



# POCTIVĚ VYROBENÉ ve Zlínském kraji



Foto: Josef Omelka

## Slovo úvodem

Působím už řadu let na informačním středisku a setkávám se po celý rok jak s místními lidmi, tak i s návštěvníky regionu. Mohu říci, že zájem o různé regionální produkty – ať už potraviny, biopotraviny, řemeslné výrobky nebo dárky stále roste.

Návštěvníci hledají čím dál častěji něco originálního a pro danou oblast typického. Už je většinou neuspokojí běžné dárky a suvenýry, které najdete i jinde – i když pokaždé třeba s jiným nápisem nebo obrázkem. Obyvatelé regionu i návštěvníci si také začínají více uvědomovat, že není dobré sledovat při nakupování jen výhodnou cenu, protože se nám toto přílišné šetření může vrátit v podobě poruchovosti či malé životnosti výrobku, u průmyslově vyrobených potravin třeba v podobě zdravotních problémů. Uvědomují si, že je mnohdy smysluplnější a nakonec i levnější pořídit si takový výrobek, který byl vyroben v menším množství, ale zato s větším důrazem na kvalitu a originalnost, výrobek se zajímavým příběhem či tradicí, který necestoval zbytečně přes půl světa a vzešel z kvalitních regionálních surovin. Každý kraj má navíc své specifické produkty, zajímavosti, tradice a poklady, které třeba nikde jinde ne najdete. Proč tedy kupovat to, co mají všude jinde?

(pokračování na straně 4)

## O projektu POCTIVĚ VYROBENÉ – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji

Cílem projektu je podpora udržitelné místní ekonomiky založené na využívání přírodního a kulturního dědictví regionu a produkci tradičních a environmentálně šetrných výrobků.

Aktivity projektu jsou zaměřeny především na osvětu veřejnosti a spolupráci s řemeslníky, drobnými výrobci a zemědělci. Připravujeme nejrůznější osvětové akce a programy pro děti, dny otevřených dveří, jarmarky a festivaly, výukové programy pro školy a exkurze na farmy.



O výrobcích, akcích, programech pro školy a regionálním značení můžete získat informace prostřednictvím různých propagačních materiálů. Oblíbené jsou zejména noviny Poctivě vyrobené. V každém čísle najdete skutečné příběhy výrobců a řemeslníků, farmářů, ale i dětí či organizací, které se tématu věnují.

Vznikly i velmi zajímavé spoty, které jsou ke zhlédnutí na [www.youtube.com](http://www.youtube.com). Aktuální informace o aktivitách projektu najdete na webových stránkách [www.poctivevyrobene.cz](http://www.poctivevyrobene.cz) či facebookovém profilu Poctivě vyrobené.

### Aktivity projektu:

- Spolupráce organizací, které se zabývají podporou místních výrobců.
- Prezentace výrobců podporujících místní udržitelnou ekonomiku.
- Workshopy a společné akce se zapojováním místních výrobců.
- Dny otevřených dveří u výrobců a zemědělců.
- Vydávání novin Poctivě vyrobené (červen, listopad, náklad 2000 ks/číslo).
- Vydávání tiskových zpráv, článků a zpráv do médií v regionu.
- Vydávání materiálů a propagačních předmětů.

Iva Koutná

## DEN PRO PŘÍRODU ve Zlínském kraji XIII. Krajský veletrh environmentálního vzdělávání a výchovy

pátek 10. 6. 2016 | hrad Malenovice ve Zlíně | 9.00 – 17.00 hod

### CELODENNÍ PROGRAM

pro mateřské a základní školy, školní družiny, zájmové kroužky a kluby, rodiny s dětmi i veřejnost:

- ▶ prohlídka hradu a zoologické expozice,
- ▶ jaká zvířátka najdete na zahradě, povídání o užitečném hmyzu a ukázka hmyzích domečků,
- ▶ interaktivní výstava „Život s hmyzem“,
- ▶ bubnování na africké bubny djembe,
- ▶ tvoření z přírodních materiálů, terénní biologie,
- ▶ poznávání bylinek z babiččiny zahrádky,
- ▶ ptáčí stezka – pomozte ptáčátkům zdolat překážky na cestě za vysvobozením jejich ptáčích maminky, kterou vězní zlodějíček na svém hradě,
- ▶ „Hrátky se zvířátky“ navazující na zoologickou expozici hradu,
- ▶ soutěže pro děti na téma „Máme rádi přírodu“,
- ▶ namelejte si mouku vlastní silou a z ní si zkusíte upéct placku,
- ▶ cesta odhalování původu jídla, které máme na talíři, odkud potraviny pocházejí a jakým způsobem jsou vyráběny,
- ▶ ukázky řemesel, ukázky dravců,
- ▶ Fairtradová kavárna LÍSKA,
- ▶ prodej regionálních výrobků, publikací a pomůcek,
- ▶ stánky s občerstvením.

Místo je přístupné veřejnou dopravou ze všech směrů, <http://www.muzeum-zlin.cz/objekty/hrad-malenovice/>. Parkování pro autobusy a auta k dispozici v okolí hradu.



foto m. AŠK

### Edukační program v Hájech „MALOVANÉ NA SKLE“

Začátky programu: 9.00 | 10.30 | 12.00 | 14.00 | 16.00 hodin

Cena 25 Kč/žáka – bude vybráno na místě.

Přihlašování nutné předem v Muzeu jihovýchodní Moravy ve Zlíně na adrese: [objednavky.skoly@seznam.cz](mailto:objednavky.skoly@seznam.cz).

### Návštěvníci zaplatí v pokladně hradu

#### ZVÝHODNĚNÉ VSTUPNÉ

(zahrnuje hrad + zoologická expozice + veškeré aktivity v areálu hradu)

Rodinné vstupné (2 dospělí + 2 děti)	250 Kč
Dospělí	100 Kč
Studenti	70 Kč
Důchodci	70 Kč
Děti 3–15 let	50 Kč
Děti do 3 let	zdarma
ZTP	zdarma
učitel/vedoucí se skupinou min. 10 dětí	zdarma
Svou účast se skupinami dětí doporučujeme hlásit předem na <a href="mailto:infoevvo@seznam.cz">infoevvo@seznam.cz</a>	

### PROGRAM DÁLE ZAJIŠTÍ:

ALCEDO – SVC Vsetín | Centrum Veronika Hostětín | DDM Uherské Hradiště – Přírodovědné centrum Tmka | DDM Uherský Ostroh | Evnicentrum pro krajinu Vysoké Pole | Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic | Skřítek, Holešov | Stanice ochrany fauny Hluk | VIS Bílé Karpaty, Veselí nad Moravou | Žabka – centrum ekologické výchovy při SVC Klubko St. Město | regionální výrobci

Podrývá LÍSKA, z.s., 14115 BATŮV INSTITUT a Muzeum jihovýchodní Moravy ve Zlíně.

Akce se koná pod záštitou pana Ing. Ivana Mařáka, náměstka hejtmana Zlínského kraje a je spolufinancována z rozpočtu Zlínského kraje.



Foto: Zdeněk Hartinger

## Příklady dobré praxe

## První Semínkovna ve Zlínském kraji bude v ZŠ Rokytnice ve Vsetíně

Asi každý ví, co je to veřejná knihovna. Vypůjčíte si knihu a po přečtení ji zase vrátíte. Semínkovna je založena na stejném principu, ale místo knihy si vypůjčíte semínka, výpůjční doba je, díky vegetační době, až dva roky.

Jedná se o iniciativu, která vznikla na podporu svobodného sdílení osiva, semínkaření a přírodního zahradničení. Osivo v ní uložené je k dispozici zdarma a pro všechny. Myšlenka vznikla původně ve Francii, jako reakce na vzrůstající podíl genetiky uni-

fikovaného a často hybridního osiva, které produkuje semenářský průmysl. Mezi komerčně nabízenými produkty pomalu mizí původní odrůdy hospodářsky využívaných rostlin, které si v daném regionu množili semínky obyvatelé po celá staletí.

První Semínkovny se v posledních letech objevily i v České republice. Informace najdete na <https://seminkovny.wordpress.com>.

