

Líska podporuje svými programy regionální výrobce, řemeslníky, hospodáře a farmáře

Podpora udržitelné místní ekonomiky, vycházející z přírodního a kulturního dědictví regionu, tradičních technologií a řemesel i dovedností místních obyvatel je součástí téměř všech lískových programů a projektů už od roku 2007. Zaměstnávání zdejších lidí, využívání místních surovin a zdrojů, prodej v místě či v regionu a minimalizace negativního dopadu na životní prostředí jsou pro udržitelný rozvoj regionu klíčové.

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

Pro veřejnost a školy připravujeme osvětové akce a programy. Oblíbené jsou exkurze na farmy a k výrobcům i dny otevřených dveří, například na Ekofarmě Agrofito v Lidečce, na farmě Javorník ve Štítné či v Ekosadech Komňa. S výrobci a řemeslníky se můžete seznámit na Dni Zlínského kraje, Krajské konferenci o EVVO, na jarmarcích, slavnostech a festivalech. Velké oblíbené se těší exkurze dětí „Jedeme na farmu“, výukové programy „Odkud se bere jídlo“, „Můj den na farmě“ a „Z farmy na náš stůl, aneb zdravě – hravě o původu a zpracování potravin“, či projektový Školní farmářský den.

Celých 8 let jsme vydávali noviny Poctivě vyrobené (14 čísel), které přinášely skutečné příběhy výrobců, řemeslníků a farmářů, inspiraci a příklady dobré praxe organizací, škol, muzeí i dalších organizací, které se tématu věnují. V roce 2024 jsme na noviny navázali **samostatnou přílohou tradiční elektronické rozesílkou Líska**.

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

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

V roce 2024 a 2025 realizujeme aktivity v rámci projektu Poctivě vyrobené – osvětová kampaň LÍSKY, projekt je spolufinancován Zlínským krajem.



Akce do DIÁŘE:

neděle 6. dubna	Tradice a řemesla na Valašsku, Vizovice Velikonoce na zámku Vsetín, www.muzeumvalassko.cz
sobota 12. dubna	Od fašanku do Velikonoc https://skanzenrochus.cz/
neděle 13. dubna	Jarní jarmark www.envicentrum.cz
sobota – pondělí 19.–21. dubna	Velikonoce na Valašsku www.nmvp.cz/roznov
sobota 26. dubna	Gastrofestival Chutě Zlínského kraje https://zlinskykraj.cz/

OBSAH PŘÍLOHY ROZESÍLKY 12/2025

Nabídka od místních	2
Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy	3
Tipy na výlety a exkurze, pozvání na akce a programy	4
Tematické programy pro školy	9
Regionální značky v našem kraji	10
Místní produkty, biopotraviny	10
Kam za nákupy regionálních produktů ve Zlínském kraji	11



Nabídka od místních

FARMA TOMŠÍČKOVI

Neubuz 46, 763 15
mail: tinatom@seznam.cz
+420 604 136 241

<https://www.instagram.com/farmatomsickovi/>



Nabídka exkurzí pro školy a organizace



KONTAKT:

Mgr. Ludmila Rumánková Mužikovská
+420 774 545 916 • muzikovska@agropyto.cz
AGROFYTO, spol. s r. o. • Lidečko 486
www.agropyto.cz



Wellness doma? No jasně!

Pytlíčky plné voňavé přírody z Bílých Karpat od naší oblíbené firmy KVĚTOMLUVA se o vaše blaho postarají dokonale. Celý bavlněný pytlíček vložíte do teplé lázně. Pro maximální uvolnění účinných látek pytlíček při koupeli promačkávejte a přikládejte si jej na různé části těla. Podrobný návod a doporučení najdete přiložený v krabici.

<https://eshop.koldokol.cz/vyhledavani/?string=kvetomluva>



Valašské
Kloubouky

Kloubcké hospodářské trhy 2025

11. dubna

25. dubna

9. května

23. května

6. června

27. června

1. pololetí

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy

Nejlepší kyselici letos uvařili Martina Čuříková a Tomáš Ševčík

Třináctý ročník akce nazvané Gajdy a zélé, živobytí celé, jehož součástí byla soutěž o nejlepší kyselici, který se konal v polovině března v Kulturním centru Vizovice, byl letos nabitý. Svou polévku do klání přihlásilo 28 kuchařů, jež se ucházeli o přízeň odborné poroty a také veřejnosti.

Návštěvníci i porota, jejímž předsedou byl radní Petr Divílek, měli možnost ochutnat celkem 28 vzorků kyselice, které byly servírovány, samozřejmě anonymně, pod vylosovanými čísly. Každý hlasující měl tři hlasy, a ty mohl přidělit dle svého uvážení těm polévkám, jež mu nejvíce chutnaly. A vybrat rozhodně bylo z čeho, v jednotlivých vzorcích bylo možné nalézt uzené maso i klobásky, houby a spoustu dalších ingrediencí. Jediný recept na valašskou kyselici totiž asi ani neexistuje a v každé rodině i dědině se tato polévka připravuje trochu jinak.

