Noviny pro podporu udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji

O titul „Regionální výrobce“
Seznamte se s podmínkami soutěže a podpořte výrobce, na kterých vám záleží *(strana 3)*

Skutečně zdravá škola
Projekt propojuje školy s místními podnikateli *(strana 6)*

Kalendář akcí
Farmářské trhy, slavnosti, akce *(strana 8)*

ZDARMA
číslo 1
léto 2014

POCTIVĚ VYROBENÉ ve Zlínském kraji

Slovo úvodem

Léto – modrá obloha, vůně sena, koláčů, krajíců čerstvě upečeného chleba s máslem a medem, bylinek i čilý ruch ptactva a hmyzu kolem. Vůně a zvuky dětství a prázdnin u babičky. Víkendové ráno, kdy nikam nespěchám, beru košík a vyrážím na farmářský trh či k sousedům do dvora, kde dostanu vajíčka, sýr, tvaroh, máslo a další domácí dobroty. Jablečná slavnost v Hostětíně, Kopaničářské slavnosti ve Starém Hrozenkově či Mikulášský jarmek v Kloboukách, místa kde potkávám vlídné lidi s ukázkou jejich umu a lásky k tradicím a řemeslům. Krásně pestrý lidský film, který mi běží hlavou …

Foto: KOSENKA

Zlínský kraj je rozmanitý co do přírodních, uměleckých i historických pokladů. Je krásný a bohatý svými tradicemi a lidmi, kteří v něm žijí. Mnoho z nich usiluje o zachování tradic a zvyků, řemesel a postupů, které zde zanechali naši předkové. Zájem pro ně není módním výstřelkem či prázdným gestem. Oni ho žijí. Každý z nás může k zachování přispět. Dívejme se na svět srdcem, radujme se z obyčejných a skutečných, poctivě vyrobených věcí, které mají svůj příběh. Neboť víme kdo a kde je vyrobil a jaké použil materiály. Často je výrobce i prodejcem a povídání s ním pohladí na duši a zakoupený výrobek nám bude tu krátkou chvíli ještě dlouho připomínat. Nejsme na světě, abychom sbírali jen věci, mnohem důležitější je sbírat ty chvíle…

Iva Koutná

Foto: Hostětín

Víte co kupujete? Objevujte s Láskou regionální výrobce a jejich příběhy.

„POCTIVĚ VYROBENÉ – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji“ je projekt zaměřený na zvýšení spolupráce a povědomí při posilování místní ekonomiky na území Zlínského kraje.

V projektu se zaměřujeme na spolupráci s řemeslníky, drobnými výrobci a zemědělci. Společně s nimi bychom chtěli dosáhnout zvýšení zájmu o regionální výrobky. Pomáháme místním výrobcům zlepšovat znalosti a dovednosti v oblasti udržitelného a „zeleného” marketingu. Podporujeme jejich vzájemnou spolupráci a sdílení příkladů dobré praxe. Představujeme jejich výrobky obyvatelům i návštěvníkům našeho malebného regionu. Projekt tak naplňuje poslání Lísky, jako organizace, která vytváří v regionu sítě pro spolupráci a výměnu zkušeností.

Hlavní aktivity projektu, který probíhá od prosince 2013 do března 2015, jsou:

1) Průzkum regionálního trhu

Mapování potřeb výrobců na regionálním trhu, zájmu a poptávky veřejnosti

(pokračování na straně 2)

Co je to udržitelná místní ekonomika?

Současná ekonomika funguje v měřítku států, světadílů i celé planety. Hlavními rysy jsou upřednostňování neustálého růstu produkce (kvantita), komerční orientace, stoupající postavení nadnárodních společností a obrovský tlak na přírodu i spotřebitele.

Místní udržitelná ekonomika usiluje o soulad mezi životním prostředím a ekonomickými a sociálními hledisky, stejně tak jako o trvale vyvážený rozvoj regionu. Na ekonomiku je zde nazíráno v přirozených rozměrech regionů, obcí a společenství. Tento pohled nabízí přímočarou zpětnou vazbu a možnost sledovat reálné dopady všech činností na dané místo. Hlavní je orientace na kvalitu, trvanlivost, užitnou hodnotu výrobku, znalost zdrojů a podmínek výroby, ale i rozvoj výroby podle místních přírodních a kulturních podmínek.

Využití dovedností a schopností místních lidí, kteří v regionu žijí a pracují, přímo ovlivňuje budoucí rozvoj území. Dochází k předávání tradičních způsobů práce, stoupá zaměstnanost místních lidí, omezuje se doprava zboží z velkých vzdáleností a minimalizují se dopady na životní prostředí. Finanční zisk bývá místními výrobci častěji použit přímo v regionu, což vede k jeho dalšímu rozvoji. Výrobci a spotřebitelé tak mají možnost sledovat význam i dopad místních rozhodnutí.

Veronika Stočková, Líska, o.s.

Podpořeno z Programu švýcarsko-české spolupráce.

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

nadace partnerství
LIDÉ A PŘÍRODA

Zlínský kraj

Regionální produkty a značení

Každý region má svůj vlastní neopakovatelný charakter a stejně tak unikátní výrobky a produkty, které v něm vznikají. Staňte se i vy regionálním producentem a buďte nedílnou součástí regionu. Podílejte se na zachování přírodního a kulturního dědictví ve Vaší oblasti.

Co regionální značka přináší?

- Pomáhá producentům při zviditelňování jejich výrobků i firem.
- Posiluje konkurenceschopnost výrobků a služeb a jejich uplatnění na trhu.
- Značka podporuje výrobce, kteří přispívají k hospodářskému oživení zdejšího kraje a napomáhají obnově regionálního trhu.
- Zákazníkům zaručuje, že výrobek, který nese tuto regionální značku, splňuje nadstandardní podmínky a kritéria, které jsou spojené s jejím udělováním.

Foto: Hostětín

Komu je značka určena?

- Všem producentům, zemědělcům, řemeslníkům, firmám a jejich výrobkům i službám.
- Všem zákazníkům a spotřebitelům, jimž je zárukou ověřené kvality, které musí každý výrobek chráněný touto značkou dosahovat.

Kritéria pro udělení značky

Pro získání práva na užívání regionální značky musí výrobky, služby či produkty splnit řadu přesně stanovených kvalifikačních kritérií.

Kritéria jsou zaměřena především na splnění těchto zásad:

- kvalita produktu nebo služby,
- tradice v regionu,
- místní původ surovin,
- výroba v regionu,
- šetrnost k životnímu prostředí.

