



POCTIVĚ VYROBENÉ ve Zlínském kraji



Slovo úvodem

Prázdniny jsou ve své druhé polovině. Práce na polích a zahradách vrcholí, zemědělské farmy a podniky oslavují letošní úrodu a obce i města ožívají rozmanitými slavnostmi a dožínkami. V LÍSKĚ jsme pro vás připravili další číslo novin Poctivě vyrobené. Již šestým rokem přinášíme do vašich domovů příběhy regionálních výrobců, farmářů a řemeslníků. Představujeme zajímavé organizace a jejich projekty, sdílíme 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, farmářské trhy. Dny otevřených dveří na farmách, u zemědělců a řemeslníků se těší velké oblibě. 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 tematické exkurze na farmy a výukové programy. V letošním roce se vydařily hned dva projektové školní farmářské dny v ZŠ Valašská Polanka a v ZŠ a MŠ Kašava. Další školy pořádají setkání s rodiči a prarodiči, kam zvou i řemeslníky a farmáře, budují přírodní zahrady a používají výpěstky a bylinky v jídelníčku. Rada z nich již má svého dodavatele místních produktů.

V loňském roce realizovala Agrární komora Zlín spolu s LÍSKOU úspěšně projekt „Pomozte nám zachránit farmáře!“. Projekt se podařilo rozšířit a získat na něj finanční podporu Ministerstva zemědělství i pro období 2018–2020. Besedy s exkurzí pro žáky 8. a 9. tříd, exkurze „Jedeme na farmu“, výukové programy a další aktivity zaujaly děti i pedagogy. Je to velká radost i povzbuzení, že zájem o příběhy jídla na náš stůl, jeho kvalitu i dodavatele, 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.

LÍSKA dlouhodobě 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, členských i partnerských organizací.

Podpora udržitelné místní ekonomiky, vycházející z přírodního a kulturního dědictví regionu, tradičních technologií a řemesel i dovedností místních obyvatel je součástí téměř všech lískových programů a projektů. Zaměstnávání zdejších lidí, využívání místních surovin a zdrojů, prodej v místě či v regionu a minimalizace negativního dopadu na životní prostředí jsou pro udržitelný rozvoj regionu klíčové.

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

Pro veřejnost a školy připravujeme po celý rok osvětové akce a programy. Oblíbené jsou exkurze na farmy a k výrobcům, dny otevřených dveří, například v Češkově mlýně v Jarcově,

na Ekofarmě Agrofito v Lidečku či Javorníku ve Štítně. S výrobci a řemeslníky se můžete seznámit na Dni Zlínského kraje, Krajské konferenci o EVVO, na jarmarcích, slavnostech a festivalech.

Velké oblibě se těší exkurze dětí „Jedeme na farmu“, výukový program „Odkud se bere jídlo“, beseda s exkurzí „Pomozte nám zachránit farmáře“ či projektový Školní farmářský den. Na další rok připravujeme výukový program „Můj den na farmě“. Školy ve Zlínském kraji se mohou zapojit do projektu Pomozte nám zachránit farmáře, www.pomoztenamzachranitfarmare.cz nebo Z farmy na náš stůl, aneb zdravě – hravě o původu a zpracování potravin, www.liska-evvo.cz

Každý rok vydáme dvě čísla novin Poctivě vyrobené, kde najdete skuteč-

né příběhy výrobců, řemeslníků a farmářů, příklady dobré praxe organizací, škol, muzeí i dalších organizací, které se tématu věnují.

Budeme velmi rádi i za vaše příběhy a fotografie, pozvánky na zajímavé akce, trhy a jarmarky. Další číslo vyjde v únoru 2019. Příspěvky můžete zasílat do konce roku 2018 na adresu: infoevvo@seznam.cz, heslo: NOVINY PV. 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.



foto: Lenka Novotná

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.

Značka Regionální potravina oceňuje ty nejlepší výrobky z každého kraje

Již devátým rokem Ministerstvo zemědělství uděluje značku Regionální potravina nejvyšší kvalitě zemědělským nebo potravinářským výrobkům, které zvítězí v krajských soutěžích. Projekt má za cíl podpořit domácí producenty lokálních potravin a motivovat zákazníky k jejich vyhledávání na pultech obchodů, na farmářských trzích či přímo u výrobců. Spotřebitelé mohou v současné době vybírat z celkem 527 oceněných produktů. Značka Regionální potravina oceňuje ty nejlepší výrobky z každého kraje, seznamuje spotřebitele s oceněnými regionálními potravinami a zároveň tak podporuje malé a střední producenty z regionů. Ocenění Regionální potravina obdrží každoročně kolem stovky výrobců ze všech regionů ČR.

Při vaření se můžete také nechat inspirovat kuchařkou „Vaříme z Regionálních potravin“ nebo další kuchařkou „Recepty z regionu“, kde můžete pro změnu zkusit tradiční krajové pokrmy a využít „rad naší babičky“, které vám usnadní vaření.

Naše země skýtá mnoho pokladů, které můžete objevit i ochutnat. Vydejte se s Regionální potravinou na výlet po stopách krás jednotlivých krajů. Nové webové stránky www.regionálnipotravina.cz/schutinavylet/ přináší z každého kraje inspiraci na parádní výlet pro celou rodinu, stejně jako tip, co tam báječně ochutnat. A jako třešničku na dortu zde najdete i jednotlivé recepty, ve kterých využijete ty nejchutnější potraviny, které naše kraje nabízejí.

Zdroj: www.regionálnipotravina.cz

Tradiční výrobek Slovácka

Značka Tradiční výrobek Slovácka existuje již 10 let. Tato značka zaručuje především kvalitu výrobků, jejich původ a vazbu na Slovácko, tradici, míru použití místních surovin a šetrnost k přírodě.

V současné době je pod touto značkou sdruženo přes 70 výrobců a jejich počet se každým rokem zvyšuje. Certifikát se výrobcům uděluje na dva roky a výrobky musí projít odbornou komisí, která výrobky hodnotí podle přísných kritérií a tím zaručuje vysokou kvalitu produktů. Mezi výrobci naleznete tradiční keramiku, výrobky ze dřeva, kukuřičného šustí, potraviny, které ke Slovácku patří a jsou stále tradičně vyráběny a mnohé další.