Proč jsme se rozhodli založit v ZŠ Vsetín, Rokytnice Semínkovnu? Ve Zlínském kraji zatím Semínkovna chybí. A my již několik let v naší školní přírodní zahradě pěstujeme bylinky, koření, zeleninu, ovoce, květiny, ve sbírce máme i původní odrůdy obilnin a dalších rostlin tradičně pěstovaných na Valašsku. Velkou většinu z nich sami množíme z vlastního osiva, které rádi nabídneme veřejnosti. Těšíme se, že nám dobrovolníci věnují semena dalších zajímavých tradič-



Foto: archiv ZŠ Vsetín, Rokytnice 436



Foto: archiv ZŠ Vsetín, Rokytnice 436

ních rostlin, abychom mohli nabídku semen rozšířit. Objevujeme společně dobře adaptované místní odrůdy a sdílíme je!

### Jaká jsou pravidla Semínkovny?

Můžete u nás získat semínka zeleniny, ovoce, květin, koření i divokých rostlin, vše zdarma. Pokud se vám rostliny podaří vypěstovat a získáte semena, vrátíte nám stejný balíček, jako jste dostali od nás, aby je mohl využít někdo jiný. Rostliny můžete svobodně šířit dál, třeba mezi svými přáteli, podmínkou je nekomerční využití. Pokud budete chtít do naší Semínkovny věnovat vlastní osivo, mělo by pocházet ze zdravých rostlin, z chemicky neošetřené produkce, pěstované bez po-

užití hnojiv. Semena nesmí pocházet z rostlin, na které se vztahuje některé z platných zákonných ujednání omezující jejich volnou distribuci (některé odrůdy jsou chráněné autorskými právy), nesdílíme ani osivo invazních či zákonem chráněných druhů. Celá iniciativa je založena na dobrovolnosti a vzájemné důvěře.

Máte-li zájem o semínka z naší Semínkovny nebo chcete-li nám věnovat tradiční odrůdy z Valaška či semínka rostlin, které již léta doma pěstujete a sami si množíte ze semínek, kontaktujte nás v naší škole ZŠ Vsetín, Rokytnice 436 nebo na emailu:

[seminkovnavsetin@centrum.cz](mailto:seminkovnavsetin@centrum.cz)

Liběna Dopitová

## Místní udržitelná ekonomika

**Místní udržitelná ekonomika – je způsob fungování lokálního hospodářství a společnosti, který pro uspokojení potřeb členů místní komunity a podporu svého udržitelného rozvoje cílevědomě podporuje a rozumně ekonomicky využívá především zdroje a možnosti dostupné na svém území.**

V takovém městě, obci nebo regionu si je místní správa vědoma předností tamějších ekonomických subjektů, schopností místních obyvatel a systematicky s těmito "devízami" pro prosperitu místní ekonomiky a společnosti pracuje. Současně ale nezapomíná na přírodní limity daného území a plánuje proto rozvoj úsporně (efektivně) tak, aby nadměrně nevyčerpával přírodní zdroje (místní, ale ani dodávané odjinud). V rámci udržitelného cestovního ruchu a produkce potravin v zemědělství místní správa podporuje vyvážený přístup ke správě a využívání přírody a krajiny. Současně existují pobídky nebo motivace místních obyvatel, aby si uvědomili, jak je důležité podporovat místní producenty a že jejich aktivita je základním předpokladem pro prosperitu místní ekonomiky a společnosti. Místní výrobci jsou současně do značné míry nezávislí na možných otrěsech či výpadkách dodávek z jiných zemí a regionů a jejich zboží je v místní ekonomice dostupné stabilně, pokud tedy existuje dostatečná místní poptávka.

Z pohledu jednotlivce by se dalo říci, že taková ekonomika, respektive lidé,

kteří zde žijí a pracují, preferují výrobky, služby (ale také možnosti rekreace či pracovního uplatnění), které byly vyprodukované přímo v daném místě nebo regionu. Samozřejmě nemůžeme v dnešním propojeném světě úplně rezignovat na specifické zboží či služby, které si doma vyrobit nemůžeme, a jsou naopak efektivně produkované mimo oblast, v níž žijeme. Místo nich však může místní ekonomika jiným regionům často nabídnout vlastní jedinečné produkty, který si zase nedovedou dost dobře sami efektivně zajistit v jiném regionu. Životní prostředí prostě někdy mnohem méně zatíží dovezení hotového výrobku z místa, kde jsou pro jeho výrobu dostupné vhodné zdroje, než dovézet samotné suroviny a technologie pro výrobu potřebné.

Zejména u potravin a dalších výrobků či služeb pro běžnou spotřebu (také třeba ale živých květin a dřevěných výrobků), které používáme prakticky každodenně, je jejich místní produkce nejlepší volbou jak pro komunitu, tak pro životní prostředí a zejména pro udržitelnost a prosperitu místní ekonomiky.

Petr Pavelčík

## O LÍSCĚ

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



**LÍSKA**

Jsme nevládní neziskovou organizací, která již desátým rokem 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.**

Naší 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.

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

[www.liska-evvo.cz](http://www.liska-evvo.cz)

[www.facebook.com/sdruzeniliska](https://www.facebook.com/sdruzeniliska)

## Jak se dařilo LÍSCĚ v roce 2015

Připravili jsme 110 akcí pro 19.713 osob a spolupracovali na 15 dalších. V mateřských a základních školách jsme odučili 60 výukových programů pro 1.659 dětí. Jsme místním podporovatelem Fair trade a jedním z aktivních hybatelů Místní agentury 21 ve Vsetíně. Podporujeme iniciativu Skutečně zdravá škola, [www.skutecnezdravaskola.cz](http://www.skutecnezdravaskola.cz), aktivity KORUNKY Luhačovice i Dobrého Anděla, jsme členem koalice Stop palmovému oleji. Potřetí jsme připravili akci Vsetín proti chudobě – Žákovské sympóziu o globálních problémech a 4 ročníky Žákovské badatelské konference. Koordinujeme 5 regionálních osvětových kampaní pro školy a veřejnost. Naše klíčová témata jsou: ptáci, stromy, přírodní zahrada, fair trade a místní udržitelná ekonomika, [www.liska-evvo.cz/doc/osvetove-kampane](http://www.liska-evvo.cz/doc/osvetove-kampane)

Zpracovali a rozeslali jsme 21 elektronických rozesílek, <http://www.liska-evvo.cz/rozesilka>, 10 metodických listů pro pedagogy a 10 listů skřítky Lískáčka pro rodiny s dětmi, Diář 2015/2016, 2 čísla tematických novin Poctivě vyrobené, Sborník metodických listů Jak učit POLY a Sborník metodických listů Zdravá a bezpečná škola, <http://www.liska-evvo.cz/doc/metodicka-podpora>.

Z lískové Výroční zprávy za rok 2015.

Příklady dobré praxe

## V Hostětíně mají novou zážitkovou přírodní zahradu

Na poznávání přírody všemi smysly se zaměřují v Hostětíně. V tamní ukázkové přírodní zahradě vznikla Zahrada smyslů, která umožní vnímání přírody i „jinak“ než zrakem. Návštěvník bude potřebovat i čich, sluch, hmat, chuť – a určitě i ten smysl šestý, který jej přivede k prožitku a vnímání sepětí s přírodou. Návštěvníci budou moct využít také lektorovaných programů, které jsou vhodné i pro osoby se zdravotním postižením – například pro nevidomé.

Ze zahrady je vytvořen unikátní prožitkový prvek, který je přístupný nejen široké veřejnosti, ale i osobám zdravotně či sociálně znevýhodněným, kterým může přinést těsný kontakt s přírodou hluboké prožitky a uvolnění. Jsou připraveny interaktivní prvky i speciální vybavení, které upraví areál pro aktivní využití lidmi s různým postižením a seniory tak, aby mohli prožívat krajinu Bílých Karpat, do níž je zahrada zasazena.

