



POCTIVĚ VYROBENÉ ve Zlínském kraji



Slovo úvodem

Léto je ve své druhé polovině. Děti a studenti plnými doušky prožívají své velké prázdniny. A i dospělí se snaží nabrat energii ze slunce, vody, přírody a cestování. Na polích, zahradách i v sadech pokračuje sklizeň úrody. Tento způsob léta zdá se být obvyklý. Přesto je něco jinak. Často skloňovanými pojmy a tématy rozhovorů i reportáží je sucho, voda, využívání půdy, náš způsob péče o krajinu i zemědělství, kvalita potravin, oteplování, změny klimatu a vliv na psychiku a zdraví člověka.

„Dostali jsme se do klíčových desetiletí. Před 150 lety jsme neměli spalovací motory, nelétala letadla, nespálili jsme tolik uhlí, neměli jsme farmaka, pesticidy, estrogení antikoncepci a toto všechno teď máme v povrchových vodách a v půdě. Když si váš dědeček dal krajíc chleba, měl jinou výživovou hodnotu, než má nyní,“ říká uznávaný český vědec Blahoslav Maršálek z Botanického ústavu AV ČR.

Je docela běžné, že mladí lidé, studenti, ale i babička z chalupy chápou souvislosti mnohem lépe, než celá řada politiků. Musíme si vybrat. Nejde jen o nutné kroky a omezení související s globální změnou klimatu, ale též o změnu myšlení a chování. V ohrožení je totiž samotné lidstvo. Šetrné a odpovědné nakupování je jednou z důležitých možností. Nedoopravovat potraviny přes celou planetu, najít si svého zelináře nebo vinaře a podpořit místní produkci.



Foto: Lenka Novotná

V LÍSKĚ usilujeme o šetrný provoz i vzdělávání a osvětu. Od září opět připravujeme akce pro školy, oblíbené exkurze na farmy a školní farmářské dny. Těšíme se na dny otevřených dveří na farmách a u výrobců. Pozvánky najdete v kalendáři akcí na lískovém webu www.liska-ewvo.cz, některé i v tomto čísle novin Pocitivě vyrobené.

(pokračování na str. 2)

LÍSKA dlouhodobě podporuje svými programy regionální výrobce, hospodáře a farmáře

POCTIVĚ VYROBENÉ – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji, projekt, který od roku 2013 realizuje LÍSKA s podporou Zlínského kraje, členských i partnerských organizací.

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

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

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

Velké oblibě se těší exkurze dětí „Jedeme na farmu“, výukové programy „Odkud se bere jídlo“, „Můj den na farmě“ a „Z farmy na náš stůl, aneb o zdravé – hravé o původu a zpracování potravin“, exkurze s besedou „Pomozte nám zachránit farmáře“ či projektový Školní farmářský den.

Noviny Pocitivě vyrobené přináší po celých sedm let projektu skutečné příběhy výrobců, řemeslníků a farmářů, inspiraci a příklady dobré praxe organizací, škol, muzeí i dalších organizací, které se tématu věnují.

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

infoevvo@seznam.cz,
heslo: NOVINY PV



Foto: Lenka Novotná

Aktuální informace najdete na webových stránkách www.pocitivevyrobene.cz či facebookovém profilu Pocitivě vyrobené.

Regionální značky našeho kraje

Regionální značení je rozšířeným způsobem, jak propagovat místní výrobky, venkovské regiony a chráněná území a jak podporovat místní obyvatele.



Koupíte-li si certifikovaný produkt s regionální značkou, máte záruku, že byl vyroben v našem regionu tradičními technologiemi s podílem ruční práce místních lidí, na jeho výrobu bylo využito místních surovin, výrobek je

kvalitní a šetrný k životnímu prostředí. Ve Zlínském kraji existuje takových regionálních značek pět: Tradice Bílých Karpat, Tradiční výrobek Slovácka, Právě valašské, Beskydy regionální produkt a Haná regionální produkt.

www.vyrobyzkraje.cz – váš rozcestník pro nákupy regionálních výrobků

Chcete nakupovat regionální výrobky a nevíte kam pro ně? Váš oblíbený bio-obchůdek vám nestačí a raději byste nakoupili přímo od farmáře ze dvora? Chcete pozvat regionální farmáře na vaše trhy? Nebo vás třeba jen zajímá, kolik šikovných výrobců je ve vašem okolí?

Zkuste si vyhledat „svého“ prodejce na portálu www.vyrobyzkraje.cz. Najdete zde nejen přehled více než 300 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.

Web provozuje spolek Tradice Bílých Karpat (www.tradicebk.cz).

Chcete být v katalogu zdarma uvedeni? Nebo víte o někom, kdo by v ka-

talogu chtěl být prezentován? Dejte vědět provozovatelům: tbk@tradicebk.cz. Děkujeme.



Online marketing vám pomůže v podnikání

Jste drobní podnikatelé a chtěli byste více prodávat? Chcete získat více zkušeností a začít používat moderní online metody?

Častým jevem, především u menších výrobců je, že nemají zkušenosti se svou propagací a marketingem, neumí se prezentovat, neumí dostatečně prodávat „ze dvora“. Z toho důvodu nemohou rozšiřovat svou produkci a nedostávají za svou poctivou práci adekvátní spravedlivou odměnu.

Pokud patříte mezi ně, tak pro vás lidé ze spolku Tradice Bílých Karpat připravili webový kurz o online mar-

ketingu. Sestává z osmi praktických lekcí, které se týkají třeba stanovení cílů, branding, naučí vás vytvořit magnet na kontakty, zasílat newslettery, pracovat se sociálními sítěmi a celou svoji činnost vyhodnocovat a plánovat. Kurz je zpoplatněn. Informace získáte na: www.vyrobyzkraje.cz/online-kurz/

Hana Machů,
Tradice Bílých Karpat, z.s.

Slovo úvodem

(pokračování ze str. 1)

Je pro nás ctí a radostí již sedmým rokem přinášet do vašich domovů příběhy regionálních výrobců, hospodářů, farmářů a řemeslníků. Náš kraj je pestrý, rozmanitý, zajímavý a přináší potěchu srdce i gurmánské zážitky. Stačí se jen dobře dívat. Přibývají další prodejny s místními produkty a výrobky, farmářské trhy. Dny otevřených dveří na farmách, u zemědělců a řemeslníků se těší velké oblibě. Přibývá slavností v sadech a zahradách. Kurzy vaření z regionálních surovin a podle receptů našich babiček jsou naplněné ihned po zveřejnění. Školy mají velký zájem o tematické exkurze na farmy a výukové programy, projektové školní farmářské či řemeslné dny, pořádají setkání s rodiči a prarodiči, kam zvou i řemeslníky a farmáře, budují přírodní zahrady a používají výpěstky a bylinky v jídelníčku. Řada z nich již má svého dodavatele místních produktů, např. v programu Mléko do škol.

Děkujeme, že jste s námi.

Iva Koutná, LÍSKA, z.s.

Představujeme

Jak jsme prožili jaro a léto v našem hospodářství?

V zimě máme příležitost více odpočívat a tak se do jarních prací po dlouhé a chladné zimě pouštíme plni sil. S přicházejícím jarem začínají jarní práce na poli – setba jařin, obnova pastvin, příprava ohrad a vyhánění dobytka na pastviny. Díky tomu, že je dobytek na pastvinách, přichází ten správný čas na nezbytné nutné udržovací práce na zimovištích a v kravinech. V pozdním jaru se pak kontrolují a ošetřují porosty. Začátkem léta se připravují první sena a senáže, jako základ krmiva pro dobytek na celý rok. V parném létě zemědělský rok pomalu vrcholí, sklízí se obilí, ale odpočívat smíme jen krátce. Podzim s sebou přináší další spoustu práce a radosti...