Výrobky jsou označeny nálepkou nebo štítkem s logem Tradičního výrobku Slovácka.



Výrobky můžete nalézt v prodejní expozici Tradiční výrobek Slovácka na Masarykově náměstí v Uherském hradišti, nebo je možné je zakoupit v informačních centrech a recepcích v regionu. Objednat výrobky je možné na webových stránkách www.tradicnivyrobek.cz

Všichni výrobci, kteří jsou držitelé značky **Tradiční výrobek Slovácka** se tradičně představují na akci Přehlídka Slovácko v tradici, která letos bude

konat 24. 11. 2018 v Redutě v Uherském Hradišti a návštěvníci mají možnost ochutnat a zakoupit výrobky, které jsou typické pro Slovácko.

Prodejní expozice:

Tradiční výrobek Slovácka
Masarykovo nám. 21
686 01 Uherské Hradiště
www.tradicnivyrobek.cz
www.facebook.com/TradicniVyrobekSlovacka



O LÍSCĚ

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

Jsme nevládní neziskovou organizací, která od roku 2007 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



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 více než 60 členů.

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?

Lenka Dufková,

LÍSKA, z.s.,
KOSENKA Valašské Klobouky



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

Určitě jich znám hodně díky tomu, že již od roku 1997 mám možnost pomáhat s organizací Valašského mikulášského jarmeku ve Valašských Kloboukách. Je to moje „srdeční záležitost“ a nerada bych někoho opomenula, pokud bych je měla vyjmenovávat. Zároveň jsem byla zaměstnaná v ZO ČSOP KOSENKA, kde jsme v rámci projektů regionálního rozvoje pořádali řemeslné kurzy a v projektech pozemkového spolku podporovali místní zemědělce. Hodně našich příznivců se v té době věnovalo zemědělství a cho-ovu ovcí. V současné době vedou úspěšně velké farmy, např. Jan Žák – farma Rudimov, Ing. Pavel Šeliga – farma ve Vlachovicích. Posledních pár let pracuji v LÍSCĚ, takže mám kontakt s výrobci a zemědělci, díky projektům, téměř každý den.

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Samozřejmě jako každý – potraviny. Pečivo z pekárny v Lipině od Rudolfa Gajdoše. Pokud mám možnost a jedu přes Horní Lideč, tak se určitě stavím v pekárně U Mlýna u pana Slo-



foto: archiv Zlínský kraj

váka. Pokud ochutnáte, jistě mi dáte za pravdu. Mléko a sýry z FARMY - ZPZ s.r.o. Minimlékárny ve Valašské Bystřici. Výborné vyzrálé hovězí maso kupuji z farmy Rudimov. Ovoce a zeleninu kupovat nemusím, máme velkou zeleninovou zahradu. Po celodenním sezení u počítače je práce na ní úžasnou relaxací.

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

Zajímavý je každý regionální výrobek, který se dá koupit v jakékoliv prodejně, ob stojí v konkurenci a je kvalitní. Raději podpořím místní výrobky, než něco dováženého. Ocenuji hlavně kvalitu a chuť.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Je to hodně o lidech samotných a jejich zájmu či nezájmu o to, co jedí, co nakupují. Určitě by pomohl větší zájem o farmářské trhy. Jak ze strany organizátorů, prodávajících i nakupujících. Myslím, že jde o velmi dobrý nápad. Jen by se mohl rozšířit do více obcí. Ve Zlínském kraji je 24 obcí s počtem obyvatel nad 4.000 a pravidelně pořádaných farmářských trhů není snad ani 12, tedy polovina.

Monika Havlásková,

ředitelka Střediska volného času Klubko Staré Město

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

Jmenovitě říct nemohu, ale regionální potraviny nakupuji např. v prodejně Krajanka v Kroměříži, kde mají produkty od farmářů a dodavatelů z nejbližšího okolí, ale i celého Zlínského kraje. Také organizují v Kroměříži farmářské trhy. Obecně ráda vyhledávám možnost nakoupit kvalitní místní výrobky, nejlépe přímo od výrobce nebo zemědělce.

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Mléčné výrobky, maso, sezónní produkty – ovoce, zeleninu, pokud nemám vlastní :), občas i řemeslné vý-

robky, dle aktuální potřeby nebo např. jako dárek.

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

Vím přesně odkud pochází, ráda si o výrobci zjišťuji i další informace, na trzích oceňuji, pokud výrobce osobně prodává a mohu si s ním o produktech popovídat. Pokud je to pro mne dostupné a je ta možnost, navštěvuji i přímo farmy, odkud výrobky pochází. Zatím mohu z vlastní zkušenosti říct, že i kvalita je velmi vysoká a hlavně u masa a mléčných výrobků poznat oproti obdobným výrobkům např. v supermarketech.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

To je těžká otázka. Hlavně aby si co nejvíce lidí uvědomilo, že výrobce místních produktů si mohou dobře prověřit a ti si také budou za kvalitou svých výrobků stát. Pokud bude dostatek lidí u regionálních producentů nakupovat, budou moci tyto potraviny být i cenově dostupné a region bude dobře fungovat také v oblasti zaměstnanosti a nebudeme finance posílat např. nějakému řetězci úplně mimo ČR, ale zůstanou u nás doma a to by mělo být to nejdůležitější.

Je potřeba o tom hodně mluvit a dostávat tyto informace k lidem.



Ivo Mitáček,

Zlín

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

Samozřejmě! Život můj a mé rodiny si vůbec nedovedu představit bez podpory zdejších šikovných lidí a jejich produktů, stolařem počínaje, farmáři a řezníky konče.

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Jednoznačně vede vyzrálé maso z farmy Agrofito z Lidečka, které odebíráme řadu let a z kvality jejich produktů jsme doma nadšení, což se týká i sýrů. Přes naše doporučení se jejich pravidelnými zákazníky stali i naši známí nejen z okolí, ale např. i od Olomouce. Mám oblíbených i několik regionálních výrobců uzenin, stejně jako rád navštěvuji farmářské trhy s bohatou nabídkou parádních domácích výrobků a výpěstků.



