



POCTIVĚ VYROBENÉ ve Zlínském kraji



Slovo úvodem

Připravili jsme pro Vás 14. vydání noviny. Venku voní jaro a příroda se po nevykykle mírné zimě bez sněhu probouzí zase o něco rychleji. Zdá se, že mladí lidé, studenti, ale i babička z chalupy chápou situaci a souvislosti mnohem lépe, než celá řada politiků. Všichni si ale musíme vybrat. Nejde jen o nutné kroky a omezení související s globální změnou klimatu, jde především o změnu myšlení a chování. V ohrožení je totiž samotné lidstvo. Starost o potravní bezpečnost a soběstačnost, šetrné a odpovědné nakupování jsou jednou z důležitých možností. Nevyrábějte umělé potraviny, nedopravovat je přes půlku zeměkoule, najít si svého dodavatele, mlynáře, pekaře, řezníka, zelináře nebo vinaře a podpořit místní produkci.

V LÍSKA usilujeme o šetrný provoz, vzdělávání a osvětu. Připravujeme akce pro školy, výuku venku, ve školních zahradách, oblíbené exkurze na farmy a školní farmářské dny. Pozvánky najdete v kalendáři akcí na lískovém webu www.liska-evvo.cz, některé i v tomto čísle novin Poctivě vyrobené.

Je pro nás ctí a radostí přinášet do vašich domovů příběhy regionálních výrobců, hospodářů, farmářů a řemeslníků. 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, bezobalové obchůdky i farmářské trhy. Dny otevřených dveří na farmách, u zemědělců a řemeslníků, slavnosti v sadech a v zahradách se těší velké oblibě. 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, projektové školní farmářské či řemeslné dny, pořádají setkání s rodiči a prarodiči, kam zvou i řemeslníky a farmáře, budují přírodní zahrady a používají výpěstky a bylinky v jídelníčku. Řada z nich již má svého dodavatele místních produktů, např. v programu Mléko do škol.

Děkujeme, že jste s námi.

Iva Koutná, LÍSKA, z.s.

Poctivě vyrobené, o to musíme společně usilovat



Zviditelnit a podpořit naše výrobce a producenty, kteří heslo žijí a naplňují. V našem regionu je jich početně, snad proto, že jsme kraj dobrých lidí a dobrého jídla. Náš kraj je malebný a z velké části i úrodný, půda nám dává nespočet možností k pěstování rozmanitých plodin, ovoce a zeleniny i k chovu veškerého dobytka a drůbeže. Bylo zde vždy všechno plně zastoupeno, a i přestože se někteří hodně pokoušeli, zemědělství z našeho kraje nikdy nevymizelo.

Máme silný vztah k půdě a jejímu vlastnictví, a to se ukazuje jako nejdůležitější moment dnešní doby. Národ, který ztratí úctu k půdě, tradicím a poctivému řemeslu je sám ztracen. To my Moravané a Moravanky máme lásku k půdě hluboko zakořeněnou v našich rodových kořenech. Nenechali jsme si vzít naše krásné lidové zvyky, tradice, muziku

a kroje, které byly, jsou a budou navždy spjaté s našim krajem a našim lidem. Základy toho všeho najdeme samozřejmě ve spojení se zemědělstvím jako nejdůležitějším odvětvím v životě člověka, které mu zajišťuje potravu. Zemědělství stálo na počátku našeho slovanského bytí.

Od počátku života člověka se vše točilo kolem půdy, úrody a oslav

matky země, která nás živí. My máme povinnost se o ni starat, za nechat ji nepoškozenou pro naše vnuky, naučit děti k úctě k tradičním hodnotám. Jen tak, my Slované, nevymřeme.

Margita Balaščíková,
Členka Rady Zlínského kraje
pro životní prostředí a zemědělství



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 místních lidí, na jeho výrobu bylo využito místních surovin, výrobek je kvalitní a šetrný k životnímu prostředí.

Ve Zlínském kraji existuje takových regionálních značek pět: Tradice Bílých Karpat, Tradiční výrobek Slovácka, Pravé valašské, Beskydy regionální produkt a Haná regionální produkt, www.regionalni-znacky.cz



Výrobky z kraje

www.vyrobkyzkraje.cz

Najdete zde přehled 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.

Regionální katalog ekologického zemědělství a tržnice ekologického zemědělství

www.iskopanice.cz

Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s. se sídlem ve Starém Hrozenkově.

Mapa českých biopotravin

<https://kde.lovime.bio/>

Adresář a mapa bioproducentů – tedy ekologických zemědělců a výrobců biopotravin, kteří realizují prodej svých produktů pro konečné spotřebitele. Najdete zde i farmy s nabídkou agroturistiky, exkurzí či vzdělávacích programů pro školy. Adresář vypracovala a spravuje PRO-BIO LIGA s cílem usnadnit vám nákup domácích produktů v biokvalitě přímo ze dvora či od výrobce napříč Českou republikou.

EKOFOOD

www.ekofood.cz

Propojuje místní farmáře se zákazníky, kteří chtějí nakupovat kvalitní a čerstvé potraviny bez přidaných látek.

Komunitní farmářské tržiště SCU.KCZ

Online nakupování přímo od lokálních farmářů a malovýrobců. Podporuje tzv. **pomalé nakupování** – s cílem nakupovat udržitelněji, neplýtvat jídlem, rozmýšlet nad každým nákupem. Mít povědomí o tom, kdo potraviny vypěstoval, za jakých podmínek a jak se k nám dostala.



Zdravý talíř – ještě lepší!

www.margit.cz/pruvodce-sku-jidlem/

Výživové doporučení Margit Slimákové. Nová a zdravější varianta zastaralé výživové pyramidy. Složení talíře odpovídá moderním vědeckým poznatkům, ukazuje nejlepší cestu k udržení zdravého těla i hmotnosti, tvoří základ zdravotní prevence a podpory účinné léčby.



LÍSKA podporuje svými programy regionální výrobce, řemeslníky, hospodáře a farmáře

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, setkávání a vzájemné sdílení zkušeností a informací organizací, které se podporou místních výrobců a zemědělců zabývají.

