

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 už od roku 2007. 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.

V roce 2013 jsme s partnerskými organizacemi a s podporou Zlínského kraje připravili projekt „Poctivě vyrobené – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji“. Projekt byl podpořen ve 4. výzvě Blokovaného grantu (Nadace Partnerství). Aktivita projektu se staly základem celoroční osvětové kampaně Poctivě vyrobené. Důležitou součástí je spolupráce, setkávání a vzájemné sdílení zkušeností a informací organizací, které se podporou místních výrobců a zemědělců zabývají.

Pro veřejnost a školy připravujeme osvětové akce a programy. Oblíbené jsou exkurze na farmy a k výrobcům i dny otevřených dveří, například na Ekofarmě Agrofito v Lidečce, na farmě Javorník ve Štítné 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.

Celých 8 let jsme vydávali noviny Poctivě vyrobené (14 čísel), které přinášely skutečné příběhy výrobců, řemeslníků a farmářů, inspiraci a příklady dobré praxe organizací, škol, muzeí i dalších organizací, které se tématu věnují. Nyní se pokusíme navázat **samostatnou přílohou tradiční elektronické rozesílkou Líska**.

Rádi zveřejníme i vaše příběhy a fotografie, pozvánky na zajímavé akce, trhy a jarmarky. Příspěvky můžete zasílat na adresu: infoevvo@seznam.cz, heslo: příloha PV

Aktuální informace najdete na facebookovém profilu Poctivě vyrobené.



foto archiv Líska

OBSAH PŘÍLOHY ROZESÍLKY 7/2024

| | |
|---|----|
| Regionální značky v našem kraji | 2 |
| Místní produkty, biopotraviny | 2 |
| Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy | 3 |
| Inspirace, příklady dobré praxe | 4 |
| Programy pro školy | 7 |
| Představujeme | 7 |
| Tipy na výlety a exkurze | 8 |
| Kam za nákupy regionálních produktů ve Zlínském kraji | 9 |
| Pozvánky | 10 |

Akce do DIÁŘE:

| | |
|-------------------------|---|
| Středa 1. května | Otevírání pastvin a stavění máje www.parkrochus.cz |
| Sobota 11. května | Férová snídaně, Světový den pro fair trade www.ferovasnidane.cz |



foto Jaroslav Rumánek

Regionální značky v našem kraji

Regionální značky

Každý region v České republice má svůj vlastní neopakovatelný charakter, daný přírodním bohatstvím, kulturou a staletými tradicemi jeho obyvatel. Také výrobky a produkty pocházející z určité oblasti nesou část tohoto charakteru – je do nich vložena práce tamních řemeslníků a zemědělců i část jejich duše. Návštěvníkům pak nabízí specifickou pohostinnost a neopakovatelné zážitky.

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

Kam ve Zlínském kraji pro regionální výrobky – váš rozcestník pro nákupy regionálních výrobků. 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.

www.vyrobkyzkraje.cz

Tržnice regionální ekologické produkce ekofarem a výrobců biopotravin Zlínského kraje a Hodonínska

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

www.iskopanice.cz

Místní produkty, biopotraviny

- Lískový web
www.poctivevyrobene.cz



- Mapa českých biopotravin,
<https://kde.lovime.bio/>

- EKOFOOD
Propojuje místní farmáře se zákazníky, kteří chtějí nakupovat kvalitní a čerstvé potraviny bez přidaných látek.
www.ekofood.cz

- Pomalé nakupování
Nakupovat udržitelněji, neplýtvat jídlem, rozmyslet nad každým nákupem. Mít povědomí o tom, kdo potravinu vypěstoval, za jakých podmínek a jak se k nám dostala.
Komunitní farmářské tržiště
SCUK.CZ

Pečivo od Staňky – přírodní bio pekárna Peče s láskou a bez umělých přísad

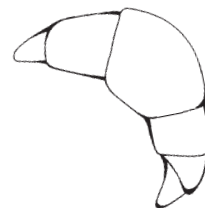
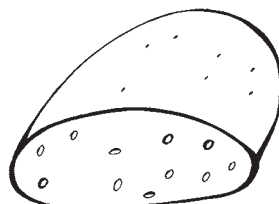
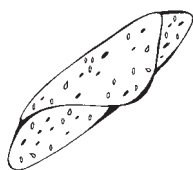
Kváskové pečivo považují dietologové a výživoví poradci za **zdravější a snáze stravitelné**. Kvásek je na rozdíl od kvasnic přirozenou substancí. Vnitřní slupka obilného zrna obsahuje stopy kvasinek a mléčné bakterie. Smícháním vody a mouky pak dochází **k přirozenému kvašení těsta**. Mléčné bakterie 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 fyтин**, což je velmi žádoucí efekt.