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

U jídla vedou ty pravé chutě a vůně. Je to jednoznačné spojení s mým dětstvím a s domácí stravou mé maminky i babičky, které využívaly bohatých darů naší zahrady i produktů našich sousedů. Pořád se snažím hledat ty správné chutě zeleniny, klobásek, sýrů, ale také šlapaného zelí nebo kvašáků. Ty chutě mám v hlavě hluboko uložené a vždy jsem potěšen, že výrobci tradičních regionálních potravin nejen pokračují, ale že je následují i jejich potomci. Pochopitelně nemohu zapomenout ani na tradiční ovocné pálenky, které mají mimořádnou kvalitu a tradici.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Větší pochopení u značné části konzumní společnosti, více prostoru pro tržnice, stejně jako více příležitostí ke konání farmářských trhů, které budou provozovány s podporou a ne na vybírání nepochopitelných částek za pronájem místa a stánku. Fandím zeleninovým i vinařským bedýnkám.

Příklady dobré praxe

Staré ovocné odrůdy v Parku Rochus

Mišpule, jadernička, krvavka, moruše – říká Vám to něco?

Ti starší si jistě vzpomenou. Naproti tomu větší mladší generace nad těmito výrazy spíše tápe. Jedná se o staré ovocné odrůdy, které se dříve na Zlínsku hojně pěstovaly, dnes však v krajině takových stromů mnoho nenajdete. I proto jsme se rozhodli, že dáme v Parku Rochus starým ovocným odrůdám novou šanci.

Park Rochus je přírodní a kulturně-historický areál nacházející se na návrší nad Uherským Hradištěm. V roce 2010 byl na Rochusu vysazen sad starých ovocných odrůd, ve kterém najdeme na devadesát různých ovocných stromů. Sad je především věnován jabloním, o něco méně zde najdeme hrušni. Mezi naše původní staré odrůdy jabloní patří *panenské české* plodící drobná červená jablčka výborná na moštování. Tato jablka se dříve využívala také při zdobení vánočního stromku. Typickou moravskou odrůdou je pak *jadernička moravská*, jejíž stromy začínají prvně plodit po 10. až 15. roce, podobně je tomu u oskeruše – symbolického stromu Slovacka, jemuž je na Rochusu věnován samostatný sad. Z hrušek je zajímavou starou odrůdou mimo jiné *krvavka* s drobnými kulovitými nebo baňatými plody a s charakteristickou dužninou narůžovělé až krvavě červené barvy.

Při výsadbě sadu se také nezapomnělo na různé druhy slivoní (*renklódy, durancie, mirabelky, špendlíky*) a jiné tradiční peckoviny (meruňky, třešně, višně), které jsou ještě často k vidění v okolních zahradách. Z těch naopak méně běžných druhů na Rochusu najdete například: *mišpule* – dřevinu s hnědými kulovitými plody, pro jejichž konzumaci je nutné, aby prošly mrazem a tím změkly a zesládly; *moruše* – mohutné stromy s bílými, narůžovělými, nebo černými plody připomínající ostružiny; *kdouloň* – její aromatické plody se dříve dávaly mezi čisté prádlo pro jeho provonění a odrazení možných škůdců.

Staré odrůdy jsou nositelkami mnoha důležitých genů. Stromy často dobře prosperují i na méně příznivých stanovištích a odolávají tak nepříznivým klimatickým podmínkám, škůdcům nebo chorobám. Díky těmto vlastnostem mají stále velký význam pro šlechtění nových odrůd.



Hrušň krvavka: Narůžovělá až červená dužnina po přezrání rychle hniločkovatí.

Významná je také krajinářská hodnota těchto stromů s důležitými ekologickými vazbami. Staré odrůdy jsou nejčastěji pěstovány formou extenzivních výsad, které jsou charakteristické vysokými kmennými tvary stromů, které zaručují jejich dlouhou životnost. Tyto vzrostlé stromy pak poskytují potravu a zároveň úkryt mnoha živočichům, působí příznivě na mikroklima stanoviště a mají také protierozní význam. I z těchto důvodů je důležité, aby se staré ovocné odrůdy do přírody opět navracely.

Sad starých ovocných odrůd můžete navštívit v rámci pravidelné podzimní akce pro veřejnost „Stromy pro Rochus“ (ta letos připadá na sobotu 27. října), kdy je návštěvníkům k dispozici odborný průvodce. Nebo se můžete jen tak projít kolem sadu a dále pokračovat alejí, která je rovněž věnována starým ovocným odrůdám a která vás provede kolem skanzenu Rochus a nasměruje až na vrchol kopce k poutnímu místu kapli sv. Rocha.

Text: Michaela Odstrčilová



Kdouloň obecná: Plody se hodí také ke kompotování a k přípravě marmelád, za syrova jsou však nejdle.



Mišpule obecná: Plody jsou po změknutí vhodné pro přímý konzum, přípravu marmelád, kompotů a výrobu destilátů. Cenné jsou i pro své lékařské účinky.

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy

Karamelové království nehledejte za devatero horami

Cesta do Karamelového království byla dlouhá a místy i trnitá. Po jedenácti letech práce zootechničky na farmě mléčného skotu, která mě velmi naplňovala, přišel čas nazout nové boty, přibalit extra balení odvahy a fantazie a vydat se na pouť do neznáma. Někdy prostě člověk mění, život mění. Ukázalo se, že vytrvalost a trpělivost přináší růže, ale hlavně odhalí pravé přátele a ty, kteří to s Vámi myslí dobře. A ač se člověk neustále potýká s nejrůznějšími zkouškami, v kruhu milovaných a milujících se tyto překážky nestanou porážkami.

Faktem je, že pouť po úřadech byla nesmírně zdoluhavá a náročná a chvílemi jsem měla pocit, že vyřizují minimálně provoz atomové elektrárny a ne mini výrobu mléčného karamelu. Bez houževnaté pomoci manžela a dcery, bych to určitě nezvládla.

Na druhou stranu nutno říct, že není úředník jako úředník – v každém případě, zákon se holt musí dodržovat, i když občas naprosto odporuje logice. Ale to je už povídání na jiné téma. Velmi ráda dodávám, že jsem měla štěstí na LIDI neboli ČLOVĚKY a na místě je velké poděkování.

