

## 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 Blokového 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](mailto:infoevvo@seznam.cz), heslo: příloha PV

Aktuální informace najdete na **facebookovém profilu Poctivě vyrobené.**



foto Pavel Šuráň

## Akce do DIÁŘE:

Pátek 7. června	<b>Rochus pod hvězdami</b> <a href="http://www.parkrochus.cz">www.parkrochus.cz</a>
Sobota 20. července	<b>Pekařská sobota</b> <a href="http://www.nmvp.cz/roznov/program/">www.nmvp.cz/roznov/program/</a>



## OBSAH PŘÍLOHY ROZESÍLKY 11/2024

Regionální značky v našem kraji	2
Místní produkty, biopotraviny	2
Zaostřeno na Zlínský kraj	3
Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy	6
Programy pro školy	8
Představujeme	8
Tipy na výlety a exkurze	9
Kam za nákupy regionálních produktů ve Zlínském kraji	10
Pozvánky	11

## 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 tradiční technologií 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](http://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](http://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](http://www.iskopanice.cz)

## Místní produkty, biopotraviny

- Lískový web  
[www.poctivevyrobene.cz](http://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](http://www.ekofood.cz)

### ■ Pomalé nakupování

Nakupovat udržetelněji, 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](http://SCUK.CZ)

### Ekofarma Javorník Štítná

Poznejte opravdovou chuť mléka!

Farmářská prodejna – Prodej syrového kravského mléka

Syrové kravské mléko od našich dojníc si můžete zakoupit (do vlastních nádob) u nás v prodejně ve Štítné nad Vláří.

Mléko je lahodné k pití a také ho můžeme použít do různých pokrmů: polévek, omáček, koktejlů, pudinku...

Z mléka si můžete vyrobit domácí sýr, jogurt, tvaroh nebo zákys. Když necháte mléko v lednici odstát, usadí se nahoře smetana, která je výborná na vaření.

Prodej každé úterý a pátek od 6:30 - 8:30 hod.