Pro veřejnost a školy jsou po celý rok připravovány osvětové akce a programy. Oblíbené jsou exkurze na farmy a k výrobcům i dny otevřených dveří, například v Českově mlýně v Jarcově, na Ekofarmě Agrofyto v Lidečce, na farmě Javorník ve Štítně či v Ekosadech Komňa. S výrobci a řemeslníky se můžete seznámit na Dni Zlínského kraje, Krajské konferenci o EVVO, na jarmarcích, slavnostech a festivalech.

Velké oblíbené se těší exkurze dětí „Jedeme na farmu“, výukové programy „Odkud se bere jídlo“, „Můj den na farmě“ a „Z farmy na náš stůl, aneb

zdravě – hravě o původu a zpracování potravin“, či projektový Školní farmářský den.

Noviny Poctivě vyrobené přináší již 8 let skutečné příběhy výrobců, řemeslníků a farmářů, inspiraci a příklady dobré praxe organizací, škol, muzeí i dalších organizací, které se tématu věnují.

Rádi zveřejníme i vaše příběhy a fotografie, pozvánky na zajímavé akce, trhy a jarmarky. Další číslo vyjde v srpnu 2020. Příspěvky můžete zasílat do konce června na adresu:

infoevvo@seznam.cz

heslo: NOVINY PV

Aktuální informace najdete na webových stránkách

www.poctivevyrobene.cz či facebookovém profilu Poctivě vyrobené.

Iva Koutná

O LÍSCĚ

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

Nevládní nezisková organizace, která od roku 2007 působí v regionu v oblasti environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty.

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

Hlavní činnosti:

- Informování a osvěta.
- Vzdělávání a lektorská činnost.
- Poradenství a metodická podpora.
- Příprava a realizace projektů.
- Podpora fair trade a místních výrobců.
- Zpracování koncepcí a strategií.
- Konferenční servis.

www.liska-evvo.cz

www.facebook.com/sdruzeniliska

Klub LÍSKY

Líbí se vám programy a činnosti LÍSKY?

Staňte se členem Klubu LÍSKY. Podpořte lískové osvětové a vzdělávací programy a stanete se součástí dění.

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



LÍSKA

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?

Pavína Gášková,

Basic Vsetín / Karlovský minipivovar Pod pralesem

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

Denně používáme pruhované hrníčky z keramické dílny od Dohnálek a oblíbené jsou u nás i sýry a domácí jogurty od kamarádky.

- 2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Nejčastěji se u nás plní lednička. S láskou vařím a k tomu je potřeba mít kvalitní suroviny. Hovězí maso kupuji přímo od chovatele, jehněčí máme vlastní a s domácím králíkem na mně už léta myslí sousedka. Největší objem nákupu u nás ale stále zastává zelenina. Sice se snažím zahradičit, ale v zelenině soběstační rozhodně nejsme.

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

Stále víc oceňuju neexistenci zbytečných obalů. To byl i důvod, proč jsme přešli z kupovaných jogurtů v plastu na domácí ve vratném skle.

- 4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Rozhodně zdravý selský rozum. Jsem svolná si připlatit za výrobek, u kterého vím, kdo a z čeho jej vyrobil.

Představujeme

Karlovský minipivovar Pod pralesem

Historicky první pivovar na území Velkých Karlovic.



Poctivě vyrobené po 5 letech

Ohlédnutí a pozdravení od ručně tkaných nejen koberečků, Lukášových šitých hraček, bednářů pana Fryzelky a řeznictví z Liptálu

V roce 2015 jsme v našem projektu Poctivě vyrobené podpořili dvě desítky výrobců, řemeslníků a farmářů. S většinou z nich jsme stále v kontaktu, účastníme se dnů otevřených dveří či exkurzí, zveme je na školní farmářské dny a akce v regionu. Čtyřem z nich navrhli studenti UTB ve Zlíně grafické manuály, vizitky, loga a natočili jsme pro ně video prezentace. Po pěti letech jsme se jich zeptali, co jim projekt přinesl a jak se jim daří dnes. Videá najdete zde, <https://www.youtube.com/channel/UCMd2X7QpurcxrcLZ36nD8hQ>

Lukášovy šité hračky, Renáta Lažová

Projekt byl pro mne velmi zajímavý a poučný. Získali jsme nové kontakty a cenné rady. Natáčení videa byla velká zábava. Ráda vzpomínám na bezva lidi a hlavně zapálené studentky z UTB.

Daří se nám integrovat starší děti s omezením. Pro ně je to zábava, sejit se, udělat si palačinky a u toho si povídat a vyrobit nějakou hračku, polštář nebo pomaloval tašku. Odběrateli našich výrobků je zejména LÍSKA, lékárna Revmavita, Středisko pro rozvoj Moravských Kopanic ve Starém Hrozenkově, Centrum Veronica Hostětín, ALCEDO – středisko volného času Vsetín i mateřské a základní školy. Účastníme se akcí LÍSKY a ALCEDA. Naše výrobky jsou jedinečné, originální, hravé, užitečné a cenově dostupné pro každého a jsme opravdu rádi, když udělají radost. V poslední době šijeme i různé pytlíky na potraviny a bezobalové nakupování, tašky z různého zbytkového materiálu. Ano zabere to více času a práce je náročná. Snažíme se o šití bezzbytku.

Bednářství, Josef Fryzelka, Vlachovice

Projekt byl zajímavý, přinesl nám nové kontakty a natočené video přiblížilo dětem i veřejnosti naše bednářské řemeslo.

O bednářské řemeslo je stále zájem. Vloni jsme například vyráběli pro lihovar Karloff 7 kádí obsahu 10.000 litrů, to je pro představu kád 250 cm na výšku a 250 cm průměr. Na letošní rok máme podobnou zakázku pro českou whisky Třebíč – 8 ks kádí o obsahu 2 500 litrů! Stále vyrábíme vany

Ručně tkané koberce a Petra Pilná, tkadlena

To, že jsme poctivě vyrobené, jsme věděli dávno, akorát už na to máme od roku 2014 krásný obrázek i s písmenky, kterému se říká certifikát. Naše maminka Petra Pilná nám přečetla, že je tam napsáno, že jsme ve Zlínském kraji na prvním místě v kategorii řemesel a máme tím pádem doklad na to, že jsme opravdu POCTIVĚ VYROBENÉ.

