



POCTIVĚ VYROBENÉ ve Zlínském kraji



Slovo úvodem

Od posledního vydání novin „Poctivě vyrobené“ uběhlo půl roku. V LÍSCĚ jsme poctivě pokračovali ve stejném tempu – jako máme ve zvyku. V měsíci červnu jsme ukončili dva velké projekty, „Jak učít Poly“ a „Jak funguje svět“, oba na podporu polytechnického vzdělávání v mateřských školách. Vzdělávacích akcí se zúčastnilo 192 pedagogů. Společným úsilím dvou desítek lektorů a učitelů vzniklo 7 sad pomůcek a k nim sborník 70 metodických listů na téma voda, země, vzduch, slunce, materiály, řemesla a zahrada. V červenci jsme dokončili projekt „Bezpečně a zdravě do života“ pro základní a střední školy. Projektem prošlo 160 dospělých a 504 žáků. Vydali jsme sborník textů a metodických listů „Zdravá a bezpečná škola“. Připravujeme vzdělávací akce pro pedagogy, exkurze a pobyty pro rodiny s dětmi i veřejnost, výukové programy pro školy a jubilejní XV. Krajskou konferenci o EVVO, která se koná 12. listopadu 2015 v prostorách 14115 Baťova institutu ve Zlíně na téma „Poznáváme a objevujeme přírodu“.



Ilustrace: Mgr. Kateřina Mrmůstíková

Kdo zná LÍSKU pouze podle jména, často netuší, jakým tématům se věnujeme a kde všude působíme. Je pravda, že i my sami jsme čas od času překvapeni, kam nás naše cesty zavedou, jak se vzájemně propojují a koho na nich potkáme. S úctou a pokorou „kráčíme“ po stopách našich předků, v duchu historie, kultury a lidových tradic. Nacházíme jedinečné poklady, pracovitě lidí a jejich příběhy, přírodní území, rostliny i živočichy, zajímavé stavby i organizace.

(pokračování na straně 2)



Foto: archiv LÍSKY

O projektu POCTIVĚ VYROBENÉ – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji (duben–listopad 2015)

Cílem projektu je podpořit v regionu udržitelnou místní ekonomiku založenou na využívání přírodního a kulturního dědictví regionu a produkci tradičních a environmentálně šetrných výrobků.

Mezi hlavní aktivity projektu patří mapování spotřebitelů – průzkum veřejného mínění z hlediska spotřeby a užívání místních výrobků, srovnání s výsledky z roku 2014, setkávání a spolupráce s organizacemi, které se zabývají podporou místních výrobců.

Mezi nejviditelnější výstupy projektu patřilo uspořádání 2. ročníku soutěže o titul *Regionální výrobce podporující místní ekonomiku* a workshopu pro regionální výrobce.

Velmi dobrou odezvu měl program na *Dni otevřených dveří* v Českově mlyně Jarcová a osvětová akce *Poctivě vyrobené* se zapojením podpořených výrobců a žáků ZŠ Vsetín, Rokytnice.

Informace o aktivitách projektu pravidelně zveřejňujeme v novinách *Poctivě vyrobené*, na webu www.poctivevyrobene.cz a facebookové stránce.

Projekt je spolufinancován z prostředků Zlínského kraje v Podprogramu *Podpora ekologických aktivit v kraji* v roce 2015 (PF04–15).

Iva Koutná



Foto: archiv LÍSKY

VYHODNOCENÍ SOUTĚŽE

Vyhodnocení 2. ročníku soutěže o titul „Regionální výrobce podporující místní udržitelnou ekonomiku ve Zlínském kraji“

LÍSKA v červnu vyhlásila 2 ročník soutěže, celkem se sešlo 13 nominací. Na počátku září odborná porota podle daných kritérií vyhodnotila nominace v jednotlivých kategoriích. Certifikáty budou účastníkům předány na XV. Krajské konferenci o EVVO ve Zlínském kraji, která se uskuteční 12. listopadu ve 14115 BAŤOVĚ INSTITUTU ve Zlíně.

„Cílem soutěže bylo představit a zviditelnit místní výrobce a zvýšit povědomí o místních produktech. Podpořit místní ekonomiku vedoucí především k zachování tradiční výroby, řemesel a ruční práce, rozvoji ekologického zemědělství, využívání místních surovin a uplatňování postupů šetrných k životnímu prostředí,“ přiblížila předsedkyně LÍSKY Iva Koutná. Soutěžilo se na celém území Zlínského kraje.