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

Díky kvásku se v těstu nachází i aminokyseliny, které nebyly v původním pšeničném zrna. 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/



Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy

Ovocnář z Bojkovic hledá a navrácí prastaré odrůdy do zahrad a sadů

Prastará odrůda jableň Moravské jaderničky ovlivnila ovocnáře Radima Peška z Bojkovic na Uherskobrodsku natolik, že už se třetí desetiletí věnuje původním odrůdám domácích ovocných stromů. Do sadů pomáhá navracet mnohdy zapomenuté druhy.

Radim Pešek patří mezi největší znalce ovocných stromů v Česku. Spolupracuje s předními univerzitními odborníky a o své znalosti se ochotně dělí při stážích studentů i kurzech pro veřejnost. Ve svých sadech množí nejen staré odrůdy dřevin, ale i ty, které jsou odolné vůči nemocem i suchu. Každoročně ze svých sadů připravuje k prodeji až dvacet tisíc kusů různých dřevin.

„Všechno začalo tím, že jsem si chtěl v polovině devadesátých let nasadit nejoblíbenější jableň jaderničku, ale nedala se koupit. A mně nezbylo než si ji sám vypěstovat. Jadernička tedy byla z nouze ctnost. Až pak jsem se dostal k dalším odrůdám, které

nešly nakupovat v ovocnářských školkách ani v zahradnictvích,“ přiblížil Právu Pešek začátky svého koníčku spojeného s podnikáním.



Celý článek zde <https://www.novinky.cz/clanek/domaci-ovocnar-z-bojkovic-hleda-a-navraci-prastare-odrudy-do-zahrad-a-sadu-40465235>

Brambůrky od farmáře – brambůrky s příběhem

- Hlavní náplní a zároveň prioritou je pro mne spojení záliby a práce v jednodušou činnost, 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 letmém 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 Líška, kde mám možnost svým produktem populárních brambůrků připravovaných čerstvě na místě z brambor vypěstovaných na vlastních pozemcích dětem vysvětlit, proč by měli takovéto produkty 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 trošku 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



Líška

Zlínský kraj
Kraj bez hranic



Příloha rozesílky LÍSKY 7/2024

strana 3

Inspirace, příklady dobré praxe

Lesní školka se odstříhla od velkododavatelů, vaří ze surovin farem a místních zdrojů

Vaření je naše láska, kuchyň je náš chrám. Tímto mottem se řídí zlínské zařízení školního stravování a lesní školky Fair Play Zlín, jež se může nově pyšnit stříbrnou medailí, kterou mu udělila celorepubliková občanská iniciativa Skutečně zdravá škola. Ta se již několik let věnuje zlepšení stravovacích podmínek v českých školách.

To, že není úvodní motto nadšenců z Fair Play Zlín pouze vyřčenými slovy, dokládá rozmanitý jídelníček pro jejich vlastní lesní školku, ve které mají šestnáct strážníků. Jídlo však nevaří pouze pro ně, celkem sto padesát porcí pravidelně zavazí dalším soukromým školám, školám a dětským klubům ve Zlíně.

„Vařit pro děti je velkou výzvou, protože děti jsou nejpřírodnější strážníci s okamžitou, někdy velmi krutou zpětnou vazbou. Bez přemýšlení na vás vypálí, zda jim chutnalo, nebo ne. Náš kuchař Jára Bonn má na děti ve školce velký vliv. Hraní si v kuchyňce lesní školky je jedna z nejoblíbenějších aktivit. Často se tu zpívá, rapuje, beatboxuje nebo jen poslouchá hudba,“ pousmál se přiblížil Novinkám a Právu Tomáš Černý z lesní školky Fair Play Zlín.

Jak náročné je vlastně získat stříbrnou medaili, která vypovídá o úrovni školního stravování? „Od září 2023 jsme začali budovat dodavatelské vztahy s asi deseti nejdůležitějšími farmářskými dodavateli. Učili jsme se tvořit jídelní lístky v závislosti na aktuální nabídce farmářů, plánovat nákupy, závozy a skladování surovin tak, abychom dosáhli konečného poměru padesáti procent surovin v účetní hodnotě z farem a pěti procent surovin v bio kvalitě,“ vysvětlil Černý.

Dosažení stříbrných cílů se školce povedlo až po pěti měsících. „Postupně se nám podařilo nahradit základní konvenční suroviny z Makra – jako veškeré maso, mléčné výrobky, kořenovou zeleninu a ovoce, vejce, chlebovou mouku a jiné – za lokální suroviny od lokálních dodavatelů,“ podotkl Černý.