Objednávky a další informace na tel. čísle 778 745 481



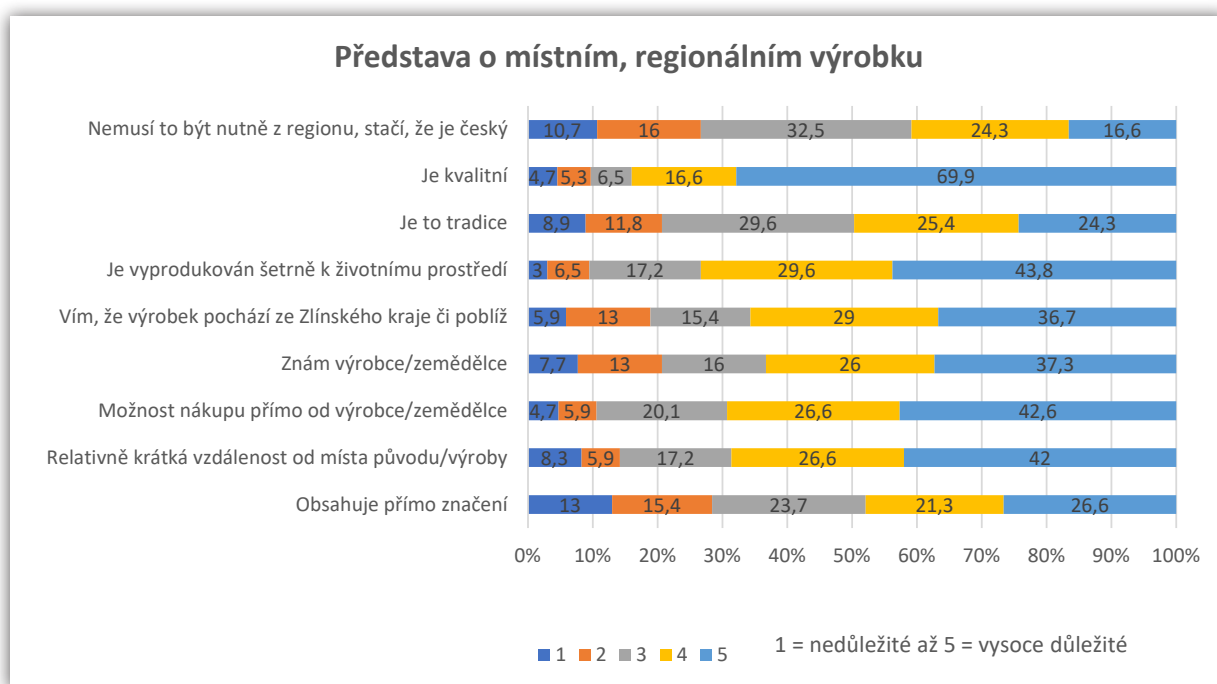
## Zaostřeno na Zlínský kraj

### Jak jsme na tom s místními a regionálními potravinami?

V tomto článku přinášíme vybrané výsledky průzkumu veřejného mínění, který jsme během podzimu 2023 realizovali ve spolupráci s partnerem, organizací Líska, z. s. Díky dobrovolnému zapojení respondentů se nám podařilo získat 168 dotazníků. A co nás v průzkumu zajímalo? Především povědomí o místních zemědělci a řemeslnících působících ve Zlínském kraji. V jaké míře obyvatelé nakupují jejich zboží, využívají jejich služeb, kde a jak je nakupují a jak se k nim dostávají informace o tomto segmentu trhu. Ve zkratce jsme tedy zjišťovali spotřební chování lidí vzhledem k místním a regionálním výrobkům. Zkoumali jsme, jaké mají spotřebitelé problémy s dostupností těchto potravin a sbírali jsme od nich i nápady, jak podpořit jejich produkci a odbyt. Aby byl pohled na toto téma ucelenější, doplnili jsme výsledky dotazníkového šetření o mapování zemědělců a výrobců, kteří prioritně využívají možnosti přímého odbytu svých produktů a také přehled prodejen, které se specializují na místní a regionální potraviny.

### I. OBECNÉ POVĚDOMÍ O MÍSTNÍCH A REGIONÁLNÍCH VÝROBCÍCH

Jak ukazuje Graf 1. níže, nejdůležitějším atributem je pro spotřebitele kvalita výrobku, což hodnotilo jako důležité dohromady 84 % respondentů. Dále si respondenti velmi cenili ohled na **životní prostředí**, což považovalo za důležité 74 % respondentů a relativně krátkou vzdálenost od místa původu/ výroby oceňuje téměř 69 % respondentů. Místní a regionální výrobky mají lidé také spojeny s možností **nakupovat přímo u výrobce/zemědělce**, což považovalo za důležité 70 % respondentů, přičemž velkou roli hraje pravděpodobně důvěra, protože existence konkrétní značky se neprokázala až tak podstatná. Svoji představu o regionální produktu spojují spotřebitelé více s jeho **původem v blízkém regionu**, než s tím, že se jedná obecně o český výrobek.



Jak je dále vidět z odpovědí, místní a regionální potraviny jsou pro spotřebitele téma časté téma konverzace, o čemž svědčí to, že nejvíc informací čerpají spotřebitelé od známých a přátel, za nimi těsně následuje osobní oslovení na akcích pro veřejnost, jako jsou jarmarky, trhy, dny otevřených dveří a podobně. Důležitou roli hraje také internet a sociální sítě.

### II. LOKÁLNÍ A REGIONÁLNÍ POTRAVINY POD DROBNOHLEDEM

Z odpovědí je patrné, že mezi nejoblíbenější místa k nákupu patří malé obchody, mezi něž můžeme zařadit tradiční malé prodejny a specializované prodejny jako jsou pekárny, zelinářství nebo řeznictví (135 odpovědí). Vysokou oblibu zažívají také **farmářské nebo tradiční zeleninové trhy** (110 odpovědí) a podobně na tom je **přímý prodej ze dvora či podnikové prodejny** (104 odpovědí), případně **specializované prodejny** jako jsou **zdravé výživy nebo farmářské prodejny** (96 odpovědí). Tyto první čtyři kategorie poukazují na zjištění z první otázky, že spotřebitelé mají rádi blízkost – tedy přímý kontakt s výrobcem či osobní kontakt s prodejcem. V malé míře jsou pak tyto výrobky nakupovány v gastru nebo prostřednictvím samosběru na farmách. Naopak svět **internetu a e-commerce** obecně není pro nákup místních a regionálních potravin příliš využíván. Není překvapivé, že vysoký počet respondentů odpovědělo, že si sami **pěstují**