Foto: Josef Omelka

Kromě všech těchto činností na polích a pastvinách probíhá běžný provoz. To jest každodenní krmení dobytka, dojení, výměna podestýlek, kontrola ohrad, zdravotní a preventivní úkony, zpracovávání produktů a s tím vším spojená administrativa.

I přes spoustu práce se snažíme vyšetřit čas a otevřít naše hospodářství veřejnosti. Připravujeme **exkurze pro děti i den otevřených dveří**.

Jsme moc rádi, že zájem o exkurze stoupá a děkujeme za to, že organizace Líška pro nás byla již před léty velkou duševní podporou, inspirací a vůbec iniciátorem exkurzí na farmě.

Dnes nás navštěvují všechny věkové kategorie, od mateřských školek až po seniory. Všichni procházejí statkem a každý vidí to své. Každého zaujme něco jiného. Výklad, který podáváme, se snažíme přizpůsobit skupině.

Se seniory si rádi na závěr popovídáme u bábovky s čajem o jejich mládí a dětství na rodinném statku. S dětmi raději lumpáčíme venku, plníme úkoly a svačíme produkty z farmy nebo blízkého okolí. Na farmě stráví téměř celé dopoledne.

A mají exkurze pro děti smysl? Rozhodně ANO. Děti mají příležitost „učit se“ venku, získávají nové souvislosti, přemýšlejí nad tím, co vidí, napadají je skvělé otázky a nebojí se zeptat (i když nás občas i zaskočí záludným dotazem), užívají si pobyt venku i přítomnost zvířat, poznávají byliny a jedlý plevel, procvičují jemnou a hrubou motoriku, připravují si tvarohovou svačinku. Věřte, že máme mnohokrát ověřeno, že vlastnoručně vyrobenou tvarohovo - bylinkovou pomazánku snědí i zarytí odpůrci. Mimochodem, na poslední exkurzi jsme na naši otáz-

ku, co to nosí krávy v uších, obdrželi odpověď, že nosí v uších cenovku. Myslím, že nemůže být nic větším impulzem k tomu, abychom v této činnosti pokračovali, byť je to pro nás mnohdy časově náročné.

Exkurze provádíme během května, června, září a října. Během července a srpna jsme k dispozici letním táborům. Exkurze jsou určeny pouze skupinám, vždy po předchozí telefonické domluvě nebo na emailu obchod@agrofyto.cz

Ludmila Rumánková Mužikovská
AGROFYTO/Místní akční skupina
Hornolidečska, z. s.

Chtěli byste také prožít skvělý den na farmě?

Máte příležitost. V letošním roce jsme se zapojili do projektu „Poznej svého farmáře“ a vy k nám můžete zavítat první říjnovou sobotu 5. 10. 2019.

Akce proběhne v areálu v Lidečce. Těšit se můžete na skvělou hudbu, chutné regionální jídlo a produkty i program pro děti.

Přijďte strávit odpoledne s rodinou či s přáteli.

Těšíme se na vás.

AgroFyto
Ekofarma-Lidečko

Rozhovory

Otázky, které pravidelně pokládáme osobnostem Zlínského kraje:

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

Mgr. Ludmila Rumáková Mužikovská, AGROFYTO Lidečko

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

Znám, celou řadu. Každý rok připravujeme v rámci dne otevřených dveří na ekofarmě v Lidečku farmářský a řemeslný trh a nestačím se divit, kolik šikovných a pracovitých lidí máme v našem kraji. Zvídavě chodím na farmářské trhy v okolí a vždycky mám radost, když se mi podaří objevit někoho nového.

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Hovězí maso máme z vlastní farmy, pstruhy kupujeme v Jarcově, vepřové, kuřecí, jehněčí a králíčí maso jsme si taky schopni zajistit od přátel a sousedů. Husu si pravidelně kupujeme na farmě Vlčkov v Zádveřicích. Mléčné produkty máme vlastní, nebo sáhneme po těch z mlékárny Valašské Meziříčí. Milujeme čerstvý sýr od Horutů nebo Zajíčků z Valašské Bystřice. Oleje z Lanžhota, med od místních včelařů. Mouku a pečivo od pana Slováka z Horní Lidče. Marmelády a sirupy si vyrábím vlastní, ale neodolám ani těm z Janové z Veselého gruntu nebo Hornácké farmy. Koření od Sonnenrotu. Bylinky jim dodávají zemědělci z Moravy a Čech, ale způsob prodeje, design obalů a filosofie firmy má rakouský šmrnc. Tímto postojem jsou mojí velikou inspirací. Bylinky a bylinkové koupele od Fryzelků z Vlachovic. Mošt vyrábí tatínek, ale když dojdou zásoby, sáhneme po tom z Valašských Klobouk nebo z Hostětína. Těstoviny z Frenštátu pod Radhoštěm. Nu, a rodinná oslava se neobejde bez frgálů od sousedky.

Přírodní kosmetiku nakupuji od kamarádky Markétky, která momentálně certifikuje provoz i produkty. Když chci udělat radost dětem, tak jdu koupit hračky do Lísky od paní Lažové nebo háčkové hračky od kamarádky Pavly nebo v prodejně Otdadyma. Všimli jste si, že Zlínský kraj zase ožívá obuvnictvím? Můžete si nechat ušít

a navrhnout boty na míru, na to se právě chystám...

Řekla bych, že máme skoro plný nákupní košík. Chybí nám jen kvalitní dodavatel zeleniny a vajčiček od spokojených slepiček a květina do ruky. V Lidečku máme šikovně zahradnictví - květinářství, moc ráda si kupuju jejich výpěstky. Od jarních primulek, po muškáty a přísady do zahrádky, ale už teď se těším na dobu, kdy se budou na pultech prodávat luční květy a květiny vypěstované našimi lidmi, namísto růží dovezených ze suchem sužované Etiopie...

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

Oceňuji na něm především to, že nákupem regionálního produktu podporuji konkrétního člověka. Za výsledným produktem vidím vynaloženou práci i úsilí. Zároveň si ověřuji kvalitu, protože vím, že můj „soused“ mi neprodá nic špatného, přišťe už bych totiž nenakoupila. Zároveň si uvědomuji, že s nákupem regionálního produktu podporuji zaměstnanost na venkově, zdraví a pohodlí zvířat, udržitelnou a zdravou krajinu. Tohle se snažím vštěpit všem našim návštěvníkům na farmě, od těch nejmenších po nejstarší.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Jako velmi důležitou vnímám osvětu a vzdělávání v této oblasti. Tajně a přitom nahlas doufám, že jíst regionální potraviny nebude jen trend, ale stane se to naší součástí, životním stylem, tak jako v jiných zemích. Právě proto se snažíme naši ekofarmu více otevřít veřejnosti, vzdělávat děti už od mala skrze exkurze. Chceme jim ukázat, kolik práce stojí za tím, než dostanou plátek hovězího masa na talíř, proč by měly nakupovat od místního farmáře... Věřím, že když půjdeme cestou vzdělávání od malých dětí, tak se pohled na místní udržitelnou ekonomiku v mnohém posune. Bezpochyby by místní udržitelné ekonomice pomohlo omezení administrativy a zbytečně zatěžující byrokracie. Čas, který musí zemědělci věnovat nesmyslným tabulkám a administrativě by mohli využít ke zpracování kvalitních produktů a zvelebení krajiny.



Foto: Jaroslav Rumánek

Ing. Marie Křiváková ředitelka Centrum Veronica Hostětín

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

Díky mé práci pro Tradice Bílých Karpat z.s. a ZO ČSOP Veronica jsem měla možnost se seznámit se spoustou zajímavých řemeslníků, farmářů a výrobců z našeho regionu a ze Zlínska. Často jsem byla překvapená, co všechno se v našem regionu produkuje, jaké skvělé výrobky. Od výborných potravin a nápojů až po rukodělnou tradiční tvorbu. Na webových stránkách Tradice Bílých Karpat najdete i katalog těchto výrobků a opravdu je z čeho vybírat – med, mošty, sirupy, oleje, biolády, sodovky, vína, mléčné a masné výrobky, ale také dárkové předměty, předměty do domácnosti, na zahradu... Myslím, že tradiční výroba v našem regionu je stále velmi pestrá a postupně znovu získává u lidí na oblibě.