Visí nám v dílně u tkalcovského stavu, který byl vidět i ve video spotu z naší dílny, který nám z Lísky natočili za odměnu. Film je moc hezký a nám to tam slušelo i se všemi klubičky a stařečnou židličkou, u které ten náš příběh vlastně začal.

Byli jsme i na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně na kurzu marketingu. Sice jsme těm anglickým poučkám moc nerozuměli, ale pak jsme se dovtípili, přesně to, co nám tam poradili, jsme vlastně v naší dílně dělali tak nějak selským rozumem.

Dokonce si nás všimli i jinde a maminku nominovali na titul Mistr rukodělné výroby Zlínského kraje. I když titul ani následující rok nezískala, nám

na koupání, do pivních lázní i do domácností. Poptávka je i po sudech na vodu či na víno. V minulém roce jsme pořídili přes dotační fond Ploštiny lis na zarážení obručí, takže můžeme zarážet sudy až o obsahu 600 litrů.

Koncem roku 2019 jsme vydali knihu „Bednářství včera dnes a zítra, včetně nauky o bednářství“. Máme dva nové mladé zaměstnance po vyučení a doufáme, že zůstanou u řemesla. Celkem je nás u řemesla osm!



to nevadilo. Pilné ruce má i bez titulu. Trošku nás ale mrzí, že představitelé pořádatelů řemeslných programů nedodrželi svůj slib daný na slavnostním předávání ve Slovákém muzeu v Uherském Hradišti v roce 2015, že podmínky účasti na těchto pořadech a předvádění tradičních technologií budou zohledňovat v poplatcích za účast na řemeslných jarmarcích.

Prostě jsme nad tím mávli rukou – pro nás je důležité, aby lidé viděli, jak nás maminka vyrábí, jaká je to dovolená u tkalcovského stavu, protože ta pravá dřina při přípravě materiálu je už hotová. Tak když jedeme někde předvádět řemeslo, maminka si to většinou ještě zaplatí, abychom věděli, jak drahý je její volný čas. Ale někde nás rádi vidí i bez toho, aby za to maminka musela dávat peníze. A tam jezdíme nejraději!

Znají nás v celé naší české zemi a dokonce i za hranicemi. Když nám maminka na mapě ukazuje, kam v baličku pojedeme a kde máme bratříčky, jsme opravdu skoro všude. A někde dokonce několikrát. Už máme i tety, které také tkají. Naučily se to u nás na kurzu základů tkání plátnovou vazbou, který naše maminka párkrát za rok připraví.

Zkrátka, máme se barevně pruhovaně vesele a jsme pořád POCTIVĚ VYROBENÉ!

A za to i tobě Lísko moc děkujeme!
www.pilnatkadlena.cz

Řeznictví Pavel Hruška, Liptál

Provozovna i prodejna stále nabízejí voňavé, poctivě vyrobené produkty a po celý týden je zde plno. Nakupují zde místní i přespolní a to je ta nejlepší reklama.



Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy

Ptali jsme se řemeslníků a výrobců, kteří v posledních letech spojují své činnosti s LÍSKOU a můžete je potkávat na školních farmářských dnech, exkurzích, výukových programech či vzdělávacích akcích.

Otázky připravila Lenka Dufková.

- Jaké je to jejich řemeslo.
- Jak se k řemeslu dostali.
- Co jim to přináší.
- Proč se účastní programů LÍSKY.

Brambůrky od farmáře – brambůrky s příběhem

- Hlavní náplní a zároveň prioritou je pro mne spojení záliby a práce v jednotlivé činnosti, kterou je v mém případě hospodaření na vlastních zemědělských pozemcích relativně malého rozsahu, ale o to s větší intenzitou.
- K tradicím života na vesnici podle mého názoru rozhodně patřilo a stále by patřit mělo zúrodněné okolí, včetně pestré plejády výpěstků na zahradách i záhonech každého domku. Na rodinných pozemcích mám k dispozici cca 10 hektarů orné půdy, na kterých pěstuji tradiční plodiny. Jednou z plodin jsou brambory, u kterých používám nejen tradiční postupy i za cenu nižších výnosů, ale i drobné selské rady mých předků, které kupodivu fungují v mnoha případech více než moderní pěstitelské postupy.
- Při letném pohledu na aktuální stav nabídky zemědělských produktů v komerční prodejní síti hypermarketů mám často smutný pocit, že místí čeští farmáři již vymizeli, ale opak je pravdou. Jsem jedním z nich a zdaleka ne jediný. Je nás mnoho. Přál bych si, aby spotřebitelé opět poznali naprosto odlišnou kvalitu, které nemusí být nutně odražena pouze vizuální podobou produktu, ale zejména jeho obsahu spojeným s chutí. Hospodaření je tradicí v naší rodině s kterou se společně o polnosti staráme a já v něm s láskou k přírodě pokračuji.
- Naše největší naděje po staletí vždy byla a je v nastupující generaci. Mám velkou radost, že jsem pravidelným účastníkem školních farmářských dnů pořádaných sdružením Líska, kde mám možnost svým produktem populárních brambůrků připravovaných čerstvě na místě z brambor vypěstovaných na vlastních pozemcích dětem vysvětlovat, proč by měli takovému produktu prioritně vyhledávat i přes různé předsudky a proč by mohli změnit úhel pohledu na krásně zatravněné zahrady.

KONTAKT: Jan Novotný, Chvalnov 17, 768 05
www.bramburkyodfarmare.cz

Mléčný karamel

- Vaří mléčný karamel z poctivého valašského mléka (farma ZPZ Valašská Bystřice) a cukru, bez jakýchkoli dalších látek (konzervanty, stabilizátory apod.).
- Chci, aby lidé věděli, jak chutnají dobroty z poctivých domácích surovin, jak je dělávaly naše babičky. A v té době byli lidé povětšinou mnohem zdravější. Prostě čas uzrál. A když člověk kráčí určitým směrem, který je vlastní jeho vnitřnímu přesvědčení, cesta se vždy ukáže.
- Uspokojení, naplnění, setkání se spoustou příjemných lidí, radost, že náš mléčný karamel prostě chutná a poznání, že lidé čím dál víc dávají přednost kvalitním pochutinám a zajímá je jak jejich složení, tak původ prvotních surovin.
- Chci dětem trochu pomoci přiblížit se přírodě, některým ujasnit, že kráva opravdu není fialová. Taky něco málo osvětlit či připomenout z přírodopisu: např. že je kráva přežvýkavec, kolik má žaludků, kolik potřebuje denně litrů vody, kolik nadojí v průměru mléka za den, jaké složky v mléku sledujeme (tuk a bílkovinu). A ti „zdatnější“ vědí i co jsou další ukazatele kvality mléka, jako PSB (počet somatických buněk) a CPM (celkový počet mikroorganismů). Nejsou na tom naše děti špatně, jen je potřeba jim pomáhat. To je důvod naší účasti na Školních farmářských dnech s Lískou.