„Na relativně malé ploše zahrady můžou návštěvníci vnímat okolní přírodu všemi smysly – zrakem, sluchem, čichem, hmatem i chutí“, říká o zahradě Marie Křiváková, ředitelka Centra a dodává: „Budujeme zde řadu interaktivních prvků, zážitkových i poznávacích. Máme nový zvukový mlyněk, hmatový chodníček bosou nohou, hmatovou poznávačku přírodnin. Tyto prvky doplňuje již dříve instalovaný dřevěný xylofon, krtčí nora, vrbové iglú a bludiště, přírodní pexeso. V našem mini-geoparku budou moct návštěvníci poznávat hmatem i zrakem horniny Bílých Karpat. U každé ukázkové ptáčích budky, které v zahradě máme, jsou dřevěné modely ptáků a speciální nahrávka jejich hlasu v mp3. Kromě toho v zahradě vznikají i vodní prvky – konstrukce z rostlého dřeva s korýtky, mlyněkem a džbery na vodní hrátky.“

Pro pobyt v Zahradě smyslů můžete využít i lektora. Ten bude o zahradě nejen vyprávět, ale provede vás i celým programem. Poznáte naši přírodní zahradu a život v ní. Budete poznávat stromy hmatem podle kůry, naslou-

chat ptačímu zpěvu, poznávat byliny podle vůně, pocítíte kontakt s vodou v potoce. V sezóně bude pobyt v zahradě příjemněn samozřejmě i sběrem a ochutnávkou plodů, bylin či jedlých plevelů. Mnohé informace jsou napsány Braillovým písmem, takže si je budou moct přečíst i nevidomí.

„Zahrada i sad jsou bez terénních překážek pro zdravotně handicapované, mohou tedy sloužit jako místo pro jejich environmentální vzdělávání i relaxaci – a to i několikadenní, kdy využijí ubytování v našem ekologickém penzionu a stravu přizpůsobenou k dietním potřebám klientů. Naším záměrem je, aby tyto cílové skupiny našly v Hostětíně nové místo, kde mohou zažít ozdravný kontakt s přírodou“, říká o záměrech Centra Marie Křiváková.

Ukázková přírodní zahrada Centra Veronica byla certifikována již v roce 2012. Vede jí naučná stezka s tématem přírodních zahrad, je zde vybudováno jezírko, bylinková spirála, ptačí budky a úkryty pro živočichy a řada dalších prvků. Celá zahrada je ukázkou šetrného, přírodě blízkého hospodaření, využití různých druhů bylinek a plevelů v kuchyni, pěstování zeleniny v takzvaných smíšených kulturách, které se vzájemně pozitivně ovlivňují. Ukázkový genofondový sad je pak přehledkou různých druhů ovocných dřevin, i méně známých, starých či regionálních. Vybudováním zážitkových prvků se zahradě přidává další výrazný rozměr, a to hluboce relaxační – což je v dnešní uspěchané době směr více než vítaný.

Marie Křiváková



Foto: archiv Centrum Veronica Hostětín

Fotografie ze zahrady si můžete prohlédnout na <http://hostetin.veronica.cz/fotogalerie/zahrada-smyslu-prirodni-zahrada-s-interaktivnimi-prvky>

## Představujeme: Ekofarma Javorník-CZ s.r.o.

Ekofarma ze Štítné nad Vlárí  
[www.ekofarmajavornik.cz](http://www.ekofarmajavornik.cz)



V červenci 2015 otevřela zároveň i vlastní farmářskou prodejnu, kde své mlékárenské a pekařské výrobky nabízí zákazníkům. Najdete v ní tvaroh, který získal v letošním roce ocenění „Regionální potravina Zlínského kraje“, pasterizované mléko, čerstvé měkké sýry, balkánský sýr, ale třeba i hermelín, zákys nebo jogurtové nápoje. Z pečiva nabízí prodejna hlavně výrobky ze špaldové mouky, které jsou oceněny „Perlou Zlínska“. Firma je vybavena i pro zajištění rozvozu výrobků. Ve farmářské prodejně můžete zakoupit také výrobky z vlastní pekárny, která zatím však ještě není v ekologickém režimu. Otevírací doba farmářské prodejny je od úterý do pátku od 6,30 do 16,30 hodin, kromě polední přestávky v čase od 11,30 do 12,30 hodin. Prodej mléka možný do vlastních nádob v úterý a pátek od 6,30 hodin do 8,00 hodin. Případné objednávky či dotazy můžete zaslat na e-mail [objednavky@javor-st.cz](mailto:objednavky@javor-st.cz) nebo vyřídit na telefonu 773 746 859.

Javorník-CZ s.r.o. chová na mléko český čerVENostrakatý skot. Obhospodařuje ekologicky kolem 1700 hektarů. Má i vlastní sady, další rostlinnou produkci i doplňkovou produkci sirných knotů a svíců. K dispozici je rovněž nedávno zrekonstruovaný Penzion Javorník, který nabízí ubytování nebo možnost pořádání různých oslav či akcí.

Další informace o ekofarmách, výrobcích a prodejích biopotravin ve Zlínském kraji a na Hodonínsku najdete v regionálním Katalogu ekologického zemědělství na stránkách Informačního střediska pro rozvoj Moravských Kopic, o.p.s. ze Starého Hrozenkova [www.iskopanice.cz](http://www.iskopanice.cz)

autor: Renata Vaculíková  
Informační středisko pro rozvoj  
Moravských Kopic, o.p.s.  
Starý Hrozenkov  
[www.iskopanice.cz](http://www.iskopanice.cz)  
[iskopanice@razdva.cz](mailto:iskopanice@razdva.cz),  
tel. 572 696 323

## Questing – nový způsob jak objevovat krajinu

Hráli jste někdy šipkovanou nebo hledali poklad? V Hostětíně si můžete vyzkoušet něco podobného. Mají zde tři nové trasy, které si můžete sami projít – a na nich bádát, luštit a odhalovat tajemství, která vás přivedou k pokladu. Více informací: <http://hostetin.veronica.cz/samoobsluzne-aktivity>

Quest neboli hledačka je hra nejen do přírody. Máte v plánu navštívit nějaké místo, které se vám líbí, ale neznáte všechny zajímavosti? Pak ale dostanete do ruky pracovní list s poetickými nápovědami, ručně malované mapy a někdy také ilustrace, které slouží jako vodítko – a nejednou se nemůžete dočkat, až vyrazíte na cestu za jednotlivými indiciemi. Věřte, že pak bude jedno, jestli je vám deset či sedmdesát, protože nadšení stírá věk...

Iva Koutná



Tipy na „hledačky“ a další informace na:

<http://vis.bilekarpaty.cz/doc/questing-novy-zpusob-jak-objevovat-krajinu>

# 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 kupujete?
- 3 Čím je pro Vás regionální výrobek zajímavý, co na něm oceníte?
- 4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

## Renata Vaculíková,

Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopic,  
Starý Hrozenkov

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

Co se týká řemeslníků, doma i v práci mám už dlouho krásné slaměné ošatky od pana Josefa Zichy z Drnovic u Valašských Klobouk, které mě potěší pokaždé, když se na ně podívám. Patří k mým nejoblíbenějším řemeslným výrobkům a jsou pořád jako nové, i když je často používáme.

Nedávno jsem objevila originální obrázky a výrobky z Makového světa paní Šimečkové. Ještě sice žádný výrobek od ní nemám, ale určitě si nějaký pořídím pro sebe nebo blízké. Moc se mi líbí také krásné bednářské výrobky pana Fryzelky z Vlachovic, ovečky z textilu od paní Lažové nebo tkané výrobky paní Buchtelové z Hrubé Vrbky. Jinak mám ráda jídlo, ale zároveň i pestrost v jídle, proto mých oblíbených zemědělců a výrobců potravin z regionu je celá řada.



Foto: Jana Olšová

Setkávám se díky práci hlavně s těmi ekologickými. Je jich u nás už spousta, seznam by byl dlouhý, zmíním tedy alespoň některé z nich.