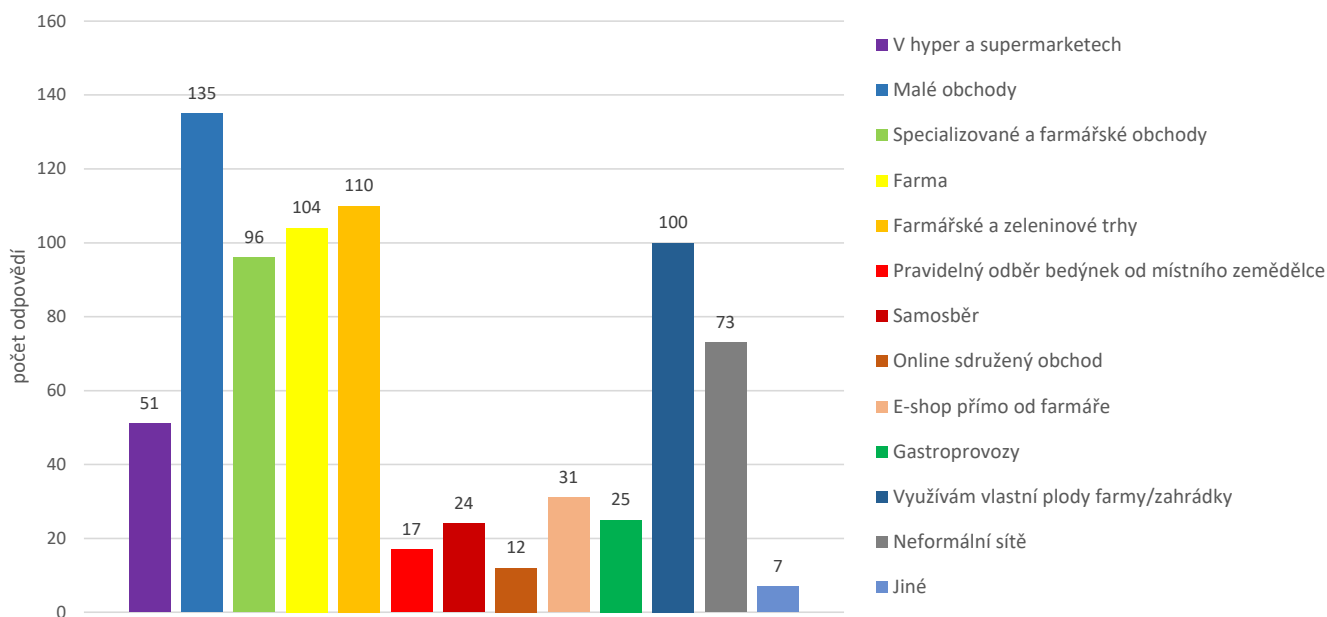


**vlastní potraviny na zahrádce** (100 odpovědí). Tato skupina obyvatel je proto méně závislá na nákupech, alespoň co se týče ovoce a zeleniny v čerstvé nebo zpracované podobě (zavařování, destilace, sušení apod.). Se zahrádkářením také souvisí poměrně intenzivní využívání **neformálních sítí v rámci rodiny** či známých. Přijetím darovaných přebytků či domluveným zásobováním ovocem, zeleninou, vajíčky, medem obohacuje svůj jídelní stůl 73 respondentů.

Respondenti měli také možnost uvést konkrétní příklady, jaké znají výrobce/zemědělce, místa nákupu či jaké mají oblíbené značky ve svém okolí. Celkově měli velmi dobrý přehled a uvedli pestrou paletu místních výrobců, zemědělců i prodejen.

Jako zemědělce/výrobce respondenti nejčastěji uváděli Agrofyto, farmu Javorník, Moštárnu Hostětín či jatka Valčík. Celkově měli velmi dobrý přehled a uvedli pestrou paletu místních výrobců a zemědělců. U značek respondenti poměrně často uváděli, že žádnou značku nepreferují, nemají vyloženě oblíbenou. Pokud ano, nejčastěji zmiňovali Tradice Bílých Karpat, Pravé Valašské a Vyrobeno v Beskydech.