A která jídla si děti ve zlínské lesní školce nejvíce oblíbily? Podle Černého děti na talířku vrací nejmenší množství jídla u hrachové kaše bez mouky. „Tu servírujeme s čerstvou vídeňskou cibulkou a naším vlastním kváskovým chlebem a domácími kyselými okurky. Oblíbená je také červená čočka na indický způsob s bylinkovým pizza chlebem a salátkem. Rovněž frčí bylinková smetanová omáčka. Ze svačinek bych vypíchl hráškovou pomazánku, fazolové brownies a jiné domácí pečivo a buchty,“ přiblížil Černý.

Stříbrnou medaili v programu Skutečně zdravá škola získala Fair Play Zlín jako první ve Zlínském kraji. Jde přitom o mladou školku, která vaří teprve druhý školní rok v Ekocentru na Velíkové u Zlína. Spokojenost s dobrými pokrmy dávají zlínské školce najevo nejen děti, ale i jejich rodiče, kteří na sociálních sítích každý den z fotografií sledují připravená jídla s popisem, jaké farmářské suroviny byly zrovna použity.

<https://www.novinky.cz/clanek/domaci-lesni-skolka-se-odstrijhla-od-velkododavatelu-vari-ze-surovin-farem-a-mistnich-zdroju-40465942>

GRATULACE K BRONZOVÉMU CERTIFIKÁTU Mateřské škole Horní Lideč u Vsetína

Dnešní gratulace k zisku bronzového certifikátu míří na vzdálené Vsetínsko, do malé mateřinky v Horní Lidči. To, že mají jedlou zahradu, kterou využívá kuchyně i děti, bereme už jako samozřejmost, ale co samozřejmé ještě zdaleka není je to, jak se jim práce s dětmi a invence paní kuchařek propisuje do jídelníčků.

Co jsou ta čokoládová kolečka na jídelníčku? ptáme se vedoucí školní jídelny Petry Kovalčíkové. Tak ta si děláme sami a je v nich... počkejte, mrknu... 90% čokoláda

Paní ředitelka Dagmar Dubnická nám napsala: „V naší Mateřské škole Horní Lideč stále hledáme cesty a způsoby, jak udělat školku a vzdělávání dětí ještě zajímavější a pestřejší, nejenom pro děti, ale taky pro rodiče, pedagogy a širokou veřejnost.

Školka je držitelem titulu EKOŠKOLA, pracujeme v programu ZAČÍT SPOLU a nově jsme nyní získali BRONZOVÝ CERTIFIKÁT SKUTEČNĚ ZDRAVÉ ŠKOLY.

Na školní zahradě máme ovocné stromy, keře a vyvýšené záhonky, ve kterých pěstujeme zeleninu a bylinky. Každoročně velmi bohatou úrodu využíváme v kuchyni. V rámci vzdělávání s dětmi připravujeme různé pokrmy a pochutiny z vlastních výpěstků, děti se také aktivně zapojují do skladby jídelníčku ve škole a tím si budují zdravé stravovací návyky.“





Zachraň jídlo

Kolik se plýtvá

Třetina všeho vyprodukovaného jídla na světě se vyhodí nebo znehodnotí.

Pokud by byly tyto potraviny zachráněny, nasatily by se jimi asi tři miliardy lidí. V Evropské unii připadá na jednoho člověka 127 kg potravinového odpadu za rok. Za 55 % jsou zodpovědné domácnosti, 18 % se vyhodí při výrobě a zpracování, 11 % má na svědomí primární produkce, 9 % ve veřejné stravování a 7 % vyplývají maloobchody.

Domácnosti v EU mají na svědomí 55 % potravinového odpadu.

Podle výzkumu MENDELU vyhodí obyvatel brněnského sídliště průměrně 37,4 kg jídla ročně. Jedná se o vyhnutelný odpad, tedy jídlo, které se bývalo dalo sníst. Samotní obyvatelé přitom dle svého úsudku odhadují jen 12,27 kg. Snížit plýtvání jídlem může každý z nás.

Skoro o polovinu jídla víc vyhodí ti, kdo žijí sami.

Lidé žijící v domácnosti ve větším počtu obvykle zacházejí s jídlem hospodárněji. Jednotlivci často nakoupí hodně jídla a nejsou schopni ho sníst.

143 miliard eur končí v koši

Plýtvání potravinami stojí podniky a domácnosti v EU odhadem 143 miliard eur ročně a způsobuje nejméně 6 % celkových emisí skleníkových plynů v EU.

Průměrná česká domácnost by omezením plýtvání mohla ušetřit přes 8 000 Kč ročně.