Za stejných podmínek může získat právo na užívání regionální značky výrobce či poskytovatel služeb pro veškerou profesní činnost, kdy je jedním ze základních kritérií fyzická přítomnost výrobny (provozovny) v našem regionu.

Značky ve Zlínském kraji

Ve Zlínském kraji je udělováno 5 regionálních značek. Více než polovina je zastoupena řemesly, třetina potravinami a 10 % tvoří přírodní produkty.

Velké množství informací o regionálních značkách a jejich držitelích naleznete na webech:

- *www.poctivevyrobene.cz*
- *www.regionalni-znacky.cz*
- *www.tradicebk.cz*
- *www.pravevalasske.cz*
- *www.perla-zlinska.cz*

Přebráno ze zdroje: tradicebk.cz

Víte co kupujete? Objevujte s Lískou regionální výrobce a jejich příběhy.

(pokračování ze strany 1)

po regionálních výrobcích. Na území kraje probíhá průzkum u drobných výrobců, řemeslníků a zemědělců, abychom zjistili, jaké jsou jejich podmínky a potřeby. Druhý průzkum je zaměřen na obyvatele kraje, co si o regionálních výrobcích myslí, co nakupují a čemu dávají přednost. Výstupem průzkumu bude databáze výrobců a základní charakteristika jejich potřeb z hlediska výroby, odbytu, vzdělávání a marketingu. Druhým výstupem bude studie hodnotící současné veřejné mínění obyvatel regionu z hlediska spotřeby a užívání místních výrobků.

2) Vzájemná spolupráce výrobců

Vytvoření platformy pro vzájemnou spolupráci v rámci udržitelné ekonomiky. Projekt podporuje a podněcuje setkávání, výměnu informací, propojování a sdílení kontaktů rozmanitých aktivit a organizací, které se zabývají podporou řemeslníků, drobných výrobců, firem a zemědělců. Výstupem bude deklarace o vzájemné spolupráci a sdílení informací.

3) Ocenění a podpora výrobců

V regionu byla vyhlášena krajská soutěž o titul „*Regionální výrobce podporující místní udržitelnou ekonomiku ve Zlínském kraji*".

4) Marketingové plány

Pro výrobce oceněné v soutěži bude na podzim připraven na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně jednodenní kurz s úvodem do oblasti marketingu, „zeleného" marketingu, udržitelného rozvoje a místní produkce. Společně s lektory a studenty univerzity si vytvoří individuální marketingový plán a plán komunikace se zákazníky. Následně budou plány po dobu tří měsíců s asistencí externího konzultanta zavádět do svého provozu či výroby.

5) Propagační osvětová kampaň

Kampaň vysvětluje výhody udržitelné spotřeby v domácnostech a udržitelnou místní ekonomiku využívající místní přírodní a kulturní zdroje. Propaguje místní výrobu, regionální značky, organizace i výrobce, seznamuje s prodejními místy i příběhy prodejců.

Připravujeme:

- webové stránky projektu na adrese *www.poctivevyrobene.cz*
- dny otevřených dveří na farmách a u regionálních výrobců na 5 místech Zlínského kraje s programy pro rodiny s dětmi,
- únorovou masopustní akci ve Zlíně,
- 3 questingové regionální stezky, které budou zahrnovat putování za regionálními výrobky od jejich vzniku, původu materiálu až po samotnou výrobu a prodej,
- vydání 3 čísel novin,
- vydání tiskovin, článků,
- video spoty.

Založili jsme odkaz na Facebooku: *Poctivě vyrobené – podpora regionálních produktů ve ZK*.

Projekt budete moci již brzy podpořit zakoupením různých předmětů. Připravujeme pro vás záložky, samolepky, klíčenky, tašky, svačinové pytlíky a prostírky apod.

SOUTĚŽ O TITUL: Regionální výrobce podporující místní udržitelnou ekonomiku ve Zlínském kraji

Soutěž vyhlašujeme v rámci projektu „POCTIVĚ VYROBENO – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji". Patronkou soutěže je paní Mgr. Milena Kovaříková, předsedkyně Výboru pro územní plánování, zemědělství, životní prostředí a rozvoj venkova Zastupitelstva Zlínského kraje.

Propozice soutěže

Cílem soutěže je podpořit a zviditelnit místní výrobce a zvýšit povědomí veřejnosti o místních produktech. Podpořit místní ekonomiku vedoucí k zachování tradic a tradiční výroby, řemesel a ruční práce, rozvoji ekologického zemědělství, využívání místních surovin a uplatňování postupů šetrných k životnímu prostředí.

Soutěžní kategorie

1. **Výrobce potravin**
2. **Zemědělec, farmář**
3. **Řemeslník**
4. **Rukodělný výrobce**

V regionu Zlínského kraje bude v každé ze čtyřech výše uvedených soutěžních kategorií vybrán vítězný regionální výrobce/producent, který získá:

- certifikát udělující titul
- jednodenní kurz marketingu, udržitelného rozvoje a podpory místní produkce (říjen 2014),
- zpracovaný individuální marketingový plán,
- zpracovaný individuální plán komunikace se zákazníky,

Mgr. Milena Kovaříková

- spolupráci s externím supervizorem po dobu 3 měsíců při zavádění plánů do praxe (listopad 2014 – únor 2015),
- publicitu své firmy či výroby na webových stránkách a materiálech projektu.

Podmínky soutěže

Soutěž probíhá od **7. 7.** do **31. 8. 2014** na území **Zlínského kraje**. Přihlásit se může výrobce – vlastní nominace. Výrobce mohou nominovat také jednotlivci, zástupci veřejné správy (obec, město, místní akční skupina apod.), škol, nestátních neziskových organizací nebo firem. Výrobci, které přihlásí jiná osoba nebo organizace, budou kontaktováni s dotazem o souhlas s nominací.

Do soutěže se lze přihlásit písemně prostřednictvím správně a úplně vyplněné přihlášky. Přihlášený účastník umožní porotě prohlídku firmy/farmy/výrobních prostor.

Nominace vyhodnotí porota složená z odborníků na místní ekonomiku, regionální značení a marketing. Na základě bodového hodnocení bude porotou vybráno minimálně 5 výrobců, kterým budou tituly předány v programu **Jablečné slavnosti v neděli 28. září 2014 v Hostětíně.** Nominovaným výrobcům budou zaslány výsledky soutěže a pozvánky na předání cen.