**Místa nákupu místních a regionálních potravin**



U respondentů hrají místní a regionální potraviny důležitou roli. Na otázku, jakou roli hrají místní a regionální potraviny v jídelníčku, mírně přes polovinu respondentů dohromady uvedlo, že tvoří většinu (14 %) či polovinu jídelníčku (37 %).

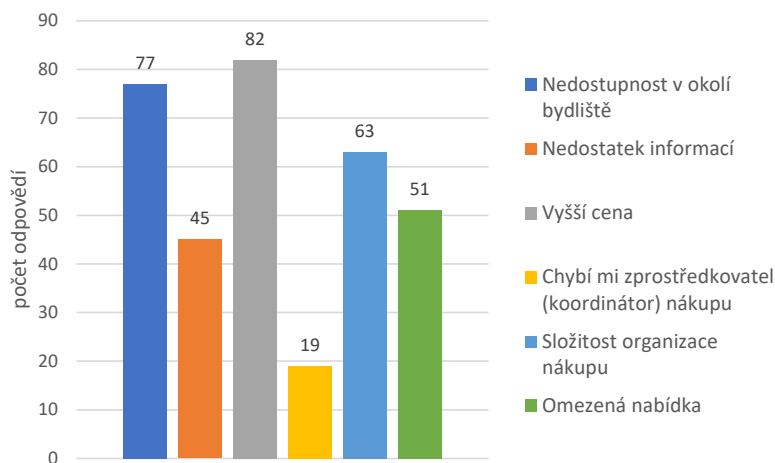
S ohledem na nedávné změny související se vzrůstem cen potravin byla poměrně citlivá otázka: „*Změnil se v poslední době nákup v oblasti místních a regionálních potravin?*“ Odpovědi však vyzněly spíše v pozitivním duchu. Více než polovina respondentů uvedla (57 %), že se nic nezměnilo, a dokonce třetina (33 %) uvedla, že místní a regionální potraviny nakupují více. Poměrně malá část (9 %) pak přiznala, že v poslední době nákup této kategorie potravin omezila.

### III. BARIÉRY DOSTUPNOSTI A MOŽNOSTI ZLEPŠENÍ DOSTUPNOSTI

Více než polovina spotřebitelů hodnotí nabídku lokálních a regionálních potravin v místě bydliště a okolí jako nedostatečnou. V nabídce sortimentu spotřebitelům nejvíce chybí **ovoce a zelenina**. Poté s odstupem následovalo maso a mléčné výrobky, pečivo a biopotraviny. V minimálně míře jim pak chyběly trvanlivé potraviny.

A jaké jsou hlavní důvody bránící častějšímu nákupu? Největší problém spočíval ve **vysoké ceně** (82 odpovědí). Druhý nejčastější důvod byla **nedostupnost v okolí bydliště** (77 odpovědí), a třetí nejčastější problém spočíval v logistice – **složitosti organizace nákupu** týkající se místa a času (63 odpovědi), a **omezená nabídka sortimentu**, například vlivem

**Hlavní důvody bránící častějšímu nákupu**



sezónnosti (51 odpovědí). Organizace nákupu je v případě místních a regionálních potravin časově náročnější a je jí třeba plánovat více dopředu, protože zpravidla nelze sehnat všechny sortiment na jednom místě najednou. Nedostatek informací se neukázal jako až tak závažný problém, ale byl uveden u 45 odpovědí.

Na otázku „*Co by podle Vás mohlo přispět ke zlepšení spolupráce mezi místními výrobci a spotřebiteli?*“, se nejvíc respondentů přiklonilo k **možnosti nakupovat na jednom místě více druhů výrobků** (obchod, platforma...), což odpovídá logice předchozí otázky, kde spotřebitelům vadila současná složitá logistika nákupu výrobků. Druhá nejčastěji volená varianta byla **lepší informovanost o tom, kde a co nakoupit**. Často respondenti sami navrhovali větší osvětě a vzdělávání, jednotné mapy či databáze výrobců, uvítali by také více akcí pro veřejnost. Vybrané návrhy: „*společná (komunitní) prodejna pro všechny regionální výrobky. Když by bylo vše na jednom místě, usnadnilo by spotřebiteli nákup.*“ Nebo „*Dny otevřených dveří, možnost si vyzkoušet tu "řeholi" aby se navzájem poznali*“. Zajímavý byl nápad z Moravských Kopic: „*pojízdná prodejna, která by po cestě nabírala potraviny od výrobců a zároveň je prodávala lidem.*“