Soutěžící se mohli přihlásit do čtyř kategorií: *Výrobce potravin*, *Zemědělec/farmář*, *Řemeslník* a *Rukodělný výrobce*. Porota byla složená z odborníků na místní ekonomiku, regionální značení a marketing. Zasedli v ní zástupci obecních úřadů a příspěvkových či neziskových organizací. V seznamu hodnotících kritérií je například příběh producenta, jeho přínos pro místní ekonomiku, podíl ruční práce, počet zaměstnanců nebo přístup vůči životnímu prostředí.

Podrobnosti o projektu naleznete na www.liska-évvo.cz/doc/poctive-vyrobene, tabulka s výsledky soutěže v jednotlivých kategoriích je straně 3.

Michaela Mitáčková

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?

Mgr. Simona Hlaváčová,

1. místostarostka města Vsetín

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

Ano.

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Sýr, tvaroh.

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

Je to od místního farmáře, vím jak sýr dělá, chuťově je výborný. Mnohé produkty v naší široké rodině si děláme sami, marmelády, sirupy, ale sýr ne.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Pomohlo by, kdyby dovážené potraviny byly za vyšší cenu než ty, co si vyrobuje doma.



Foto: archiv LÍSKY

Mgr. Irena Pořízková,

učitelka, Střední škola MESIT, o.p.s., Uherské Hradiště

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

Mám především své oblíbené výrobce regionálních potravin. A mám štěstí, protože bydlím v Uherském Hradišti, kde je nabídka opravdu bohatá. Chléb z Masaříkovy pekárny nebo z pekárny od Jahodů, rohlíky z Topolné, maso a uzenina z Chýlovy masny z Jarošova nebo od Kusáků z Ostrožské Nové Vsi, ryby z Koryčan, med od kolegy. Pokud chci čerstvou zeleninu a ovoce, navštívím tržnici u nádraží. Je to navíc vždy milé setkání s lidmi z okolí. Zmínit musím také nedávno otevřenou Slovác-kou tržnici, i zde je spousta zajímavých

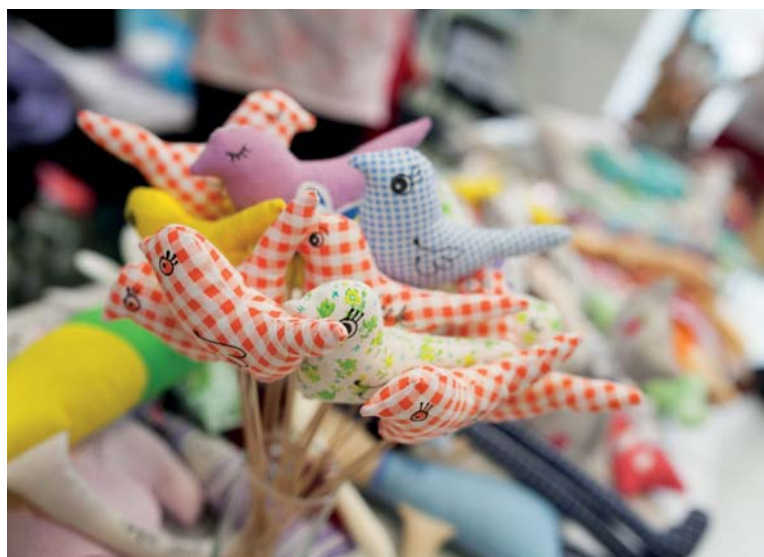


Foto: archiv LÍSKY

regionálních výrobků. A pokud potřebuji dárek, navštívím Slovác-ké muzeum, kde si vždy vyberu něco hezkého a milého od nás ze Slovác-ka.

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Nejčastěji kupuji potraviny – pečivo, sýry, maso, uzeninu, ovoce a zeleninu. Občas neodolám sladkému pokušení – doma milujeme koláčky. Výběr je velký. Koláčky od Zetíků, od Budařů, z Vlčnova. Všechny jsou výborné.

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

Jsem patriot, mám ráda svůj rodný kraj a snažím se podpořit místní výrobce. Výrobek často nakoupím přímo u výrobce. Regionální potraviny jsou kvalitní, čerstvé, chutné a ceny jsou přijatelné. A jejich prodejci jsou milí lidé.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Jakákoliv podpora drobných podnikatelů shora a méně pohodlnosti od nás spotřebitelů. Na mě nejvíce platí, pokud se někdo z mých známých pochvalně zmíní o nějakém výrobku. A tak chválím a chválím naše regionální výrobce. Ráda a často.