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Obecně se snažím nakupovat bezobalově a z místa. Nerada nakupuji v supermarketech a snažím se jim vyhýbat. Úplně jsem přestala kupovat výrobky s palmovým olejem a z klecových chovů a velkochovů. Vajíčka, maso a mléčné výrobky nakupuji tzv. ze dvora (od známých), případně od farmářů (Žitková, Vyškovec, Rudimov, Hrubá Vrbka, Štítná nad Vláří). Zeleninu jsem až do letošního roku kupovala od mladého zelináře ze Šumic, který ale bohužel svoji činnost ukončil, protože neměl dostatečný odbyt. Lidé si prý raději koupí levnou zeleninu ze supermarketu a nepátrají po tom, za jakých podmínek, jak a kde byla zelenina vypěstovaná a proč je tak levná, i když k nám cestuje mnohdy tisíce kilometrů. Potom samozřejmě kupujeme med a ovoce, které si nevypěstujeme, případně sušené ovoce, které u nás hlavně v zimě nahrazuje cukroví. No a samozřejmě díky tomu, že pracuji v Hostětíně, tak v mém pomyslném nákupním košíku nechybí výborné hostětínské mošty, sirupy a jablečný ocet. Celá moje rodina a známí si už zvykli, že na každou návštěvu či oslavu přivážím výrobky s regionální značkou Tradice Bílých Karpat a jsou za ně moc rádi.

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

Regionální výrobek je pro mě synonymem kvality a tradičního zpracování. Díky tomu, že znám většinu výrobců z regionu, držitelů regionální značky Tradice Bílých Karpat, vím, že do svých výrobků dávají kus sebe. Jsou dělané s láskou. Je to úplně jiná energie, než když si koupíte nějaký prů-



Foto: Pavel Šuráň

myslově zpracovaný výrobek. Většina regionálních výrobků pochází z ekologického zemědělství, nebo se využívají přírodní materiály, tradiční a k přírodě šetrné postupy. Za každým výrobkem vidím nějaký příběh, konkrétního člověka nebo místo, kde vznikl. Víím, jak důležitá je podpora ekologického zemědělství a tradičního ovocnářství pro ochranu krajiny a biodiverzity v Bílých Karpatech i podpora tradičních řemesel pro zachování našeho kulturního bohatství. A protože jsem od malička vyrůstala v Bílých Karpatech, tak to pro mě má opravdu velký význam. Podobně ale nakupuji i mimo náš region. Kamkoliv jedu, přivážím si odtud spoustu místních výrobků, protože vím, že kromě radosti, kterou těmito výrobky udělám svým přátelům, podpořím i tamní region.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Podporu místní ekonomiky se ve své práci věnuji již několik let a někdy je mi smutno z toho, že to lidé stále ještě jakoby nechápou. Pokud chci, aby region, ve kterém žiji, prosperoval, musím dbát o to, aby v něm zůstávaly peníze co nejdéle. Pokud svou mzdu utratím za zboží v supermarketu, tyto peníze z regionu nenávratně odečtou do jiného státu. Když ale nakoupím v místě od drobných obchodníků, farmářů, výrobců, peníze zde zůstanou a podpoří rozvoj regionu. To je místní udržitelná ekonomika. A zrovna tuto oblast můžeme velmi jednoduše podpořit jako jednotlivci. My v Centru Veronica Hostětín nakupujeme převážně z regionu a věřte, že to jde. Občas přemýšlím, proč je tak složité koupit si v místních restauracích mošt nebo domácí sodovku vyrobenou v regionu, když je tady máme. Proč bychom měli pít výrobky nadnárodních společností, když máme kvalitní a chutné z regionu. Stejně tak by měly uvažovat i obce, kraj, místní organizace při pořádání svých akcí a propagaci. Obce a organizace by si také měly sledovat tzv. lokální multiplikátor (ukazatel toku peněz v regionu) a postupně zvyšovat nákup místních výrobků. V našem regionu je spousta šikovných lidí, kteří umí vyrobit skvělé a kvalitní věci, tak proč se spokojíme s nějakými dováženyými, mnohdy nekvalitními, průmyslově zpracovanými výrobky, které nám peníze z regionu odvádějí? Záleží na nás, co nakoupíme. A věřte, že to často opravdu není otázka peněz.

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy

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

Michal Oliva

- Dělá košíkářské výrobky od malých košíčků až po velké koše na seno nebo hranaté koše na dřevo.
- Košíkářství je geniální spojení manuální práce a kreativity. Již od 14 let pletl tatary (korbáče, pomlázky) a párkrát zkusil i košíky z volně rostoucích vrb. Úspěchy byly nevalné z důvodu nedostatku materiálu, proto pletení košů dočasně opustil a plánoval je až na stáří. Jednou byl delší dobu na neschopence a objevil, že proutí jde objednat. A tak se dostal k prvnímu slušnému materiálu a od té doby plete košíky. Bohužel v okolí nesehnal žádného mistra, proto se všechno musel naučit sám, obkukáním hotových košů, nebo i z knih. Začínal nejjednoduššími kulatými košíky, a potom se přes oválné dostal až hranatým košům. První objednávku proutí učinil skoro před 5 lety. Postupně nastalo

Otázky připravila Lenka Dufková.

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

předávání zkušeností dalším lidem, zpočátku dospělým, poté i dětem, což považuje za vrchol snažení. Hlavně aby řemeslo u nás nezaniklo a předávalo se dál.

- „Zprvč samotné řemeslo – je úžasné, když si ráno sednete k několika nevzhledným proutkům a večer před vámi stojí jeden anebo vícero účelných a krásných výrobků. Mám rád když jdou tyto dvě kvality ruku v ruce. Zadržte předávání řemesla dalším lidem. Je úplně úžasné předávat zkušenosti ostatním lidem, zejména dětem, které možná budou v řemeslu pokračovat. Snad.“
- Lásku a obdiv k přírodě a spolupráci s ní a také řemeslům spolupracujícím s přírodou a ideálně ke košíkářství.

KONTAKT: Vsetín, tel.: 739 568 011, kosikarstvioliva@seznam.cz

Alena Dynková

- Vytváří a šije valašské panenky, textilní dekorace, dětské kroje.
- Vyučila se prodavačkou smíšeného zboží, dálkově si dodělala dámskou krejčovou a získala certifikát na textilní dekorace. Po vážné nemoci se začala věnovat šití valašských panenek. Chtěla tak pro své přátele vyrobit něco originálního, co by jim připomínalo náš valašský kraj.
- „Oceňuji radost z radosti druhých, kterým panenky připomenou, jak krásné je Valašsko.“
- Povídaní o krojích a tradicích Valašska má smysl dětem připomínat, aby nezapomněly na kraj, ve kterém vyrůstaly a chodily do školy, kde mají své kořeny. Protože ne všichni

nám tu zůstanou. Na Valašsku je krásně, ale těžko se tu žije.



Foto: Lenka Novotná

KONTAKT: Valašské Klobouky, tel.: 737 580 746, dynkovaalena@seznam.cz

Jana Studenská

- Šije textilní hračky a dekorace, tradiční modrotiskové výrobky. Zpracovává ovčí vlnu, mokrou i suchou technikou.
- K řemeslu ji přivedla škola. Je vyučená dámská krejčová a to už byl jen krůček k šití hraček a dekorací.
- „Děti jsou celý můj svět. Miluji jejich bezprostřednost a upřímnost, jejich rozzářená očka, když si vybírají

hračky, samozřejmě často úplně jiné, než by volila maminka. No a tak nějak pozvolna, pomalu se proměnila moje profese dámské krejčové na šití hraček a doufám, že i vykouzlení úsměvu na dětských tvářičkách.“

- Každá akce je skvěle organizovaná a ráda vyrábí právě s dětmi.