Jedna skupina se týkala širších legislativních podmínek či podpory ze strany veřejné správy a samosprávy: „*legislativní úprava podmínek pro regionální výrobce, podpora obdobná Rakousku, stálý prodej na trhu*“ nebo „*lepší koordinace v regionu, v obci, systematická podpora ze strany veřejné správy.*“

#### IV. POHLED ZE STRANY VÝROBCŮ A OBCHODNÍKŮ

Aby byla mozaika řešeného tématu úplnější, rozhodli jsme se doplnit pohled spotřebitelů na problematiku místních a regionálních potravin o východiska samotných výrobců. Ve Zlínském kraji jsme ve spolupráci s Renátou Vaculíkovou ze Střediska pro rozvoj Moravských Kopic, o.p.s. identifikovali kolem **140 různorodých farem**, které významným způsobem využívají přímý kontakt se spotřebiteli a krátké dodavatelské řetězce. Naprostá většina zemědělců (95 %) využívá **prodej ze dvora**, ať už prostřednictvím jednoduchého prodeje na farmě či vlastní podnikové prodejny. Zde se oba tábory setkávají, neboť prodej ze dvora, jak se ukázalo v průzkumu spotřebitelů, je u nich také poměrně oblíbený. S odstupem následují **akce pro veřejnost** (dny otevřených dveří a podobně) popřípadě **agroturistika**, které jako odbytiště svých produktů využívá 42 % výrobců. Pro zemědělce je tedy výhodné, když si jej spotřebitel sám najde a navštěvuje. Následuje odbyt do **malých obchodů** (36 %), vlastní **e-shop** (29 %). **Farmářské trhy** navštěvuje pouze 25 % zemědělců, což se naopak neshoduje s preferencemi spotřebitelů, pro které jsou tyto trhy velmi oblíbené. Poměrně vysoké procento (cca 70 % farem) také uvedlo, že disponuje možností svou produkci určitým způsobem zpracovávat (bourárna, mlékárna či sýrárna, pekárna nebo technologie pro zavařování) a uvádět ji tak přímo na trh bez nutnosti využít obvyklé zpracovatele.

Co se týče obchodů, tak nejvíce farmářských obchodů a gastronomie se logicky koncentruje ve Zlíně, nechybí však v okresních i menších městech a obcích. Ve Zlíně působí například firma Zdraví z přírody, která zpracovává zdravé a bio potraviny a provozuje několik obchodů se zdravou výživou ve Zlíně a dalších městech. Ve Zlíně také funguje Bistrotéka Valachy, která sdružuje několik provozů – bistro, restaurace, pekárna, obchod, pekárna, kavárna a nabízí školy vaření a catering, s důrazem na kvalitní a lokální nabídku. Někteří zemědělci jsou schopni provozovat nejen prodej ze dvora, ale také vlastní **farmářské/podnikové prodejny s širokým sortimentem**, a nabízí nejen své produkty, ale také přibírají produkty spřátelených farem z regionu (zaměření na bioprodukty jsou například Kusák Ostrožská Nová Ves, ekofarma Javorník ve Štítné nad Vláří nebo konvenční Ostrožsko v Ostrožské Lhotě). Kromě zažitých prodejen s místními a regionálními produkty můžeme najít řadu těchto potravin i jinde. Tradičním hráčem na trhu jsou nejrůznější **zahrádkářské** prodejny – které nabízí ovoce a zeleninu na jídlo, uskladnění nebo pro zvířata, ale také přísady, zpracované produkty a podobně. Velký potenciál mají také **pekárny**, které by mohly sortiment doplnit o další sortiment ve stylu „co na chleba?“. Oblíbené jsou **vinotéky**, které kromě vína nabízí něco k zakousnutí, mohou to být paštiky, uzeniny, tyčinky, sýry, zavařeniny a podobně. Místní a regionální výrobky, včetně různých suvenýrů, nabízí také **turistická informační centra**. Co se týče regionálních značek, tak na Zlínsku jich působí několik, například Pravé Valašské, Beskydy regionální produkt, Haná regionální produkt apod. Poměrně unikátní je značka **Tradice Bílých Karpat**, sdružující výrobce z české i slovenské strany nebo **SLOVÁCKO** regionální produkt, odkazující se na tradiční a turistickou destinaci Slovácko.