PhDr. Jaroslava Ševčíková,

učitelka, lektorka, ZŠ Vsetín, Sychrov 97

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Mám moc ráda sýry z obchůdku Odtadyma. Mými nejoblíbenějšími farmáři jsou rodiče manžela, kteří nás zásobují domácími vajíčky, masem, zeleninou i ovocem. Naposled jsem si pochutnala na domácím moštu, který jsme si vyrobili sami ve škole, z jablek z naší školní zahrady. Šťávu jsme lisovali na lisu zapůjčeném od LÍSKY. Právě sušíme křížaly, to bude další domácí pochoutka, na kterou se těšíme.

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

Ocením to, že se mohu podívat na místo, kde vznikl, že je domácí, že neputoval přes půl světa, že se „zrodil“ tam

kde já, na Valašsku. Myslím, že regionální výrobky patří ke každému člověku a měl by je vyhledávat.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Kdyby si lidé uvědomili, že nákupem místních výrobků podpoří lidi v regionu a zprostředkovaně i sebe. Bylo by dobré ještě víc propagovat místní výrobky, nabízet je lidem, představovat příběhy místních výrobců – tak jak to LÍSKA dělá. Ale možná za tím jít ještě aktivněji, prostě více o místních výrobcích a podnikatelích mluvit a co je dobré, to chválit.

Ing. Martina Juříková, Ph.D.,

Fakulta multimediálních komunikací, Univerzita T. Bati ve Zlíně

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

Pokud si představím typický rodinný nákup na víkend či rodinnou oslavu, určitě zajedu pro maso a masné výrobky do Řeznictví u Hrušků v Liptále. V Cukrárně u Mikulců koupím frgály, na kozí sýry a jiné dobroty se zastavím na farmě ve Vizovicích, výborné vdo-lečky koupím v Zádveřicích, příp. medovník v Medoksu ve Všemíně.



Foto: archiv LÍSKY

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Rádi využíváme místních řemeslníků. Výbornou zkušenost máme s tesaři z firmy TESLICE CZ, kteří se dokáží se dřevem doslova „mazlit“ a vytvořit krásné masivní krovy s originálními detaily na přístřešcích. Jsou to opravdu mistři v oboru. Stejně tak interiér svěruji mnohdy řemeslníkům z regio-

nu – jmenovitě Stolařství Hamšík, které mohou jen a jen doporučit vzhledem ke kvalitě, ale také poradenství a servisu, který klientům věnují.

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

Na regionálních výrobcích oceňuji zejména „lidský přístup“ k výrobě. Každý takový produkt má svůj „lidský příběh“ a lidé z Valašska byli vždy poctiví k sobě, a tak jsou poctiví i k produktům, které vytvářejí. Určitě minimálně ti, které jsem jmenovala výše.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Myslím si, že místní udržitelné ekonomice by rozhodně přispělo partnerství farmářů a řemeslníků. Například díky LÍSCĚ by se setkali výrobci kvalitních produktů, kteří by se dohodli, že se budou propagovat vzájemně a mohou si dát vzájemně zboží tzv. do komise a být tak v jeden čas na více místech. Konkrétně by se mohlo jednat o partnerství výrobců keramiky, stolaře, tkadleny či šičky ubrusů a prostírání, případně ještě regionálního producenta potravin, kteří by vytvořili komplexní nabídku pro zákazníka. Ten by viděl na jarmarku krásný stůl z dílny stolaře, na něm krásné prostírání z dílny šičky a/či tkadleny. Chléb by byl naservírován na pečící formě a talířích, kvalitní klobásky k ochutnání na krájecí desce od řezbáře apod. Jediným problémem je logistika (dodání) potravin všem partnerům, aby byla dodržena čerstvost produktů, ovšem takováto kompletní expozice je pro zákazníka vybavujícího svou jídelnu či chalupu jistě přínosnou a lákavou.

Slovo úvodem

pokračování ze strany 1

Co si s tím teď, milý zákazníku, počneš, jak se zorientuješ na trhu, pro které výrobky se rozhodneš? Vyrazíš do některé z rozrůstající se řady farmářských prodejen, na farmářský trh, řemeslný jarmark, k farmáři do dvora či nákup provedeš v supermarketu? Rozhodnutí je na každém z nás, možnost výběru a volby našetřít máme.