Odborná porota po téměř dvouhodinovém ochutnávání, k němuž všem hrála a zpívala řada folklorních uskupení, došla k následujícímu verdiktu: Cenu poroty získal Tomáš Ševčík, druhé místo patřilo Martině Čuříkové a třetí příčka připadla Petře Vysoudilové.

V Ceně veřejnosti získala nejvyšší počet hlasů kyselice Martiny Čuříkové. O pouhý jeden hlas skončila druhá Petra Vysoudilová. Fantastické třetí místo putovalo dětem z kroužku MasterChef z vizovického Domu dětí a mládeže Zvonek.

Ceny nejlepším předala na pódiu starostka Silvie Dolanská, jež byla i členkou odborné poroty. „**Všem, kteří se umístili na stupních vítězů, gratuluji. A všem, kteří se přihlásili do soutěže, děkuji za odvalu,**“ uvedla při vyhlášení výsledků Silvie Dolanská.

Vydařená akce přilákala do Kulturního centra Vizovice stovky příznivců kyselice i dobré nálady a věříme, že se s většinou z nich setkáme zase za rok. Ti, kteří letos neuspěli, budou mít další šanci. A jistě se mezi soutěžící přidají i další, kteří byli letos jen mezi „ochutnavači“ a jsou přesvědčeni, že oni by s tou svou kyselicí určitě zabodovali.

Poděkování patří také všem účinkujícím, kteří celý podvečer doprovázeli zpěvem a hudbou.

<https://www.regionvalassko.cz/nejlepsi-kyselici-letos-uvarili-martina-curikova-a-tomas-sevcik/>

Nový film Rozmanitost ekologického zemědělství v Bílých Karpatech (2024)

Film si můžete pustit na profilu Informačního střediska [na facebooku](#) nebo [na youtube](#).

Ve filmu uvidíte některé naše šikovné ekologické zemědělce a zpracovatele i krásnou přírodu Karpat, a také trošku historie. Jak víte, ekologických hospodářů je v našem regionu mnoho, do tohoto filmu však bylo s ohledem na naše finanční i časové možnosti zařazeno jen několik z nich. Další představíme zase třeba příště v nějakém jiném snímku.

Film pro natočil Martin Matěj a sestříhal Ondřej Sovík. Moc se jim to povedlo, tak snad se vám to bude také líbit.

Snímek vznikl za finanční podpory KEZ, o.p.s. Chrudim a PRO-BIO RC Bílé Karpaty.

<https://www.iskopanice.cz/aktuality/novy-film-rozmanitost-ekologickeho-zemedelstvi-v-bilych-karpatech>

Příklad spolupráce ekofarmy a školy

V loňském roce mě při psaní projektů napadlo, že by bylo moc fajn, když by spolu nějaká místní škola a místní ekofarma začaly tak nějak celoročně průběžně více spolupracovat. A to nejen např. dodávkou potravin nebo formou jednorázové exkurze na statku, což je už poměrně běžná praxe. Zařadila jsem tuto aktivitu do připravovaného projektu, ale neměla jsem ještě konkrétní plán, kde a s kým by se mohla realizovat.

Na začátku letošního roku se mi překvapivě ozvala paní Markéta Doras z Lukova, jejíž tatínek je v regionu známý ekologický pěstitel zeleniny, že by něco podobného chtěla realizovat přímo u nich v Lukově, kde je možnost k tomu účelu využít rodinné pozemky sousedící s ekologickým zelinářstvím. Vyčlenili je pro komunitní zahradu.

Náš nápad se zalíbil i Základní škole Lukov, takže hned od února už se v zahradě každý měsíc střídají postupně všechny třídy (od první až do deváté) a seznamují se pod vedením paní Markéty přímo v praxi s pěstováním zeleniny, přírodními procesy a zákonitostmi, principy ekologického hospodaření, péčí o půdu a vodu aj. V dnešní přetechnizované době to vnímáme jako něco, co je důležité, co může děti obohatit, dostat je ven do přírody, naučit je přírodu a přírodní procesy více vnímat, ukázat jim, jak si vypěstovat vlastní jídlo...

Velmi nás potěšila odezva školy i Obce Lukov, která také projevila zájem tento projekt podpořit.

Snímky ve videu byly pořízeny v pondělí se šestáky, kteří byli moc šikovní.

Projekt spolufinancuje Zlínský kraj.

Děkujeme moc všem, kteří se zapojili a náš projekt podporují.