Kritéria soutěže, včetně orientačního bodového hodnocení, jsou uvedena v přihlášce do soutěže. Pořadatel si vyhrazuje právo neudělit titul, a to i v žádné ze 4 kategorií.

S vítězi bude následně dohodnut postup další vzájemné spolupráce a využití nabízených benefitů: účast na kurzu marketingu, zpracování marketingového plánu, plánu komunikace se zákazníky a spolupráce se supervizorem.

Přihlášky a nominační listy zasílejte do **31. 8. 2014** na e-mailovou adresu *infoevvo@seznam.cz* nebo na adresu Lísky: Rokytnice 436 (Základní škola), 755 01 Vsetín.

Formulář soutěže je přístupný na webu ***www.liska-evvo.cz***.

Informace z průběhu soutěže jsou též na Facebooku: *Poctivě vyrobené podpora regionálních produktů ve ZK*.

Kontaktní osoba: **Mgr. Iva Koutná**, *koutna.iva@seznam.cz*

Soutěžte s námi

Chcete nakupovat místní výrobky a podporovat místní producenty? Nevíte jak? Nevíte kde? Vše se dozvíte v soutěži, kterou pro vás od září připraví Občanské sdružení Tradice Bílých Karpat.

Tradice Bílých Karpat

Soutěž bude vyhlášena na webových stránkách a facebooku Lísky i Tradice Bílých Karpat:

- ***www.tradicebk.cz***
- ***www.facebook.com/tradicebk***

Poznáte při ní jednotlivé regionální značky, místní producenty, obchůdky s regionálními potravinami a další zajímavosti.

Ministerstvo životního prostředí

Organizování soutěže je podpořeno z Ministerstva životního prostředí a nemusí vyjadřovat stanoviska MŽP.

Perla Zlínska

Ve svých obchodech často nacházíme výrobky s označením *Klasa*, ale poznáte výrobky ze svého regionu? Uměli byste je najít? Agrární komora Zlín ve spolupráci se Zlínským krajem připravila soutěž o nejlepší regionální výrobky. Tyto výrobky vybírá hodnotitelská komise a nesou označení ***Perla Zlínska***. Cílem je, aby se produkty místních zemědělců a zpracovatelů prodávaly přímo v našem regionu.

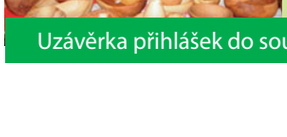
Perla Zlínska – Výrobek Zlínského kraje

Více na *www.perla-zlinska.cz*.

BIO VALAŠSKO.CZ
Výdejní místa biobedýnek:
- Komenského 1275, Valašské Meziříčí,
- Palackého 203, Rožnov pod Radhoštěm

tel.: 734 481 159 • *www.biovalassko.cz*

BIO VALAŠSKO.CZ



Regionální výrobce

podporující místní udržitelnou ekonomiku ve Zlínském kraji

Soutěžní kategorie:
- výrobce potravin
- zemědělec, farmář
- řemeslník
- rukodělný výrobce

Uzávěrka přihlášek do soutěže **31. 8. 2014** Více informací a formulář přihlášky na webu: **www.liska-evvo.cz**

Rozhovory

Otázky, které jsme položili osobnostem Zlínského kraje:

1. Znáte či máte svého oblíbeného řemeslníka, farmáře nebo výrobce regionálních produktů či potravin?
2. Jaké výrobky nejčastěji kupujte?
3. Čím je pro Vás regionální výrobek zajímavý, co na něm oceníte?
4. Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Mgr. Jana Vodáková

šéfredaktorka portálu ZKOLA *www.zkola.cz*

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

Tak říkám zlínskému obchůdku na Kvítkové ulici (Dary kraje), kde prodávají produkty místních zemědělců z okolí Zlína.

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujte?

Pečivo – to už snad ani jinde nekupuji, když to jde (vícezrnný kváskový chléb, rohlíky), jablečné mňamky, ovesné vločky, slaninu, mleté bio hovězí maso, občas zeleninu a ovoce, rožnovské sýry, vejce, víno. A když jedu za známými do Prahy, beru jim valašské frgály. Před Vánocemi si chodím pro vánočku a před Velikonocemi pro mazanec (když se mi nechce nebo nestíhám péct sama).

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

Čerstvé suroviny, osobní kontakty, přístup. Raději nakupuji v menším množství a častěji, zjistila jsem, že je to výhodnější než nakupovat ve velkém množství třeba jednou týdně v supermarketu. Finančně i pocitově :-) A výchovně, pravidelně chodí nakupovat dcera, už ji tam znají, ona zná je. Tak mi to přijde fajn.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Osobní příklady, pomalá, postupná práce na změně přemýšlení o světě u spotřebitelů. Myslím, že se to děje s vývojem hodnotového systému lidí, důrazem na zdravější životní styl, odpovědnost k sobě i k celku. Možná by bylo fajn při otevírání podobných obchůdků v centru města uvažovat o pohodlném parkování (přece jen většina lidí nakupuje v týdnu cestou z práce), zasílání aktualit emailem, přes sociální sítě, podpůrné akce, ochutnávky, semináře, poradenství. A vytvářet různé typy sítí s dodavateli, spotřebiteli, dalšími „obchodními partnery“, rozšiřovat sortiment o další produkty, které zatím lidé nakupují jinde.

Foto: Tradice Bílých Karpat

PaedDr. Alena Gajdůšková

1. Místopředsedkyně Senátu PČR

Žádat a kupovat zboží u nás vyrobené je ten nejjednodušší způsob, jak náš kraj podpořit. Mimochodem – nejlepší chleba, jaký jsem kdy jedla, byl slunečnicový z Topolné a Cyrilovým frgálům mohou konkurovat jen ty doma pečené od paní Michálkové z Liptálu.

Mgr. Liběna Dopitová

učitelka, ZŠ Vsetín, Rokytnice 436

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

Když jsem byla malá, posílala mě babička občas do obchodu pro chleba, byl obrovský, kulatý, nesla jsem ho oběma rukama, měl křupavou kůrku, byl ještě horký a neuvěřitelně voněl. Často jsem ho cestou okousala. Stejný chléb kupoval celý život můj otec a já si pro něj jezdím po cyklostezce do svérázné pekárny v Novém Hrozenkově. Pan Kulčák zde peče chléb od roku 1938. Není to už sice ten kulatý tříkilový pecen, ale je doposud kváskový, bez přísad, z mouky z kelčského mlýna a studniční vody. Když ho doma nakrojím ještě teplý, je to nejlepší pokrm na světě. K oblíbeným výrobcům patří řeznictví Černotský Vsetín, mléčná biofarma Horutovi Rožnov a spousta milých lidiček na Valašsku, kteří jsou ochotni nabídnout své přebytky vajíček, ovčího sýra, masa…

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujte?