#### V. ZÁVĚR

Přestože se určité připomínky respondentů týkaly nedostatku informací, malé osvětě, či chybějících databází výrobců, je třeba dodat, že na území Zlínského kraje funguje řada organizací a iniciativ propagující místní a regionální výrobce a výrobky. Jednou z nich je právě tato příloha Poctivě vyrobené, která má za cíl informovat o aktuálních akcích, ale také celkově mapovat situaci s místními a regionálními výrobci a výrobky.

Mgr. Barbora Duží, Ph.D., Líska, z.s. a Ústav geoniky AV ČR, v. v. i.  
Petr Dvořák, Ph.D., Ústav geoniky AV ČR, v. v. i.

V případě zájmu o celé znění zprávy, kontaktujte Barboru Duží,  
e-mail: barbora.duzi@ugn.cas.cz

Tento článek vyšel v mírně odlišné podobě také v časopise Selská revue,  
2024, č. 2



## Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy

### Zahradnictví Vilímek, s.r.o. <https://www.vilimek.w1.cz>

Registrovaná ovocná školka. V ovocném školkařství jsou prioritně množeny jaderoviny v širokém sortimentu. Množí většinu povolených typů podnoží, vyrábí všechny kmenné tvary stromů, včetně nejmodernějších štíhlých vřeten. Zabývají se množením především nových a odolných odrůd jablek, např. Melodie, Rubinola, Rosana, Bohemia apod. Ze sortimentu hrušní lze zmínit např. Williamsova, Lucasova, Bohemica, Dicolor aj. Z drobného ovoce množí černý rybíz (Otel, Ůjebyn, Roodknop), červený rybíz (Detvan, Losan, Holandský, Rubigo, Rondom), angrešt (Bílý nádherný, Zlatý Fík, Industria) a 8 odrůd maliníku. Na objednávku je množena jakákoliv registrovaná odrůda, na většinu z nich mají uzavřenou licenční smlouvu.

Z ovocného sadu produkují letní jablka odrůdy Julia, podzimní Denár a zimní odrůdy Melodie, Rubinola, Rosana, Bohemia, Rubín, Vanda a Topaz. V nové výsadbě je zastoupena odrůda Gold Bohemia. Z hrušek jsou to odrůdy Williamsova, Williamsova červená, Bohemica a Dicolor.



#### ADRESA:

Zahradnictví Vilímek, s.r.o.  
1. května 1040, 763 31 Brumov-Bylnice  
Telefon: +420 577 33 11 47 • E-mail: ovilimek@volny.cz

### Arbia, spol. s r.o. <https://www.arbia.cz>

Společnost Arbia, spol. s r.o. je v rámci regionu významným producentem a dodavatelem konzumních brambor a výpěstků ovocné školky v poměrně široké odrůdové skladbě. V případě bobulovin a slivoní patří k největším výrobcům v rámci ČR. V produkci specializovaných školkařských výpěstků (původních krajinných odrůd vhodných pro výsadby alejí ale i do volné přírody) je firma zatím jedinou ovocnářskou školkou, která se produkcí těchto specializovaných výpěstků na Moravě zabývá. V oblasti zemědělské prvovýroby podniká již cca 13 let, v produkci ovocných výpěstků je pokračovatelem dlouholeté tradice zdejšího školkařství, ovocná školka byla založena v roce 1927.

#### ADRESA:

Arbia, spol. s r.o.  
Masarykova 1013  
76302 Zlín, Malenovice  
Telefon: +420 577 104 626  
E-mail: arbia@volny.cz



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

#### Poctivé produkty z rodinné manufaktury.

Rodinná firma z Bílých Karpat, kromě výroby bio produktů se věnuje i keramice a práci v ovocném ekologickém sadu. U všech našich výrobků je nejdůležitější kvalita, původ surovin a výsledná chuť.