Vydání dalšího čísla novin plánujeme na březen 2016. Uvítáme i vaše příběhy, příspěvky o životě místních lidí a jejich práci. Můžete psát i o pokladech, které nacházíte v přírodě, krajině, kultuře či současném dění ve vaší obci či regionu. Napište o svém oblíbeném místním výrobci, jeho produktech a podělte se o své zkušenosti a postřehy. Místní výrobci pomáhají zlepšit kvalitu života nám všem.

*Marie Petřů, Vzdělávací a informační středisko Bílé Karpaty, o.p.s., Veselí nad Moravou
<http://vis.bilekarpaty.cz>*

Žít lépe je vlastně snadné

Kampaň v rámci Evropského roku pro rozvoj 2015

Spousta lidí, když slyší o ochraně klimatu, okamžitě přestane vnímat a vypne. Tak to prostě je. Ale to, co bychom měli skutečně vypnout, jsou nejrůznější obrazovky, běžící stroje a výrobní linky chrlící jeden nový levný nesmysl za druhým. Jinými slovy všechny ty krámy, které nám mají usnadnit život, ale ve skutečnosti nám život jen komplikují.

Některé země považujeme za rozvojové a nevyspělé. Ale co si lidé z těchto

zemí myslí o nás? Že jsme vyspělí až příliš, přerovznutí!

Cílem nás všech je přece žít lépe. Jaká je ta správná cesta? Komplikujeme si život zbytečnými věcmi, kterými se obklopujeme, že ani nemůžeme vidět to jednoduché řešení, které se samo nabízí.

Třeba místo vysedávání v dopravních zácpách raději vyrazit na kolo. Lepší pro nás, lepší pro klima. Vidíte, jak je to snadné?

Více info na www.nadacepartnerstvi.cz/Vzdelavani/Zit-lepe-je-vlastne-snadne

Výsledky soutěže o titul „Regionální výrobce podporující místní udržitelnou ekonomiku“

Výrobce potravin

Výrobce	Udělený počet bodů
Řeznictví U Kusáků s.r.o. Dědina 733, 687 22 Ostrožská Nová Ves, www.ukusaku.cz Držitel známky: Bio certifikát	152
Řeznictví DUHA – David Hájek náměstí Komenského 147, 687 25 Hluk www.duha-hluk.cz/sluzby	150
Farma Rudimov s.r.o. Rudimov 105, 763 21 Slavičín, www.masozluky.cz Držitel známky: TBK, bioprodukce certifikát na potraviny CZ-BIO-001	136
Placky z pece Valašské Klobouky – Bílé Karpaty plus.google.com/112011655212177241000/posts	132
Malá Petra Zlínská 457, 763 14 Zlín 12, www.tycinkypanimale.cz	124
Karlovský minipivovar Pod pralesem Léskové 911, 756 06 Velké Karlovice www.karlovskyminipivovar.cz • www.podpralesem.cz	110

Zemědělec/farmář

Výrobce	Udělený počet bodů
AGROFYTO spol. s.r.o. Lidečko 446, 756 12 Lidečko, www.agrofyto.cz Držitel známky: Bioprodukce, Pravé Valašské	153

Řemeslník

Výrobce	Udělený počet bodů
Žeravčíková Veronika Divnice 111, 763 21 Slavičín, keramikadivnice.blogspot.cz	127
Ing. Michaela Luttyová Mostecká 355, 755 01 Vsetín www.mishulel.estranky.cz • www.razenakuze.cz , Držitel známky: Beskydy – originální produkt, č. 06049, od roku 2013	124

Rukodělný výrobce

Výrobce	Udělený počet bodů
Karel Michalík – KAMI 756 53 Vidče 410, www.kami.cz • www.zidlicka-jidelni.cz Držitel známky: Pravé Valašské	155
Petra Pilná, Ručně tkané koberce a ubrusy Smetanova 1436, 75501 Vsetín, http://koberecky.blog.cz Držitel známky: „Sdružení lidových řemeslníků a výrobců, czechfolkart.cz“	140
Lidové tradice a řemesla, o.p.s. Zámecká 196, 687 24 Uherský Ostroh, www.lidove-kroje.cz Držitel známky: Tradiční výrobek Slovacka	140
Moje nejmilejší hračka Šicí dílna, Nad Ovčírnu IV/344, 760 01 Zlín www.mojenejmilejihracka.cz	133

POZVÁNKA: 24. valašský mikulášský jarmek 5. prosince 2015, Valašské Klobouky



Foto: Lenka Zvonková

Valašský mikulášský jarmek vábí na kouzlo starých řemesel.