Chléb, místní sýry, vejce, maso, med.

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

Čerstvost, domácí malovýrobu z kvalitních surovin, místní zdroje, vím, odkud pochází.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Měli bychom si vážit lidí, kteří zpracovávají místní suroviny. Snad by pomohla propagace, články v místním tisku, farmářské trhy, akce ve školách.

Mgr. Hana Machů

Ekologický institut Veronica, Centrum Veronica Hostětín

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

Rodinná firma Koldokol z Krhova, Farma Rudimov a samozřejmě Moštárna Hostětín.

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujte?

Biolády firmy Koldokol :-), vajíčka Slavičín, pečivo pekárny Ora Slavičín.

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

U výrobku chuť, u výrobce nadšení do práce a zapálení pro věc.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Propagace, aby se o lidech vědělo, aby je obce podporovaly, aby nemusely firmy chodit za lidmi, ale lidi chodili za nimi.

Ing. Kateřina Trochtová

starostka, Francova Lhota

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

Z regionálních producentů asi nejčastěji přicházím do kontaktu s výrobky těchto firem: Farma z Valašské Bystřice, Pekárna Kulčákových z Nového Hrozenkova, Moštárna Hostětín, Koldokol či Valašskomeziříčská mlékárna. Pro potřeby obce se snažíme podporovat i naše místní „lhotské“ producenty, návštěvám servírujeme třeba frgály paní Jančárové či masné pochoutky z Carnexu.

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujte?

Hrozenkovský nebo ratibořský chleba, jogurty a mléčné výrobky z Valašskomeziříčské mlékárny, sýry z Bystřice, pohanku od Šmajstrlů a určitě i další. Pro přátelé často kupuji i různé drobné řemeslné dárky – hračky či dekorace – a to nejčastěji v obchodě Od tadyma ve Vsetíně nebo na trzích v okolí (Jablečná slavnost, Jarmek apod.)

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

Nejvíce oceňuji, že většina regionálních výrobků či potravin je dobrých a poctivých – a to tak, že buď chutnají, či jsou pěkné, či jsou užitečné. Mám ráda, když vím, kdo jídlo, které jím, či věci, které používám, stvořil a z čeho.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Myslím, že místní ekonomice svědčí současný trend „regionálních produktů“. I když je pravdou, že zasaženi tímto trendem ještě zdaleka není masová většina, avšak spíše „poučenější“ menšina. Na nás zákaznících je, abychom více upřednostňovali vlastní zdravý rozum a trochu potlačili „akčně-slevové“ kritérium výběru produktů při našich nákupech. Myslím, že místní ekonomice by pomohla i větší sebedůvěra místních producentů a trochu „pýchy“ na to, že jsou místní a regionální. A dozajista by mohly existovat i nástroje institucionální, které by místní ekonomiku podporovali, ale to je na dlouhosáhlou debatu.

PODPORUJME MÍSTNÍ – podporou místní produkce k udržitelnému rozvoji regionu

Občanské sdružení *Tradice Bílých Karpat* (OSTBK) již od svého vzniku v roce 1998 podporuje místní produkci, a to především prostřednictvím udělování stejnojmenné regionální značky.

Značka *Tradice Bílých Karpat* (TBK) je udílena výrobkům, které jsou vyrobeny tradiční technologií, z místních surovin, s podílem ruční práce a jsou současně velmi kvalitní a šetrné k životnímu prostředí. I v letošním roce podnikne OSTBK řadu kroků pro podporu environmentálně odpovědné spotřeby v oblasti nákupů a na podporu místních produktů. Práce je zaměřená na dvě cílové skupiny – jednou z nich je veřejná správa (orgány místní samosprávy, informační centra aj.) a druhou je veřejnost.

Pro rozvoj lokální ekonomiky je velmi důležité objasnit lidem smysl a výhody nákupu místních produktů. Většina spotřebitelů zvažuje zejména cenu a mnohdy si neuvědomují, že místní výrobky kromě v mnoha případech vyšší kvality, užitné hodnoty, jednoduššího a levnějšího servisu, přinášejí rozvoj celého regionu a tím i výhody pro samotné spotřebitele. A že cena, kterou zaplatí společnost za nákup výrobků pořízených od nadnárodních společností a vyrobených v zemích s levnou pracovní silou, je v konečném důsledku mnohem vyšší. Místní podnikání je zcela klíčové pro posílení lokální ekonomiky, což přímo souvisí s kvalitou životních podmínek.

Co v rámci projektu, který je podpořen Ministerstvem životního prostředí, vznikne?

1. Soupis producentů ve Zlínském kraji – řemeslníků, zemědělců, výrobců a poskytovatelů služeb, kteří využívají ve výrobním procesu místní výrobky či místní suroviny. Tento seznam bude v elektronické podobě a bude široce dostupný obcím, organizátorům farmářských trhů, infocentrům a dalším subjektům. **Chcete-li se objevit v tomto seznamu, kontaktujte nás.**

Foto: Tradice Bílých Karpat

Foto: Tradice Bílých Karpat

2. Popis modelové instituce, která využívá místní výrobky. Výpočtem tzv. *lokálního multiplikátoru* zjistíme, jaký přínos mají nákupy v regionu pro daný region.

3. Manuál pro podporu místní produkce bude sloužit obcím a institucím, které chtějí podporovat místní výrobce a neví, jak na to, případně kde a od koho mohou produkty nakupovat.

4. Propagační letáček seznámí veřejnost s důvody, proč bychom měli místní výrobce podporovat a co z toho budeme mít.

5. Soutěž, která bude vyhlášena začátkem září, umožní nejen vyhrát regionální výrobky, ale především vás seznámí s jednotlivými výrobci, regionálními značkami či obchůdky, ve kterých můžete regionální výrobky koupit.

6. Interaktivní mapa na adrese *www.veronica.cz/ekomapa* vás bude informovat, kde ve vaší blízkosti můžete koupit regionální výrobek, navštívit místního producenta anebo farmářský trh.