V roce 2023 jsme společně s Mendelovou univerzitou v Brně a Vysokou školou ekonomickou sestavili výpočet z něhož vyplývá, že rodina o dvou dospělých a dvou dětech ročně přijde o 14 076 korun. Přepočteno na průměrnou domácnost, kterou podle Českého statistického úřadu tvoří 2,33 osoby, to dělá 8 199 Kč.

42 % našich popelnic zaplňuje bio odpad

Problém nastává ve chvíli, kdy se biologicky rozložitelný odpad ukládá spolu se zbylým komunálním odpadem na skládky. Jeho rozkladem bez přístupu vzduchu totiž vzniká kromě CO₂ i metan. Ten je dvacetkrát intenzivnějším skleníkovým plynem než oxid uhličitý.

Polovina Čechů si plete pojmy „minimální trvanlivost“ a „spotřebujte do“.

Až 14 % Čechů nespoteblovává potraviny po uplynutí těchto dat. V EU se takhle ročně vyplývá 8,8 milionu tun potravin. Po skončení doby minimální trvanlivosti je přitom zboží obvykle zcela v pořádku a nemusí se vyhazovat. Termín „spotřebujte do“ značí, že jídlo už může být po datu zdravotně závadné. Než ho ale vyhodíte, zkuste ho očichat a vizuálně zhodnotit.

Spotřebuj mě

Až 8,8 milionů tun jídla v EU se ročně vyhodí kvůli datům na obalech potravin. Jedním z důvodů je, že lidé nechápou rozdíl mezi pojmy "spotřebujte do" a "minimální trvanlivost". Zbytečně tak vyhazují nejen jídlo, ale i peníze. A jak jsi na tom ty? Dokážeš správně rozlišit informace na etiketách?

Rozuměj datům na obalech správně

„spotřebujte do“

Datum najdeme na potravinách, které jsou čerstvé a mají relativně krátkou trvanlivost. Takové jídlo bychom měli rychle sníst, jinak pro nás může představovat zdravotní riziko. Po uplynutí doby se už produkt nesmí prodávat v obchodech. My bychom ho měli jíst jen s opatrností, pokud nevidíme ani necítíme nic podezřelého.

mléčné výrobky, chlazené maso, ryby nebo výrobky studené kuchyně a další

„minimální trvanlivost do“

Takové datum značí potraviny, které mají delší životnost a nekazí se tak rychle. V obchodech se potraviny mohou prodávat i po uplynutí doby minimální trvanlivosti. Tyto výrobky najdeme v supermarketech viditelně označené a oddělené od zbytku zboží. Koupit je můžeme také ve speciálních prodejnách se zlevněnými potravinami.

sušenky, těstoviny, zavařeniny, čaje, konzervy a další

žádné označení

Někde datum trvanlivosti ani spotřeby nenajdeme. Tak je to například u potravin, na kterých zkázu poznáme na první pohled (ovoce), a u těch, které se kazí velmi pomalu, nebo dokonce vůbec (silný alkohol).

EU v současné době zvažuje rozšíření této kategorie o rýži, těstoviny, kávu nebo maso v konzervě.

ovoce a zelenina, silné alkoholické nápoje, pekárenské výrobky, ocet, sůl, cukr, cukrovinky, žvýkačky a další

Kde se plýtvá

Výroba

Výrobci se snaží zavádět do provozů technologické inovace, které šetří peníze a pomáhají jídlo udržet čerstvější. Problémy ale nastávají mezi výrobci a prodejci. Požadavky obchodů jsou přísné, často odmítnou nebo vrátí celou objednávku. Poptávku navíc ovlivňuje mnoho dalších faktorů – třeba počasí.

Zemědělství

Zemědělci se snaží, aby vypěstovali prvotřídní zboží. Dokonalý vzhled jídla požadují nákupci supermarketů, kteří mají na jednotlivé druhy potravin estetické normy. Argumentují při tom tím, že takové zboží vyžadují jejich zákazníci. Organizace pro výživu a zemědělství OSN odhaduje, že se kvůli vzhledu vyhodí až 20 % zemědělské produkce.

Distribuce

Distributor je mezičlánkem mezi výrobcem a prodejcem. Na jednu stranu musí vyžadovat perfektní kvalitu zboží, které nakupuje od výrobce či producenta, na druhou stranu musí plnit přísná kritéria, která vyžadují supermarket.

<https://zachranjidlo.cz/kolik-se-plytva/>



Líška

Zlínský kraj
Kraj bez hranic



Pomalé nakupování

Skupina slouží pro sdílení tipů a rad pro udržitelnější způsoby nakupování a životní styl obecně. Společně můžeme sdílet tipy na produkty, dobré jídlo i farmáře a výrobce. Můžeme řešit ekologii, zájmy spojené s farmařením a zahradničením, zajímavé články i vzdělávací materiály pro děti.