Renata Vaculíková,
Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopaníc

Nová květinová farma ve Zlínském kraji!

Založili jsme květinovou farmu **Napučené**, kde pěstujeme lokální květiny bez chemie. Z květin pak vážeme kytice, dodáváme na svatby a chceme pořádat i workshopy. Prostě mít pro vás místo, kde si odpočinete a užijete si krásu přírody.

Abychom mohli workshopy rozjet naplno a v každém počasí rozhodli jsme se spustit kampaň na Hithitu!

Za vaši podporu mám připravené skvělé odměny:

- Voňavé kytice přímo z farmy
- Workshopy, kde si vlastnoručně uvážete kytici nebo zasadíte květiny
- a spoustu dalších lákavých věcí

<https://www.hithit.com/cs/project/13335/vypestujme-misto-pro-workshopy-na-farme-napucene>



Líska

Zlínský kraj



Příloha PV12/2025, rozesílka Líska 6/2025

strana 3

Tipy na výlety a exkurze, pozvání na akce a programy

Gastrofestival Chutě Zlínského kraje se vrací s druhým ročníkem!

Už 26. dubna ožijí Sluneční lázně v Luhačovicích skvělým jídlem, výborným vínem, inspirativním vařením i bohatým doprovodným programem.

PROGRAM:

- Regionální speciality & vinaři – ochutnejte ty nejlepší lokální speciality, potkejte místní vinaře a vychutnejte si skvělou atmosféru. Chybět nebudou ani oblíbené foodtrucky.
- Soutěž mladých kuchařů – talentovaní kuchaři se utkají ve druhém ročníku soutěže středních škol ve vaření. Hlavní surovinou letošního ročníku budou kachní prsa!
- Barmanská show – mistři mixologie předvedou dechberoucí vystoupení a namíchají vám originální drinky.
- Tipy na výlety – inspiруйте se nejzajímavějšími zážitky a výlety po Zlínském kraji.
- Ukázky tradičních řemesel – nahlédněte do světa řemeslné výroby a objevte dovednosti našich předků.



- Rodinné aktivity – skákací hrad, malování na obličej a další aktivity pro nejmenší návštěvníky.
 - Hudební program – atmosféru festivalu podtrhne ZUŠ Luhačovice, Strýci ze Strání a Voxel.
 - Prohlídky Slunečních lázní – jedinečná příležitost poznat toto nádherné místo i z jiné perspektivy.
- Přijďte si užít den plný chutí, vůní a zážitků! Těšíme se na vás 26. dubna od 9 do 18 hodin v Luhačovicích! Vstup na akci je zdarma. Více informací najdete na webu <https://zlinskykraj.cz/pozvanky/chute-zlinskeho-kraje-2025>

6. dubna 2025
TRADICE A ŘEMESLA NA VALAŠSKU

III. ročník přehlídky tradičních i nových řemesel, které k životu na Valašsku neodmyslitelně patří.

Kulturní centrum Vizovice
Masarykovo nám. 1007

Od 9 do 17 hodin
(poslední vstup 16.00 hod.)

Vstupné 80 Kč
Rodinné vstupné 300 Kč
Děti do 3 let zdarma

Co vás čeká
Řemeslná stezka, na které si vyzkoušíte různá řemesla od tradičních po současná. Vyrobite si spoustu věcí a budete pracovat s různými materiály. **To vše pod vedením zkušených profesionálů, odborníků, řemeslníků.** Vybere si každý, holky, kluci, dospěláci.

Těšte se na nová řemesla, únikovou hru a odměny v trezoru.

www.remeslopomaha.cz Sledujte nás

Envicentrum Vysoké Pole a MAS Ploština, z.s. Vás zvou na

JARNÍ jarmark

13.4.2025 od 14:00
Envicentrum Vysoké Pole

VALAŠSKÝ KROUŽEK ZŠ VYSOKÉ POLE
HARMONIKÁŘI
UKÁZKA PODKOVÁŘSKÉHO ŘEMESLA
DĚTSKÁ VÝTVARNÁ SOUTĚŽ

/ Přines s sebou obrázek nebo výrobek s velikonoční tematikou a zapoj se s námi do soutěže. /

PO CELOU DOBU DÍLNIČKY PRO DĚTI

- Zdobení vajíček (vyfouklé vajíčko s sebou)
Marie Měřčková
- Zdobení perníčků
Alena Janáčková
- Výroba valašské panenky
Alena Dynková
- Pletení tatarů
Jarní tvoření

SOUČÁSTÍ BUDE TAKÉ PRODEJ REGIONÁLNÍCH VÝROBCŮ
Více informací na tel.: 731 738 970 - Pavlína Vaňková

OD MASOPUSTU K VELIKONOCŮM

Masopust

Jedná se o třídní svátek, jímž začíná **čtyřicetidenní půst končící o Velikonocích**. Přípravě na masopust předcházela takzvaná „**tučný čtvrtek**“ – tučný proto, že se měl člověk před půstem co nejvíce najíst a napít. Vyvrcholením tohoto svátku je **masopustní úterý**, kdy se konají **průvody maškar a divadelní představení**.