Kuchyňská tvorba mi nikdy nebyla cizí a v průběhu nastalých životních změn se mi dostalo prostoru k aktivnější realizaci a také experimentálním kouskům, co se tance s vařečkou týká. Začaly se mi otevírat nejrůznější obzory, exotické dálavy a fascinující chutě. Hodně nás zajímá, CO baštíme. Mám vděčné strávníky a rádi mlsáme. Například můj muž si první úrodu jahod nedovedl představit bez kondenzovaného slazeného mléka. No a já – možná postižená profesní deformací anebo spíše vědoma si rozdílů a skutečnosti, že není mléko jako mléko – začala jsem zkoušet vařit mléčný karamel.



A mléčný zdůrazňuji proto, že mléko pro jeho výrobu je kupované přímo na farmě, která samozřejmě splňuje veškeré veterinární a hygienické podmínky pro dodávku do mlékárny. Nebylo to „hop na krávu a je tele“, docela trvalo, než jsem od svých miláček slyšela – to je fakt skvělé, ale dočkala jsem se. Postupně chválili přátelé naši dcery, naši přátelé, časem jsme dávali karamel jako dárečky, pak už byl vyžadován a jak už to mnozí znají – okolí „nakoplo“, čas dozrál a my šli tzv. do toho.

A tak vznikl u nás na Valašsku „mléčný karamel“.

Těžko s přesností říci, kde má původ ta naše vyvolená – karamelová dobrota. V Argentině a španělsky mluvícím světě je to slavné „dulce de leche“, které nás inspirovalo, ve Francii zase „confiture de lait“. Zahraniční inspirace se zde snoubí s lokálními surovinami a poctivou ruční prací. Držíme se hesel: „když něco děláš, dělej to pořádně“ a taky „co děláš, to dělej rád“.

S vědomím, že hlavní surovina – mléko, pochází od kraviček pasoucích se na Valašských kopečkách, při výrobě karamelu je pasterizováno, avšak neprochází žádnými procesy, které zbavují mléko mléka, vychutnáváme si tuto dobrotu doma a s čistým svědomím ji nabízíme i komukoli z Vás.

Další surovinou je cukr, využíváme řepný, tedy lokální, což je z chemického hlediska disacharid sacharóza, který v průběhu přípravy prochází procesem karamelizace a rozkládá se na jednoduché sacharidy – fruktózu a glukózu. To zajišťuje pohodlnější trávení i využití energie v našich tělech, poněvadž se už nemusí zabývat složitým rozkladem, při němž se organismus výrazně okyseluje.

Více informací o mléčném karamelu i naší firmě najdete na www.mlecnykaramel.cz

V červenci roku 2016 jsme se stali oficiálně „Karamelkami“, jak nás někteří řemeslničtí kolegové a přátelé s úsměvem nazývají.

Cestujeme s manželem po republice. V rámci farmářských, řemeslných trhů a jiných zajímavých akcí, poznáváme nové kraje, mravy a lidi a sladíme životy všem, kteří se u našeho stánku zastaví a ochutnají. Platí u nás, že „za zkoušku nic nedáš“ a „když neochutnáš, nepoznáš“. Degustace je vždy připravena.

Rádi a často docela znavení, se vracíme domů do Valašsko-Beskydského ráje. Připravujeme otevření nové provozovny pro výrobu mléčného karamelu. Jsme již ve finální fázi a doufáme, že se vše podaří. Děkujeme všem stávajícím i budoucím příznivcům naší dobroty a také všem, kteří náš „vývoj“ sledují, drží palce a pomáhají.

Ing. Dana Přistoupilová,
www.mlecnykaramel.cz

Příklady dobré praxe

Polní den pro zemědělce na ekofarmě Javorník

Ve čtvrtek 24. května 2018 se uskutečnil na ekofarmě JAVORNÍK-CZ s.r.o. ve Štítné nad Vláří Polní den určený pro zemědělce. Akce se konala v rámci projektu Demonstracní farmy, který podpořilo Ministerstvo zemědělství. V rámci projektu budou probíhat na farmě v letech 2018-2019 různé individuální i skupinové demonstrační akce a polní dny, které jsou určeny pro mikro, malé a středně velké zemědělské podniky. Cílem projektu je podpora předávání odborných znalostí a pomoc zemědělským subjektům formou názorných praktických ukázek ucelených postupů ekologického hospodaření, postupů a technologií zvyšující kvalitu půdy, snižujících vodní a větrnou erozi, nadměrné utužování půdy, postupů přispívajících k zadržování vody v krajině, ekologické způsoby ochrany rostlin, aj.

Zemědělce přivítal na Polním dnu vedoucí projektu Ing. Milan Drgáč a jednatel ekofarmy Ing. Josef Tománek. Po přivítání a představení principů ekologického hospodaření prezentovala dosavadní projekty udržitelného hospodaření v krajině Bílých Karpat Ing. Hedvika Psotová z ARVITY P spol. s r.o. z Otrokovic. Společnost Arvita P spolupracuje s ekofarmou Javorník už řadu let. Na pozemcích, které podnik obhospodařuje, realizovali společně už řadu zajímavých opatření zaměřených mj. i na ochranu půd před erozí a zlepšení retenční kapacity krajiny.

Tématu půdy, půdní úrodnosti a různým způsobům hnojení půdy včetně tzv. zeleného hnojení se poté věnoval v prezentaci Ing. Roman Rozsypal. Teoretické prezentace zakončil Ing. Martin Káš z Výzkumného ústavu rostlinné výroby z Prahy. Zaměřil se na specifika pěstování obilovin v ekologickém zemědělství.

Po úvodních prezentacích se vydali účastníci na komentovanou prohlídku pozemků ekofarmy. V doprovodu agronoma ekofarmy Javorník pana Ing. Petra Pastorka a dalších odborníků si prohlédli plochy, kde jsou pěstovány různé obiloviny či směsky, ale na-

příklad i méně obvyklé plodiny jakými jsou třeba koriandr či pískavice řecké seno. Seznámili se se způsoby pěstování a ochrany rostlin v ekologickém zemědělství. Prohlédli si také pokusné plochy, kde jsou aplikovány biologické půdní prostředky pro podporu výživy rostlin. Vyměnili si rovněž vzájemně své pěstitelské zkušenosti.