Pro naše ochutnávky na různých akcích často a rádi objednáváme třeba vynikající výrobky z bio masa z Řeznictví U Kusáků z Ostrožské Nové Vsi, kváskový chleba z biomouky z Pekárny Vaverka z Kunovic, Víno z Hornáčka rodiny Kadubcovy z Lipova, bio čaje firmy Sonnentor z Čejkovic, mošty z Hostětína, nebo různé druhy mléčných bio výrobků (třeba z Eko-



Foto: archiv LÍSKY

farmy Javorník ze Štítné nad Vláří, Kozojedského dvora z Nítkovic, mléčárny Valašské Meziříčí, kozí farmy Zerlina z Hážovic, Farmy Kudlov nebo ovčí produkty od Ondruchovců z Valašské Bystřice). Bio zeleninu nakupujeme většinou na tržnici ve Zlíně od pana Košaře z Lukova nebo od Petra Weidenthalera z Velehradu.

Na Vánoce sice pečou cukroví, ale nejlepším cukrovím pro mě osobně jsou sušené švestky z ekosadů Davida Ryšavého v Komni.

### 2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Asi potraviny. Ale občas i něco pro radost.

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

Při své práci se setkávám nejčastěji s ekologickými zemědělci a výrobci biopotravin. Řadu z nich znám osobně a tak vlastně málokdy koupím výrobek od někoho, koho bych neznala. Příjemné je to, že nekupuji jen „nějaký“ výrobek, ale často si vzpomenu i na toho, kdo ho vypěstoval či vyrobil, za jakých podmínek, kolik práce a energie do něj vložil. Cením si toho, že se místní výrobci často inspiroují tradicemi, přírodou nebo místem kde žijí, dbají na kvalitu a životní prostředí, podporují i zaměstnanost v regionu a přispívají svým způsobem i k jeho aspoň částečné potravinové soběstačnosti. Navíc se snaží, aby jejich produkty byly bez zbytečných náhražek a přísad – zkrátka takové poctivé. Fandím malým regionálním výrobcům i za to, že se nezalekli složité legislativy, konkurence velkých zavedených podniků a dovozců ani nelehkých podmínek pro své podnikání.

### 4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Asi vliďnější, jednodušší a přehlednější legislativa, méně kontrol, příkazů a zákazů. Dále také orientace zákazníků více směřovaná na vyšší kvalitu než na nízkou cenu.

A třeba i nějaké zajímavé finanční podíky pro regionální podnikatele více uzpůsobené pro konkrétní individuální potřeby drobných producentů než na investice do velkých projektů a firem.

## Bohuslav Sedláček,

učitel ZŠ Vsetín, Rokytnice 436  
Zakladatel iniciativy Skutečně  
zdravá škola

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

Bohužel neznám, ale rád bych poznal. Moji neoblíbenější regionální potraviny jsou švestková povidla. Většinou nám doma nevydrží déle než jeden den. Doslova se na ní vrhnou všechny mé dcerky i moje žena.

### 2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Povidla, jednoznačně.

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

Povidla výborně chutnají, jde o poctivý výrobek – tedy pouze ze švestek. Neobsahuje přidaný, průmyslově upravený cukr.

### 4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Určitě větší nákup ze strany spotřebitelů. Jednoznačně též spolupráce místních producentů a školních jídelen. Zde je stále velký ekonomický potenciál pro podporu udržitelné místní ekonomiky.

## Michal Molek,

ředitel ZŠ Vsetín, Sychrov 97

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

Určitě znám a mám. Mého otce. Ten mě také vede k naslouchání přírodě, respektování jejích zákonitostí a její moudrosti, učí mě se stále učit a také navazovat na regionální a rodinné tradice. Já mu na oplátku rozšiřuji obzory a vymýšlím stále nové koníčky - ještě to neví, ale např. brzy ho začne bavit včelaření... :-)

### 2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Nejčastěji jsou to potravinářské výrobky, ale občas také rád využiji také místních řemeslníků.

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

Valašskou kvalitu, sounáležitost, hrdost, poctivost, srdeční záležitost, tradice – to vše se za nimi skrývá.

### 4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Víra nás místních ve valašskou kvalitu, sounáležitost, hrdost, poctivost, srdeční záležitost a tradice... Uvědomění si svých kořenů a svých hodnot - hlavně tím samozřejmě myslím aktivní vyhledávání regionálních produktů a jejich upřednostňování při nákupu, o což se osobně snažím... Možná by mi to usnadnilo jejich soustředění na jednom místě.

## Slovo úvodem

pokračování ze strany 1

Bohužel, jak už tomu bývá, mnohdy ani obyvatelé sousedních obcí či měst v rámci jednoho kraje neví, co vše umí a nabízí u sousedů. Ví sice, co najdou v nejbližším supermarketu, ale znalost lokálních výrobců mimo tyto velkoprodávny už je horší. Někdy je to u malých regionálních producentů způsobeno třeba tím, že nemají tolik prostředků ani času na propagaci jako velké firmy. Je proto určitě dobré a potřebné tyto kvalitní lokální produkty a jejich výrobce podporovat a zviditelnovat. Proto se i my, neziskové organizace, snažíme dle svých možností propagovat zajímavé zemědělce, organizace, výrobce i jejich výrobky, realizujeme také různé podpůrné akce a projekty. Za tím účelem vzniklo už několik zajímavých webů a katalogů, jsou pořádány dny otevřených dveří u ekozemědělců, výrobců a řemeslníků, trhy, jarmarky, slavnosti, festivaly a další akce. Dokonce začaly vycházet i tyto noviny. Skoro v každém dalším čísle novin se od svých kolegů dozvíme o nějakém zajímavém projektu či výrobci, kterého jsem zatím neznala. Každopádně mi to čtení a objevování šikovných lidí od nás z regionu přináší více radosti a nadšení než sledování televizních zpráv, kde se dozvídám spíš o problémech a o tom, co kde nefunguje.

Pokud už vás také unavují ty negativně laděné zprávy některých našich médií, Noviny Poctivě vyrobené vás mohou přenést do jiného „světa“. Mohou vám být průvodcem po světě zajímavých lidí, nápadů a projektů našeho kraje. Je známo, že na co zaměřujeme svoji pozornost, to většinou roste. Budeme-li tedy sledovat více to co funguje a co nás motivuje, omezíme tím jistě vliv toho negativního a nefunkčního.

Ještěli se však necháte jen informovat, nebo zda sami začnete regionální výrobce vyhledávat, poznávat, podporovat a jejich výrobky nakupovat, to už záleží jen na vás. Budeme moc rádi, pokud se alespoň někteří z vás nechají našimi články a zprávami inspirovat.

Renata Vaculíková

Blahopřejeme

## 20 let neziskové organizace Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic

Skoro se tomu ani nechce věřit, ale naší malé neziskové organizaci – Informačnímu středisku pro rozvoj Moravských Kopanic ze Starého Hrozenkova už bylo v loňském roce 20 let. Úřední dokumenty praví, že vzniklo na konci září roku 1995 – původně jako nadace, o čtyři roky později pak bylo přeregistrováno na obecně prospěšnou společnost. Zakladatelé původní nadace bylo více, po přeregistraci však už zůstali jen dva – Obec Starý Hrozenkov a PRO-BIO Svaz producentů a zpracovatelů biopotravin se sídlem v Šumperku. V začátcích pomáhala s rozjezdem organizace dokonce i dobrovolnice amerických Mírových sborů Anne Liebenstein. Od založení až do roku 2004 vedl organizaci Milan Drgáč, od roku 2004 je ředitelkou Renata Vaculíková.

Z názvu by se mohlo zdát, že tu máme jen svůj malý kopaničářský „píseček“, na kterém si „hrajeme“, ale to

by bylo velmi daleko od pravdy. Máme například i spoustu ekologických zemědělských aktivit, které směřujeme dlouhodobě na celý Zlínský kraj a Hodonínsko. A to na veřejnost, ale i na ekologické zemědělce, výrobce a prodejce biopotravin i další subjekty. Jak už jsem zmínila, jedním z našich zakladatelů je totiž i PRO-BIO – dnes Svaz ekologických zemědělců, proto se činnost střediska dlouhodobě odvíjí i tímto směrem.

Co všechno se za těch dvacet let událo, to ani není možné vše popsat v jednom článku. Asi by to vystačilo minimálně na knihu. Zažili jsme různé organizační starosti, ale i spoustu radostí a poznali mnohé skvělé lidi, organizace a firmy. Pořádáme už od začátku rozličné vzdělávací, propagační, poradenské i osvětové aktivity v ekologickém zemědělství (semináře,



Den otevřených dveří na Horňácké farmě 2014.