KONTAKT: Ing. Dana Přistoupilová
Malá Bystřice 116, 756 27 Valašská Bystřice, Tel: 732 750 873

Představujeme zajímavá místa v regionu

Park a skanzen ROCHUS, Uherské Hradiště

Skanzen Rochus je v současnosti nejmladším muzeem v přírodě České republiky. Tato expozice lidové architektury prezentuje tradiční lidovou kulturu uherskohradištského regionu a spolu s Evropsky významnou lokalitou Rochus a poutní kaplí sv. Rocha vytváří přírodní a kulturně historický areál nacházející se na okraji města Uherské Hradiště.

www.skanzenrochus.cz



Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy

Kloboucká manufaktura

Chceme v Kloboukách vytvořit příjemné kulturní místo, které bude stvrzovat název města - Valašské Klobouky. Chceme, aby v Kloboukách bylo možné najít opravdové klobouky! S možností něco se o nich dozvědět, vyzkoušet si je a také si vlastní klobouk vyrobit. Budou to různé formy klobouku. Klobouky zkrátka budou naše téma. Prostor bude tvořen muzeem, kloboučnickou a řemeslnou dílnou, kavárnou a možností ubytování v podkroví. Prodáváme vzdáleným i blízkým návštěvníkům.

ČÍM SE CHCEME ODLÍŠIT? Služba nebude pasivním zážitkem. Návštěvník bude vtážen do děje při výrobě klobouků, nebo v muzeu při jejich zkoušení a čtení příběhů. Budou zde probíhat i další řemeslné kurzy. Manufaktura je umístěna v unikátní historické koželužně z roku 1862, která nabízí nevhodné interiéry a je památkově chráněna.

V JAKÉM JE PROJEKT STADIU? Objekt je před rekonstrukcí. V současné době máme opravenu nejdůležitější místnost – dílnu. Na jarní měsíce připravujeme opravu střechy a poté se pustíme do interiéru.



Na letošním mikulášském jarmeku jsme poprvé otevřeli dílnu a připravili občerstvení pro veřejnost. Zorganizovali jsme pět řemeslných kurzů (štípané holubičky, slaměné ošatky, proutěné košíky...) Učíme se řemeslné postupy na výrobu klobouků. Připravujeme výrobu klobouků. Vyrobili jsme si první dřevěné formy na klobouky a založili malou výstavní galerii klobouků. Projekt jsme prezentovali vedení města a rádi budeme spolupracovat a navzájem se podporovat. Například jsme zajistili půjčovnu klobouků na městském plese.

KONTAKT: Martin a Amélie Janíková, Valašské Klobouky

Programy pro školy

Měsíc školních zahrad

V květnu spustíme v České republice již 3. ročník kampaně, jejímž cílem je povzbudit školy a učitele, aby s dětmi aktivně trávili čas venku a objevili pestré možnosti, které jim venkovní prostředí nabízí. Svátek školních zahrad, hřišť a dvorků plánují školy ve více než 22 zemích po celém světě. Nachystejte dětem alespoň jeden den strávený venku.

KDO se může připojit? Mateřské školy, základní školy, střední školy, speciální školy, družiny, volnočasové kroužky, vzdělávací organizace, rodiče.

PROČ? Každé druhé české dítě je venku méně než hodinu denně. Čas venku je ale pro zdravý vývoj dětí zásadní. Rozvíjí psychické i fyzické zdraví, zlepšuje náladu a učení venku dokonce zvyšuje pozornost, vzdělávací výsledky, motivaci k učení i vztahy ve třídě.

Více informací k zapojení a inspiraci na konkrétní aktivity najdete:

www.mesicskolnichzahrad.cz/

Mezinárodní asociace školních hřišť a zahrad (International School Grounds Alliance, Nadace Proměny Karla Komárka, Tereza a střediska ekologické výchovy Chaloupky o.p.s., Lipka, LÍSKA, z.s.

Nadace Proměny Karla Komárka

www.nadace-promeny.cz

www.portalpromeny.cz

Školní farmářský den

Jedinečný projektový den s Lískou pro základní školu na téma místní udržitelná ekonomika, zemědělství a zdravé jídlo.

Škola získá metodiku, do programu jsou zapojeni regionální výrobci i lektori Lisky, např. program Odkud se bere jídlo, Férová kavárna apod.

INFORMACE: 605 806 840, infoevvo@seznam.cz,

www.liska-evvo.cz/doc/skolni-farmarsky-den-6

Představujeme

Ekofarma Javorník – školní projekt „Mléko do škol“

Díky pestré nabídce BIO mléčných výrobků se Ekofarma Javorník zapojila do školního projektu „Mléko do škol“. Děti mají nárok na plně dotované mléko a mléčné produkty. Cílem projektu je především přispět k trvalému zvýšení spotřeby mléka a mléčných výrobků, vytvořit přirozené, zdravé stravovací návyky ve výživě dětí, zvýšit klesající spotřebu mléka a mléčných výrobků a tím omezit epidemii dětské obezity včetně nadměrné konzumace cukru.

Faremní mlékárna vyrábí kvalitní výrobky pouze z čerstvé nadojeného mléka od našich dojníc pasených na loukách Bílých Karpat, chovaných v systému ekologického zemědělství. Zaměřuje se na výrobu čerstvých sýrů, tvarohu, jogurtů, jogurtových a kysaných nápojů, především v BIO kvalitě, za které jsme dostali řadu ocenění získaných za regionální potraviny ve Zlínském kraji.