- Velikonoce jsou pro křesťany **důležitějším svátkem než Vánoce**, protože oslavují zmrtnýchvstání Ježíše Krista, nastalo třetího dne po ukřížování.
- Venkovská tradice vyznávala o Velikonocích spíš **prosté jídlo**. Až později se ve městech směřovalo k obžerství a s nástupem moderní gastronomie se tohoto křesťanského svátku využilo, tak říkajíc dle pořekadla důvod se vždycky najde. Původně byla např. jarní kuřátka v tomto období tak jarní, že je nikdo nezabíjel a nechal přeci jen ještě trochu vykrmit. Mladé maso se konzumovalo, i když v omezené míře. Hlavně jehněčí a kůzlečí.
- 6 týdnů před Velikonocí se držel **půst**, kdy se maso nejedlo buď vůbec nebo maximálně jednou týdně. Po masopustu docházely zásoby, takže proto ta tradice využívání uzeného do nádivky a podobně – prostě čerstvého masa tolik ještě nebylo. Tento půst byl celkem přirozenou povánoční dietou a prospěl nejen na fyzické stránce, ale také na duchovní a psychické.
- Černá neděle – podle oděvu žen, které odkládaly barevné části šatů (hlavně šátky) a nahrazovaly je za černé či tmavě modré
- Prazná neděle – k jídlu se pražila napučená obilná zrna, z nichž se připravoval pokrm, tzv. pražma
- Kýchavá neděle – K této neděli se pojí mnoho pověr o zdraví a délce života. Lidé si přáli navzájem, aby nekýchali, neboť věřili, že kýchním začíná mor. Podle jiné pověry naopak ten, komu se podaří kýchnout rychle třikrát za sebou, bude po celý rok zdravý jako rybička.
- Družebná neděle – družba spolu se ženichem chodívali tuto neděli do domu, kam chtěli o pomlázce přijít na námluvy a požádat o nevěstu.
- Smrtná neděle – ze vsi se vynášela slaměná Smrtka, Morana nebo Mařena – loutka ze slámy, do které člověk vtlačil všechno zlé, co zima přinesla. Se Smrtkou se obešla celá vesnice a za ní se házela do potoka nebo ze skály. Symbol konce zimy. Zároveň se přinášelo Léto (Líto, Létěčko) = ozdobená smrková větvička.
- Květná neděle – slavila se památka vjezdu Krista do Jeruzaléma, světi se kočičky napřed nemocí a strastmi. Začátek Pašijového (Svatého, Tichého) týdne
- V dobách, kdy jsme nedováželi zeleninu a bylo v tuto dobu pramálo zeleného a čerstvého k snědku, využívalo se vše, co dalo vitamíny. Jedla se tzv. **pučálka** (napučelý loňský sušený hrách, který naklíčil, pak se pražil, kořenil nebo cukroval) nebo **pražmo** (to samé, jen napučelá pšenice). Hlavním bodem každodenního programu byly různé **placky a kaše**.
- Rozvrh jídelníčku byl tedy takový, že se 6 týdnů lidé postili až do Zeleného čtvrtka, na Velký pátek nejedli skoro nic – probíhal nejpřísnější půst a to prakticky až do Bílé soboty, kdy se chodilo do kostela a teprve po návratu, na večer vzkříšení, se konzumovala nám známá **nádivka** nebo studené vařené nebo uzené maso. Ta velká žranice přišla až v neděli a pondělí. Ale tenkrát lidi přeci jen jedli méně než my dnes. V našich měřítkách by se o žranici tak úplně nejednalo. Každopádně šlo o **pečená mladá masa s přílohami**.
- Nádivce se říkávalo **hlavička** nebo hlavnička. Dělávala se zpravidla ze 3 druhů mas (jedno z nich bylo uzené), vše se nakrájelo na drobno, v mléce se namočily housky, přidaly se čerstvé kopřivy (někdy se musely spařit, aby chuť nebyla příliš štiplavá), k tomu vejce, sůl a zapéct.