KONTAKT: Jablunka, tel.: 603 976 117

Ivana Židková

- Lektorka kroužku paličkování. Vyrábí paličkovanou krajku – obrázky a učí děti i dospělé paličkování a jiné výtvarné a ruční práce.
- Pracuje s dětmi už od 14 let a k paličkování se dostala na kurzu pořádaném KOSENKOU ve Valašských Kloboukách. Paličkování učí 15 let.
- „Dokud bude děti bavit se mnou paličkovat a tvořit, budu mít radost ze života, něco v těch dětech zůstane.“
- Na školních farmářských dnech dětem ukazuje co je paličkování, a že to není nic složitého. S Lískou spolupracuje ráda.



Foto: Lenka Novotná

KONTAKT: Vysoké Pole, tel.: 732 238 826, zidkovaiva@seznam.cz

Jitka a Pavel Hutěčkovi

- Vyrábí dřevěné dekorace a hračky.



Foto: Lenka Novotná

- Otec byl revírníkem a vedl ho k lásce ke dřevu a k lesu. Jako malý chlapec rád z klacíků dělal praky a pistolky, sbíral samorosty a dělal z nich ozdoby a dekorace. Zajímal se také o modelářství a práci s lupinkovou pilkou. Vystudoval lesnickou průmyslovku v Hranicích na Moravě a poté pracoval v Lesním závodě Luhačovice. Práce se dřevem ho velmi bavila a začal vyřezávat dřevě-

né obrazy. Po roce 1990 po dohodě s otcem začal podnikat. Společně s manželkou vytvářeli vánoční ozdoby, zvířátka a různé dřevěné dekorace. Pro postižené děti vyráběli učební pomůcky na posílení motoriky. Rád dětem předvádí práci s lupinkovou pilkou a učí je, jak s ní zacházet. Jeho vyprávění jsou velmi poutavá a děti od něj jen velice nerady odcházejí.

- Má rád tu radost v dětských očích. Již druhou generaci dětí přivádí k práci se dřevem. Říká, že nepracuje rukama, ale srdíčkem.
- „To kvůli lískovým cirkám jezdím. To, co nás učili v mládí ve škole, již se dnes neučí. Proto mne těší, že dětem můžu ukazovat, jak se to dělá a děti to baví.“

KONTAKT: Želechovice nad Dřevnicí, tel.: 603 861 085, huteckovi@centrum.cz

Martin Fila

- Věnuje se starým řemeslům, zvláště pak pletení slaměných ošatek, práci s proutím a také tradičnímu ručnímu sečení kosou.
- Má rád tradice, je mu blízký prostý život a dovednosti našich předků, jak si dokázali svépomocí „téměř vše“ vyrobit a mohlo to být obyčejné, nedokonalé. Vyrstl na vesnici a je to všechno v něm tak nějak od dětství.
- Radost, sebepoznání, setkání s druhými lidmi, ale i starosti.
- „Rád bych dětem předal možnost vůbec se setkat se s přírodním materiálem, vyzkoušet si, že to všechno není jen tak, že je k tomu kolikrát potřeba i síly a vytrvalosti. A že je pěkné vyrobit si něco vlastníma rukama, i když to nevypadá úplně dokonale. Taky mi přijde důležité, aby děti viděly, že

můžou vyrábět z něčeho, co je kolem nás a nemusíme všechno kupovat a dovážet.



Foto: Lenka Novotná

KONTAKT: Valašské Klobouky, fila31@seznam.cz

Nabídka školám

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

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

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

V roce 2019 bude zajištěno 100 výukových programů na základních školách a v zájmovém vzdělávání na území Zlínského a Jihomoravského kraje.

www.liska-evvo.cz



Projekt financován z prostředků Ministerstva zemědělství, projekt č. 45/19.

POMOZTE NÁM ZACHRÁNIT FARMÁŘE, jeho příběh minulý i budoucí II“

Nositel projektu: Agrární komora Zlín

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

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

AKTIVITY PROJEKTU:

- exkurze s besedou na farmě pro žáky II. stupně ZŠ
- exkurze Jedeme na farmu pro žáky I. stupně ZŠ
- výukový program Můj den na farmě pro žáky I. stupně ZŠ
- projektový Školní farmářský den
- osvětové aktivity pro školy, rodiče a veřejnost

www.pomoztenamzachranitfarmare.cz

Projekt financován z prostředků Ministerstva zemědělství, projekt č. 48/19 a spolufinancován Zlínským krajem.



Foto: Lenka Novotná

Centrum Veronica Hostětín chystá novinky pro školy

Menší děti (MŠ, ZŠ) budou zjišťovat, zda je či není kompost „fuj“. Program zahrnuje řadu badatelských aktivit, odchyt a pozorování živočichů, hry.

Druhá novinka představí hravý, lehce záhadný program o běžně dostupných léčivých bylinkách. Žáci se promění v detektivy pátrající po původu tetičky kořenářky, která trpí ztrátou paměti. Vyléčí ji bylinkami a rozlousknou celou záhadu?

Pro starší žáky je připravena Eco-Game – tříhodinová simulační hra, při které se stanou pracovníky Výzkumného ústavu vesnice budoucnosti.

Jejich úkolem je vyvinout nový udržitelný způsob bydlení a hospodaření s vodou a energiemi – a tak umožnit lidem přežít. Zvládnou to?

Na celospolečenské téma nedostatku vody v krajině reaguje třídní pobyťový program. Je plný terénních výzkumů a badatelských aktivit. Žáci a studenti budou odkrývat příčiny problémů a navrhnout praktická řešení, jak s vodou v krajině hospodařit. Součástí programu je i simulační hra.

<https://hostetin.veronica.cz/skoly>
Hana Machů, Centrum Veronica Hostětín

Exkurze LÍSKY na farmy a k regionálním výrobcům

Pro žáky I. i II. stupně ZŠ zajistíme exkurzi na farmu a k výrobcům v regionu. Dle domluvy zahrnuje dopravu autobusem, komentovanou exkurzi, praktickou činnost i výukový program.

Trasy vhodné pro I. stupeň, 2–4 hodiny:

- Ekofarma Agrofyto Horní Lideč (živočišná výroba, zpracování mléka, příběhy jídla),
 - Envicentrum Vysoké Pole (ukázka hospodářství, práce s přírodními materiály, přírodní zahrada),
 - Kozí farma Zerlina, Rožnov p.R. (ukázka hospodářství, práce se stádem, zpracování produktů)
- a další s ohledem na dostupnost.



Trasy vhodné pro II. stupeň, 4–6 hodin:

- Hostětín (ekologické modelové projekty, přírodní zahrada),
 - Ekofarma Javorník, Štítná nad Vláří (živočišná výroba, zpracování mléka, pekárna – po dohodě i ochutnávka výrobků a návštěva prodejny),
 - Ekosady Komňa (ovocný sad, zpracování ovoce, včelařství),
 - Ekofarma Agrofyto Horní Lideč (živočišná výroba, zpracování mléka),
 - Kozí farma Zerlina, Rožnov p.R. (ukázka hospodářství, práce se stádem, zpracování produktů)
- a další s ohledem na dostupnost.



Cenu stanovíme po upřesnění programu a trasy exkurze, v návaznosti na počet žáků. Po dohodě je možné navštívit během jedné exkurze i více míst.

Financování možné i z tzv. „ŠABLON II“.

INFORMACE: infoevvo@seznam.cz, 605 806 840

Uspořádejte svůj Školní farmářský den

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



Poskytneme vám metodiku, domluvíme účast regionálních výrobců, zajistíme aktivity do programu i propagaci.