Mléko zpracováváme pouze šetrnou pasterizací bez používání homogenizace, mléko ve výrobcích si tak zachovává původní vlastnosti a biologickou hodnotu.

Výrobky neobsahují žádné přidané konzervační látky mimo kuchyňské soli, která sýrům dodává chuť. Proto jsou doporučovány i pro zdravou výživu Vašich dětí. V současné době jsme např. jediným výrobcem sýru s bílou plísní v BIO kvalitě v ČR. Klademe důraz na kvalitu a prospěšnost zdraví a výrobky odpovídají nárokům

současného spotřebitele – vysoký obsah bílkovin, vápníku a ušlechtilých mléčných kultur.

Na školní projekt „Mléko do škol“ úzce navazuje projekt „Doprovodných vzdělávacích opatření“. Cílem projektu je rozšířit vědomosti a dovednosti žáků o výrobě a zpracování mléka, přiblížit dětem význam konzumace mléka a neochucených mléčných výrobků.

V tomto projektu dětem nabízíme exkurze na ekofarmě anebo ochutnávky vlastní produkce zprostředkované na školách. Děti se seznámí s prací na statku, krmení a užitku chovných zvířat a o celkovém chodu živočišné a rostlinné výroby.

Doprovodná vzdělávací opatření jsou v rámci školního projektu prováděna zdarma. Oba zmiňované projekty jsou financovány z prostředků Evropské unie prostřednictvím Státního zemědělského intervenčního fondu.

www.ekofarmajavornik.cz

Naší filozofií je:

ZDRAVÁ PŮDA A KRAJINA = ZDRAVÁ KRMIVA A ZVÍŘATA = ZDRAVÉ VLASTNÍ KVALITNÍ PRODUKTY A POTRAVINY = ZDRAVÝ ČLOVĚK

Informace: JAVORNÍK CZ s.r.o.

Štítná nad Vláří 414, 763 33 Štítná nad Vláří



Nebud' plejtvák

V lednu jsme v LÍSCĚ v rámci projektu Vsetín proti chudobě spustili žákovskou kampaň.

www.liska-evvo.cz/doc/nebud-plejtvak

VSETÍN PROTI CHUDOBĚ 2019/2020

Téměř třetina všeho jídla na světě se vyhodí. Chceme začít sami u sebe, doma i ve školách.

ŽÁKOVSKÁ DEKLARACE O UDRŽITELNÉ SPOTŘEBĚ POTRAVIN

Nebud' plejtvák – přidej se k našemu **DESATERU** pravidel za snížení plýtvání jídlem.

- Nakupuji se seznamem.
- Nakupuji častěji, podle denní spotřeby, vyhýbám se hromadění zásob a slevovým akcím.
- Nakupuji i tzv. „nedokonalé“ potraviny, například křivou zeleninu či tuklé jablčko.
- Nakupuji čerstvé regionální potraviny – zajímá mne vzdálenost jejich cesty na můj stůl.
- Vážím si hodnoty vynaložené práce a vložené energie, vážím si jídla a snažím se snížit množství nedojedeného či vyhozeného jídla.
- Umím správně skladovat potraviny v lednici či spízi.
- Hospodárně využívám všechny zakoupené suroviny a potraviny.
- Umím rozlišovat a respektuji údaje na potravinách – „Minimální trvanlivost“ versus „Spotřebujte do“.
- Zajímám se a předložím návrh opatření jak nepřítvat jídelm ve školní jídelně – obědy, mléko či ovoce do škol.
- Šírím osvětu a informace o udržitelné spotřebě potravin, potravinové soběstačnosti a potravinové bezpečnosti.

Napiš nám, jak podpoříš tuto výzvu. Který bod si vybereš, jak ho budeš plnit a s kým. Klidně pošli i fotku, nebo dobrý nápad. Vybrané příklady odměníme. Díky za každého Nplejtváka!

EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

www.liska-evvo.cz/doc/klub-ambasadoru-ft
Vsetín, 1. 11. 2019

DOPORUČENÍ JAK NA TO:

KKOK 1: Udělejte si inventuru, jak na tom jste. Co a kde nakupujete. Jak a kde se stravujete. Kolik času věnujete plánování nákupů, zda si děláte seznam, co nakoupíte, co budete vařit apod.

KKOK 2: Vyberte si některý z bodů desatera Žákovské deklarace. To bude váš cíl. Například, snížím množství nedojedeného jídla (týká se bodu 5).

KKOK 3: Udělejte si osobní plán, jak cíl splnit. NAPŘÍKLAD: 1. Na talíř si dávám sám, jen tolik, kolik sním, 2. Vyvoím seznam potravin, které nejím. Seznam ukážu rodičům/partnerovi a společně je zkusíme nahradit. 3. Najdu způsoby, jak nesněžené jídlo dál využít.

KKOK 4: Sledujte a vyhodnocujte plnění svého plánu.

KKOK 5: Informujte další spolužáky, členy rodiny, kamarády a známé – vytvořte ve škole nástěnku, napište článek nebo komiks.

KKOK 6: Zapojte další. Vyzvěte je k plnění DESATERA. Podělte se s nimi o své nápady i úspěchy.

KKOK 7: Pošlete nám zprávu do LÍSKY. Radujte se z titulu „Nejsem plejtvák“

INFORMACE A PODPORU najdete například zde:

<https://zachranjidlo.cz/>
<https://neszeno.cz/>
www.ekofood.cz

17 cílů udržitelného rozvoje
www.osn.cz/osn/hlavní-temata/sdgs/
www.cesprotichudobe.cz/?id=145-cile-udrzelitelneho-rozvoje

Proč se každý rok vyhazuje 1/3 jídla na planetě?

Krouťte hlavou, že to není možné? Bohužel ano. Kde je chyba, kdo za to může? My všichni. Ačkoliv miliarda lidí na světě na jídlo nemá, podle Food and Agriculture Organization ho ti ostatní v souhrnu vyhodí nebo nějakým jiným způsobem znehodnotí za jediný rok cca 1,3 miliard tun.

www.ekofood.cz/Proc-se-kazdy-rok-vyhazuje-1-3-jidla-na-planetu-b17382.htm

Pomalé nakupování
Pomalé nakupování znamená nakupovat udržitelněji, nepřítvat jídelm, rozmyslet nad každým nákupem. Povědomí o tom, kdo potraviny vypěstoval, za jakých podmínek a jak se k nám dostala.
Komunitní farmářské tržiště SCUK.CZ

Zdravý talíř – ještě lepší!
Výživové doporučení Margit Slimákové,
www.margit.cz/pruvodce-sku-jidlem/

Napiš nám, jak se vám daří omezit plýtvání potravinami. Které body a jak se vám daří plnit a zavést do běžného života. Vybrané příklady zveřejníme a oceníme.