Cílem je spojit síly, vytvořit komunitu podobně smýšlejících lidí a inspirovat jeden druhého na cestě za pomalejším nakupováním #pomalenakupy:

- ✓ jsou myšlenkou pro udržitelnější nakupování,
- ✓ podporují lokální farmáře, výrobce, dodavatele a ekonomiku celkově,
- ✓ neplýtvají,
- ✓ sledují ekologickou stopu potravin a výrobků,
- ✓ sledují férové podmínky celé výroby,
- ✓ sledují férové podmínky směrem k výrobcům, farmářům i pěstitelům.

Jak poznám, že jde o Pomalý nákup?

- ✓ Znáám původ koupené věci. Ideálně vím, kdo produkt vyrobil a za jakých podmínek.
- ✓ Kupuji přímo od výrobce, pěstitele či farmáře a snažím se podpořit i ty nejmenší. Nebo přes platformu, která výrobcům umožňuje nastavení férových podmínek.
- ✓ Nakupuji bez stresu a mám čas na rozplánování a zamyšlení se nad nákupem.
- ✓ Neplýtvám. Víím, kolik věcí potřebuji a popřípadě víím, jak naložit s přebytky.
- ✓ Podporuji lokální produkci a ekonomiku.
- ✓ Těším se. Díky snížení frekvence nákupů a důslednějšímu rozmyšlení mám větší radost z koupeného produktu.

www.scuk.cz



Proč se zajímáme o původ potravin

Lidé, kteří pěstují naše dobroty si zaslouží spravedlivé zacházení a to nebylo nikdy tak urgentní, jako teď. Pěstitelé čelí především dopadům klimatické změny a dlouhodobě nízkým výkupním cenám. Letošní ročník věnujeme především milionům drobných pěstitelů kávy. Podle výzkumu si z desítky hlavních pěstitelských zemí pouze farmáři v Brazílii a Vietnamu vydělávají pěstováním kávy v průměru dost na to, aby unikli chudobě. Chudoba vede často k využívání dětské práce a dětská práce byla hlášena při výrobě kávy v 17 zemích. Výdělky pěstitelů kávy se od počátku 80. let reálně snížily na polovinu. Se svou situací zvládají lépe díky zapojení do systému Fairtrade. Pěstitelé zapojení do Fairtrade dostávají za svou kávu, kakao nebo banány spravedlivě zaplacené, pěstují šetrně k životnímu prostředí a děti mohou posílat do školy. Společně a demokraticky v družstvech rozhodují o fairtradovém příplatku, staví z něj školy, studny a zlepšují efektivitu pěstování.

Pro zlepšení své situace se pěstitelé spojují se do družstev. V nich se pak rozhodují, zda nechají své družstvo certifikovat, třeba bio nebo Fairtrade. Do obchodního partnerství v systému Fairtrade je zapojeno přes 800 000 pěstitelů kávy. Ve Fairtrade funguje výkupní cena jinak. Je zde stanovena úroveň minimální výkupní ceny, pod kterou odběratel nemůže kávu od družstva vykoupat.

My všichni můžeme pěstitele a pěstitelky ve světě podpořit! Jednoduše zvyšováním povědomí o jejich situaci, ale i nákupem výrobků s certifikací Fairtrade. Vyberte si ve svém oblíbeném obchodě dobroty s certifikací Fairtrade a vyrazte s nimi druhou květnovou sobotu na komunitní piknik. Svým zapojením ukážete, že se o životy pěstitelů ve světě osobně zajímáte.

Tato pikniková akce na podporu pěstitelů ve světě probíhá v České republice od roku 2011, vždy druhou květnovou sobotu na Světový den pro fair trade.

Férovou snídani pořádají aktivní jednotlivci po celé republice, koordinaci zajišťuje česká nevládní organizace Fairtrade Česko a Slovensko.

Férová snídaně má podobu komunitního pikniku, který pořádají dobrovolníci a dobrovolnice na více než stovce míst republiky a schází se na něm 5000 až 8000 lidí každý rok. Vyjadřují tak podporu pěstitelům, jak ve svém okolí, tak těm daleko ve světě. Vytipujte si příjemné místo v blízké zahradě, parku nebo náměstí, místo zaregistrujte a pozvěte lidi z okolí. V sobotu 13. května 2023 si na piknik můžete vzít do košíku třeba fairtradovou kávu v termosce, fairtradový džus, sušenky s fairtradovým kakaem, fairtradové banány, ale sýry nebo zeleninu od místního farmáře.