INFORMACE: 605 806 840
infoevvo@seznam.cz

O LÍSCĚ

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



LÍSKA

Jsme nevládní neziskovou organizací, která 12 let působí v regionu v oblasti environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty. Poskytujeme programy a služby pracovníkům neziskových organizací, veřejné správy, učitelům, studentům učitelských i přírodovědných oborů, rodinám s dětmi, žákům škol, regionálním výrobcům a dalším zájemcům.

www.liska-evvo.cz

www.facebook.com/sdruzeniliska

Klub LÍSKY

Líbí se vám programy a činnosti LÍSKY?

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

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

Inspirace

U tetičky na dědině

Skanzen Rochus v Uherském Hradišti o prázdninách opět ožil příměstskými tábory, které se těší čím dál větší oblibě. Děti se díky pobytu v muzeu v přírodě na chvíli vrátí v čase a vyzkoušejí si život našich předků se všemi dobovými vymoženostmi i nedostatky.

Zjistí, jak dříve lidé bydleli, co jedli, jaké zvířata chovali a co všechno péče o ně obnášela. Během jednotlivých dnů poznávají také některá tradiční řemesla, vyzkoušejí si různé rukodělné



né práce (jako třeba předení či tkaní), nebo se od báby bylinkářky dozvědí, na co se která bylina využívala. Příměstský tábor Moje Slovácko aneb u tetičky na dědině je realizován Domem dětí a mládeže, Uherské Hradiště, obecně prospěšnou společností Park Rochus, Regionem Slovácko a Klubem přátel ICM (Informační centrum pro mládež).

Michaela Odstrčilová,
ParkRochus, o.p.s., www.parkrochus.cz
<https://skanzenrochus.cz/>

Inspirace

V Hostětíně učí o přírodě a tradicích i zdravotně handicapované děti

Již pět let v Hostětíně systematicky pracují i se zdravotně či sociálně znevýhodněnými a budují jejich vztah k přírodě. V místní přírodní zahradě i v ekologickém penzionu si užívají nevidomí, lidé na vozíčku i méně pohybliví senioři.

Novinkou letošního roku jsou zážitkové a vzdělávací programy pro handicapované děti. Spolupracuje při nich Ekologický institut Veronica a spolek Tradice Bílých Karpat.

Programy jsou zaměřené na poznávání přírody a všeho, co nám toto přírodní dědictví nabízí. Děti při nich poznávají praktické příklady ochrany přírody a dozvídají se konkrétní možnosti, jak oni sami mohou svým chováním k ochraně přírody přispívat. Tím se rozvíjí jejich environmentální senzitivita, vztah k přírodě, tradicím, řemeslům.

O prázdninách v Hostětíně proběhly dva turnusy táborů pro děti s handicapem – se spinální muskulární atrofii. „Při programu táborů jsme se zaměřili na dědictví Bílých Karpat, které spočívá v poctivé práci tradičních řemeslníků, farmářů a zpracovatelů potravin“, říká ředitelka Centra Veronica Marie Křiváková. „Ukázali jsme dětem práci těchto osob a především vznik těch výrobků a potravin, které si běžně kupují v obchodě a nepřemýšlejí o jejich vzniku. K těm patří třeba sýr, chléb, tvaroh, med, jogurt. Zajímavé bylo tvořit



výrobky z přírodních surovin, jako jsou svíčky ze včelího vosku, filcování z ovčí vlny anebo výroba domácí kosmetiky. Všechny programy se účastnili i pečovatelé, kteří si uvědomili, že učít handicapované děti poznávat a chránit přírodu není vůbec složité.“

Hana Machů,
Centrum Veronica Hostětín

Ministerstvo životního prostředí

Projekt je podpořen v grantovém řízení Ministerstva životního prostředí a nemusí vyjadřovat stanoviska MŽP.

Inspirace

Na Rochusu si děti vyzkouší, jak se dřívě vyráběly šaty

Skanzen Rochus v Uherském Hradišti v letošním roce rozšíří svou nabídku o výukový program pro školy s názvem „Šaty rostou na louce“. Program je součástí stejnojmenného projektu, spolufinancovaného Zlínským krajem.



Cílem výukového programu, který se odehrává v areálu Muzea v přírodě Rochus, je představit dětem přírodní suroviny, které se odedávna používaly k výrobě textilu a ukázat jim technologii výroby oděvních materiálů, jak ji znali naši předkové. Děti se dozví, že zdroje textilu jsou ve skutečnosti všude kolem nás a samy si vyzkoušejí jednotlivé kroky na cestě od surového materiálu – ať už rostlinného či živočišného – k hotovému výrobku. V průběhu programu si mohou prohlédnout i osahat jednotlivé materiály, vyzkoušejí si práci s různými pomůckami ke zpracování vláken, z nichž některé jsou stoleté originály ze sbírek muzea. Program by jim měl pomoci zhodnotit náročnost výrobního procesu pomocí vlastního prožitku a nabídnout zkušenosti našich předků, jak textil co nejvíce využít, aby sloužil co nejdéle.

Nedílnou součástí programu je také upozornění žáků na negativní dopady současného módního průmyslu na životní prostředí. Textilní průmysl je jedním z největších znečišťovatelů naší planety. K negativnímu vlivu dochází v průběhu celého životního cyklu textilie – od pěstování surovin až po likvidaci oděvu někde na skládce. V důsledku rychle se měnících oděvních trendů dochází k nadměrné produkci oděvů, která několikanásobně převyšuje poptávku, což vede k tomu, že se samotné výrobky často rovnou stávají odpadem. Dochází tak k neuvěřitelnému plýtvání přírodními zdroji a samotná likvidace textilního odpadu přináší další problémy. Výukový program účastníky s těmito negativy seznamuje a zároveň jim nabízí cestu, jak se proti těmto trendům vyhranit a chovat se tak vůči svému okolí šetrně a zodpovědně.

Výukový program cílí především na žáky druhého stupně ZŠ a středoškolačky, v upravené variantě ho však skanzen Rochus nabízí také prvním stupni ZŠ i mateřským školám.

Informace s aktuální nabídkou na www.skanzenrochus.cz.



Módní průmysl v číslech*

- Na výrobu jednoho bavlněného trička je třeba 2700l pitné vody, což je množství, které člověk vypije za tři roky.
- Ačkoli bavlna zabírá asi 2,5 % zemědělské půdy, při jejím pěstování se spotřebuje až 25 % pesticidů a 11 % insekticidů využívaných celosvětově při průmyslovém pěstování rostlin.
- Jedny džíny urazí na své životní pouti v průměru 40 000 km.
- V Číně končí každým rokem na skládce nebo ve spalovně více než 25 milionů tun oděvů a textilií, v USA je to 12,3 milionů tun.

*Zdroj: Blabla Hubková, Veronica: Příběh skříně. O tom, jak funguje módní průmysl. 2018, Broumov

Inspirace

Na ekofarmě Javorník pokračují polní dny a další demonstrační akce pro zemědělce i v roce 2019

Od roku 2018 jsou na ekofarmě JAVORNÍK-CZ s.r.o. ve Štítné nad Vláří realizovány ukázkové polní dny a rovněž individuální i skupinové demonstrační akce určené zemědělským podnikatelům. Akce probíhají v rámci projektu na podporu činností Demonstračních farem, který financuje Ministerstvo zemědělství.

Cílem programu je podpora předávání odborných znalostí a pomoc zemědělským subjektům formou názorných praktických ukázek ucelených postupů ekologického hospodaření, postupů a technologií zvyšujících kvalitu půdy, snižujících vodní a větrnou erozi, nadměrné utužování půdy, postupů přispívajících k zadržování vody v krajině, ekologické způsoby ochrany rostlin, aj.

Projekt na ekofarmě Javorník pokračuje i v roce 2019. V minulém roce byly uspořádány ve Štítné nad Vláří 3 polní dny, 5 odborných demonstračních skupinových akcí a 20 individuálních. V tomto roce by mělo proběhnout dalších 6 polních dnů a stejný počet individuálních a skupinových demonstračních akcí pro zemědělce jako loni. První polní den v tomto roce se konal v březnu, další pak proběhly v dubnu, květnu a červnu. Pátý polní den se připravuje na 3. září 2019, poslední bude uspořádán v říjnu.