Vyrábí zdravější delikatesy bez zbytečného cukru, barviv, konzervantů a jiných nesmyslných přísad.

Baví je hrát si s chutí. Baví je vyrábět věci tak, jako by je dělali pro sebe. Baví je umění v jeho původním významu - umět udělat lahodný džem, výborný sirup či originální nápoj nebo jak vypěstovat strom. S radostí vyrábí jídlo, se kterým do světa posílají pozitivní poselství.

#### ADRESA OBCHODU A PROVOZOVNY:

687 74 Starý Hrozenkov 307



**100 % toho nejlepšího z ovoce a zeleniny.**

Jak to všechno začalo? Myšlenka produkovat čistý ovocný mošt vznikla v rodinné firmě už v roce 2011, jako reakce na nedostatek českých kvalitních produktů a na znehodnocování jména výrobců kvalitních surovin a produktů v zemědělské prvovýrobě. Zároveň se snahou nabídnout kvalitní potraviny zdravě uvažujícím lidem.

Suroviny pro tvorbu moštů pochází převážně od sadařů z Moravy, případně od dalších českých a slovenských pěstitelů. Celoroční dodávku moštů jsou schopni zajistit díky skladování jablek ve skladech ULO (ultra low oxygen) bez přístupu vzduchu. Měkké ovoce, které nestihnou zpracovat, zamrazí a postupně zpracují až do další sezóny. Hlavním cílem je nabídnout kvalitní produkt z českých zemí českému spotřebiteli.

Mošty vyrábí pod obchodní značkou Ovocňák, v provozovně firmy TOKO AGRI a.s. v Rudicích u Uherského Brodu, kterou založili už v roce 1990.

Region Bílých Karpat, kde se moštárna nachází, je velmi charakteristický svou rozmanitostí fauny i flóry. V nejnižších polohách se nacházejí úrodné půdy pro náročné hospodářské plodiny, na jižních svazích se daří vinné révě a ovocným stromům a v nejvyšších polohách už naleznete pouze pastviny pro ovce. Nejtypičtějším ovocem pro tento kraj je švestka obecná. Dále mají v sortimentu ovocné plátky, které jsou vyrobeny pouze z ovoce (od sadařů z okolí). To bylo nejdříve za studena pasírováno a pak v podobě dřevě 24 hodin sušeno při teplotě do 40 °C, aby si plátky zachovaly to nejlepší. Jsou BEZ přidaného cukru, konzervace, barviv, aroma a dalších nesmyslů. Na 20 g plátků bylo potřeba 100 g pyré, které získali ze 130 g čerstvého ovoce.

V neposlední řadě se zabývají výrobky z rakytníku. Sady jsou neodmyslitelnou součástí výroby moštů a pyré značky Ovocňák. Proto v roce 2013 založili nový sad rakytníku v počtu 1600 keřů na rozloze skoro 2 ha. Tento sad vybudovali na farmě Beckov, která leží pár kilometrů pod Trenčínem, na slovenské straně Bílých Karpat. Slunné místo v blízkosti řeky Váh, zajišťuje dostatek slunce pro řádné dozrání plodů. V letech 2013-2014 také dokončili kompletní soustavu automaticky řízené kapénkové závlahy pro všechny sady. Díky tomu rakytníkový sad brzy dosáhne úplné dospělosti. Na farmě vysadili odrůdu Botanika. Ta se svou vysokou úrodností odlišuje od jiných odrůd. Dozrává v druhé polovině července. Je to silně rostoucí keř, který dorůstá bez tvarování do 3-4 metrů. Korunu má pyramidální. Výhony se světle hnědou kůrou jsou velmi řídké otrněné. Listy má keř velké, světle zelené, stříbřitě ojínné. Plody jsou oválné, oranžově žluté, velmi velké, o hmotnosti do 1,3 g. Patří mezi velkoplodé rakytníky. Slupka plodu je tuhá a při ručním sběru se plody snadno odtrhnou bez poškození. Dužina je šťavnatá, chutná příjemně kyselá, je slabě aromatická.

**ADRESA:**

Ovocňák s.r.o.  
687 32 Rudice 36  
(okres Uherské Hradiště,  
TOKO AGRI, a.s.)