Kdo má rád lidové tradice Valaška a s oblibou se k nim navrácí, neměl by si nechat ujít Valašský mikulášský jarmek. Tou nejmilejší tradicí, jež při něm před zraky návštěvníků ožívá, je mikulášská obchůzka, kterou rok co rok zdobí také družiny čertů z různých koutů regionu. Překrásnou idylickou kulisu jarmeku pak dotvářejí další zvyky vztahující se k adventu, stejně jako ukázky starodávných řemesel a poctivé rukodělné výroby. Jarmek nabídne mnohé k vidění, slyšení i ochutnání v sobotu 5. prosince ve Valašských Kloboukách.

A že je jarmek plný vůní a chutí, nejlépe je začít jej vychutnávat pěkně zrána. To aby návštěvníci stihli okusit valašské frgále a vdolečky, pány z kynutého těsta či perníčky, prostrádat to vařeným zemákem a kyškou, rožněným jehněčím, domácí klobásou, zabijačkovými dobrotami a hlavně poctivou jarmekovou kyselici! Kdo ji neochutnal, jako by na jarmeku ani nebyl.

Při procházce nevynechtejте trh lidových produktů na náměstí, kde vám řemeslníci nabídnou své rukodělné výrobky. A neopomeňte ani roubené dřevěnice, kde to kromě příjemně sálajícího tepla od kamen také úžasně voní čerstvým pečivem a nad ohněm pečenými vánočními oplat-



Foto: Lenka Zvonková

ky. Podíváte se na šití valašských krpčů a papučí, jinde si sami vyzkoušíte práci na hrnčířském kruhu, tkaní na stavu či mletí obilí na žrnech. V muzeu uvidíte drhnutí peří, strouhání světidel nebo lámání lnu a od



Foto: Lenka Zvonková

vlídných tetiček a strýců si vyslechnete i povídky, jak to dříve na Valašsku bývalo.

Při jarmeku bývalo odjakživa pěkně veselo a stejná nálada jistě zavládne i letos, svou hudbou, zpěvem a tancem ji sem vnesou desítky muzik a souborů z Moravy i Slovenska. A kde zrovna nebude tančit nějaký ten krojovaný mládenec, tam si zaskotačí čertisko se zvonci.

K podpoře předávání valašských tradic se i letos uskuteční soutěže hledající nejlepší kysané zelí, nejpěknější mikulášský perník i pečeného pána z kynutého těsta, nejpěknější jabličko či nejlepší starostovskou slivovici. Návštěvníci se mohou zapojit do všelidového hlasování, a tím pomoci při hledání těch nejzdařilejších produktů, které valašským hospodyním a hospodářům vzkvétají pod rukama.

Tož dojdete na jarmek!

Ing. Lenka Zvonková, publicita
Valašského mikulášského jarmeku
www.jarmek.cz

Představujeme

Krajanka – první farmářská prodejna v Kroměříži

Již více než dva roky mohou obyvatelé Kroměříže nakupovat ve farmářské prodejně Krajanka, která



byla otevřena na ulici Generála Svobody. Krajanka je rodinný obchod se širokým sortimentem potravin a výrobků od místních a regionálních farmářů a producentů. Tradičně mezi ně patří mléčné produkty z rodinné farmy Zdeňka v Hustopečích nad Bečvou, sýry z Kozojedského dvora, Bátkovy bylinné sirupy z Olomouce, pečivo od místních pekařů, brambory a kysané zelí z Chropyně, mošty z Hostětína a produkty dalších farem z okolí, Jeseníků a Beskyd.

Kdo tvoří klientelu první farmářské prodejny v Kroměříži? Podle majitelky Bronislavy Šafaříkové jsou to zejména mladí lidé, rodiny s malými dětmi a další zákazníci, kteří především dbají na zdravou a kvalitní výživu a upřednostňují zejména regionální potraviny. Za více než dva roky, co byla Krajanka v Kroměříži otevřena, si již našla svou stabilní klientelu, která se navíc postupně rozrůstá.