Polní den má zpravidla úvodní část teoretickou (přednášky na různá odborná témata) a také navazující část praktickou, která se odehrává přímo na vybraných pozemcích ekofarmy. Každý polní den má jiné zaměření. Tematicky byly první letošní polní dny zaměřeny například na novou legislativu a pravidla pro eroze, výživu polních plodin v ekologickém zemědělství, houbové choroby na obilovinách, vhodná opatření v souvislosti s agronomickým suchem, výsadbu zeleně jako způsob adaptace na klimatickou změnu. Lektory byli pracovníci ekofarmy Javorník, poradce v ekologickém zemědělství, dále pracovníci PV-AGRI s.r.o. ze Soběslavic a Výzkumného ústavu rostlinné výroby z Prahy Ruzyně. Během posledního květnového polního dne předal své znalosti a zkušenosti účastníkům také Ing. Tomáš Kvítek z Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích (současně pracovník státního podniku Povodí Vltavy) a Ing. Hedvika Psoťová ze společnosti ARVITA P z Otrokovic, která spolupracuje s ekofarmou už řadu let

na různých krajinotvorných a protierozních projektech.

Účastníci demonstračních akcí mohou načerpat mnoho cenných informací týkajících se zejména ekologického hospodaření na orné půdě, vyměnit si poznatky s kolegy, seznámit se například s různými pěstitelskými i protierozními opatřeními nebo konzultovat své vlastní postupy s výzkumníky a dalšími odborníky.

Ve Zlínském kraji se demonstrační farmou stala právě společnost JAVORNÍK-CZ s.r.o., která už od roku 1991 hospodář ekologicky v CHKO Bílé Karpaty. Chová masný a mléčný skot, pěstuje řadu plodin na orné půdě, obhospodařuje trvalé travní porosty i sady a věnuje se i zpracování produkce a dalším projektům a činnostem. Získala již řadu ocenění za své hospodaření i produkci.

Na projektu Demonstrační farmy spolupracuje JAVORNÍK-CZ i s dalšími subjekty – kromě výše zmíněných poradenských a výzkumných pracovníků jsou to také dvě neziskové organizace: PRO-BIO Svazem ekologických zemědělců, regionální centrum Bílé Karpaty a Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s. ze Starého Hrozenkova, které se dlouhodobě věnují osvětě, propagaci a vzdělávání v ekologickém zemědělství.

Kromě polních dnů mohou v průběhu roku 2019 navštívit zemědělci ekofarmu Javorník i individuálně nebo se skupinou v rámci demonstračních akcí. Mohou se seznámit s výstupy projektu, podívat se na ukázkové plochy, prokonzultovat například své osevní postupy nebo protierozní opatření s pracovníky farmy nebo poradcem pro ekologické zemědělství či dalšími odborníky.

Zemědělci se zájmem o návštěvu demonstrační farmy Javorník si mohou domluvit termín návštěvy u vedoucího projektu a poradce Milana Drgáče: tel.: 721 943 628, m.drgac@centrum.cz.

Renata Vaculíková, www.iskopanice.cz



Představujeme

V lesním Bludišti v Hostětíně se můžete i ztratit

V Hostětíně, malé obci v Bílých Karpatech, mají turistický unikát. Vzniklo zde originální "Bludiště v přírodě" – tematický terénní kvíz, při kterém se můžete i ztratit.



Kvíz vás vrátí k přímému kontaktu s přírodou, budete se jí učit číst a chápat, zkusíte si obnovit svůj přirozený smysl objevovat a orientovat se v terénu. Půjdete po stopách dešťové kapky nebo raka v divočině. Uvidíte (či vyzkoušíte) záchod, který se nemusí splachovat, sundáte si boty a budete zjišťovat kvalitu vody v potoce. Zjistíte také, odkud se objevuje pitná voda ve vašem kohoutku nebo kolik vody a peněz můžete ušetřit, když budete využívat namísto pitné vody dešťovou a co vše na to potřebuje.

Bludiště - to je osm panelů v krajině okolo Hostětína. Vaším úkolem je projít všech osm stanovišť a vyluštit tajenku. Na každém stanovišti vás čeká infotabule formátu A3 s velmi zajímavým textem, spousta úkolů – ale hlavně otázka. Na tu jsou dvě možné odpovědi – které jsou na tabulkách

schovaných v terénu a které musíte s pomocí mapky najít. Zvolíte-li si správnou odpověď, zjistíte hned písmenko do tajenky. V případě, že bude vaše odpověď špatná, musíte se vrátit a najít tu správnou.

Úvodní panel Bludiště najdete na moštárně u Centra Veronica. Další tři vás povedou lehkou cestou po zahradě ke kořenové čistírně, ale následující čtyři vás vyzvou do lesa a divočejšího terénu, mimo značené turistické cesty. Nebojte, zvládnete to! Celou dobu budete mít k dispozici mapku stanovišť, abyste se v terénu neztratili. Mapku najdete na prvním stanovišti.

Bludiště je celoročně volně přístupné. Hra se hodí se pro jednotlivce, rodiny, školní i pracovní kolektivy.

Hana Machů,
Centrum Veronica Hostětín

Nabídka školám

VODA – život v každé kapce

Hlavním cílem projektu LÍSKY je vytvořit vzdělávací program pro žáky 2. st. ZŠ v oblasti vodního hospodářství, zvýšit znalosti a dovednosti žáků.

Cílovou skupinou jsou žáci 6. ročníku základních škol ve Zlínském a Jiho-moravském kraji, pro které je v roce 2019 připraveno 36 výukových programů.

Žáci během programu v rozsahu 45 minut:

- ✓ porozumí zákonitostem vody jako přírodního živlu,
- ✓ získají znalosti a dovednosti ke zkoumání a objevování nejrůznějších aspektů vody – její jedinečnost, důležitost a nepostradatelnost,
- ✓ pochopí základní fyzikální i chemické vlastnosti vody a jejich vliv na živé organismy,
- ✓ porozumí potřebě a nezbytnosti ochrany vody před znečištěním.

www.liska-ewo.cz/doc/projekty-lisky

Projekt financován z prostředků Ministerstva zemědělství, projekt č. 49/19.



Příklady dobré praxe – jak to dělají v zahraničí

Felice Agricoltura aneb příběh o šťastném farmáři

Nedávno jsem viděla plakát trefně znázorňující, co vše obnáší práce v zemědělském podnikání. Bylo na něm napsáno: „Farmář je víc, než si myslíte. V jedné osobě se skrývá mnoho profesí a odborností: mechanik, meteorolog, vědec, zemědělský technik, finanční poradce, agronom, administrativní pracovník, chovatel...“ Určitě bychom našli celou řadu dalších kvalifikací, například neméně důležitý marketing a public relations. Lze vše vystudovat v rámci jedné střední nebo vysoké školy? Nebo stačí, že si člověk jednoho dne řekne, že zabalí současnou práci, chytne příležitost za pačesy a dá se na zemědělství? V dnešním článku se budu zabývat více tou druhou možností, aniž bych měla za cíl znevažovat současný systém zemědělského vzdělávání.

Když se na farmářském trhu Terra di Prato ve městě Prato (region Toskánsko v Itálii) dáte do řeči s některými farmáři, zanedlouho zjistíte, že se dostali k zemědělství až později v průběhu života. Ten dělal nejdřív v textilním průmyslu v Pratu, další technika ve vodním hospodářství, jiný vystudoval nejdřív ekonomii a podobně. Farmaření se pak naučili víceméně za pochodu (udělali si několik kursů), a naopak si do něj přinesli zkušenosti z předchozí práce, která jim pomohla řešit určité praktické či technické věci spojené s pěstováním zemědělských plodin a chovem zvířat. Určitou roli hrála také přerušovaná zemědělská tradice v rodině, spojená s migrací zemědělců do měst.