<https://fairtrade.cz/zapojte-se/ferova-snidane/>



Líska

Zlínský kraj



Příloha rozesílky LÍSKY 7/2024

strana 6

Programy pro školy

Školní farmářský den

Hlavními tématy celodenního projektového dne je původ jídla, význam sezónních a místních surovin pro přípravu pokrmů, zdravá výživa, zdravý životní styl, regionální produkty, podpora a rozvoj trhu a odbytu biopotravin, místní udržitelná ekonomika, potravinová soběstačnost a bezpečnost.

Dopolední část je zaměřena na práci dětí a vrstevnické učení, odpolední část jako prezentace výstupů práce dětí rodičům a veřejnosti. Do obou částí programu jsou vloženy ukázky práce výrobců a řemeslníků.

Školní farmářský den

JEDINEČNÝ PROJEKTOVÝ TEMATICKÝ DEN PRO CELOU ŠKOLU

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



Simulace farmářského trhu, vrstevnické učení, ukázky práce a workshopy výrobců, řemeslníků a farmářů.



Líska Zlínský kraj

Místo konání: venkovní areál školy, příp. obce

Doporučeno: ZŠ, příp. MŠ

Škola získá metodiku s příklady dobré praxe, metodickou podporu během přípravy i realizace. Domluvíme účast regionálních výrobců, zajistíme aktivity do programu i propagaci.

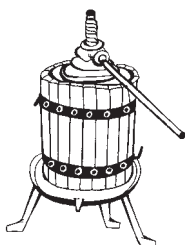
Plánované školní farmářské dny:

7. 5. 2024, ZŠ Slavičín - Vlára

13. 6. 2024, ZŠ Horní Lideč

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

Ve dvouhodinovém programu se děti prostřednictvím velké deskové hry seznámí s důležitými pravidly při přípravě a skladování potravin a připraví si zdravou svačinku.



Místo konání: třída s přístupem k vodě (mytí rukou, nádobí)

Doporučeno: I. st. ZŠ, ŠD

Počet účastníků: 1 třída

Rozsah: 2 hodiny / po dohodě se školou lze připravit i jako projektový den v rozsahu 4 x 45 minut

KONTAKT PRO PŘIHLAŠOVÁNÍ: LÍSKA, z.s., infoevvo@seznam.cz, tel.: 605 806 840

Vhodné i jako programy v rámci projektů OP JAK.

Představujeme

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.

Po celý rok připravuje programy pro malé i velké návštěvníky (viz str. 11).

www.skanzenrochus.cz

foto archiv Park Rochus



Líska

Zlínský kraj



Příloha rozesílky LÍSKY 7/2024

strana 7

Tipy na výlety a exkurze

- Informační centrum Velké Karlovice,
www.velkekarlovice.cz/informacni-centrum
- Muzeum Františka Skopalíka, Hulín, Záhlinice
- Muzeum Jihovýchodní Moravy ve Zlíně,
www.muzeum-zlin.cz
- Muzeum Kroměřížska,
www.muzeum-km.cz
- Muzeum regionu Valašsko,
www.muzeumvalassko.cz
- Muzeum v přírodě Rochus,
www.skanzenrochus.cz
- Muzeum v přírodě Rymice,
www.muzeum-km.cz/muzeum-v-prirode-rymice
- Muzeum zemědělské techniky našich dědů, Pravčice,
www.muzeum-zemedelstvi-pravcice.cz
- Valašské muzeum Rožnov p. R., Valašský rok,
www.vmp.cz
- Válcový mlýn Šumice
Prohlídku mlýna s průvodcem je možné objednat na tel. 732 585 135. Otevřeno denně 10:00–15:00 hod.
- Zvonice Soláň,
<https://www.zvonice.eu/>
- 14115 Bařův institut Zlín,
www.14-15.cz

Chcete se dozvědět více o naší farmě a našich výrobcích? Přijďte k nám na exkurzi!

Provedeme vás historickou sušárnou Sv. Františka, ukážeme vám naši moderní dřevěnou sušárnu bylin a společně se projdeme po bylinných políčkách, kde můžete nasát vůni bylin a dozvědět se něco nového o biofarmarění.

Nahlédnete do naší provozovny a navštívit můžete i náš malý obchůdek.

- Exkurzní pátky v Květomluvě probíhají každý pátek od května do září. Začínáme v 13:00 před hlavním vchodem naší bylinné provozovny, na adrese farmy Vlachovice 406.