Kurz vaření z biopotravin v Luhačovicích.

školení, biojarmarky, exkurze, festivaly, konference, dny otevřených dveří, prezentace, kurzy vaření a pečení aj...), věnujeme se ale také místním lidem i návštěvníkům regionu. Vydali jsme dokonce knihu o kopaničářském nářečí nebo CD zdejšího Ženského sboru Čečera, brožurku Kam pro bio ve Zlínském kraji a na Hodonínsku, zřídili jsme webový Katalog ekozemědělství našeho regionu i webovou propagační „Tržnici“ ekologické produkce. Pomáhali jsme rovněž s aktualizací naučných stezek, podílíme se na přípravě publikace o krojích a výšivkách Kopanic.

Příjemné na naší práci je to, že je opravdu pestrá, a když si něco zajímavého vymyslíme a zajistíme potřebné prostředky, tak potom můžeme zkoušet různé věci a učit se stále něčemu novému. Rádi se necháváme inspirovat pro další činnost i našimi klienty a kolegy z jiných organizací. Těší nás, když můžeme uvést do života a praxe i jejich zajímavé nápady. Zajišťování finančních prostředků a nikdy nekončící psaní žádostí a projektů už je ta složitější a méně zábavná část naší práce, zabírá hodně času i energie, ale

bez toho se zatím naše činnost neobejde. Dárců a sponzorů zatím stále není dostatek, a doplňková hospodářská činnost by nám neumožnila zajistit celoroční provoz. Prostředků na mzdy pracovníků nebylo nikdy tolik, abychom mohli zaměstnat nějaký přiměřený počet osob, přesto i při malém počtu lidí jsou množství i úroveň zrealizovaných aktivit jistě pozoruhodné. Někdy se tomu i sami divíme. Pokud vás naše činnost zajímá více, najdete ji třeba na našich webových stránkách [www.iskopanice.cz](http://www.iskopanice.cz) nebo ve výročních zprávách. Na našich stránkách najdete případně i informace o možnostech podpory naší organizace. Zájemci o informace z ekozemědělství nebo z Kopanic se mohou přes web zaregistrovat do naší rozesilkové databáze. Nebo se za námi do Hrozenkova přijďte podívat! Rádi vás uvidíme i na našich akcích!

Střediskem prošla celá řada šikovných a zajímavých lidí, napsali jsme desítky projektů, a zorganizovali jsme toho už tolik, že někdy si říkáme, že snad ani už nemůžeme nic nového vymyslet. A přece se každý rok vždy něco zajímavého najde. Někdy je to „nové“ třeba jen o novém úhlu pohledu nebo o novém přístupu k tomu, co už známe a děláme. Zatím tedy pokračujeme dál i v roce 2016 ... A to díky obětavým a vstřícným spolupracovníkům, externím pracovníkům, příznivcům, dobrovolníkům, sponzorům, dárcům, různým farmám i firmám, neziskovkám, institucím i obcím ...

Děkujeme vám všem, kteří jste nás během těch dvaceti let provázeli a pomáhali nám osobně, svojí prací, propagací, finančně nebo třeba i vlídným slovem. Snad i vy jste si něco zajímavého z naší pestré činnosti a od našich lidí našli pro sebe.

Renata Vaculíková  
[www.iskopanice.cz](http://www.iskopanice.cz)

## Představujeme vám regionální značky našeho kraje

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



Koupíte-li si certifikovaný produkt s regionální značkou, tak máte záruku, že byl vyroben v našem regionu tradičními technologiemi s podílem ruční práce, na jeho výrobu bylo využito místních surovin, výrobek je kvalitní a šetrný k životnímu prostředí.

Mezi držitele značek mohou patřit řemeslníci a umělci (výrobky ze dřeva, slámy, krajky, keramiky – např. dřevěný nábytek, hračky, ozdoby aj.), výrobci potravin a zpracovatelé zemědělských produktů (mléko, sýry, maso, pečivo, cukrovinky, ovoce a ze-

lenina, víno, med aj.), zpracovatelé přírodních produktů (léčivé byliny, lesní plody, čaje aj.), cimbálové muziky a soubory i poskytovatelé služeb, kteří využívají tradice a místní výrobky (ubytovací zařízení, restaurace, ekofarmy, ale i palírny, moštárny, lesní práce aj.).

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

Iva Koutná

## Perla Zlínska

V obchodech často narazíme na výrobky s označením Klasa, poznáte výrobky ze svého regionu? Uměli byste si 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". Jednotlivé oceněné výrobky, jejich výrobce a také i místa, kde si je můžete nakoupit najdete na [www.perla-zlinska.cz](http://www.perla-zlinska.cz)

Cílem je dosáhnout toho, aby se produkty místních zemědělců a zpracovatelů co nejlépe prodávaly přímo v našem regionu, kde jsme bohužel prostřednictvím supermarketů zaplaveni množstvím dovážených potravin, často bez jasné informace o původu, zpracování či složení.

Zdroj: [www.perla-zlinska.cz](http://www.perla-zlinska.cz)



Obal úspěšné publikace O kopanickej reči, kterou vydalo IS Kopanice v roce 2010. Pro velký zájem se plánuje dotisk v tomto roce. Předběžné objednávky možno zasílat na mail [iskopanice@razdva.cz](mailto:iskopanice@razdva.cz).

## Příklady dobré praxe

## Kroměřížské farmářské trhy v sezóně 2016

Každé pořádné město si zaslouží farmářské trhy. V minulosti v Kroměříži farmářské trhy probíhaly, pro sezónu 2016 se s nimi ale již nepočítalo. Proto se skupina nadšenců z Platformy pro podporu sociálního podnikání na Kroměřížsku a Místní akční skupiny Hříběcí hory rozhodla farmářské trhy obnovit, a to jako občanskou iniciativu.

V říjnu 2015 proběhlo dotazníkové šetření, kterého se zúčastnilo přes 400 lidí z Kroměříže a okolí. Výsledky ukázaly, že místní mají o farmářské trhy velký zájem. Záštitu nad přípravou farmářských trhů za vedení města Kroměříže přijal pan místostarosta Pavel Motyčka. Na nákup dřevěných stánků a propagaci trhů se podařilo získat příspěvek z dotačního programu Nadace Via s názvem Sousedíme si.

Trhy budou probíhat na Hanáckém náměstí každou poslední sobotu od 9:00 do 16:00 od dubna do října. První trhy v letošní sezóně tak proběhnou v sobotu 30. dubna 2016. „Každý z trhů bude mít bohatý doprovodný

program, včetně programu pro děti. Farmářské trhy plánujeme vždy tematicky zaměřit. Dubnové zahájení farmářských trhů bude mít příchuť Francie. Podařilo se nám zajistit vystoupení české kapely Voila! hrající ve francouzském stylu. Těšit se můžete i na ochutnávku francouzské kuchyně či miniturnaj v petanque. Naším cílem je z trhů udělat místo, kam lidé chodí nejen za nákupem kvalitních potravin, ale také za kvalitní kulturou a zábavou“ dodává za organizátory trhů Radan Šafařík.

Více informací naleznete na [www.kromerizsketrhy.cz](http://www.kromerizsketrhy.cz).

## Příklady dobré praxe

## Kváskový chleba po valašsku od strýce Miroslava Čochy Dvorský a mých dcerek

Kolikrát jsem slyšel, že prý upéct kváskový chleba není až tak jednoduché. Prý musíš hlídat ten kvásek, když ho oživíš, pak prý ještě když už zaděláš na chleba, musíš nechat kynout při určité teplotě. Tož takové ty řeči, že když jsem to poslušal, měl sem pocit, že to nedám. Vypálit slivovici sa zdálo mnohem jednodušší...

Až jednoho dne přišel k nám do chalupy strýc Čochy s tím, že to fakt žádná věda není, co nás nemá. Naopak, že je to dost v pohodě. Navíc v takové staré dřevnici a kamnech se chleba upeče skoro sám. Čím oprýskanější kachlák, tím lepší chleba. A tak Čochy naučil mé dcery péct kváskový chleba v kachlákách, co pamatují generace, však mrkní na fotky, ne? Umějí to parádně! Chleba je takový, že když ho ochutnáš, jiný už do huby nevezmeš. To si piš. A je to brnkačka.