Ekofarma Javorník obdělává celkem přes 1700 ha půdy, z toho je více než 400 ha orné půdy. Pěstuje zejména špaldu, ale také různé krmné obiloviny a další plodiny. Hospodáří i v sadech, ale největší výměru tvoří louky a pastviny. Společnost chová také dojnice a skot bez tržní produkce mléka, má i vlastní pekárnu, bio mlékárnu, páleníci a penzion. V roce 2016 získala ocenění „Nejlepší sedláck Svazu PRO-BIO“.

Na projektu Demonstracní ekofarmy spolupracuje ekofarma i s dalšími subjekty, např. Výzkumným ústavem rostlinné výroby Praha; Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem Brno; PRO-BIO Svazem ekologických zemědělců, regionálním centrem Bílé Karpaty a Informačním střediskem pro rozvoj Moravských Kopic, o.p.s. ze Starého Hrozenkova.

Renata Vaculíková,
www.iskopanice.cz



Zemědělci se zájmem o návštěvu ekofarmy Javorník kontaktujte vedoucího projektu a poradce Milana Drgáče, tel.: 721 943 628, m.drgac@centrum.cz

Publikace Hrozenké šaty

Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopic ze Starého Hrozenkova vydává novou publikaci o lidovém oděvu a výšivkách Moravských Kopic. Křest knihy ve Starém Hrozenkově, 9. září v rámci hodů a dožíněk. OBJEDNÁVKY: 572 696 323, iskopanice@razdva.cz

Představujeme

Pomozte nám zachránit farmáře, jeho příběh minulý a budoucí

Hlavním cílem projektu je podpořit pozitivní vnímání zemědělství s dopadem na vyšší zájem žáků o studium zemědělských oborů a zaměstnání v zemědělství a navazujících oborech, včetně ekologického zemědělství.



Hlavní aktivity:

- Vzdělávací a osvětové programy pro děti a žáky MŠ a ZŠ (exkurze na farmy, besedy, výukové programy, soutěže, školní farmářský den a další).
- Příprava a vzdělávání lektorů.
- Osvětová kampaň pro veřejnost.
- Prezentace aktivit projektu na vzdělávacích a osvětových akcích.
- Tvorba osvětových a informačních nástrojů pro děti, mládež a veřejnost (noviny, webové stránky apod.)
- Evaluace dopadu osvětových a vzdělávacích aktivit na zvýšení zájmu žáků o zemědělské obory a zaměstnání v oboru.
- Síťování, výměna zkušeností a sdílení příkladů dobré praxe ve Zlínském, Jihomoravském, Moravskoslezském a Olomouckém kraji.

Nositel projektu: Agrární komora Zlín

Spolupráce na projektu: LÍSKA, z.s., www.liska-evvo.cz

www.pomoztenamzachranitfarmare.cz

Projekt je financován z prostředků Ministerstva zemědělství, č. 56/2018

Představujeme

Z farmy na náš stůl, aneb zdravě-hravě o původu a zpracování potravin

Hlavním cílem projektu je podpořit pozitivní vnímání zemědělství a zvýšení pozitivního vnímání bezpečnosti potravin a zdravé výživy.

Pro děti na I. stupni ZŠ a ve školních družinách je připraven dvouhodinový výukový program, kde se děti prostřednictvím velké deskové hry seznámí s důležitými pravidly při přípravě a skladování potravin a připraví si zdravou svačinku.

V roce 2018 bude zajištěno 110 výukových programů na základních školách a v zájmovém vzdělávání na území Zlínského a Jihomoravského kraje.

www.liska-evvo.cz



Projekt je financován z prostředků Ministerstva zemědělství, č. 42/2018

Příklady dobré praxe

Školní farmářský den

Jedinečný projektový den pro celou školu na téma místní udržitelná ekonomika, zemědělství a zdravé jídlo. Škola získá metodiku pro přípravu a realizaci, LÍSKA zajistí zajímavé aktivity na téma Odkud se bere jídlo a účast regionálních výrobců.



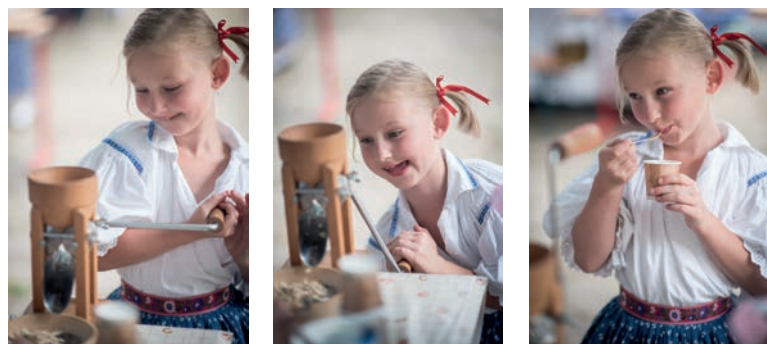
V roce 2018 proběhly školní farmářské dny v ZŠ Valašská Polanka a ZŠ a MŠ Kašava. Každý rok se tak v regionu vystřídají 2–3 základní školy.

Hlavními tématy akce, kterou připravila ZŠ a MŠ Kašava ve spolupráci s Agrární komorou Zlín a LÍSKOU, z.s., bylo zemědělství, příběh jídla, zdravý životní styl, místní udržitelná ekonomika, řemesla a kulturní dědictví regionu. Dopoledne, v rámci tématu Děti dětem, proběhla v areálu školy simulace Farmářského trhu.

Odpoledne na návsi u Obecního úřadu proběhl Farmářský trh s prezentací práce dětí pod názvem Děti, LÍSKA a výrobci pro rodiče a veřejnost. Do programu a nabídky přispěli

žáci školy i místní řemeslníci, farmáři a výrobci. Děti si svůj farmářský prodej náležitě užívaly a kromě příspěví vlastními výrobky ukázaly i talent skutečných obchodníků vyvoláváním různých reklamních sloganů. Součástí odpoledne na kašavské návsi byl také kulturní program žáků školy, dětského pěveckého sboru Slunéčko i dětí MŠ. Na pódiu proběhl slavnostní křest školní regionální kuchařky s názvem Zapomenuté recepty našich babiček autorky Zdeňky Krmáškové a kolektivu.