Podobným způsobem se k přechodu k zemědělství rozhodl i bodrý a věčně usměvavý farmář Felice Curcetti, který původně vlastnil úspěšnou zednickou firmu. Slovo „felice“ znamená v italštině šťastný (naplněný štěstím), Felice je i jeho křestní jméno a nyní také název firmy: Azienda Agricola Felice Agricoltura. V roce 2011 se rozhodl začít hospodařit, nejprve jako koníčka k práci, postupně začalo zemědělství převažovat. V současnosti s rodinou obhospodařuje cca 150 hektarů zemědělské půdy mezi obcemi Montemurlo a Bagnolo.

Díky velmi pestré zemědělské kulturní krajině je i skladba rodinného hospodářství různorodá a rodině zajišťuje téměř úplnou potravinovou soběstačnost. V úrodné nížině pěstuje obilí (především pšenici a ječmen),



luštěniny (například cizrnu), technické konopí, zeleninu a sklízí seno z luk. Jakmile se krajina začíná vlnit, začínají olivové háje a vinohrady rozprostřené po okolní kopcovité krajině, na půdě obsahují optimální poměr půdy a kamení, která svědčí těmto plodinám a zároveň slouží jako drenáž. Mezi nimi se prohání cca 500 veselých slepic, které nedávno Felice vykoupil z velkochovu (zachránil je před jatkami), ovce, a husy u rybníka. Nechybí také nízkonástavkové včelí úly.

Na vrcholku kopce La Rocca, která ční nad obcí Montemurlo, se nachází takzvané „frantolio“. Je to budova sloužící ke zpracování a lisování olivového oleje. Tuto budovu Felice díky svému zednickému umu opravil, a nyní slouží také jako servis pro zájemce o zpracování olivového oleje, včetně posezení s krbem a malých občůdkem. Frantolio můžeme přirovnat k našim moštárnám, i když technické zázemí vypadá samozřejmě odlišně.

Důležitým aspektem hospodářství je další zpracování produktů, například marmelády, různé salsy, mouka, těstoviny apod. Felice tyto produkty se svou ženou prodává ze dvora nebo na farmářských trzích v regionu v kvalitě BIO.

Měla jsem tu možnost prohlédnout si hospodářství a projet se formou tzv. „zemědělského safari“ s Felicem v terénním autě, z kterého jsem díky hrbolatému terénu několikrát málem vypadla, ale za ten adrenalinový zážitek to skutečně stálo. Naprostým vrcholem byla pak pořívaná, kdy pan Felice otevřel branku od zahrady u domu a s největším nadšením ho přivítala slepice, která se nechala pochovat a hladit... Na rozdíl od pastevecké-



ho psa, který jen pootevřel jedno oko a dále bez zájmu podřimoval.



Pokud vás zajímá, jak se daří tomuto hospodářství, můžete sledovat jejich facebook. I když je v italštině, četná videa a obrázky mluví za vše: <https://www.facebook.com/FeliceAgricoltura/>

A jaká je motivace k zemědělství? Felice mi stručně odpověděl: „meno stress.“ (v překladu méně stresu). Takže, co vy na to?

Děkuji za podporu projektu MSM 100861801 New Challenges for food security and cultural landscape protection.

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



Představujeme zajímavá místa v regionu

Dvůr u kříža

Zemědělský statek Dvůr u kříža ve Velkých Karlovicích je již po mnoho let místem, kde se téměř po celý rok pasou na louce ovce nebo koně. Rodina Vladimíra Křenka zde hospodáří dlouhá léta a celá usedlost doznala postupně mnoha změn.

Hospodářské budovy, ve kterých se dříve choval dobytek, byly postupně přestavěny a upraveny na ubytovací prostory, modernizovány na stáje pro koně a přístřešek pro ovce, z části byl vybudován obchůdek. Zachována byla původní stará stodola.

Ubytování na statku, zemědělské práce se stroji i se zvířaty je v dnešní době v mnoha případech lákadlem pro některé návštěvníky Valašska. Ve dvoře jsou častými hosty rodiny s dětmi, kterým se práce s koňmi líbí a rády pomáhají při krmení nebo vození vody zvířatům. Volný pohyb po louce, kontakt se zvířaty nebo jen hrabání trávy a sena je příjemným zpestřením pro děti i dospělé.

V malém obchůdku ve dvoře můžete potěšit oko i žaludek. Pro radost si zde můžete koupit výrobky regionálních řemeslníků – keramiku, textilní hračky, dřevěné výrobky i hračky, ručně vyráběná mýdla, bylinkové oleje a další drobnosti, které jsou ukázkou zručnosti místních výrobců. Prezentační práce šikovných lidí se majitelé snaží přispět především k zachování tradičních rukodělných činností a řemeslného umu. V nabídce ale nechybí ani dobroty – domácí sirupy, marmelády, medy, oleje, bylinkové čaje, sýry kravské, kozí i ovčí, bio produkty a jiné výrobky z malých domácích produkcí, farem i výroben z okolí. Kachlová kamna v obchůdku dodávají v zimě příjemně



teplo, na plotně se vaří čaj a někdy se v troubě peče domácí chleba nebo rohlíček. V letních měsících můžete ochutnat domácí limonádu, zmrzlinu z kozího mléka z nedaleké kozí farmy, příležitostně zde najdete sušené bylinky nebo drobné zeleninové nebo ovocné výrobky.

Práce kolem dvora, udržování pastvin a luk tradičním způsobem – sečení nejen stroji, ale i ručně kosami, sušení sena, pěstování brambor v létě a ostatní činnosti i v zimě zaměstnávají majitele po celý rok.

Dvůr u kříža je dalším místem, kde se návštěvníci mohou v obchůdku seznámit s tradičními výrobky regionu a ochutnat dobroty z blízkého okolí nebo ve dvoře strávit pár dnů dovolené v přírodě a vychutnat si obyčejné, neuspěchané a klidné dny.

Jana Křenková



ZÁŽITKY V KARPATECH

Ekologický penzion s přírodní zahradou

Pobyt v moderním domě, který žije ze slunce, je izolován slaměnými balíky, na splachování používá dešťovou vodu a na střeše mu roste louka. Ochutnáte biomošt přímo od pramene, odpočnete si v zážitkové přírodní zahradě, poznáte magickou krajinu Bílých Karpat a v noci uvidíte na hvězdě.

www.hostetin.veronica.cz

Prodejny regionálních potravin a výrobků ve Zlínském kraji

KDE NAKUPOVAT

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

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

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

Biomarket u Zeleného stromu www.zdravizprrody.cz objednavky@zdravizprrody.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: Havlíčkova 3, tel.: 777 900 814

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

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

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

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

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

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

KOLDOKOL, eshop rodinné firmy z Bílých Karpat <https://eshop.koldokol.cz/> tel.: 605 033 951

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

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

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

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

Prodejna Valašského muzea v přírodě Palackého 147, Rožnov pod Radhoštěm, tel.: 571 757 137, prodejnaluv@seznam.cz, www.vmp.cz/cs/uvod/prodejna/prodejna.html

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

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

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

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

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

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

BEZOBALOVÉ OBCHODY VE ZLÍNSKÉM KRAJI:

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

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

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

Bez Uherský Brod, Masarykovo nám. 69, Uherský Brod www.facebook.com/BezUherskyBrod/

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

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

Delizia – rozlévaná EKO drogerie, Smetanova 1056 (vedle Aury), Vsetín

Staňte se dobrovolníky na Jablečné slavnosti

Láká vás dobrovolnická pomoc pro neziskovky?

Aspoň jeden den v roce? A znáte Jablečnou slavnost v Hostětíně?

Teď máte možnost ji poznat jinak – z pozice dobrovolníka.

Můžete zažít zákulisí celé akce, těšit se pocitem z dobrovolnické práce, získat nové přátele a užít si i bohatý program slavnosti.