- Na Velikonoční pondělí se rozdávají **vajíčka coby symbol života**, takže pokud je někomu věnujeme jako dárek, mají se dávat plná, ne jen dekorované skořápky, které naopak symbolizují smrt. Nejčastěji se barvily na červenou – barva krve.
- **Mazanec** má symboliku v kynutém těstě – tím, jak těsto nabude, umocní se i v nás hodnoty dobra. **Beránek** symbolizuje Kristovu oběť.
- **Původní zdobení** velikonočního beránka: píchla se do něho korouhvička, kolem krku červená mašlička a zvoneček, zelená snítka do hubičky.
- **Pomlázka** má být ze zelených prutů, švihnutím se člověk pomladil. Za to se platilo vajíčkem. Na Slovensku místo toho polévají vodou.

Pašijový týden

- Poslední týden čtyřicetidenního půstu se nazývá pašijový týden na památku Kristova utrpení (do 40 postních dnů od Popeleční středy se nepočítají neděle, které postními dny nejsou). V tomto týdnu mládež chodívá s fehtačkami a hrkačkami, které svým zvukem nahrazují zvonění zvonů, jež podle víry odletěly do Říma, a proto nezvoní.
- Modré pondělí – od cechovních zvyklostí "modrých" nepracovních pondělků
- Šedé úterý – název pravděpodobně od toho, že se v něm nic mimořádného nestalo, neproběhlo

Škaredá středa

- Škaredá středa – Jidáš přislíbil velekněžům jeruzalémského chrámu zradit Krista za 30 stříbrných.
- Středa před Božím hodem velikonočním. Říkalo se jí škaredá, černá nebo sazometná, protože se **vymetaly komíny**. Ten, kdo se v tento den škaredí a mračí, se bude mračit po všechny středy v roce.

Zelený čtvrtek

- Zelený čtvrtek – název nejasný, pravděpodobně z němčiny, někdy uváděno od zeleného roucha kněze. Zvyk jíst zelené rostliny, pro pevné zdraví. Po večerní bohoslužbě zazní naposledy zvony, z kropenek se odstavní svěcená voda. Začíná tzv. velikonoční třídní (triduum) = mučení Ježíše Krista.
- Na Zelený čtvrtek je zvykem jíst špenát. V kostele **zaznívají naposledy zvony** „odlétající do Říma“. Pak umlknou až do Bílé soboty. Mnohde existovala pověra, že když naposledy zvoní na Zelený čtvrtek zvon, má **člověk cinkat penězi**, aby se ho držely. Pečou se **jidáše** – zvláště tvarované obřadní pečivo k kynutého těsta.
- Na zelený čtvrtek začínají chlapci chodit po dědině a hrkat – rapkat – klepat

Na bílou sobotu končí a koledují:

*Pozdravujú naši páni, abyste nám dali něco za klepání.
Šak už sme sa naklepali, až nás ruky rozbolely.
Tetičko, matičko, dajte nám vajíčko,
Pro Juru, pro Jana aj pro mňa Štěpána.*

Velký pátek

- Velký pátek – nejdůležitější den křesťanských Velikonoc – čas smutku a nejdůslednějšího půstu k počtí ukřížování Ježíše. Někdy nazýván jako Tichý, lidé mluví pološeptem a jsou pohrouženi do rozjímání. Ježíš odsouzen lidem, křížová cesta na Golgotu (Kalvárii), kolem poledne ukřížován, večer sundán z kříže a uložen do hrobu.
- Tento den se nesmí jíst maso. S Velkým pátkem je také spojená víra v magickou sílu země a zázraky, které se toho dne dějí. Podle lidových tradic se na Velký pátek otevírala země, aby na krátkou dobu odhalila ukryté poklady. Proto se v tento den nesmělo hýbat zemí, neprováděly



se žádné práce na poli. Večer bylo v lesích, u zřícenin hradů a na dalších opuštěných místech vidět **hledače pokladů**. Obvykle se na Velký pátek také hrají divadelní představení – pašijové hry. Tento den je v křesťanství považován za den Kristova ukřižování.

Bílá sobota

- Bílá sobota – od bílého oděvu novokřtěnců, poslední postní den. Svěcení ohňů, pečení beránků a mazanců. Ze soboty na neděli zmrtvýchvstání Ježíše.
- Bílá sobota je posledním dnem čtyřicetidenního půstu. Před vchodem do kostela se světil oheň – této tradici se říkalo „**pálení Jidáše**“. Do dnešního dne se uchoval zvyk **nosit do kostela svíce**, které se posvěcují připálením od posvěceného velikonočního paškálu.

Boží hod velikonoční

- Boží hod – Velká neděle, oslava vzkříšení Ježíše. Nošení jídla do kostela k posvěcení
- Velikonoční neděle. Tradičně se peče velikonoční pečivo – beránek. Ten se dříve společně s mazancem, vejci, chlebem nebo vínem nosil do kostela, kde jej kněz posvětil. V křesťanské tradici je Velikonoční neděle největší slavností církevního roku, při níž se slaví Kristovo vzkříšení a vítězství nad smrtí. Velikonoce jsou pohyblivým svátkem, který se slaví první neděli po prvním úplňku po 21. březnu.