KONTAKT: koutna.iva@seznam.cz

Klub ambasadorů fair trade
www.liska-evvo.cz/doc/klub-ambasadoru-ft
www.liska-evvo.cz/doc/nebud-plejtvak

Prodejny regionálních potravin a výrobků ve Zlínském kraji

KDE NAKUPOVAT

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

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

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

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

Bezobalov, Zelené náměstí 1290,
Uherské Hradiště, tel.: 774 874 734

Bezvapstva Uherský Brod
Masarykovo nám. 69, Uherský Brod
tel.: 771 113 863, bezva@pastva.cz
bezva.pastva.cz

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

Prodejna ve Vizovicích:
Masarykovo nám. 416, tel.: 775 442 752

Centrum Veronica Hostětín – obchůdek
ZO ČSOP Veronica, Hostětín 86,
tel.: 572 641 855, hostetin@veronica.cz,
www.hostetin.veronica.cz

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

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

Dvůr u Kříža, Obchůdek s regionálními produkty,
Velké Karlovice 999, tel.: 731 429 840,
Dvurukriza@seznam.cz
www.dumukriza.cz/obchudek

Ekofarma Javorník,
Štítná nad Vláří 414, tel.: 778 745 481,
objednavky@javor-st.cz,
www.ekofarmajavornik.cz

Ekokočka, bezobalová drogerie, eko drogerie a bio kosmetika
Mostecká 364, Vsetín, tel.: 573 333 387,
obchod@ekokočka.cz, www.ekokočka.cz

Eko sady Komňa,
www.biosvestky.cz

KOLDOKOL,
Starý Hrozenkov 307
<https://eshop.koldokol.cz/>, tel.: 605 033 951

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

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

Krámek u kouzelného stromu
Palackého 544, Holešov, tel.: 773 545 868

Náš GRUNT, Obchodní 1507, 686 01
Uherské Hradiště, www.nasgrunt.cz

Otdadyma, 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

Prodejna Valašského muzea v přírodě
Palackého 147, Rožnov pod Radhoštěm,
tel.: 571 757 137, prodejnaluv@seznam.cz,
www.nmvp.cz

Tradiční výrobek Slovácka, z.s.
Masarykovo náměstí 21, Uherské
Hradiště, tel.: 572 525 528, 739 525 231,
info@tradicivyrobek.cz,
www.tradicivyrobek.cz

Vědomí, bezobalový obchůdek,
Dlouhá 211, Uherské Hradiště,
tel.: 777 956 032

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

Z dědiny, regionální farmářské potraviny,
Prodejny Zlín: Budova Tržnice, OC Terno
obchod@zdediny.cz, www.zdediny.cz

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

ZeLo Bedýnky,
ulice Mostecká, Vsetín.

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

Inspirace a příklady dobré praxe

Kurzy vaření a pečení z biopotravin na Kopanicích

Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic uspořádalo v prosinci dva kurzy, na kterých se vařilo a peklo z biopotravin. Akce zorganizovalo ve spolupráci s PRO-BIO regionálním centrem Bílé Karpaty.



První kurz probíhal v neděli 8. prosince 2019 u Penzionu Žitková pod názvem **KARPATY NA OHNI**. Zájemci mohli načerpat inspiraci od známého kuchaře a publicisty Michala „Hugo“ Hromase, který opět po roce zavítal na pozvání IS Kopanice do Bílých Karpat.



V loňském roce vedl kurz pořádaný společně i s SOŠ Luhačovice zaměřený na úpravu bio jehněčího ve školní kuchyni. Letos probíhalo vaření s Michalem venku na ohni. Prostory a příjemné zázemí nám nabídl Penzion Žitková. Michal Hromas totiž venku vaří nejraději – připravuje na ohni i svatby, oslavy a další akce. Rád také používá suroviny z ekofarem a ekologické produkce. Jako zkušený kuchař zdůrazňuje, že kvalita surovin je základem pro přípravu chutného jídla. Také připomíná, že nejde jen o kvalitu surovin, ale i o to, jakým způsobem a v jakých podmínkách se na farmách chovají zvířata a pěstují rostliny. Nejde tedy pouze o jídlo. Pod jeho vedením jsme na Žitkově společně připravovali celý den několik pokrmů z různých druhů masa i zeleniny a ovoce. Pekli jsme také kváskový chleba nebo jablečný koláč ze špaldové mouky. Jídla byla výtečná a nálada také. Kromě vaření umí totiž Michal o vaření i poutavě vyprávět.

Spolupracuje mimo jiné i s PRO-BIO Svazem ekologických zemědělců. Společně s ním vydal v roce 2016 Kuchařku ze dvora. Jak nám prozradil, v současné době připravuje další knihu a rád by v ní použil i nějaké fotografie z našeho kurzu.

Druhý kurz proběhl těsně před Vánocemi 22. prosince 2019 v prostorech kempu ve Starém Hrozenkově. Učili jsme se péct kváskový chleba z biomouky pod vedením lektorky Marie Pechové z Vlašských Klobouk. Mysleli jsme, že v tomto předvánočním čase půjde spíše o „klubovou“ akci pro pár vážných zájemců, obrovský zájem nás však velmi mile překvapil. Asi 40 účastníků se do prostorné jídelny kempu jen tak tak vešlo. Paní Pechová představila podrobně všechny fáze od přípravy kvásku a těsta až po upečení a skladování samotného chleba. Přivezla kvásek, hotový upečený chléb i vykynuté těsto. S ním si mohli zájemci vyzkoušet na místě práci vlastními rukama. Pro domácí pečení si pak odnesli domů kvasku i recept na kváskový chleba a další rady a tipy. I s touto lektorkou spolupracujeme už delší dobu. Uspořádali jsme v minulosti společně několik hezkých kurzů kváskového pečení, které je mezi lidmi čím dál víc populární.