Školní farmářské dny jsou realizovány v rámci projektu Pomozte nám zachránit farmáře, jeho příběh minulý a budoucí.



Inspirujeme

Iniciativa Ministerstva životního prostředí
#dostbyloplastu

Iniciativa MŽP #dostbyloplastu začala v letošním březnu s cílem upozornit firmy i zákazníky na možnosti, jak snížit používání jednorázových obalů. Smyslem je vytvořit pro zákazníky alternativy, které nebudou mít dopady na životní prostředí ani na jejich peněženky. Proto MŽP uzavírá s firmami dobrovolné dohody, díky kterým dochází ke snížení spotřeby plastů a jednorázového nádobí.

Z Evropské strategie pro plasty v oběhovém hospodářství vyplývá, že každý rok se jenom na starém kontinentu vyprodukuje přibližně 25,8 milionu tun plastového odpadu. Globální roční produkce plastů vyšplhala na 300 milionů tun, z toho nejvíce – 141 milionů tun – připadne na obaly.

Evropská komise na konci května představila první návrh nové evropské legislativy v oblasti snižování jednorázových plastů, které znečišťují hlavně světová moře a oceány. „Nechtěl jsem čekat, až se nová evropská legislativa dojedná se všemi členskými státy, to může trvat ještě několik let. Nejlepší a neekologičtější cestou je vzniku odpadu předcházet a plastové nádobí, brčka nebo kelímky na kávu vůbec nepoužívat, nebo alespoň jejich používání maximálně omezit. Proto jsme začali jednat s firmami o tom, aby lidem



ve svých provozech vytvořily alternativy,“ říká ke vzniku iniciativy ministr životního prostředí Richard Brabec.

Důležitou součástí kampaně je ministerstvem vyjednaný postoj státní hygieny k používání vlastních nádob přinesených do provozoven restauračních zařízení. „Máme písemné stanovisko Státního zdravotního ústavu, že dostat kávu nebo džus do vlastní hrnku nebo si odnést jídlo ve vlastní krabičce už nebude z pohledu hygieny problém. Právě na časté problémy s vykladem hygieny si stěžují nejenom zákazníci, ale i samotné firmy,“ vysvětluje Vladislav Smrž, který jednání s kolegy z rezortu Ministerstva zdravotnictví vedl.

www.mzp.cz/cz/news_181906

Inspirujeme

Výživa – velké téma velmi jednoduše

Tématu výživy a stravování se dnes věnuje velká a zaslužená pozornost. Informací koluje ve světě internetu a médiích tolik, že je problém se zorientovat. Proč je výživa, která je člověku vlastní již od jeho počátku, dnes tak složitá a komplikovaná? Jak si v dnešním světě informačních technologií vybrat tu správnou cestu? Cesta je překvapivě jednoduchá a přímočará. Jak se říká: „V jednoduchosti je síla.“ A myslí si to i dnešní věda a výzkum.

Pro zájemce nabízíme poradenství a seminář, zaměřený na racionální stravování, správnou volbu potravin a jejich zdroje, vše s ohledem na udržení či zvýšení kvality zdraví člověka. Část semináře je věnována konkrétním doporučením pro vaření, zejména z místních a sezónních surovin. Tedy,

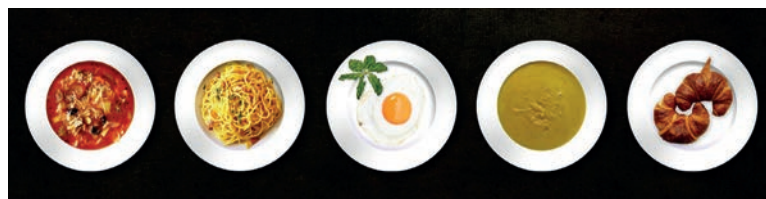


jak správně zpracovávat některé potraviny, tak aby nedocházelo ke snížení jejich kvality. Které potraviny naopak v jídelníčku mnohých z nás chybí a bylo by vhodné je zařadit.



Kontakt:

Mgr. Tomáš Hlinský
hlinsky@sportsensei.cz
+420 732 579 697



Představujeme

Bezobalový obchůdek v Uherském Hradišti

Všechno začalo úplně nenápadně. Když moje maminka začala vyrábět těstoviny. Hledala nějaké větší odběratele a já jsem si nějak matně vzpomněla, že jsem četla někde na internetu, že existují bezobalové prodejny do kterých se nakupuje zboží do vlastních nádob a na váhu. A strašně se mi ten koncept líbil, protože už v té době mě hrozně štvalo jak to balí do menších sáčků a kolik vyprodukuje odpadu tak jsem začala hledat, jestli se něco nenachází poblíž Uherského Hradiště. A našla jsem Zlín a to bylo v lednu 2017, když jsme se domluvili na nějaké spolupráci, že od nás zkusí odebírat těstoviny, že je budeme dodávat jenom v papírových krabicích a ty si budeme mezi sebou točit a teda nevznikne vůbec žádný odpad. No a protože byli velmi hodní, a napsali o tom dalším prodejnám, které začaly vznikat, tak se přidávali další (Hradec Králové, Litoměřice, Krkonoše).



No a mne strašně mrzelo, že nemáme něco takového v Uherském Hradišti, a že když si chci něco nakoupit bez obalu tak musím jedinečně do toho Zlína. Ale bylo to vlastně na popud mamky, která mi na konci roku 2017 řekla: "Tak si ten bezobalový obchod otevři." Mne by teda nic takového asi ani nenapadlo a ani bych do toho sama nešla. Ale na začátku roku 2018 jsme začali hledat v Uherském Hradišti prostory k pronájmu. Což se podařilo docela rychle. Ovšem velmi dlouho trvalo, než jsme vyřídili všechny úřady. A tak jsme otevřeli až 1.5.2018.