DŮLEŽITÉ INFORMACE:

- Exkurze trvá cca 1 hodinu
- Vhodné pro dospělé a spíše větší děti
- V exkurzní pátky se nemusíte předem objednávat, jen velké skupiny (nad 10 osob) je potřeba objednávat předem.
- V případě zájmu o exkurzi mimo pátek, je to možné jen pro větší skupiny a to po telefonické domluvě, tel: 775 345 646, Radek Fryzelka. (víkendy a státní svátky nejsou možné)
- **Upozornění:** V exkurzní pátky v roce 2024 nepůjde (z důvodu výstavby kruhového objezdu a opravy komunikace ve Vlachovicích) navštívit provoz a muzeum Bednářství Fryzelka)
- **Vstupné:** Dospělí: 80 Kč, děti 7–15 let: 40 Kč, do 7 let zdarma, důchodci: 60 Kč

<https://www.kvetomluva.cz/onas/navstivte-kvetomluvu-v--ramci-exkurze/>



ZÁMEK LIPTÁL
PLÁN AKCÍ PRO ROK 2024

AKCE NA ZÁMKU:

- 18. 4. **MEZINÁRODNÍ DEN PAMÁTEK**
(komentované prohlídky s průvodcem)
- 3. 5. **DĚTSKÉ STRAŠIDELNÉ PROHLÍDKY „O ZTRACENÉ PRINCEZNE“**
(dětské večerní kostýmované prohlídky)
- 22. 6. **SVATOJÁNSKÝ ZÁMEK**
(kostýmované prohlídky s příběhem)
- 11. a 12. 10. **VEČERNÍ PROHLÍDKY ZÁMKU LIPTÁL**
(opakování úspěšných kostýmovaných prohlídek o rodině Stommů)

BĚŽNÉ KOMENTOVANÉ PROHLÍDKY ZÁMKU, S PRŮVODCEM:

- KAŽDOU PRVNÍ NEDĚLI V MĚSÍCI
- 5. KVĚTNA
- 2. ČERVNA
- 7. ČERVENCE
- 4. SRPNA
- 1. ZÁŘÍ
- 6. ŘÍJNA

Podrobnosti k jednotlivým akcím budou zveřejňovány postupně.

Panenky aneb Jak plyne čas na Valašsku



Ojedinelá autorská sbírka valašských panenek v galerii Klobučan v kulturním domě ve Valašských Kloboukách. Sběratelkou a tvůrkyní je Alena Dynková.

www.kdklobucan.cz

Kam za nákupy regionálních produktů 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
obchodamunak@amunak.com
www.amunak.com

Bezobaláč Zlín

Dlouhá 497, Zlín
tel.: 608 180 874
prodejna@bezobalac.cz
www.bezobalac.cz

Bezobalov Uherské Hradiště

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

Biomarket u Zeleného stromu

www.zdravizprirody.cz
prodejny@zvuzelenehostromu.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
FARMÁŘSKÁ PRODEJNA
Prodejna Zlín, Kvítková 7147,
Lešetín II, 760 01 Zlín
tel. 773 880 494

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

Češkův mlýn Jarcová – prodej otrub

Jarcová 160, Bystřička
tel.: 733 539 250
ceskuvmlyn@probio.cz
www.probio.cz

Dvůr u Kříže, 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.: 773 746 859
objednavky@javor-st.cz
www.ekofarmajavornik.cz

Ekokočka s.r.o.

Mostecká 364, Vsetín
tel.: 573 333 387
obchod@ekokocka.cz
www.ekokocka.cz

Eko sady Komňa

Komňa 199, 687 71 Bojkovice
www.ekosadykomna.cz
www.biosvestky.cz

KOLDOKOL

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

Ekofarma ZERLINA s.r.o.

Hážovice 2070, Rožnov pod Radhoštěm
tel.: 731 216 911
info@zerlina.cz
www.zerlina.cz

Náš grunt s.r.o. – Farmářské potraviny

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

Obchůdek u cérečky

Vranča 255, Nový Hrozenkov
tel.: 605 884 651

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.: 603 227 532
info@pekarnaumlyna.cz
www.pekarnaumlyna.cz

Tradiční výrobek Slovácka, z.s.

Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště
tel.: 572 525 528, 739 525 231
info@tradicnivyrobek.cz
www.tradicnivyrobek.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

ŘEMESLNÉ REGIONÁLNÍ VÝROBKY
zakoupíte v informačních centrech:

<https://www.vychodni-morava.cz/informacni-centra/>

Agrofyto spol, s.r.o.

Ekologická farma, která hospodář v podhorské oblasti Valašska. Produkuje maso a mléko v kvalitě BIO.

Ekofarma sídlí v malebné vesnici Lidečko v hornaté oblasti Valašska.

<https://www.agrofyto.cz/>

KOLDOKOL

Zdravé delikatesy z Bílých Karpat bez barviv a konzervantů. Ochutnejte a zamilujte se!