Pondělí velikonoční

- Velikonoční pondělí – oslava jara – pomlázka, hry s vajíčky, symboly velikonoce

Na velikonoční pondělí chlupci koledují:

Vyplácaj sa, dávaj vajca.

Jak mně nedáš kopu vajec,

vyženu ťa rovnú na pec.

a z téj pece do komína, vyúdiš sa jak slanina.

Ben, ben, ben,

blechy ven!

A vajíčka do košíčka

sem, sem, sem!

Velikonoční pondělí je dnem uvolnění a veselí, oslavou nového života. Jedná se o **svátek**, který souvisí jak s křesťanskou tradicí zmrtvýchvstání Krista, tak i s pohanskými tradicemi přechodu zimy v jaro. Chlapci chodí šlehat dívky s **pomlázkou** (spletené pruty zdobené pentlemi, které přenášejí životadárné mízy stromů do těla člověka), aby byly po celý následující rok zdravé a veselé. Za odměnu dostávají chlapci od děvčat malovaná vajíčka (kraslice). V některých regionech bylo zvykem, že dívky polévaly chlapce vodou, aby byli svěží, nebo v úterý chodila na oplátku s pomlázkou děvčata.

Přípravila Lenka Dufková

Hned jak oschnou meze, začne se to ve Valašských Kloboukách točit kolem tradic, umění, hudby a skvělého jídla!

A tak si nezapomeňte do diářů zapsat letošní ročník našich největších akcí. Těšíme se na vás!



Umělci tvoří přímo před vašimi očima



Hudba & valašské dobrotý



Staré chalupy znovu ožívají



Tradice, řemesla, sváteční atmosféra



Líska

Zlínský kraj



Příloha PV12/2025, rozesílka Líska 6/2025

strana 7

- Informační centrum Velké Karlovice,
www.velkekarlovice.cz/informacni-centrum
- Muzeum Františka Skopalíka, Hulín, Záhlinice
www.hulin.cz/pro-turisty/muzeum-frantiska-skopalika
- Muzeum Jihovýchodní Moravy ve Zlíně,
www.muzeum-zlin.cz
- Muzeum Kroměřížska, www.muzeum-km.cz
- Muzeum regionu Valašsko,
10. 9. 2024 – 2. 3. 2025 | Zámek Vsetín
Inspirace modrotiskem | Připravujeme pro Vás novou
výstavu o modrotisku a jeho vlivu na výtvarnou tvorbu
spjatou s Valašskem. www.muzeumvalassko.cz
- Muzeum v přírodě Rochus, www.skanzenrochus.cz
- Muzeum v přírodě Rymice,
www.muzeum-km.cz/muzeum-v-prirode-rymice
- Muzeum zemědělské techniky našich dědů, Pravčice,
www.muzeum-zemedelstvi-pravcice.cz
- Valašské muzeum Rožnov p. R., Valašský rok,
www.vmp.cz
- Válcový mlýn Šumice = Pipalův mlýn
Prohlídku mlýna s průvodcem je možné objednat na tel.
732 585 135. Otevřeno denně 10:00–15:00 hod.
www.slovacko.cz/misto/vodni-valcovy-mlyn
- Zvonice Soláň, <https://www.zvonice.eu/>
- 14115 Baťův institut Zlín, www.14-15.cz

ZÁMEK LIPTÁL
Večerní kostýmované akce 2025

12.4. Dětské strašidelné prohlídky

21.6. Svatojánská noc na zámku

10. a 11. 10. Večerní prohlídky zámku Liptál

PROGRAMOVÁ NABÍDKA 2025

20. 3.	DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ A VĚTRÁNÍ PERÍN
12. 4.	OD FAŠANKU DO VELIKONOC
17. 4.	PROHLÍDKY MUZEA NA ZELENÝ ČTVRTEK
19. 4. až 21. 4.	VELIKONOČNÍ PROHLÍDKY MUZEA
1. 5.	OTEVÍRÁNÍ PASTVIN A STAVĚNÍ MÁJE
6. 6.	ROCHUS POD HVĚZDAMI
5. 7. až 31. 8.	REMESLNÉ LÉTO
7. 7. až 22. 8.	U TETIČKY NA DĚDINĚ PRÍMĚSTSKÝ TÁBOR
13. 9.	AJ, TY SVATÝ ROCHU, DAJ NÁM VÍNA TROCHU
14. 9.	NÁVRATY K LIDOVÉ TRADICI
20. 9.	SLOVÁCKÝ FESTIVAL CHUTÍ A VŮNÍ
11. 10.	POLE, LOUKY, SADY, NEUMŘEME HLADY
29. 11. až 30. 11.	ADVENTNÍ ČAS JE TADY ZAS
26. 12.	ŠTĚPÁNSKÉ KOLEDOVÁNÍ VE STODOLE

Změna programu vyhrazena

**MUZEUM
V PŘÍRODĚ
ROCHUS
UHERSKÉ HRADIŠTĚ**

Panenky aneb Jak plyne čas na Valašsku

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



Tematické programy pro školy

Školní farmářský den

Projektový den s Lískou podporující rozvoj kreativity a podnikavosti žáků, samostatnosti, zodpovědnosti, zkušenosti a sebevědomí zvládat situace a úkoly, které jim jsou svěřeny.

