova – představily ji v listopadu účastníkům minifestivalu ekozemědělství ve Zlíně.

Exkurzi podpořilo Ministerstvo zemědělství a PRO-BIO RC Bílé Karpaty. Účast studentek podpořil i Nadační fond SŠZePřz Rožnova p. Radhoštěm.

Renata Vaculíková
www.iskopanice.cz



Foto: R. Vaculíková

Představujeme

Dvůr u kříža

Zemědělský statek Dvůr u kříža ve Velkých Karlovicích je již od minulého století místem, kde se vždy na louce pásli ovce nebo koně.



Rodina Vladimíra Křenka zde hospodaří dlouhá léta a celá usedlost doznala postupně mnoha změn. Část hospodářských budov byla přestavěna a upravena na ubytovací prostory, původní chlévy byly modernizovány na stáje pro koně a přístřešek pro ovce. Zachována byla původní stará stodola. Ubytovaní na statku, zemědělské práce se stroji i se zvířaty je v dnešní

době v mnoha případech lákadlem pro některé návštěvníky Valašska. V loňském roce Křenkovi vybudovali malý obchod ve dvoře, ve kterém můžete potěšit oko i žaludek. Pro radost si zde můžete koupit výrobky regionálních řemeslníků i rozmanité dobroty. V letních měsících plánují majitelé zpracování tradičních ovocných a zeleninových výrobků.

Ivana Šerá



Foto: archiv rodina Křenkova

Vzdělávání pro ekozemědělce a výrobce biopotravin

Online marketing vám pomůže v podnikání

Častým jevem, především u menších výrobců je, že nemají žádné zkušenosti se svou propagací a marketingem, neumí se prezentovat, neumí dostatečně prodávat "ze dvora". Z toho důvodu nemohou rozšiřovat svou produkci a nedostávají za svou poctivou práci adekvátní spravedlivou odměnu.

Lidé z Tradice Bílých Karpat to chtějí změnit, proto připravují online kurz o online marketingu (nejen) pro ekozemědělce. V průběhu roku jej budou testovat a poté se můžete zúčastnit i vy. Online, u počítače, v pohodlí svého domova. Zájem o kurz, nebo o jeho testování můžete tvůrcům sdělit již nyní, kontakt: tbk@tradicebk.cz

Kurz je realizován s finanční podporou Ministerstva zemědělství.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Programy ve Skanzenu ROCHUS v Uherském Hradišti

1. 5. Otevírání pastvin a stavění máje na Rochusu

31. 5. Řemeslo má zlaté dno

19. 8. Jarošovská pouť ke kapli sv. Rocha a dožínky ve Skanzenu Rochus

9. 7.–24. 8. Příměstské tábory u tetičky na dědině

Edukační programy pro školy:

- Od fašanku do Velikonoc
- Řemeslo má zlaté dno

www.parkrochus.cz
Mgr. Ivana Šišperová,
tel. +420 739 387 774



Foto: archiv Park Rochus