Prodejna se nachází na Zeleném náměstí (bývalá kasárna), což není sice úplně v centru, ale je to vhodný prostor pro takový typ obchodu. Je prostorný a součástí je i velký sklad, který je vážně potřeba. Taky je tu hodně parkovacích míst, takže si zákazníci mohou přijet pohodlně autem a nemusí se táhnout s vlastními nádobami přes město nebo daleko k autu.

Sortiment je docela široký. Ale samozřejmě je stále co přidávat. Nabízíme: suché potraviny jako rýži, těstoviny, luštěniny, čaje, mouky. Dále oleje, ocet, koření. Sladkosti, marmelády. Taky máme každý týden čerstvé mléko, máslo a jogurty z farmy. Oříšky a semínka nebo med. Většina zboží je v bio kvalitě. V sortimentu máme taky ekologickou drogerii, do které spadají

čisticí prostředky, věci na praní nebo tuhá mýdla a kartáčky na zuby z rozložitelných materiálů.

A samozřejmě nějaké obaly – látkové pytlíčky, síťovky.

Ideální je pokud si nakupující přinese vlastní obal na potraviny nebo třeba nádobu na prací gel, ale pokud si zapomene, ráda mu zapůjčí nějakou zavařovací sklenici nebo lahvičku.



Adresa obchodu je:
Bezobalov, Zelené náměstí 1290
Uherské Hradiště

Kontakt:
Kateřina Kovaříková, Mistřice 285,
tel.: 774 874 734

Informace o sortimentu a novinky naleznete na facebookové stránce Bezobalov Uherské Hradiště, nebo na instagramu: bezobalov. Internetové stránky prozatím nemáme.

Prodejny regionálních potravin a výrobků ve Zlínském kraji

KDE NAKUPOVAT

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

AGROFYTO, spol. s r.o., Lidečko 486,
Horní Lideč, tel.: 774 545 916,
muzikovska@agrofyto.cz, www.agrofyto.cz

Amunak, s.r.o., Jasenická 1900, Vsetín
tel.: 571 411 984,
obchodamunak@amunak.com,
www.amunak.com

Biomarket u Zeleného stromu
www.zdravizprirody.cz
objednavky@zdravizprirody.cz

Prodejny ve Zlíně:
Tržnice, Náměstí práce 1099,
tel.: 773 900 494
Náměstí 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 ČSOP Veronica, Hostětín 86,
tel.: 572 641 855, hostetin@veronica.cz,
www.hostetin.veronica.cz

Dary kraje, Kvitková 2898, Zlín,
tel.: 776 815 523, kramek@darykraje.cz,
www.darykraje.cz

Dvůr u Kříža, Obchůdek s regionálními
produkty, Velké Karlovice 999
tel.: 571 444 200, 731 429 840
www.dumukriza.cz/obchudek

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

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

Melk, Budova Max 32, J. A. Bati 5648,
Zlín, tel.: 602 804 365,
www.facebook.com/melkzlin

Otdadya, o.p.s., Dům kultury,
Svárov 1055, Vsetín, tel.: 604 785 208,
otdadya@email.cz, www.otdadya.cz

Pekárna u mlýna, Horní Lideč 114,
tel.: 571 447 313, 603 227 532,
info@pekarnaumlyna.cz
www.pekarnaumlyna.cz

Poctivý farmář, Poláškova 78,
Valašské Meziříčí, tel.: 604 387 192,
j.eze@centrum.cz, www.poctivyfarmar.cz

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,
info@tradicnivyrobek.cz,
www.tradicnivyrobek.cz

Z dědiny, regionální farmářské potraviny,
obchod@zdediny.cz, www.zdediny.cz
Prodejny ve Zlíně:

budova Tržnice (pod OD Prior),
Nám. Práce 1099,
tel.: 730 775 035, 604 188 602
OC TERNO, Tř. Tomáše Bati 398,
tel.: 730 775 034, 605 712 259

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

Zdravá výživa – svět sušených plodů
Cyrilometodějská 206, Valašské Klobouky,
tel.: 608 806 123,
aktivnekezdрави@seznam.cz

ŘEMESLNÉ REGIONÁLNÍ VÝROBKY
zakoupíte v **informačních centrech**:
www.vychodni-morava.cz/centrala

BEZOBALOVÉ OBCHODY
VE ZLÍNSKÉM KRAJI:

Bezobaláč Zlín,
Náměstí T.G. Masaryka 2433, Zlín,
tel.: 608 180 874,
prodejna@bezobaluzlin.cz,
www.bezobaluzlin.cz

Vědomí, bezobalový obchůdek,
Dlouhá 211, Uherské Hradiště,
tel.: 777 956 032, www.facebook.com/Vedomi-bezobalovy-obchudek

Bezobalov, Zelené náměstí 1290,
Uherské Hradiště, tel.: 774 874 734,
www.facebook.com/Bezobalov-Uherske-Hradieste

Bez Uherský Brod,
Moravská 82, Uherský Brod,
www.facebook.com/BezUherskyBrod

Český mlýn, Jarcová 160, Bystřička,
tel.: 733 539 250, ceskumlyn@probio.cz,
www.probio.cz

Zdravé já – výrobky s příběhem,
Palackého 457, Rožnov p. R.,
tel.: 730 100 240,
hanka@vyrobkyspribehem.cz,
www.vyrobkyspribehem.cz

Delizia – rozlévaná EKO drogerie,
Svárov 714, Vsetín, www.facebook.com/Delizia-Rozlevaná-EKO-drogerie



Kalendář akcí září 2018 – únor 2019

Farmářské trhy

Farmářské trhy Vsetín:

1. 9. | 15. 9. | 29. 9. | 13. 10. | 27. 10.
www.dkvsetin.cz/farmarske-trhy-vsetin

Farmářské trhy Valašské Meziříčí:

14. 9. | 12. 10. | 27. 10.
www.valasskemezirici.cz/farmarske-trhy-2018/d-35006

Farmářské trhy Kroměříž:

8. 9. | 20. 10.
www.kromerizsketrhy.cz

Farmářské trhy Rožnov p. R.:

14. 9. | 5. 10.
www.roznov.cz/farmarske-trhy/a-4162

Klobucké hospodářské trhy,

Valašské Klobouky
 7. 9. | 21. 9. | 5. 10. | 19. 10. |
www.valasskeklobouky.cz/index.asp