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

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

Místo konání: venkovní areál školy, příp. obce
Doporučeno: ZŠ

Škola získá metodiku s příklady dobré praxe, metodickou podporu během přípravy i realizace. Zajistíme účast a praktické ukázky regionálních výrobců, aktivity do programu a propagaci.

EXKURZE

na farmu či k řemeslníkům a výrobcům v regionu

Vydejte se s námi na cestu za původem jídla, které máme na talíři, na venkovskou farmu a ke zpracovatelům produktů, například do mlýna či do sadů. Poznejte tradiční výrobní postupy a řemesla, místa pěstování zemědělských plodin, ovoce a bylinek, chovu hospodářských zvířat i zpracování potravin.

Doprava autobusem v dostupné vzdálenosti dané školy, komentovaná prohlídka farmy či provozovny. Po dohodě a dle možnosti místa exkurze i ochutnávka produktů či další aktivity.

Místo konání: farma, dílna či provozovna
Doporučeno: I. i II. st. ZŠ, ŠD
Počet účastníků: 1–2 třídy
Časová dotace: min. 2 hodiny na farmě + cesta tam a zpět



VÝUKOVÝ PROGRAM

Můj den na farmě

Ve dvouhodinovém programu se děti zážitkově seznámí s tématy zemědělství, práce v zemědělství, celodenní a celoroční práce na farmě, regionální produkty.

Místo konání: třída, výukové prostory střediska
Doporučeno: I. st. ZŠ, ŠD
Počet účastníků: 1 třída
Časová dotace: 2 × 45 minut

VÝUKOVÝ PROGRAM

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

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

Místo konání: třída s přístupem k vodě (mytí rukou, surovin i nádobí), výukové prostory střediska
Doporučeno: I. st. ZŠ, ŠD
Počet účastníků: 1 třída
Časová dotace: 2 × 45 minut

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

Vhodné i jako programy v rámci projektů OP JAK.



Líska

Zlínský kraj
Kraj bez hranic



Příloha PV12/2025, rozesílka Líska 6/2025

strana 9

Regionální značky v našem kraji

Regionální značky

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

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

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

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

www.regionalni-znacky.cz



Výrobky z kraje

Kam ve Zlínském kraji pro regionální výrobky – váš rozcestník pro nákupy regionálních výrobků. Najdete zde přehled farmářů a výrobců ze Zlínského kraje seskupených podle jednotlivých kategorií (mléko, maso, vejce, pečivo, ovoce, zelenina, potravinové doplňky aj.), ale také seznam tradičních řemeslníků, držitelů regionálních značek.

www.vyrobkyzkraje.cz

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

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

Místní produkty, biopotraviny

- Lískový web
www.poctivevyrobene.cz



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

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

- Country Life
Česká rodinná firma, která vznikla v roce 1991.
www.countrylife.cz

- Hostětínský mošt
získal ocenění UDRŽITELNÝ ESHOP.
Cestou udržitelnosti, respektu k přírodě i lidem, ekologie a biopotravin se vydali již na počátku fungování Moštárny v Hostětíně (v roce 2000).
Splnili podmínky a od Heureka.cz obdrželi oficiálně tento titul, <https://eshop.mostarna.bio/>



SCUK.CZ Nakupte přímo od farmářů z pohodlí domova

Věříme, že jsme země bohatá na šikovné farmáře a výrobce, kteří hospodaří udržitelně. Chceme, aby dobroty i od těch nejmenších byly dostupné po celé republice a aby za ně získali vždy férovou odměnu.

Podporujeme lokální ekonomiku a udržitelnost

Díky přímé objednávce bez dalšího prostředníka podpoříte lokální ekonomiku a hlavně samotné farmáře. Ti si u nás nastavují ceny sami a vždy tak, aby byly pokryty veškeré náklady a oni tak dostali za svou práci odměnu, kterou se zaslouží.