Musíš mít kvásek. Pokud ho nemáš, tak ho sežeň. Někdo ti určitě dá. Uchovej ho v lednici, je to poklad. Večer kvásek vyndej z lednice, přidej žitnou mouku a trochu vody, aby konzistence zůstala taková, jaká je – něco jak těsto na lívance a nech jej při pokojové teplotě. Je to jednoduché. Kde je příjemně lidské ruce, tak je fajn i kvásku. Kvásek namoň tak, aby jej bylo asi poloviční množství ve srovnání s výsledným množstvím těsta, které připravíš na chleba. Takže, když budeš dělat chleba z jedné plné mísy těsta, kvásku udělej večer zhruba, fakt to nehroť, poloviční množství té mísy. Další den ráno Ti bude bublat to ce 2! Odeber se z takto živého kvásku jednu až dvě lžičce a dáš zpět do lednice, abys měl kvásek na další chleba. Chápeš, ne? Ke zbytku kvásku, kerý máš od večera v míse přidáš mouku, vodu, sůl, kmín! Jo, a ochutnej to těsto občas, at



Foto: archiv rodiny Sedláčkových

sa to dá jest. Hoď tam nějaké to semínko dle libosti (slunečnicová, dýňová, konopná). Těsta uděláš tolik, kolik chceš chleba. Formu, kde budeš chleba péct naplň z poloviny a nezapomeň před tím vymazat máslem. Těsto udělej tak akorát, když bude řídké, bude chleba takový jakýsi řídký, když bude moc husté, bude hutný a když bude akorát, bude i chleba akorát. Prostě to vyzkoušíš a uvidíš. V nádobě necháš kynout cca dvě hodiny. Platí to stejné, jak u kvásku. Kde je dobře lidské ruce, tam je dobře těstu. Těsto by Ti mělo nakynout tak, že zaplní pečící nádobu celou. My do trouby dáváme ještě hrníček s vodou, kurka pak není tak tvrdá. Jo, a v průběhu pečení to občas ještě potří vodou. Kurka bude vláčnější.

Tak tohle mě naučily moje dcery, nejstarší je šest let. Takže sa neboj. Dáš to taky! A dej vědět, jak to šlo.

## Příklady dobré praxe

Petra Pilná  
Nikdy bych nevěřila,

že se to může stát. Znáte tu písničku, myslím nejen o neděli, co včera byla, ale i tu další, bez not a melodie, že dnešní děti už si neumí hrát s ničím jiným, než s mobily nebo počítačem. Ano, je to pravda...i když nikdy bych nevěřila. Stačí málo, stačí nabídnout dětem něco jiného. Neříkám, že budou všichni okamžitě nadšení a plní zájmu, ale stačí jeden odvážný nebo statečná a tak nějak to přijde samo. Konec záhad a náznaků, řeknu vám to napřímo.

V čase plískanic a nevlídna, kdy je venku ani zima ani podzim, jsem přinesla do družinky malé kolíkové stávek. Už při navlékání nití do kolíků někteří zpozorněli a začali se nesměle vypyávat, co to dělám. Chystám práci děti...pro vás. Pro nás? Dívajte se. Zatkala jsem první řadu a už se začali hádat, kdo si to půjde vyzkoušet nejdřív. Tak nějak přirozeně dospěli k názoru, že nejlepší bude sepsat nějaký pořádník, takže byl rázem na stole papír se jmény, jak kdo půjde, aby se vystřídali všichni zájemci. Stačila opravdu chvíle a jednoduché střídání útku před a za kolík uměli, i chybu se naučili sami opravit. Jenže mi začal v hlavě vrtat brouk...a příští den už měli moji malí tkalci stávků připraveny tři – a každý, kdo chtěl, mohl si utkat svůj podsedáček, který si odnese domů. Takže v dalším mžiku byl na stole jiný papír rozdělený na tři domečky, a v každém domečku zapsaná fronta na stávek.

Určitě si říkáte, proč jich mám tak málo...tedy těch stávků ve třídě plné dětí...inu, na to si každý musí přijít sám. A protože dobrých rad není nikdy dost, prozradím vám, proč nás netká víc najednou. Protože to zkrátka jedna paní vychovatelka nemůže stihnout – my teda umíme většinou řešit všechno, na co si vzpomenete – od ucpání záchodu, zlomeného klíče v zámku skříňky, vyhledávání ztracených věcí, přes první pomoc člověci i zvířecí, pra-



Foto: Petra Pilná

vidla všemožných i nemožných her, až po kadeřnické, utěšovací a stravovací služby, ale tak nějak podvědomě víme, kdy je toho dost. Uhlídat tři tkající děti, další děti, které stříhají a chystají materiál na tkaní, další, kteří si hrají ve třídě, odchází do kroužků, zase přichází nebo vás potřebují někde jinde ve třídě...je tak akorát na tři stávky. Věřte mi...vyzkoušeno!

Druhá sloka písničky aneb pokračování příběhu: spojili jsme tři stávky v jeden a utkali do družiny tři velké koberečky, na kterých si děti hrají, polehávají, posedávají, povídají si, čtou si. Jsou jejich, skládali si barvy podle svého, počítali řady, stříhali materiál, učili se trpělivosti, využili to, co by se jinak vyhodilo. Spolupracovali, komunikovali, plánovali, pomáhali si. Bez mobilu, bez počítače.

Jaké je z tohoto zamyšlení poučení? ... Lidé, tkejte!

Napsáno: na oslavu Dne učitelů (ovšem s dovětkem, že nejen učitelé jsou pedagogové), na počest Roku řemesel, na podporu projektu Líska z.s. Poctivě vyrobené ve Zlínském kraji, pro radost z úspěchu projektu polytechnického vzdělávání Jak učit POLY – řemesla. A jako poděkování mému muži, který stávků vyrobil.

Petra Pilná, vychovatelka ŠD  
při ZŠ Liptál a tkadlena  
[www.pilnatkadlena.cz](http://www.pilnatkadlena.cz)



Foto: Petra Pilná

Zveme

## Co přinese devátý ročník Mezinárodního folklorního festivalu VSETÍNSKÝ KRPEC 2016

Město Vsetín a Dům kultury Vsetín, společně s folklorními soubory Jasenka, Kotár a Vsacan připravují další edici tradičního bienále Mezinárodního folklorního festivalu VSETÍNSKÝ KRPEC 2016 aneb Ochutnejte Valašsko. V letošním roce se uskuteční ve dnech 30. června až 3. července již jeho 9. ročník, nad kterým záštitu převzali: ministr zemědělství Marian Jurečka a senátor Jiří Čunek.

Devátý ročník festivalu naváže na předchozí osmou edici těchto folklorních slavností, který s sebou přinesl řadu novinek. Nejvýraznější z nich byla změna lokace veškerého festivalového dění z centra města do prostředí Panské zahrady, díky kterému došlo k velmi příznačnému propojení folkloru a přírody. Návštěvníci zde mohou využívat velké odpočinkové zóny a být lépe chráněni před letními slunečními paprsky.

„V rámci letošního ročníku přichází s další novinkou, jak již napovídá podtitul festivalu, a to v podobě rozšíření občerstvovací zóny festivalu s cílem představit návštěvníkům místní a regionální kuchyni a produkty, mléčné farmářské výrobky, umožnit jim ochutnat a tím podpořit také produkci rodinných minipivovarů, regionálních cukrovinek či uzenin. Ty by jistě mohly být velkým lákadlem pro návštěvníky a výraznou pomocí, podporou a jedinečnou možností prezentace pro regionální producenty a farmáře,“ přiblížila Simona Hlaváčová, místostarostka města Vsetína.

Čtvrteční zahajovací program, který bývá slavnostním entree festivalu, se opět uskuteční ve velkém sále Domu kultury Vsetín. Tentokrát nabídne komponovaný hudební program s názvem Valašské nebe aneb Muzikant-ský odkaz z hůry.