7. Jarmark regionálních výrobků se bude konat v neděli 28. září 2014 v Hostětíně a regionální výrobky budou představeny i na dalších akcích v regionu.

Více informací naleznete na webových stránkách *www.tradicebk.cz* a na facebooku *www.facebook.com/tradicebk*

Ministerstvo životního prostředí

Projekt je podpořen z Ministerstva životního prostředí a nemusí vyjadřovat stanoviska MŽP.

Tři putování krajinou za regionálními výrobci

Vzdělávací a informační středisko Bílé Karpaty z Veselí nad Moravou pro vás vytvořilo několik questových tras. Že nevíte co to je **Questing**? Nevadí – je to hra.

Co je to questing?

Quest neboli *hledačka* je poznávací trasa, která vás vede po jednotlivých zastaveních, kde hledáte indicie pro vyluštění tajenky a pokračování v cestě. Ta je popsaná na samostatném listu papíru obvykle prostřednictvím veršů.

Když projdete celou trasu, získáte znění tajenky, která vás dovede k pokladu. Poklad obsahuje návštěvní knihu a razítko, které si otisknete do své cestovní knihy či sešitu. Poklad může obsahovat také fotky, průvodce po okolí, pohlednice, nebo různé drobnosti na výměnu.

Více na: *www.questing.estranky.cz/clanky/co-je-to-questing-/*

Hledačku může vytvořit skupina dětí nebo dospělých, většinou se tak děje ve spolupráci. Tvorba hledačky má vzdělávací, společenskou a rekreační hodnotu pro autory (tvůrce). Hledačka je dostupná veřejnosti a může být opakovaně využívána, aniž by ji bylo třeba vždy znovu vytvářet.

Putování první

S křížkem po funusu…? – aneb první vysocké hledání řemesel.

Tak se jmenuje naše první hledačka. Jde o hledačku, nebo chcete-li quest, která začíná v Envicentru pro krajinu v obci Vysoké Pole.

Celé hledání se skládá ze šesti zastavení. Trasa vede po zpevněné cestě a je vhodná i pro rodiče s kočárky a vozíčkáře s doprovodem. V měsících květnu a červnu si hledačku vyzkoušeli žáci Základní školy z Valašských Klobouk, kteří se stali pilotními účastníky hledačky.

Putování druhé

Cestou ze Strání do Květné aneb sklářská hledačka.

To je název druhé hledačky, jejímž tématem jsou skláři, sklářské řemeslo, výroba skla a sklo jako takové. Hledačka je před dokončením.

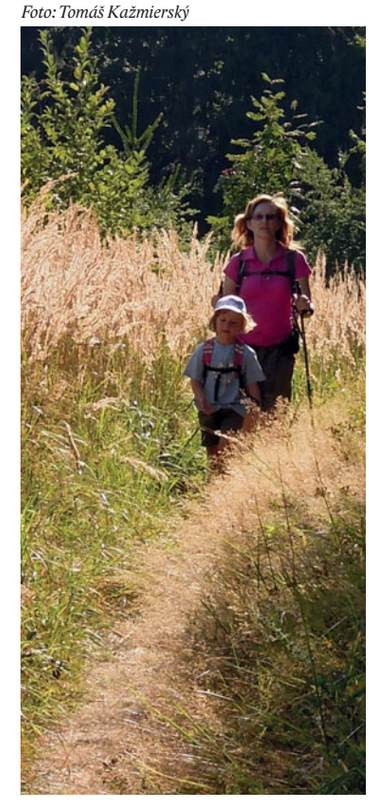
Putování třetí

Poslední trasa vzniká v malebné obci Chráněné krajinné oblasti Bílé Karpaty Lopeník. Zatím ještě nemá název. Obsah vám možná napoví jeden z veršů:

K přežití na Lopeníku
člověk potřebuje kliku – práce je tu
často dřina,
k tomu vichr, mráz – no, pěkná čina!
V zemi plno kamení,
pro úrodu špatné znamení…
Na samotě hospodáři
jak se tady může dařit?

Marie Petrů,
Vzdělávací a informační středisko
Bílé Karpaty, o.p.s., Veselí n. M.
www.bilekarpaty.cz/vis

Foto: Tomáš Kažmierský



Valašský frgál byl původně nepovedený koláč

Označení *frgál* se původně používalo pro nepovedené koláče. Od koláčů se frgály liší především velkým průměrem. Pekly se pro slavnostní příležitosti, svatební hostiny i lidové slavnosti na sladký i slaný způsob nebo s náplní z kysaného zelí či řepy.

Foto: Hostětín

9 znaků valašského frgálu

1. Valašský frgál je koláč z jemného kynutého těsta o průměru 30–32 centimetrů a tloušťce maximálně dva centimetry.
2. K výrobě se nejčastěji používá těsto z pšeničné polohrubé mouky nebo směs hladké, polohrubé a hrubé mouky.
3. Valašský frgál je v nářečí také někdy označován jako vdolek, pecák nebo lopaťák.
4. Pravý valašský frgál má pouze jednodruhovou náplň, která tvoří v celém pekařském výrobku asi 42–48 procent.
5. Náplň se bohatě sype drobenkou a střed valašského frgálu se může posypat strouhaným perníkem nebo mletou skořicí.
6. Valašský frgál se po dokynutí sází do pece vyhřáté na 180–240 °C a peče se přibližně deset až dvacet minut. Traduje se, že frgály z hliněné pece bývaly nejchutnější.
7. Tradiční valašský frgál je buď hruškový, tvarohový, makový, povidlový, jablkový, borůvkový, meruňkový, švestkový, ořechový, zelný, mrkvový, či kedlubnový.
8. Vůně a chuť valašského frgálu je vždy charakteristická podle použité náplně. Musí být lahodná, sladká a jednoznačná po použitém druhu náplně a po dobře propečeném těstě. Nesmí být nahořklá nebo kvasnicová.
9. Název *valašský frgál* mohou nést pouze pekařské výrobky se zeměpisným původem z území Valašska.

Kurz pečení frgálů v Centru Veronica Hostětín. *Foto: Hostětín*

Sdružení „Valašské lidové tradice“

Sdružení pekařů má v současné době čtrnáct členů, což představuje zhruba 80 procent produkce frgálů na Valašsku. Od roku 2013 chrání **valašský frgál** zeměpisné označení Evropské unie – název mohou pro své výrobky používat pouze pekaři, kteří mají provozovnu na přesně vymezeném území, které vzniklo průsečíkem tří historických map Valašska. Tradiční pochoutka se ale peče také v desítkách valašských domácností.