Vybíráme pro vás to nejlepší

Na Scuku si dáváme záležet na výběru farmářů a výrobců, stejně tak zkoumáme původ a složení potravin. Chceme vám totiž i nadále nabízet jen to nejlepší. O tom, co všechno je pro nás při výběru důležité, se můžete dočíst v našem Kodexu kvality, <https://www.blog.scuk.cz/kodex>

Na Scuku vybíráte z široké nabídky od převážně lokálních farmářů a výrobců. Nákupy probíhají v několikadenních cyklech, po skončení cyklu farmářům odešleme vaši objednávku a ti vše připraví na výdejní den. Vyberte si vyzvednutí na výdejním místě nebo doručení až domů.

www.scuk.cz



Kam za nákupy regionálních produktů ve Zlínském kraji

KDE NAKUPOVAT

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

AGROFYTO, spol. s r.o.

Lidečko 486, Horní Lideč
tel.: 774 545 916
obchod@agrofyto.cz
www.agrofyto.cz

Amunak, s.r.o.

Jasenická 1900, Vsetín
tel.: 571 411 984
obchodamunak@amunak.com
www.amunak.com

Bezobaláč Zlín

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

Bezobalov Uherské Hradiště

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

Biomarket u Zeleného stromu

www.zdravizprirody.cz
prodejny@zvuzelenehostromu.cz
Prodejny ve Zlíně:
Tržnice, Náměstí práce 1099,
tel.: 773 900 494
Náměstí Míru 65, tel.: 773 880 494
Jižní svahy OC Albert, I. segment,
tel.: 773 001 494
Prodejna v Uherském Hradišti:
Havlíčková 3, tel.: 777 900 814
FARMÁŘSKÁ PRODEJNA
Prodejna Zlín, Kvítková 7147,
Lešetín II, 760 01 Zlín
tel. 773 880 494

Centrum Veronica Hostětín – obchůdek

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

Dary kraje

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

Českův mlýn Jarcová – prodej otrub

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

Dvůr u Kříže, Obchůdek s regionálními produkty

Velké Karlovice 999
tel.: 731 429 840
Dvurukriza@seznam.cz
www.dumukriza.cz/obchudek

Ekofarma Javorník

Štitná nad Vlčí 414
tel.: 773 746 859
objednavky@javor-st.cz
www.ekofarmajavornik.cz

Ekokočka s.r.o.

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

Eko sady Komňa

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

KOLDOKOL

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

Květomluva

Malý farmářský obchůdek.
Vlachovice č.p. 406
https://en.mapy.cz/s/guturecedo

Ekofarma ZERLINA s.r.o.

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

Náš grunt s.r.o. – Farmářské potraviny

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

Obchůdek u cěrečky

Vranča 255, Nový Hrozenkov
tel.: 605 884 651

Otdadyma, o.p.s.

Dům kultury, Svárov 1055, Vsetín
tel.: 604 785 208
otdadya@email.cz
www.otdadya.cz

Pekárna u mlýna

Horní Lideč 114
tel.: 603 227 532
info@pekarnaumlyna.cz
www.pekarnaumlyna.cz

SVĚTNICA – Valašský obchůdek

Na Oboře 596, 756 05 Karolinka
Eva Michálková
tel.: 605 122 157

Tradiční výrobek Slovácka, z.s.

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

Zahrada Blažejovce

Rodinná zeleninová farmačka.
Dělá KPZ a přebytky prodává ze dvora.
tel.: 604 703 352
zahrada@blazejovce.cz

Z dědin, regionální farmářské potraviny

Prodejny Zlín:
Budova Tržnice, OC Terno
obchod@zdediny.cz, www.zdediny.cz

Zdravé já – výrobky s příběhem

Palackého 457, Rožnov p. R.
tel.: 730 100 240
hanka@vyrobkyspribehem.cz
www.vyrobkyspribehem.cz

SVĚTNICA – malý obchůdek, kde najdete spoustu poctivých výrobků

Pravé valašské frgály, mlsání i křupání.
Sýry vyrobené za kopečkem – Bečvanské nitě a uzlíky a Kozí sýry ze Zerliny.
Každý všední den pečivo z výtečné pekárny Consi.
Upomínkové předměty od šikovných lidiček z našeho krásného Valaška.
Karolinka Na Oboře 596.

ŘEMESLNÉ REGIONÁLNÍ VÝROBKÝ
zakoupíte v informačních centrech:
<https://www.vychodni-morava.cz/informacni-centra/>



Nový eshop

<http://www.tincta-herbae.cz/>

Všechny kurzy, dílny a krásné věci z ateliéru přírodního barvířství najdete pod jednou střechou.

Vše okolo přírodních barev, barvení a světa přírodních barvířů se dozvíte ve článkách blogu.

Přečtěte si o aktivitách, vzdělávacích programech, možnostech spolupráce.

E-shop i web bude postupně doplňován novými produkty, rubrikami a ilustracemi.



Líska

Zlínský kraj

Kraj bez hranic