<https://eshop.koldokol.cz/>

info@koldokol.cz



Květomluva

Představujeme vám BIO sirupy, vyrobené z našich bylinek. Pro ty z vás, kdo ještě neochutnali, stále máte skvělou příležitost.

Meduňkový relax BIO 0,5 l

Tento sirup je vyrobený z čerstvě sklizené bio meduňky, citronové šťávy a třtinového cukru. Ideální pro relaxaci nebo jako vzpomínka na léto, když venku panuje zimní nečas.

Mátové osvěžení BIO 0,5 l

Vyroběn z naší vlastní bio máty švýcarské odrůdy, citronové šťávy a třtinového cukru. Skvělý pro osvěžení v horkých letních dnech, ale i jako chuťový zážitek v zimě. Silná a osvěžující chuť naší jihovalašské máty vás zaručeně osvěží.

Připravte se na požitek, který pohladí vaše chuťové pohárky a navnadí na relaxaci.

<https://www.kvetomluva.cz/bio-bylinne-sirupy-a-elixiry/>

Zahrada Blažejovce

Rodinná zeleninová farmačka. Dělá KPZ a přebytky prodává ze dvora.

604 703 352

zahrada@blazejovce.cz

Pozvánky

Přijďte si nakoupit regionální potraviny do vaší kuchyně:

Farmářské trhy Vsetín 2024

27. dubna - první farmářský trh - zahájení sezóny

| Květen | Červen | Červenec |
|---|--|---|
| 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 |
| Srpen | Září | Říjen |
| 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 |

DK od 7:00 hod. | Dolní náměstí | www.dkvsetin.cz

SOBOTNÍ FARMÁŘSKÉ JARMARKY NA TRŽIŠTI POD KAŠTANY

vždy od 9.00

Objevujte farmářské produkty, gastro a chillout zónu na tržišti Pod Kaštany každý měsíc.

zlín. město nekonečných možností

pod kaštiny TRŽIŠTĚ

Férová snídaně

Přijďte si zapiknikovat na podporu pěstitelů a pěstitelky ve světě!

V rámci Férové snídaně pořádají dobrovolníci na více než stovce míst České republiky piknikový happening, aby ukázali svůj zájem o životy pěstitelů kávy, kakaa nebo banánů v dalekých zemích Afriky, Asie a Latinské Ameriky. Férová snídaně se koná vždy na Světový den pro fair trade. Loni se na 159 místech republiky sešlo přes 6600 lidí. Letos piknikujeme v sobotu 11. května 2024!

Zapojit se můžete jako organizátoři nebo jako účastníci. Zorganizujte komunitní piknik ve svém parku nebo náměstí – je to snadné: vyberte místo, zaregistrujte se a pozvěte lidi z okolí. V sobotu 11. května 2024 si do košíku přibalte fairtradové dobroty a společně posnídejte férově.

<https://fairtrade.cz/zapojte-se/ferova-snidane/>

FAIRTRADE

Férová snídaně

piknikuj za pěstitele ve světě

sobota 11/5/2024

Kloboucké hospodářské trhy 2024

- 5. dubna
- 19. dubna
- 3. května
- 17. května
- 31. května
- 14. června
- 28. června
- 12. července
- 26. července
- 16. srpna
- 6. září
- 20. září
- 4. října
- 18. října

Valašské Klobouky



Líska

Zlínský kraj
Kraj bez hranic



Příloha rozesílky LÍSKY 7/2024

strana 10

Muzeum v přírodě Rochus



Uherské Hradiště PROGRAMOVÁ NABÍDKA 2024

- 20. 3.** Den otevřených dveří a větrání peřin
- 23. 3.** Od fašanku do Velikonoc
- 28.3.,**
- 30. 3. až 1. 4.** Velikonoční prohlídky muzea
- 1. 5.** Otevírání pastvin a stavění máje
- 1. a 2. 6.** Víkend památkových domků
- 7. 6.** Rochus pod hvězdami
- 30. 7.** Letní filmová škola na Rochusu
- 7. 9.** Aj, ty svatý Rochu, daj nám vína trochu
- 8. 9.** Návraty k lidové tradici
- 21. 9.** Slovácký festival chutí a vůní
- 12. 10.** Pole, louky, sady, neumřeme hlady
- 30. 11 a 1. 12.** Adventní čas je tady zas
- 14. 12.** Radostná novina
- 26. 12.** Štěpánské koledování ve stodole

Změna programu vyhrazena.



www.skanzenrochus.cz



Park a skanzen Rochus Uh. Hradiště



[skanzenrochus](https://www.instagram.com/skanzenrochus)



Líska

Zlínský kraj



Příloha rozesílky LÍSKY 7/2024

strana 11