## 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](http://www.liska-evvo.cz/doc/skolni-farmarsky-den-6)



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



Liska 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.

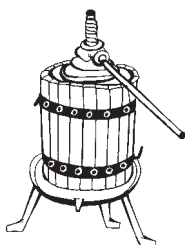
### Plánované školní farmářské dny:

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](mailto:infoevvo@seznam.cz), tel.: 605 806 840**

Vhodné i jako programy v rámci projektů OP JAK.

## Představujeme

### Rodinné vinařství Kadubcovi

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

Svou práci navazuje na tradici tří generací. Výroba vína je vedena v duchu pravidla, že kvalita se tvoří již ve vinici, proto jsou zpracovávány výhradně hrozny z vlastních vinic, které nám dávají příležitost vyrobit jemná vína z tvrdého kraje Horňácka. V současnosti pěstuje vinice na 10 hektarech jihozápadních svahů Bílých Karpat. Naším cílem je pěstovat tradiční odrůdy této oblasti, proto v našich vinicích převažují odrůdy zejména Rulandské šedé, Sylvánské zelené, Chardonnay a Ryzlink rýnský. Modré odrůdy jsou pěstovány s cílem produkce růžových vín, zejména Merlot a Svatovavínecké považujeme za nejzajímavější. Vysazujeme také odrůdy, které jsou vhodné pro pěstování v systému ekologického zemědělství, např. Hibernal.





## Tipy na výlety a exkurze

- Informační centrum Velké Karlovice,  
[www.velkekarlovice.cz/informacni-centrum](http://www.velkekarlovice.cz/informacni-centrum)
- Muzeum Františka Skopalíka, Hulín, Záhlinice
- Muzeum Jihovýchodní Moravy ve Zlíně,  
[www.muzeum-zlin.cz](http://www.muzeum-zlin.cz)
- Muzeum Kroměřížska,  
[www.muzeum-km.cz](http://www.muzeum-km.cz)
- Muzeum regionu Valašsko,  
[www.muzeumvalassko.cz](http://www.muzeumvalassko.cz)
- Muzeum v přírodě Rochus,  
[www.skanzenrochus.cz](http://www.skanzenrochus.cz)
- Muzeum v přírodě Rymice,  
[www.muzeum-km.cz/muzeum-v-prirode-rymice](http://www.muzeum-km.cz/muzeum-v-prirode-rymice)
- Muzeum zemědělské techniky našich dědů, Pravčice,  
[www.muzeum-zemedelstvi-pravcice.cz](http://www.muzeum-zemedelstvi-pravcice.cz)
- Valašské muzeum Rožnov p. R., Valašský rok,  
[www.vmp.cz](http://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](http://www.14-15.cz)

### Na exkurzi do Květomluvy

**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](http://www.kdklobucan.cz)



Líska

Zlínský kraj



Příloha č. 3 rozesílky Líska 11/2024

strana 9

# 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](http://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

### Českův mlýn Jarcová – prodej otrub

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.: 773 746 859  
objednavky@javor-st.cz  
www.ekofarmajavornik.cz

### Ekokočka s.r.o.

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

Házovice 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 hospodaří 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

Vyrobený 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

Už jste to slyšeli? V Karolince otevírá nová prodejna **SVĚTNIKA** s výrobky z Valašska.

@svetnica



Líska

Zlínský kraj  
Kraj bez hranic



Příloha č. 3 rozesílky Líska 11/2024

strana 10

## 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](http://www.dkvsetin.cz)

## SOBOTNÍ FARMÁŘSKÉ JARMARKY NA TRŽIŠTI POD KAŠTANY

**vždy od 9.00**

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

**zlín.** město nekonečných možností

**pod kaštany** TRŽIŠTĚ

## 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, dej nám vína trochu
- 8. 9. Návraty k lidové tradici
- 21. 9. Slováký festival chutí a vůní
- 12. 10. Pole, louky, sady, neumřeme hladý
- 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](http://www.skanzenrochus.cz) Park a skanzen Rochus Uh. Hradiště skanzenrochus

## Kloubcké hospedářské 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 Kloubky



Líska

Zlínský kraj



Příloha č. 3 rozesílky Líska 11/2024

strana 11