Zaručeně čerstvé a s láskou upečené valašské frgály zakoupíte v Cukrárně u Mikulců ve Lhotě u Vsetína.
www.cukrarna-mikulcova.cz

Zdroj: Sdružení Valašské lidové tradice

Program Skutečně zdravá škola propojuje školy s místními podnikateli

Připravovaný program *Skutečně zdravá škola* je komplexní program, plně integrovaný do života celé školy, který si klade za cíl vytvářet kulturu vážící si, vychutnávající a učící o jídle, odkud jídlo pochází a jak vzniká. Program využívá tématu jídla jako nástroje k zatraktivnění pobytu dětí ve škole – prostřednictvím radostného zážitku ze školního oběda a obohacením vzdělávání ve třídě o praktické vzdělávání na školní zahradě, návštěvy farmy a lekce vaření.

Nedílnou součástí programu *Skutečně zdravá škola* je také požadavek na školní jídelnu, aby pro přípravu pokrmů nakupovala čerstvé, sezónní suroviny od místních farmářů, pekařů a řezníků. Navíc, informace o původu čerstvých surovin musí být všem strávníkům dostupné například prostřednictvím jídelního lístku, na plakátě nebo web stránce školy.

Proč je tak důležité, aby školní jídelna využívala přednostně suroviny od místních podnikatelů a farmářů? Na výhody se můžeme podívat z několika hledisek: zdravotního, výchovného, ekologického, ekonomického a společenského.

Zdravotní hledisko

Čím jsou suroviny čerstvější, tím více vitamínů a důležitých minerálních látek obsahují. To stejné platí o chuti: pokrm připravený z čerstvých produktů bude určitě chutnat lépe, než pokrm připravený z polotovarů či zmražené zeleniny. Jídelna tak využívá ty nejkvalitnější suroviny dostupné na trhu. Příprava pokrmů z čerstvých surovin navíc umožňuje maximálně šetrné zpracování bez nutnosti používat potravin či polotovarů, obsahující zbytečná chemická aditiva na udržení čerstvosti či vylepšení chuti, ztracené dlouhou dobou přepravy a skladování.

Výchovné hledisko

Spolupráce školy a školní jídelny s místními farmáři má ohromný vzdělávací efekt. Návštěvou farmy, odkud jídelna produkty nakupuje, získají kuchařky i děti jasný pohled na to, kolik práce, úsilí a času je nutné k tomu, aby zemědělci danou plodinu vypěstovali či zvíře vychovali. Návštěvu farmy lze propojit s různými vzdělávacími aktivitami ve třídě.

Ekologické hledisko

Spoluprací s místními drobnými a rodinnými farmami podporujeme šetrné hospodaření farmářů, kteří si váží svěřené půdy a dbají na to, aby půdní úrodnost byla zachovávána pro další generace. Menší farmy často pěstují širokou škálu plodin, čímž podporují a zvyšují biologickou rozmanitost a zlepšují vzhled krajiny.

Na druhou stranu, transport potravin na velké vzdálenosti sebou přináší řadu ekologických zátěží, například náklady na budování silnic, znečištění vzduchu, zácpy na silnicích, nehody, hluk, a možnost přenosu exotických

nemocí a virů. Kromě toho je nutné při přepravě na velké vzdálenosti a pro zachování hodnoty potravin používat obaly, jejichž výroba a následná recyklace zatěžuje životní prostředí.

Ekonomické hledisko

Potraviny produkované a prodané místně většinou dosahují konečného spotřebitele skrz kratší dodavatelské řetězce. V případě přímého prodeje z farmy do školní jídelny tak zůstává větší část zaplacené ceny přímo zemědělci, tedy v místě produkce. Tím se peníze za suroviny dále „otáčejí“ ve vašem regionu a přispívají k jeho prosperitě a vyšší místní zaměstnanosti.

Naopak, dovoz potravin ze zahraničí odvádí vaše peníze pryč z regionu. Zvýšené ceny ropy navíc díky nákladům na pohonné hmoty nákladních aut zvyšují konečné ceny potravin.

Společenské hledisko

Podporou „jídla z blízka“ pomáháte udržovat místní kulinářské tradice, speciality a recepty a posilujete tak jedinečnost vašeho regionu. Váš region je díky rodinným farmám vzhlednější a čistší krajina láká turisty. Silnější místní ekonomika a udržení místních specialit jsou vše výhody, které přispívají ke zdravějšímu prostředí a obyvatelstvu a posilují pocit místní jedinečnosti a hrdosti. Ekonomická lokalizace umožňuje navíc lidem podílet se na rozhodování, které má dopad na jejich život. Jedině tak lze zamezit negativům, kdy nadnárodní firmy přesunují výrobu tam, kde jim nabídnou levnější pracovní síly, nižší ekologické standardy či nižší daně.

Foto: Park ROCHUS

Dovozem potravin zdaleka naopak přispíváme ke snižujícím se příjmům pro zemědělce a pomáháme vytvářet „mrtvý“ venkov bez pracovních příležitostí.

Tom Václavík

Představujeme Skutečně zdravou školu

Skutečně zdravá škola je občanská iniciativa usilující o zlepšení školního stravování. Usiluje jednak o změnu Vyhlášky o školním stravování tak, aby odpovídala současným vědeckým poznatkům, a též o zavádění komplexního programu Skutečně zdravá škola.

Program je určen školám, v rámci kterého se vedení školy, učitelé, žáci, rodiče, pracovníci školních kuchyní, dodavatelé potravin, zemědělci a zástupci místní komunity společně zasazují o to, aby byla dětem poskytována chutná a zdraví prospěšná jídla a vytvářeny základy příjemné, zdravé kultury stravování. Školy, které se do programu zapojí, mimo jiné do kuchyně nakupují suroviny od místních farmářů, pekařů a řezníků a v jídelně poskytují pokrmy připravené z čerstvých sezónních surovin, splňujících kritéria Skutečně zdravé školy. Pro žáky organizují výlety na místní farmy, integrují téma jídlo do školního vzdělávacího programu, pořádají na škole farmářské trhy a komunitní aktivity, žáci absolvují lekce vaření a pěstují na školní zahradě vlastní ovoce a zeleninu.