V Hostětíně hledají dobrovolníky pro výpomoc s organizačním zajištěním Jablečné slavnosti v neděli 29. 9. 2019.

Přihlášky na webu

www.jablecnaslavnost.cz

Hana Machů, Centrum Veronica Hostětín

Kalendář akcí září 2019–únor 2020

Farmářské a hospodářské trhy

- Vsetín**
14.9. | 28.9. | 12.10. | 26.10.
www.dkvsetin.cz/page/13178/farmarske-trhy-vsetin
- Valašské Meziříčí**
13.9. | 27.9. | 11.10. | 25.10.
www.valasskemezirici.cz/celkem-12-farmarskych-trhu-v-roce-2019/d-38021
- Kroměříž – 14.9. | 12.10.**
www.kromerizsketrhy.cz/
- Rožnov p.R. – 20.9. | 4.10.**
www.tka.cz/farmarske-trhy
- Valašské Klobouky**
6.9. | 20.9. | 4.10. | 18.10.
www.valasskeklobouky.cz/klobucke-hospodarske-trhy-zacinaji-v-dubnu/d-468597
- Vizovice – 21.9.**
www.mestovizovice.cz/aktualne/kulturni-a-sportovni-akce/
- Holešov – 13.9.**
www.holesov.cz/sdilená-akce/mks/71-farmarske-trhy

Jarmarky, slavnosti a další akce

- Luhačovice**
28.9. | Svatováclavský jarmark
6.12. | Vánoční jarmark, Náměstí 28.října
- Napajedla, Masarykovo náměstí**
28.9. | Svatováclavské slavnosti
29.11. | Rozsvěcování vánočního stromu
- Vsetín, Náměstí Svobody**
2.12. | Mikuláš ve městě
17.–22.12. | Veselé vánoční hody, Jarmark tradičních vánočních výrobků s programem.
www.dkvsetin.cz
- Zlín**
do 6.10. | MÁK – výstava Marcely Šimečkové
www.muzeum-zlin.cz/cs/vystavy-a-akce/mak/
12.10. | Zlínské slavnosti vína, hrad Malenovice
www.zlinskeslavnostivina.cz/
listopad | Minifestival ekologického zemědělství, www.iskopanice.cz

- Kroměříž**
7.9. | Svatováclavské slavnosti
27.9. | Floria podzim
www.mojekromeriz.cz/kalendar-akci

- Vysoké Pole, Envicentrum Pro krajinu – Otevřené neděle**
1.9. | 8.9. | 15.9. | 22.9. | 29.9.
www.prokrajinu.eu

- Hostětín**
29.9. | Jablečná slavnost
11.–13.11. | Škola ochrany klimatu (nejen) pro pedagogy
www.hostetin.veronica.cz



- Staré Město**
7.–8.9. | Slovácké slavnosti vína
28.–29.9. | Michalské slavnosti
5.10. | Staroměstský den vína
11.11. | Žehnání Svatomartinských vín, Velkomoravské náměstí
1.12. | Staroměstský vánoční jarmark, Velkomoravské náměstí
5.12. | Mikuláš s rozsvícením Vánočního stromu, Velkomoravské nám.
5.12. | Vánoční zpívání
26.12. | Štěpánské posezení u cimbálu

Valašské muzeum v přírodě, Rožnov p. Radhoštěm

- 14.9. | Podzim na poli a v chalupě
5.12. | Mikulášský podvečer
6.12. | Vánoce na dědině
www.nmvp.cz/roznov

<https://skanzenrochus.cz/>

Školní farmářské dny

- 17.9. | ZŠ 5. května, Rožnov p. R.
26.9. | ZŠ Staré Město
www.pomoztenamzachranitfarmare.cz

Dny otevřených dveří

- Jarcová**
14.9. Den otevřených dveří v Češkově mlýně, www.iskopanice.cz

- Lidečko**
5.10. Hospodářský den na ekofarmě Agrofyto Lidečko (Pozvánka na str. 2.)

- Vlachovice**
7.9. Putování po otevřených vlahovských sušárnách ovoce.

Skansen ROCHUS, Uherské Hradiště

- 7.9. | Aj, ty svatý Rochu, daj nám vína trochu
8.9. | Návraty k lidové tradici ve skanzenu Rochus
21.9. | Slovácký festival chutí a vůní
26.10. | Stromy pro Rochus
30.11.–1.12. | Adventní čas už je tady zas
3.–5.12. | Adventní čas už je tady zas – program pro školy
14.–15.12. | Radosná novina
26.12. | Štěpánské koledování ve stodole

Den Zlínského kraje, zábava i poučení pro všechny



Desátý ročník pořádá Zlínský kraj
21. září 2019 ve Zlíně.

Bohatý a pestrý program pro všechny generace, včetně rodin s dětmi.

LÍSKA se členskými středisky, partnery a regionálními výrobci připravuje celodenní Farmářskou stezku a festival řemesel pro děti, Férovou kavárnu a prezentaci projektů.

<https://denzk.cz/>

Projekt Poctivě vyrobené podporují:

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

Zpracováno a vydáno v rámci projektu „**POCTIVĚ VYROBENÉ – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji**“. Zpracování a vydání novin je spolufinancováno Zlínským krajem • Vydala LÍSKA, z. s., Dolní náměstí 429, 755 01 Vsetín, e-mail: infoevvo@seznam.cz • Vydáno: srpen 2019 • Autoři textů: Iva Koutná, Michaela Koutná, Lenka Dufková, Bára Duží, Renata Vaculíková, Hana Machů, Michaela Odstrčilová, Ludmila Rumánková Mužiková, Jana Křenková • Editor: Iva Koutná • Ilustrace: Kateřina Mruščíková • Fotografie: archiv LÍSKY a jejich členů, Lenka Novotná, Josef Omelka, Pavel Šurán, archiv výrobce • Grafický návrh: 2123 design s.r.o. • Sazba: Dita Baboučková • Tisk: TG TISK Lanškroun, s. r. o.

www.liska-evvo.cz

www.facebook.com/sdruzeniliska

Zakuste příchut'

Valašského mikulášského jarmeku Valašské Klobouky, sobota 7. prosince 2019

Když se mezi lidmi vzpomene "jarmek", jistě se těm, kdo jej už navštívili, vybaví nějaká milá vzpomínka. Může to být konkrétní chvíle při procházce trhem, či krásný zážitek z nečekaného setkání. Možná se připomene i vůně a chuť něčeho lahodného, oblíbená melodie pěkné písničky nebo nepřeslechnutelný cinkot čertovských zvonců. Jiným se zdá, že při vzpomínce na jarmek cítí teplo sálající od kamen valašské dřevěnice, či dokonce jemné pohlázení od Anděla.

Ať už máte Valašský mikulášský jarmek spojený s prožitky, lidovými zvyklostmi, chutěmi nebo vůněmi, můžete se opět začít těšit, že vzpomínání brzy vyměníte za pravou a jedinečnou příchut' procházky uprostřed jarmekového veselí.

V pořadí 28. ročník jarmeku zve návštěvníky na ukázky starodávných řemesel či podívanou na lidové zvyky patřící k adventu, naláká na vynikající valašské dobroty kyselici počínaje a rožněným jehněčím konče, potěší při poslechu muzik a souborů, rozveselí mikulášskou občůzkou s průvodem čertovských družin a přichystá i mnoho dalších milých setkání.

Na organizaci se podílejí: spolek Valašský jarmek, ZO ČSOP Kosen-



ka, Muzejní společnost ve Valašských Kloboukách, TJ Sokol Valašské Klobouky, Národopisný soubor Klobučan, Klub seniorů ve Valašských Kloboukách, Nadace Jana Pivečky Slavičín, Gymnázium Valašské Klobouky, Kulturní a vzdělávací středisko Valašské Klobouky a Město Valašské Klobouky.

www.jarmek.cz