Foto: archiv Krajanka

Krajanka kromě podpory místních farmářů naplňuje také společenský prospěch. Je totiž jedním ze dvou kroměřížských sociálních podniků. Konkrétně Krajanka vytváří tréninkové pracovní prostředí pro osoby dlouhodobě nezaměstnané a znevýhodněné na trhu práce například z důvodu rodičovství či nedostatku praxe. Během posledních dvou a půl let pomohla Krajanka nalézt trvalé zaměstnání již 5 lidem.

„Kromě sociálního prospěchu také důsledně dodržujeme všechny ekologické principy. Jsme zapojeni do sítě *Zelená firma*, používáme recyklovatelné obaly a důsledně třídíme veškerý odpad,“ dodává Bronislava Šafaříková.

Více informací o farmářské prodejně naleznete na webu www.krajankasp.cz.

Ekologickému zemědělství blíž

Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanec ze Starého Hrozenkova ve spolupráci s ekofarmami, výrobci biopotravin a dalšími partnery pořádají ve Zlínském kraji několikrát ročně různé osvětové akce pro veřejnost, které mají za cíl přiblížit spotřebitelům a dalším zájemcům ekologické zemědělství, jeho principy i jednotlivé ekofarmy a regionální produkci biopotravin.



Foto: Renata Vaculíková

12. září 2015 proběhl Den otevřených dveří v Českém mlýně v Jarcové u Vlašského Meziříčí. PRO-BIO obchodní společnost s r.o. zahájila v tomto pronajatém mlýně letos výrobu biomouky. Zřídila v něm zároveň i podnikovou prodejnu, kde lze zakoupit i další biopotraviny. Zájemci si mohli během komentovaných prohlídek mlýn prohlédnout a seznámit se s jeho fungováním i historií. Jeden ze zakladatelů a jednatelů firmy, Ing. Martin Hutař, představil firmu i základní principy ekologického zemědělství. Návštěvníci mohli některé výrobky také ochutnat.

Program obohatila LÍSKA, z.s. pro EVVO ve Zlínském kraji, která připravila program pro děti s názvem *Odkud se bere jídlo*. Pro děti bylo milým zpestřením i stádečko koz ekofarmy Zerlina

z Házovic. O dobrou náladu se starala celé odpoledne Čerčí cimbalová muzika z Valašských Klobouk.

10. října 2015 pak své brány otevřela veřejnosti Biofarma Juré v Lužkovicích u Zlína, www.biofarmajure.cz. Majitelé ekofarmy, manželé Vránovi, mají s aktivitami pro veřejnost řadu zkušeností, protože k farmě patří také hospůdka, kde se konají různé oslavy, svatby a další akce. Biofarma Juré se zaměřuje na chov masného skotu Limousine a ovcí. Pěstují a zpracovávají také ovoce a zeleninu. Mají bohaté zkušenosti i s pěstováním pohanky, nabízí rovněž ubytování. Navzdory sychravému a chladnému počasí navštívilo Den otevřených dveří v Lužkovicích kolem 200 osob. Návštěvníci mohli vidět stříhání

ovcí, ochutnat různé produkty farmy a jídla vyrobená z biopotravin či dokonce grilované jehně. Děti si vyzkoušely moštování nebo hod bramborou, některé odpočívaly při kreslení obrázků. Mezi nejoblíbenější atrakce patří na Biofarmě Juré exkurze, při kterých zájemce naloží na vlečku a odvezou traktorem za stádem skotu na nedaleké pastvině. Celé odpoledne zpřijemnilo hrou na kytary i kamarádi manželů Vránových.

Další akcí pro veřejnost, která se teprve připravuje, a která je také zaměřena na ekozemědělství a biopotraviny, bude 28. listopadu 2015 minifestival *Ekologické zemědělství v obrazech, slovech a chutích*. 2. ročník akce proběhne opět ve Zlíně v Alternativě – kulturním institutu od 13 do 20 hodin. Kromě prezentací ekofarem a ochutnávek biopotravin čeká návštěvníky i několik velmi zajímavých dokumentárních filmů, které přivezou zástupci Harvest films, z.s. z Turska – pořadatelé mezinárodního festivalu filmů s tematikou přírodních a zemědělských věd a udržitelného rozvoje – Life Sciences Film Festival, www.lsf.cz. Ve Zlíně tak proběhnou už podruhé malé ozvěny této výjimečné akce, kterou spolupřepořádá v Praze také Česká zemědělská univerzita.

Na přípravě všech akcí se podílí i PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců, regionální centrum Bílé Karpaty. Akce podpořilo Ministerstvo životního prostředí (*Dny otevřených dveří*), Ministerstvo zemědělství (*minifestival*) i Zlínský kraj (*DOD na Českém mlýně*).