Kontakt: Bohuslav Sedláček, bohuslav.sedlacek@gmail.com, telefon: 732 967 206

Více o iniciativě a programech na webu a Facebooku:

- *www.skutecnezdravaskola.cz*
- *www.facebook.com/skutecnezdravaskola*

Na takovém místě jste svoji akci ještě neměli

Řada z vás organizuje semináře, kurzy, firemní setkání či teambuilding a hledáte vhodné prostory. Ti šťastní již našli to „své“ oblíbené místo, kde se vaši klienti cítí dobře, kde se o vás dobře postarají a které i myšlenkově souzní s náplní vaší akce. Jedním z takových atraktivních míst je ekologické **Centrum Veronica Hostětín v Bílých Karpatech**. Pozvala nás paní Hana Machů:

Váš dům prý žije ze slunce?

Ano, slunce ohřívá teplou vodu i vytápí tento pasivní dům. Celý provoz je ekologický a kromě nejmodernějších technologií využívá i přírodní materiály – hliněné omítky, slaměnou izolaci, přírodní linoleum, dešťovou vodou. Máme 25 lůžek v pokojích s vlastním sociálním zařízením.

Dům je obklopen přírodní zahradou – co lidem přináší?

Zahrada, ve které hospodaříme v souladu s přírodou, dodá každé akci tvůrčí atmosféru. Naleznete zde řadu dřevěných zážitkových prvků, venkovní učebnu a také historickou sušírnu ovoce, která podtrhuje jedinečnost naší zahrady. Zahrada vám rozvibruje všechny smysly. Nasajete vůni bylinek, uslyšíte zpěv ptáků, zjistíte, zda jsou již zabydleny hmyzí domečky, ptačí budky nebo třeba ježkovník a vychutnáte si regionální či méně známé druhy ovoce, zeleninu i hostětínský bio-mošt.

Ochutnali jsme i vaše dobrá jídla…

Naše domácí kuchyně využívá biopotraviny, fairtradové a lokální produkty i bylinky a „plevele“ ze zahrádky pod oknem. Jídla jsou připravována s láskou a je to na nich znát. Připravujeme i vegetariánská či veganská jídla.

Kdo k vám může přijet na kurz nebo si dům v Hostětíně pronajmout?

Nabídka našich kurzů je vyvěšená na webu. S otevřenou náručí však přivítáme i jiné organizátory, kteří hledají inspirativní a kvalitní místo pro svoji vlastní akci či kurz – osobního rozvoje, esoterický, pohybový, jazykový… Rádi vám uspořádáme i setkání, oslavu či svatbu pod starou jabloní.

A co dovolená? Bílé Karpaty jsou krásné…

Vítáme samozřejmě i individuální návštěvníky, kterým při dovolené můžeme nabídnout doprovodný zážitkový program, průvodce na vycházku po okolí nebo si vyberou z naší nabídky výletů s příběhem.

Jaký je váš vztah k tradicím a místním výrobkům?

Letos jsme obdrželi prestižní regionální značku Tradice Bílých Karpat, to asi mluví za vše. Nakupujeme místní suroviny a výrobky, pořádáme kurzy tradičních řemesel a péče o krajinu, spoluorganizujeme Jablečnou slavnost – jedinečnou přehlídku tradičních výrobků, řemesel, jablek a kultury.

Na našich rautech z regionálních potravin si pochutnávají lidé nejen při oslavách v Centru Veronica, ale například i při Hejtmanských dnech pořádaných Zlínským krajem. Vzděláváme návštěvníky, ale také zástupce samospráv o tom, proč a jak by měli výrobce ve svém regionu podporovat, protože si uvědomujeme, že podpora místní ekonomiky je jedním z nástrojů podpory udržitelného rozvoje.

Čím je váš ekopenzion Veronica jedinečný?

Náš ekopenzion není jen komfortním ubytováním uprostřed rozmanité přírody Bílých Karpat, ale je hlavně inspirací, tradicí i budoucností – místo, které vás přiměje zastavit se a přemýšlet, vnímat, prožívat…

Co dodat na závěr?

Neváhejte, podívejte se na web a přijeďte!

www.hostetin.veronica.cz

Kalendář akcí

Den otevřených dveří v Moštárně Hostětín

28. 9. 2014, od 11 hodin

Program: exkurze do moštárny, program pro děti, ruční moštování, exkurze po ukázkovém sadu, výstava ovoce, pomologické a ovocnářské poradenství. Chystáme pro vás další 3 pozvání.
www.mostarna-hostetin.cz

Farmářské trhy a jarmarky ve Zlínském kraji 2014

Fryšták – Farmářské trhy
1. 8. / 15. 8. / 298. 8. / 5. 9.

Kroměříž – Městské farmářské trhy

22. – 23. 8.	Dožínkový jarmark a 4. městské farmářské trhy
19. 9.	Slavnosti vína a burčáku a 5. městské farmářské trhy
17.10.	6. městské farmářské trhy

Uherské Hradiště – Selské trhy
2. 8. / 16. 8 / 6. 9. / 20. 9. / 4.10 / 18.10.

Valašské Klobouky – Klobucké hospodářské trhy

22. 8.	chovatelský trh
05. 9.	hospodářský trh
19. 9.	bleší trh
03.10.	jablečný trh

Valašské Meziříčí – Farmářské trhy
1. 8., 15. 8., 29. 8., 12. 9., 26. 9., 10. 10., 24. 10., 7. 11.

Vsetín – Farmářské trhy
2. 8., 16. 8., 30. 8., 13. 9., 27. 9., 11. 10.

Zlín – Farmářské Trhy SM Terno
Tř. Tomáše Bati 398, Zlín

Jablečná slavnost – tradiční slavnost jablek, místních výrobků, řemesel a kultury

28. 9. 2013, 11–18 hodin, HOSTĚTÍN

Vůně jablečných moučníků, chuť jablečného moštu, hudba, ukázky řemesel, hry pro děti, divadlo a především dobrá nálada – to vás čeká v Hostětíně poslední neděli v září.

Program **Jablečné slavnosti** vám nabízí řemeslný jarmark, prodejní výstavu domácích jablečných moučníků, přehlídku regionálních odrůd ovoce a další atraktivní a zábavný program. Duši potěší hudba, folklórní vystoupení, divadlo či cimbálová muzika. Dospělí i děti se mohou zapojit do her, soutěží, putování po sochách v krajině kolem obce. Bohatá tombola. Jedinečným občerstvením při této akci je čerstvý jablečný mošt.

Foto: Hostětín

Co je jablečná slavnost?