Na kurzech máme možnost prezentovat účastníkům i základní principy a přínosy ekologického zemědělství a produkce biopotravin. Zájem o kurzy vaření a pečení z biopotravin je stále, proto bychom v těchto aktivitách rádi pokračovali i v budoucnu.

Obě akce podpořila finančně kontrolní organizace pro ekologické zemědělství KEZ o.p.s. Chrudim.

Renata Vaculíková, Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s., www.iskopanice.cz

Pečivo od Staňky – přírodní bio pekárna

Peče s láskou a bez umělých přísad

Kváskové pečivo považují dietologové a výživoví poradci za **zdravější a snáze stravitelné**. Kvásek je na rozdíl od kvasnic přirozenou substancí. Vnitřní slupka obilného zrna obsahuje stopy kvasinek a mléčné bakterie. Smícháním vody a mouky pak dochází k **přirozenému kvašení těsta**. Mléčné bakterie jsou odpovědné za typické intenzivní chlebové aroma. Kyselina mléčná je navíc **přirozeným konzervantem**, takže kváskový chléb i pečivo vydrží déle čerstvé. Díky dlouhé době kynutí a působením mléčného kvašení se také **rozkládá fytyl**, což je velmi žádoucí efekt.

U běžného kvasnicového pečiva probíhá kynutí díky kvasnicím velmi rychle a **fytyl tedy není dokonale rozložen**. Organismus tím pádem nevyužije všechny minerály navázané na fytyl a pečivo může trávníky nadýmat.

Díky kvásku se v těstu nachází i aminokyseliny, které nebyly v původním pšeničném zru. Jde především o enzymy, které přeměňují komplexní molekuly na jednodušší. Toto „**předtrávení**“ **ušetří tělu mnoho energie** spojené s náročností trávení. Chléb upečený s pomocí kvásku má příjemně nakyslou chuť.

Přírodní pečivo Staňka Elšíková s.r.o., VIZOVICE, www.prirodnipecivo.cz/

Příklady dobré praxe – jak to dělají v zahraničí

GranPrato aneb příběh o tom, jak se vaří kultura chleba v Itálii

Chléb je považován za základní potravinu a najdeme jej na stole v téměř každé zemi, liší se jen nejrůznějšími tvary, složením, recepturami, názvy a také svými originálními příběhy. Vznik chleba je často spjat s konkrétním územím, kde se pěstuje obilí, a také s určitým způsobem zpracování, má tedy své zemědělské, historické a kulturní aspekty. Jen na území Zlínského kraje je mnoho druhů chlebů, které jsou vázány na své pekaře, a neznalému nic neřeknou názvy jako „Mařatský chléb“, „Pečivo od Staňky“, „Mlýnářský podpažák“ nebo „Sluníčko“. Také v Itálii, zejména v Toskánsku, je chlebová kultura na vysoké úrovni. V tomto článku bych vám představila jeden zajímavý projekt chlebového dodavatelského řetězce.

Zemědělský park jako základ

Příměstská kulturní krajina rozkládající se kolem města Prato je charakteristická pestrou a poměrně zachovalou zemědělskou krajinou, pro kterou je v nížině typické pěstování obilí, zejména pšenice. Velká část zdejší zemědělské půdy je chráněna legislativně formou tzv. zemědělského parku Parco Agricolo della Piana, který pokrývá cca 7000 ha území mezi Pratem a Florencií. Ochrana půdy je první krok, další aktivity závisí na lidech, kteří na tomto území žijí, a nápadech, které realizují. Zde se také ve spolupráci s Florentskou univerzitou zrodil nápad vytvoření krátkého dodavatelského řetězce, který by zhodnotil zdejší kulturní krajinu a propojil zemědělce se spotřebiteli. Nejen to, důraz je kladen především na kvalitu, tedy praktikování zemědělství s ohledem na životní prostředí (ale ne nutně s podmínkou certifikace BIO). Co týče socio-ekonomické stránky, zpracování a odbyt obilných výrobků je soustředěn v regionu, k podpoře místní ekonomiky, spolupráci a viditelné ruky trhu.



Jak se projekt vyvíjel?

Od roku 2011 probíhalo vyjednávání a hledání cest a nakonec byla v roce 2013 založena Asociace GranPrato, která stanovila podmínky fungování řetězce, členství, propagace a dalších souvisejících aktivit. S tím také souvisí stanovení garantované výkupní ceny, která by zemědělce motivovala k účasti dvojnásobně oproti cenám obvyklým na trhu. Výrobky dostaly obchodní značku GranPrato a zastřešující idea spočívala především v podpoře potravin vypěstovaných v místě, jak se v Itálii říká „prodotto Km 0“. Kromě toho klade GranPrato důraz na dobré praktiky při pěstování a zpracování obilí, takže přidalo: „Il Km buono dei prodotti del grano“.



Jak to vypadá v reálu?

V současnosti je v GranPratu sdruženo 10 zemědělců z regionu, z nichž zemědělec Bruno Boretti ve svých silech skladuje obilí od všech ostatních členů, dále jeden mlýn Marco Bardazzi ve Vaianu, který organizuje výkup, mletí a balení mouky a další odbyt. Odbyt je zajištěn do několika desítek pekáren a kaváren, místních obchodů nebo trhů a restaurací v širším Pratezském regionu a jak produkce, tak výkup má vzrůstající tendenci. V současnosti je pokryto odhadem 5–10 % trhu a odbyt pomalu překračuje hranice svého regionu (díky uvolnění k internetovému prodeji). Pravidelně bývají organizovány různé promoční akce, jako jsou ukázky či kurzy výroby



pečiva, ochutnávky tradičního chleba, založeném na pšeničné mouce typu 0 a kvásku „Pane di Prato“, a dalšího tradičního pečiva.

Osobně jsem navštívila několik zemědělců, zachovalý mlýn z roku 1919 ve Vaianu i několik malých rodinných pekáren, kde se chleba kromě hnětení těsta stále vyrábí ručně, a samozřejmě ochutnala tradiční výrobky. Na tomto projektu mě nejvíce zaujalo, že vznikl převážně zdola a z vlastních zdrojů, nadšení a zájmu o zachování tradičních hodnot území, a nakonec propojil tradici s novými nápady, což je příběh udržitelnosti, kvality a excelence, který „vypráví“ nejen Itálie.