Všem sponzorům i pořadatelům tímto velmi děkujeme!

Renata Vaculíková, www.iskopance.cz

Představujeme

Život předků na Slovácku i tradiční řemesla již brzy představí Muzeum v přírodě Rochus

V roce 2010 byla založena obecně prospěšná společnost Park Rochus se strategickým posláním revitalizace bývalého vojenského cvičiště i přilehlých částí krajiny na okraji Uherského Hradiště, mezi svými částmi Mařatice a Jarosov, na vrcholu Černé hory, zvané též Rochus. Tento přírodní areál je systematicky přetvářen v kulturní, turistickou, sportovní a oddychovou zónu pro obyvatele i návštěvníky Uherského Hradiště. Předmětem zájmu posledních let je také budování muzea v přírodě v okrajové části parku.

Na myšlenku profesora Antonína Václavíka (30. léta 20. stol.), PhDr. Josefa Jančáře, CSc. (1959) či pozdější snahy Slováckého muzea, vytvořit

na území Uherského Hradiště muzeum v přírodě bylo navázáno znovu v roce 2006, kdy byl oficiálně představen projekt muzea v přírodě se zaměřením na tradiční vinařskou a vinohradnickou kulturu. Po desetiletém úsilí a několika projektových úpravách přivítá Muzeum v přírodě Rochus počátkem roku 2016 své první návštěvníky.

Základními exponáty muzea budou původní lidové stavby – originály, vědecké kopie nebo rekonstrukce objektů lidové architektury, prezentující v uceleném souboru stavební kulturu regionu Uherskohradištska. Vznikající muzeum tak vytvoří zjednodušený architektonický i urbanistický model tradičního vesnického sídla, v němž lze



Foto: archiv ROCHUS, o.p.s.

v přirozené formě prezentovat původní lidovou kulturu v celé její šíři (stavitelství, zemědělství, bydlení, odívání, výtvarnou kulturu, stravu, obyčej a obřady, zaměstnání, folklorní projevy atd.).

Jeho prostřednictvím bude možné postihnout regionální odlišnosti, vývojové tendence či sociální rozvrstvení obyvatel, ale také poukázat na principy udržitelného rozvoje, ekologičtější způsob života našich předků a jejich silnou vazbu k přírodě.

Martin Rezek, www.parkrochus.cz

Příklady dobré praxe ze zahraničí

Projekt „Městské zemědělství v Evropě“ (Urban Agriculture Europe)

Naši čtenáři jistě znají různé příklady dobré praxe v rámci Zlínského kraje, případně širšího okolí. Není na škodu nahlédnout trochu dále a podívat se pro inspiraci, jak to funguje za hranicemi republiky.

Na celoevropské úrovni běží několik let vědecký projekt s názvem **COST TD 1106 Urban Agriculture Europe (Městské zemědělství v Evropě)**, podpořený COST Association (*Evropská spolupráce ve vědeckém a technickém výzkumu*). Vědci se zde zaměřili na výzkum a hodnocení úlohy městského zemědělství v udržitelném rozvoji měst a jejich širšího zázemí. To je chápáno jako pes-try souhrn aktivit zaměřených na pro-

náradí, místo a poradenství, jak správně zahradičit ve stylu „organic“.

Lokální farmy mají v jižní i západní Evropě velkou podporu, navazují na dlouhou historii, jsou podpořeny systémem regionálního značením a spotřebitelskými sítěmi. Rada příkladů dobré praxe je z metropolitních oblastí Barcelona, Vitoria, Ženeva či Miláno. Například u Milána se nachází staré farmy, kde se na rozsáhlých polích



Lausanne. Foto: Barbora Duží

dukcí potravin nebo chov zvířat přímo ve městě či příměstské části nebo se nacházejí v jejich dostupné vzdálenosti.

Městské zemědělství má řadu podob – zahrádky u domů, zahrádkářské kolonie, komunitních zahrady nebo vzdělávací či terapeutické zahrady. Na úrovni farem se pozornost vědců zaměřuje na **local food farm** (u nás známé jako místní farmy apod.), ty mohou plnit další funkce – sociální, vzdělávací, údržbu kulturní krajiny či ochranu přírody.