Cílem je podpora místních a regionálních pěstitelů ovoce či výrobců ovocných produktů a tradičních druhů řemeslných výrobků. Slavnost pořádá Občanské sdružení Tradice Bílých Karpat a Ekologický institut Veronica v úzké spolupráci s obcí Hostětín.
Vstupné: dospělý 80, dítě 20 Kč

Více info na webu *hostetin.veronica.cz/jablecna-slavnost*

Představujeme

Valašský jarmek, o.s.

Pořádáme společensko-environmentální akce, zejména Valašský mikulášský jarmek ve Valašských Kloboukách o prvním víkendu v prosinci. Podporujeme kurzy lidových řemesel, tradic a zvyků pro děti a dospělé.

Kontakt: Masarykovo náměstí 276, Valašské Klobouky, tel. 737 609 605 • *www.jarmek.cz*

Zpracováno a vydáno v rámci projektu „***POCTIVĚ VYROBENÉ – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji***“, podpořeného v rámci Blokového grantu – Fondu pro nestátní neziskové organizace Programu česko-švýcarské spolupráce. • Vydala Líska o.s. pro EVVO ve Zlínském kraji, Záviše Kalandry 1095, 755 01 Vsetín • Kontaktní adresa: Rokytnice 436 (Základní škola), 75501 Vsetín • Vydáno: červenec 2014 • Autoři textů: Mgr. Iva Koutná, Mgr. Veronika Stočková, Mgr. Hana Machů, Marie Petrů, DiS., Michaela Hlinská, Lenka Dufková • Editorky: Mgr. Iva Koutná, Mgr. Michaela Mitáčková • Fotografie: archiv Lísky a jejích členů • Grafický návrh a sazba: © 2123design s.r.o. • Tisk: TG TISK Lanškroun, s.r.o.

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

O Lísce

Líska je regionální neziskovou organizací zabývající se ekologickou/environmentální výchovou, vzděláváním a osvětou. Vizí je občanská společnost, ve které lidé mají rádi přírodu a místo, kde žijí, rozumí životnímu prostředí a přispívají k jeho zachování pro další generace.

Foto: Michal Šulgan

Posláním Lísky je vytvářet zázemí pro environmentální vzdělávání a výchovu ve Zlínském kraji, poskytovat a podporovat příklady jednání v souladu s udržitelným rozvojem.

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

Klub Lísky

Ilustrace: Kateřina Mrnůštíková

Líbí se vám programy a činnosti Lísky? Máte rádi přírodu, tradice a kulturu (nejen) Zlínského kraje? Svým členstvím v Klubu podpoříte naše činnosti, poslání a programy, a zároveň dáte najevo, že nám fandíte.

Více info na ***www.liska-evvo.cz/doc/klub-lisky.***

Projekt podporují

- **Vzdělávací a informační středisko Bílé Karpaty, o.p.s.**, Veselí nad Moravou, *www.bilekarpaty.cz/vis*
- **Informační středisko pro rozvoj moravských kopanic, o.p.s.**, Starý Hrozenkov, *www.iskopanice.cz*
- **ZO Českého svazu ochránců přírody Veronica – Centrum Veronica**, Hostětín, *www.hostetin.veronica.cz*
- **Základní organizace Českého svazu ochránců přírody KOSENKA**, Valašské Klobouky, *www.kosenka.cz*
- **14/15 Baťův institut**, Zlín, *www.14–15.cz*
- **ENVIcentrum pro krajinu**, Vysoké Pole, *www.new.prokrajinu.eu*

Prodejny regionálních potravin a výrobků ve Zlínském kraji

Biomarket u Zeleného stromu OD Prior
nám. T. G. Masaryka 6 • 760 01 Zlín
tel.: 773 900 494, 577 211 256 (kl. 767)

Biomarket u Zeleného stromu
nám. Míru 65, 760 01 Zlín
tel.: 773 880 494
www.zdravizprirody.cz

BIO Valašsko.cz
Komenského 1275 • 757 01 Valašské Meziříčí • tel.: 776 329 623;
Palackého 203, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm • tel.: 734 481 159;
e-mail: biovalassko@seznam.cz
www.biovalassko.cz

Dary kraje
Dušan Lečbych • Kvítková 540
760 01 Zlín • tel.: +420 602 111 525
www.edb.cz/darykraje

Dobrotéka
J. A. Bati 7031 • 760 01 Zlín,
tel: 733 620 592, 734 693 238
e-mail: info@dobroteka.cz
Farmářské a regionální výrobky, čerstvé pečivo, ovoce – zelenina, bezlepkové potraviny, zdravá výživa, čerstvé ovoce a zelenina, lahůdky, delikatesy, ovčí produkty. Studený bufet.

Z DĚDINY, Regionální potraviny
náměstí Práce 1099/1 • 760 01 Zlín
tel.: +420 604 188 602
e-mail: obchod@zdediny.cz
www.zdediny.cz
www.facebook.com/zdedinyzlin

Martin Mrlina
Příční 523 • 75701 Valašské Meziříčí
tel.: 733 546 305
e-mail: mrlinamartin@gmail.com
Farmářské potraviny od českých a moravských farmářů, sedláků, pěstitelů a výrobců.

Odtadyma, o.p.s.
Svárov 1055 • 755 01 Vsetín
tel.: 733 483 563, 604 785 208
e-mail: odtadyma@email.cz
www.odtadyma.cz

Prodejna Valašského muzea v přírodě
Palackého 147 • 756 61 Rožnov pod Radhoštěm • Provozovatel prodejny: Ing. Jaroslava Kvasničková
tel.: 571 757 137
e-mail: prodejnaluv@seznam.cz
www.vmp.cz/cs/uvod/prodejna/prodejna.html

Poctivý farmář
Poláškova 78 • 757 01 Valašské Meziříčí
tel.: 604 387192
e-mail: obchod@poctivyfarmar.cz
www.poctivyfarmar.cz

Krámek u kouzelného stromu
Palackého 544 • Holešov
tel.: 736 103 994
e-mail: kubazhol@seznam.cz

Obchůdek v Centru Veronica Hostětín
Hostětín 86 • 687 71 Bojkovice
tel.: 572 641 855
e-mail: hostetin@veronica.cz
www.hostetin.veronica.cz
Certifikované výrobky a služby se značkou *Tradice Bílých Karpat*.
www.tradicebk.cz

V **informačních centrech** Zlínského kraje lze také zakoupit řemeslné regionální výrobky:
www.vychodni-morava.cz/centrala