Páteční festivalové dění proběhne v Panské zahradě formou slavnostního přivítání festivalových zahraničních hostů a účinkujících za účasti vsetínských souborů. Chybět nebude ani lidová veselice se školou tance. V letošním roce pozvání přijaly čtyři zahraniční soubory, a to z Polska, Slovenska, Srbska a Jižní Koreje.

Sobotní a nedělní dopoledne s názvem Valašské hrátky – od řemesel do pohádky budou věnované dětem s rodinami. Nabídnou návštěvníkům rozmanité aktivity od zahánění ovcí, ukázek řemesel, loutkového divadélka, školičky tance, aktivity s LÍSKOU či fotokoutek.

Neodmyslitelnou součástí programové skladby festivalu je již tradiční dopolední pořad dětských souborů s názvem „Vsetínský krpeček“, slavnostní roztančený průvod městem nebo soutěž o nejlepšího tanečníka valašského odzemu „Cena města Vsetína – Memoriál Dušana Růžičky“, který je kulturním dědictvím zapsaným na Seznamu nemateriálních statků tradiční lidové kultury ČR.

Celá akce se koná pro veřejnost zdarma.

**Další informace a festivalové novinky naleznete na stránkách: [krpec.dkvsetin.cz](http://krpec.dkvsetin.cz).**



Upozorňujeme

## Staňte se držitelem regionální značky Tradice Bílých Karpat

Jste-li tradiční řemeslník, poskytovatel služeb či drobný domácí výrobce v Bílých Karpatech, máte jedinečnou možnost, jak zvýšit prestiž vašich výrobků a služeb a propagovat sebe i svůj kraj. Staňte se držitelem regionální ochranné značky Tradice Bílých Karpat® (TBK).

Možnost označení výrobků regionální značkou přinese držitelům řadu výhod, počínaje zvýšením prestiže výrobků díky získání značky kvality, zviditelnění díky prezentaci na internetu, v katalogu, v médiích, na jarmarcích a slavnostech. Značka umožňuje společnou propagaci, marketing a větší odbytnost místním výrobcům a poskytovatelům místních služeb. Zvyšuje pocit sounáležitosti s místem, kde žijeme i jeho větší propagaci na poli turismu. Držením regionální značky pomohou tedy výrobci nejen svému podnikání, ale přispějí i k propagaci a rozvoji svého kraje a k obnově místních tradic.

„Hledáme nejen zavedené podnikatele, ale také začínající živnostníky a ty, kteří řemeslo provozují jen pro své potěšení ve volném čase. Do svých řad přijmeme řemeslníky, lidové umělce, výrobce potravin, zemědělce, provozovatele ubytovacích a stravovacích zařízení a všechny, kdo zachovávají tradice, vyrábí tradiční technologií s podílem ruční práce, využívají místních surovin, jejichž výrobky a služby jsou kvalitní a šetrné k životnímu prostředí“, říká o značce její manažerka, Hana Machů. „V Bílých Karpatech žije mnoho schopných lidí, kteří "něco" vyrábějí, tvoří či pečou - buď jako pří-výdělek nebo jen jako svůj koníček. Ale ví o nich jen jejich nejbližší okolí a oni sami se potýkají s menším odbytem svých výrobků. Značka jim v tomto případě může pomoci“, dodává Machů.

Regionální značka Tradice Bílých Karpat je první přeshraniční ochranná značka ve střední Evropě: jsou jí označovány produkty jak na moravské, tak slovenské straně Chráněné krajinné oblasti Bílé-Biele Karpaty. Označují



produkty a služby, které jsou jedinečné ve vztahu k regionu, vyrobené tradičními technologiemi, s podílem ruční práce, z místních surovin, šetrné vůči životnímu prostředí a dostatečně kvalitní.

V současné době je certifikováno 60 výrobků a služeb.

Informace získáte na [www.tradicebk.cz](http://www.tradicebk.cz), emailu: [tbk@tradicebk.cz](mailto:tbk@tradicebk.cz) nebo na telefonu 739 569 264.

### SOUTĚŽTE S NÁMI

Poznávání regionálních výrobců, farmářů, řemeslníků či kamenných i internetových obchodů může být zábava. Obzvláště, když na vás na konci čeká nějaká odměna.

Tak, jako je to při soutěži, kterou organizuje Občanské sdružení Tradice Bílých Karpat.

I v letošním roce můžete vyplnit online doplňovačku na stránkách [www.tradicebk.cz/soutez](http://www.tradicebk.cz/soutez) a rozšířit své obzory v oblasti regionálních výrobků.

## Startuje další sezóna farmářských trhů ve Vsetíně

V sobotu 7. května byla zahájena letošní sezóna farmářských trhů ve Vsetíně, které každoročně probíhají na Dolním náměstí od května do října, a na nichž mají lidé možnost zakoupit si výrobky z výhradně domácí produkce, jejichž původ pořadatelé garantují.

Farmářské trhy jsou ve Vsetíně pouze trhy potravinových výrobků. Čerstvá zelenina a ovoce, sušené ovoce, sýry, tvaroh, mléčné výrobky, valašské frgály, koření a sypané čaje, uzeniny, domácí vajíčka, chléb, celozrnné pečivo, med, mošty, víno, květiny a bylinky. To vše od farmářů z Valašska! Aktuální nabídka je pravidelně uveřejňována vždy ve čtvrtek před konáním trhu na Facebooku Domu kultury Vsetín.

Farmářské trhy 2016 se budou konat na Dolním náměstí ve Vsetíně v následujících sobotních termínech:

7. 5.	4. 6.	2. 7.	13. 8.	10. 9.	8. 10.
21. 5.	18. 6.	16. 7.	27. 8.	24. 9.	22. 10.
		30. 7.			

# Kalendář akcí červen–prosinec 2016

## Farmářské trhy a jarmarky

### Farmářské trhy Vsetín

Lze prodávat výhradně výrobky z domácích (českých) farem a zemědělských hospodářství, tedy výtěžky a chovy pocházející z domácí produkce. Termíny: **11.6., 25.6., 9.7., 23.7., 6.8., 20.8., 3.9., 17.9., 1.10., 15.10., 29.10. 2016**

### Farmářské trhy Valašské Meziříčí

Trhy se konají na náměstí ve Valašském Meziříčí. Těšit se můžete na kvalitní regionální potraviny a řemeslné výrobky. Termíny: **3.6., 17.6., 1.7., 26.8., 9.9., 23.9., 8.10., 21.10., 4.11. 2016**

### Farmářské trhy Kroměříž

V roce 2016 se můžete těšit také na obnovené Farmářské trhy, které se budou konat na Hanáckém náměstí. Farmářské trhy pořádá Krajaneka. Termíny: **28.5., 25.6., 30.7., 27.8., 24.9., 29.10. 2016**

### Klobucké hospodářské trhy

Trhy se konají na Masarykově náměstí ve Valašských Kloboukách.

Tradiční sortiment, nově otevřena venkovní fairtradová kavárna. Termíny: **10. a 24. 6., 8. a 22. 7., 5. a 19. 8., 2., 16. a 30. 9., 14. 10. 2016**

### Selské trhy Uherské Hradiště

Trhy se konají na Mariánském náměstí v době od 7.00 do 12.00 hodin. Termíny: **13.6., 27.6., 11.7., 25.7., 8.8., 22.8., 5.9., 19.9., 3.10., 17. 10. 2016**

## Folklor, tradice a zvyky ve Zlínském kraji

### 19.–20. 8. / Dožínky v Kroměříži

Stejně jako každý rok se předposlední srpnovou sobotu vydá slavnostní průvod krojovaných účastníků kroměřížskými ulicemi v rámci akce Dožínky Zlínského kraje. Tradiční oslava sklizně se opět promění ve velký folklorní svátek.

### 20. 8. / Biojarmark ve Velké nad Veličkou s Ozvěny Hornácka

Již 14. Bělokarpatký biojarmark se bude opět konat v rámci folklorního festivalu Ozvěny Hornácka.