Bližší informace (v italštině) najdete na:

<https://granprato.wordpress.com/>

Barbora Duží, LÍSKA z.s.
a Ústav geoniky AV ČR, v.v.i.

Kalendář akcí

únor – září 2020

Farmářské trhy

Vsetín

16.5. | 30.5. | 13.6. | 11.7. | 25.7. | 8.8. | 5.9. | 19.9.
www.dkvsetin.cz/page/13178/farmarske-trhy-vsetin

Valašské Meziříčí

15.5. | 29.5. | 12.6. | 26.6. | 10.7. | 24.7. | 7.8. | 21.8. | 4.9. | 18.9.
https://trhy.muvalmez.cz/

Kroměříž

www.kromerizsketrhy.cz

Rožnov p.R.

www.tka.cz/farmarske-trhy

Valašské Klobouky

Klobucké hospodářské trhy
3.4. | 24.4. | 15.5. | 29.5. | 12.6. | 26.6. | 10.7. | 24.7. | 7.8. | 21.8. | 4.9. | 18.9. | 2.10. | 16.10.
www.valasskeklobouky.cz

Jarmarky, slavnosti a další akce

Vizovice

4. 4. | Velikonoční jarmark

Luhačovice

11. 4. | Velikonoční jarmark s folklorem
8. 5. | Jarmark při otevírání pramenů

Holešov

2. 5. | Májový jarmark
30. 8. | Dožínky mikroregionu Holešovsko

Uherské Hradiště

11.–12. 4. | Velikonoční jarmark
7. 4. | Sazeničková burza

Envicentrum Vysoké Pole

5. 4. | Velikonoční jarmark

Vsetín

9. 4. | Valašské Velikonoce na Vsetíně
25.–28. 6. | Mezinárodní folklorní festival Vsetínský krpec 2020
www.mestovsetin.cz

Valašské muzeum v přírodě, Rožnov p. Radhoštěm

5. 4. | Květná neděle, 5.4.2020

11.–13. 4. | Velikonoce na Valašsku

16. 5. | Velký redyk, slavnostní výhon ovcí na salaš s ukázkami tradičního života na dědině

30. 5. | Slabikář řemesel...tentokrát o dřevě

4.–5. 7. | Zvonečkový jarmark, setkání hrnčičů, keramiků, dráteníků a včelařů

6. 7. | Sklářský den

11. 7. | Hejvův nožík, setkání lidových řezbářů

18. 7. | Pekařská sobota

1.–2. 8. | Dny řemesel a setkání kovářů, ukázka tradičních lidových řemesel

15.–16. 8. | Starodávny jarmark

26. 9. | Podzim na poli a v chalupě, tradiční podzimní práce

www.nmvp.cz/roznov

Skansen ROCHUS, Uherské Hradiště

20. 3. | Den otevřených dveří a větrání peřin

1.–3. 4. | Od fašanku do Velikonoc (pro školy)

4. 4. | Od fašanku do Velikonoc

22.–23. 4. | Tý-Den Země (pro školy)

1. 5. | Otevírání pastvin a stavění máje

4.–5. 6. | Řemeslo má zlaté dno (pro školy)

6.–7. 6. | Víkend památkových domků

12. 6. | Rochus pod hvězdami

28. 7. | Letní filmová škola na Rochusu

23. 8. | Pouť ke kapli sv. Rocha

12. 9. | Aj, ty svatý Rochu, daj nám vína trochu

13. 9. | Návraty k lidové tradici

26. 9. | Slováký festival chutí a vůní

8.–9. 10. | Dřevo je můj chléb (pro školy)

24. 10. | Stromy pro Rochus

www.skansenrochus.cz

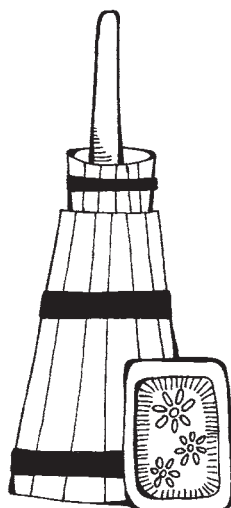
ŠKOLNÍ FARMÁŘSKÝ DEN

Jedinečný projektový tematický den pro celou školu.



7. května 2020	ZŠ Horní Lideč
14. května 2020	MŠ Na Kopečku, Vsetín
15. května 2020	ZŠ Popovice
21. května 2020	ZŠ Hulín
26. května 2020	ZŠ Velké Karlovice
12. června 2020	ZŠ Kašava
16. června 2020	ZŠ Valašské Meziříčí, Žerotínova
19. června 2020	ZŠ Valašská Polanka
23. června 2020	ZŠ Luhačovice

www.liska-evvo.cz/doc/skolni-farmarsky-den-6



Projekt Poctivě vyrobené podporují:

- Zlínský kraj, www.kr-zlinsky.cz
- Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopic, o.p.s., Starý Hrozenkov, www.iskopanice.cz
- ZO Českého svazu ochránců přírody Veronica – Centrum Veronica Hostětín, Hostětín, www.hostetin.veronica.cz
- Vzdělávací a informační středisko Bílé Karpaty, o.p.s., Veselí nad Moravou, www.bilekarpaty.cz/vi
- Park ROCHUS, o.p.s., Uherské Hradiště, www.parkrochus.cz
- ENVICentrum pro krajinu, Vysoké Pole, www.prokrajinu.eu

Vydala LÍSKA, z. s., Dolní náměstí 429, 755 01 Vsetín, e-mail: infoevvo@seznam.cz • Vydáno: březen 2020 • Vydání spolufinancováno Zlínským krajem • Autoři textů: Iva Koutná, Michaela Koutná, Lenka Dufková, Bára Duží, Renata Vaculíková, Michaela Odstrčilová • Editor: Iva Koutná • Ilustrace: Kateřina Mrnůščíková • Fotografie: archiv LÍSKY a jejich členů, Lenka Novotná, archiv výrobce • Grafický návrh a sazba: Dita Baboučková • Tisk: TISK Lanškroun, s. r. o.

www.liska-evvo.cz

www.facebook.com/sdruzeniliska