6. 10. Vizovický farmářský trh,

www.dkvizovice.cz/udalosti/vizovicky-farmarsky-trh-6/

Významné akce regionu:

1. 9. Den medu a medoviny XV,

Modrá, www.archeoskanzen.cz

8. 9. Aj ty svatý Rochu, daj nám vína

trochu, Uherské Hradiště, Park Rochus, www.parkrochus.cz

8. 9. Stará řemesla na hradě

Zlín, Hrad Malenovice,
www.muzeum-zlin.cz/cs/vystavy-a-akce/stara-remesla-na-hrade

8. 9. Putování po otevřených

Vlachovských a Vrběckých
 sušárnách, www.facebook.com/events/511159419323168/

9. 9. Návraty k lidové tradici

ve skanzenu Rochus, Uherské
 Hradiště, Park Rochus,
www.parkrochus.cz

8.–9. 9. Slovácké slavnosti vína

a otevřených památek, Uherské
 Hradiště, www.slavnostivinauh.cz

15. 9. Den otevřených dveří,

Jarcová, Češkův Mlýn, www.probio.cz

16. 9. Den hradu Lukova

s Rudolfem Matoušem, Lukov,
www.hradlukov.cz/file/files/Den_Hradu_2018.pdf

16. 9. Farmářský den aneb cesty

ke kořenům, Valašské ekocentrum
 Valašské Meziříčí

21.–23. 9. Dobrovolnická pomoc

při Jablečné slavnosti 2018,
 Hostětín

23. 9. Jablečná slavnost, Hostětín,

<https://hostetin.veronica.cz/jablecna-slavnost-2018>

22. 9. Slovácký festival chutí a vůní,

Uherské Hradiště, Park Rochus,
www.parkrochus.cz

22. 9. Den Zlínského kraje

<https://denzk.cz/>

28. 9. Svatováclavský jarmark,

Luhačovice, www.mdkelektra.luhacovice.cz/411a-svatovaclavsky-jarmark

29. 9. Svatováclavské slavnosti

Napajedla, www.kknajedla.cz/cs/svatovaclavske-slavnosti

13. 10. Hospodářský den Agrofyto

Lidečko, Lidečko,
www.agrofyto.cz

13. 10. Zlínské slavnosti vína Zlín,

Hrad Malenovice,
www.zlinskeslavnostivina.cz

27. 10. Stromy pro Rochus

Uherské Hradiště, Park Rochus,
www.parkrochus.cz

27. 10. Jarmark ke dni vzniku ČS,

Luhačovice, www.luhacovice.cz/4195a-svatovaclavsky-jarmark

10. 11. Svatomartinská muzejní noc

Uherské Hradiště, Park Rochus,
www.parkrochus.cz

11. 11. Svatomartinské hodování,

Kroměříž, www.kromeriz.eu/akce/detail/65-Kromerizske-jarmarky-a-trhy.html

24. 11. Slovácko v tradici, Uherské

Hradiště, Reduta,
<http://tradiceslovacka.cz>

24. 11. Minifestival ekozemědělství

Zlín, www.iskopanice.cz

30. 11. Rozsvěcení stromu,

farmářské trhy, Napajedla,
www.kknajedla.cz/cz/farmarske-a-remesne-trhy

1. 12. Valašský mikulášský jarmek,

Valašské Klobouky, www.jarmek.cz

1.–2. 12. Adventní čas je tady zas,

Uherské Hradiště, Park Rochus,
www.parkrochus.cz



7. 12. Vánoční řemeslný jarmark, Luhačovice, www.luhacovice.cz/4196a-vanocni-remeslny-jarmark

9. 12. Staroměstský vánoční jarmark, Staré Město, www.staremesto.uh.cz/?page_id=308

15.–16. 12. Radostná novina Uherské Hradiště, Park Rochus, www.parkrochus.cz

26. 12. Štěpánské koledování ve stodole, Uherské Hradiště, Park Rochus, www.parkrochus.cz

23. 2. Slovácká zabijačka, Uherské Hradiště, Park Rochus, www.parkrochus.cz

21.3. Den otevřených dveří Uherské Hradiště, Park Rochus www.parkrochus.cz

14. 4. Velikonoční jarmark na Envi, Vysoké Pole, www.prokrajinu.eu

Celoroční program nabízí:

14115 Bařův institut Zlín, www.14-15.cz

Muzeum regionu Valašsko, www.muzeumvalassko.cz

Valašské muzeum v přírodě, Rožnov pod Radhoštěm, www.vmp.cz/cs/programy-a-vystavy/

Slovácké muzeum v Uherském Hradišti, www.slovackemuzeum.cz

Archeoskanzen Modrá, www.archeoskanzen.cz

Zvonice Soláň, Velké Karlovice, www.zvonice.eu

Obec Velké Karlovice, Muzeum, www.velkekarlovice.cz/informacni-centrum-probihajici-akce

Ochutnejte kraj všemi smysly

22. září 2018

DEN ZLÍNSKÉHO KRAJE

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

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/vis
- Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanec, o.p.s., Starý Hrozenkov, www.iskopanice.cz
- ZO Českého svazu ochránců přírody Veronica – Centrum Veronica Hostětín, Hostětín, www.hostetin.veronica.cz
- ENVI centrum pro krajinu, Vysoké Pole, www.prokrajinu.eu
- Park ROCHUS, o.p.s., Uherské Hradiště, www.parkrochus.cz
- Agrární komora Zlín

Zpracováno a vydáno v rámci projektu „**POCTIVĚ VYROBENÉ – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji**“. Zpracování a vydání novin je spolufinancováno Zlínským krajem • Vydala LÍSKA, z. s., Dolní náměstí 429, 755 01 Vsetín, e-mail: infoevvo@seznam.cz • Vydáno: srpen 2018 • Autoři textů: Iva Koutná, Michaela Hlinská, Michaela Koutná, Renata Vaculíková, Hana Machů, Park ROCHUS • Editor: Iva Koutná • Ilustrace: Kateřina Mrnůščíková • Fotografie: archiv LÍSKY a jejich členů, Zdeněk Hartinger, Lenka Novotná, 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

www.facebook.com/sdruzeniliska