Foto: Jana Olšová

## Projekt podporují

- Zlínský kraj, [www.kr-zlinsky.cz](http://www.kr-zlinsky.cz)
- Vzdělávací a informační středisko Bílé Karpaty, o.p.s., Veselí nad Moravou, [www.bilekarpaty.cz/vi](http://www.bilekarpaty.cz/vi)
- Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanec, o.p.s., Starý Hrozenkov, [www.iskopanice.cz](http://www.iskopanice.cz)
- ZO Českého svazu ochránců přírody Veronica – Centrum Veronica Hostětín, Hostětín, [www.hostetin.veronica.cz](http://www.hostetin.veronica.cz)
- ENVIcentrum pro krajinu, Vysoké Pole, [www.new.prokrajinu.eu](http://www.new.prokrajinu.eu)
- 14115 Batův institut, Zlín, [www.14-15.cz](http://www.14-15.cz)
- Muzeum jihovýchodní Moravy ve Zlíně, [www.muzeum-zlin.cz](http://www.muzeum-zlin.cz)
- Ústav marketingových komunikací Fakulty multimediálních komunikací UTB ve Zlíně, [www.utb.cz/fmk](http://www.utb.cz/fmk)

Zpracováno a vydáno v rámci projektu „**POCTIVĚ VYROBENÉ – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji**“. Zpracování a vydání novin je spolufinancováno z prostředků Zlínského kraje v Podprogramu „Podpora ekologických aktivit v kraji“ v roce 2016 • Vydala LÍSKA, z. s., M. Urbánka 436, Rokytice, 755 01 Vsetín • Vydáno: květen 2016 • Autoři textů: Iva Koutná, Michaela Hlinská, Renata Vaculíková, Marie Kriváková, Bára Duží • Editor: Iva Koutná • Ilustrace: Kateřina Mrnůščíková • Fotografie: archiv LÍSKY a jejich členů, Zdeněk Hartinger, Jana Olšová, Josef Omelka, archiv výrobců • Grafický návrh: © 2123design s.r.o. • Sazba: Dita Baboučková • Tisk: TG TISK Lanškroun, s. r. o.

[www.liska-evvo.cz](http://www.liska-evvo.cz) • [www.facebook.com/sdruzeniliska](http://www.facebook.com/sdruzeniliska)

## Centrum Veronica Hostětín vás zve na své akce

**3.–5. 6. / Potravinová soběstačnost** – víkendový seminář a workshop. Lektoruje Alena Suchánková ze sdružení PermaNet

**11.–12. 6. / Víkend otevřených zahrad** – poznejte ukázkovou přírodní zahradu Centra Veronica Hostětín

### 12. 6. / Zahradní slavnost s farmářským trhem

Zábavné i poznávací odpoledne pro malé i velké zahradníky. Exkurze přírodní zahradou, naučná stezka, zahradní poradenství. Procházka Zahradou smyslu, představení nových interaktivních prvků (nejen) pro děti. Nákup farmářských produktů.

*Pořádáno v rámci kampaně Líska Přírodní zahrada – příroda pod našimi okny.*

**29. 8.–4. 9. / Letní škola soběstačnosti** – Škola pro všechny, které zajímá dosažení alespoň částečné soběstačnosti v zásobování potravinami, vodou a energií.

**23.–25. 9. / Staňte se dobrovolníky na Jablečné slavnosti 2016** – Chcete-li zažít slavnost jinak a nahlédnout do zákulisí příprav, pak hledáme právě Vás.

**25. 9. / Jablečná slavnost 2016** Tradiční oslava jablek, řemesel a kultury. Nenechte si ujít.

**15. října, 20. listopadu** (předběžné termíny) / **Kurzy vaření z regionálních potravin** – zpracování podzimních plodin (dýně, červená řepa, speciality z jehněčího masa)

Na akce je nutno se přihlásit. Podrobnosti najdete na [www.hostetin.veronica.cz](http://www.hostetin.veronica.cz)

## Klub LÍSKY

Líbí se vám programy a činnosti LÍSKY?



Máte rádi přírodu, tradice a kulturu (nejen) Zlínského kraje? Přidejte se k nám, pokud si přejete, aby děti i dospělí byli více venku, rozuměli životnímu prostředí a pomáhali o ně pečovat. Staňte se členem Klubu LÍSKY. Svým členstvím podpoříte lískové programy, stanete se součástí dění a zároveň dáte všem najevo, že nám fandíte stejně jako dalších 60 členů.

[www.liska-evvo.cz/doc/klub-lisky](http://www.liska-evvo.cz/doc/klub-lisky)

## Prodejny regionálních potravin a výrobků ve Zlínském kraji

**AGROFYTO, spol. s r. o.**, Lidečko 486, Horní Lideč, tel.: 571 447 001, [muzikovska@agrofyto.cz](mailto:muzikovska@agrofyto.cz), [www.agrofyto.cz](http://www.agrofyto.cz)

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

**Biomarket u Zeleného stromu** nám. Míru 65, Zlín, tel.: 773 880 494, [objednavky@zdravizprirody.cz](mailto:objednavky@zdravizprirody.cz), [www.zdravizprirody.cz](http://www.zdravizprirody.cz)

**BIO Valaško.cz**, Komenského 1275, Valašské Meziříčí, tel.: 776 329 623 Palackého 203, Rožnov pod Radhoštěm, tel.: 734 481 159, [biovalassko@seznam.cz](mailto:biovalassko@seznam.cz), [www.biovalassko.cz](http://www.biovalassko.cz)

**Dary kraje**, Dušan Lečbých, Kvítková 540, Zlín, tel.: 602 111 525, [kramek@darykraje.cz](mailto:kramek@darykraje.cz), [www.darykraje.cz](http://www.darykraje.cz)

**Krámeček u kouzelného stromu**, Palackého 544, Holešov, tel.: 736 103 994, [k.sneidrova@akuna.cz](mailto:k.sneidrova@akuna.cz), [www.facebook.com/Kramecek-u-kouzelného-stromu](http://www.facebook.com/Kramecek-u-kouzelného-stromu)

**Krajaněk**, Příční 523, Valašské Meziříčí, tel.: 733 546 305, [www.facebook.com/Farmarskaprodejnakrajanek](http://www.facebook.com/Farmarskaprodejnakrajanek)

**Melk**, Budova Max 32, J. A. Bati 5648, Zlín, tel.: 603 889 337, [www.melk.cz](http://www.melk.cz)

**Otdadyma, o.p.s.**, Svárov 1055, Vsetín, tel.: 733 483 563, 604 785 208, [otdadyma@email.cz](mailto:otdadyma@email.cz), [www.otdadyma.cz](http://www.otdadyma.cz)

**Poctivý farmář**, Polášková 78, Valašské Meziříčí, tel.: 604 387192, [obchod@pocitivfarmar.cz](mailto:obchod@pocitivfarmar.cz), [www.facebook.com/pages/Poctivý-farmář](http://www.facebook.com/pages/Poctivý-farmář)

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

**Svět bedýnek**, Jesenícká 513, Psáry, tel.: 602 342 522, [info@svetbedynek.cz](mailto:info@svetbedynek.cz), [www.svetbedynek.cz](http://www.svetbedynek.cz)

**Tradiční výrobek Slovácka**, Region Slovácko – sdružení pro rozvoj cestovního ruchu, Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště, tel.: 572 525 528, [info@tradicnivyrobek.cz](mailto:info@tradicnivyrobek.cz), [www.tradicnivyrobek.cz](http://www.tradicnivyrobek.cz)

**Z DĚDINY Regionální potraviny**, budova Tržnice (pod OD Prior), Náměstí Práce 1099, Zlín, tel.: 604 188 602, [obchod@zdediny.cz](mailto:obchod@zdediny.cz), [www.zdediny.cz](http://www.zdediny.cz), [www.facebook.com/zdedinyzlin](http://www.facebook.com/zdedinyzlin)

**Obchůdek v budově Centrum Veronica Hostětín**, Základní organizace Českého svazu ochránců přírody Veronica, Hostětín 86, Bojkovice, tel.: 572 641 855, [hostetin@veronica.cz](mailto:hostetin@veronica.cz), [www.tradicebk.cz](http://www.tradicebk.cz)

V informačních centrech Zlínského kraje lze také zakoupit řemeslné regionální výrobky: [www.vychodni-morava.cz/centrala](http://www.vychodni-morava.cz/centrala)