Příklady z jednotlivých evropských států mapuje a popisuje **Online atlas městského zemědělství** www.urban-agricultureeurope.la.rwth-aachen.de/online-atlas.html. Na konci roku vyjde kniha **Urban Agriculture Europe**, která popisuje tento fenomén z různých hledisek: definice, dimenze, typologie, role aktérů včetně místní správy a samosprávy, různé podnikatelské modely apod. Více info nalezne na www.urban-agricultureeurope.la.rwth-aachen.de.

Měli jsme možnost porovnat evropské trendy – zatímco v post-komunistických státech zahrádkářské kolonie ubývají, v Portugalsku, ale i dalších západních zemích jsou prostřednictvím městských správ plánovány, rozvíjeny a podporovány. Ve skandinávských zemích, konkrétně švédském Malmö, hrají městské zahrádky výraznou sociální a integrační roli, kdy městská samospráva vybraným poskytne zdarma

pěstuje rýže se zavedenou regionální značkou. Pole jsou zavlažována systémem kanálů, které zde před 1000 lety vybudovali cisterciáni. V Malmö běžně vidíte poníka s vozíkem, který sváží komunální a bioodpad. Poblíž města Lausanne působí farmář, který přišel na to, že ideální kombinací je chov kuřat, pěstování vinné révy, výroba vína a provoz bioplynové stanice.



Malmö. Foto: Barbora Duží

Jak jsme na tom u nás? Lokální farmy si znovu nacházejí místo mezi spotřebiteli, a jsou podporovány zejména zdola ekologickými organizacemi a spotřebiteli. Tradice environmentálního vzdělávání a zahrad nás řadí k evropským unikátům. Můžeme inspirovat třeba i Kanadu, kde se realizuje řada projektů městského komunitního zahradničení.

V příštím čísle vám popíšeme iniciativy z města Côte Saint-Luc, kde si vytvořili vlastní **Food Charter** (potravinou chartu).

Barbora Duží, Ústav geoniky AV ČR, v.v.i. a LIŠKA, z.s. Vsetín

Příklady dobré praxe

Metlička a Jaloveček, to je dobré koření...

Na jaře před Velikonoce jsme si uspořádali v naší mateřské škole tvořivou dílničku na téma **pletení pomlázek**. Tvořivé dílničky jsou skvělým způsobem jak strávit čas společně s dětmi a to v prostředí MŠ, věnovat se jim aspoň chvíli naplno, daleko daleko od každodenních starostí, pobavit se a zároveň se naučit něco nového.

Dílnička se uskutečnila v odpoledních hodinách na školní zahradě. Pro děti a rodiče byla připravena nejen aktivita pletení pomlázky ale i jiné činnosti jakožto výroba duhy z gázy, a výroba metliček na Velikonoce.

Pro šikovné rukodělné umělce nemusíme u nás na Valašsku chodit daleko. Do mateřské školy jsme si pozvali pana Václava Klementa, odborníka a letitého pletaře pomlázek. Proutí, které se musí nejdříve namáčet aspoň 3 dny ve vodě nám pan Klement připravil v různých velikostech, aby si mohli uplést malí i velcí podle své představy. Dále se nám hodilo přerostlé vrbové proutí z našeho přírodního vrbového tunelu na školní zahradě, které už se dokonce i pyšnilo kočičkami.

Pan Klement plete pomlázky z 8, 12 i 16 prutů. Protože jsme začátečníci, tak kvůli jednoduchosti nám Michálkův děda ukazoval pletení z osmi prutů. Prozradím, že pruty se rozdělí na 2 díly tak, že v každé ruce držíme 4 pruty. Následně vždycky krajní prut vkládáme doprostřed opačně čtveřice z vrchu a spodem ho vracíme nazpět. Ač se proces zdá poměrně jednoduchý, pochopení techniky je důležité a chvíli trvá než to člověk dostane do ruky.

Děti se moc snažily, ale bez pomoci maminek by si asi neporadily. Tak raději jen přihlížely jak se snaží rodiče. Snažily se i maminky a tatínci a pan Klement trpělivě vysvětloval a ukazoval znova a znova.

“Pan Klement má léta praxe a pletení mu jde od ruky,” prozradila jeho dcera Veronika Zetková, manželka slavného Videčského cimbalisty z Polajky, Ladíka Zetka. Využila jsem její vstřícnosti a trošku ji vyzpovídala.

Jak dlouho tatínek plete pomlázky? Pamatuješ si to už jako malá holka?

Pamatuji, od mala pletl pro sebe, nám se sěgrou a taky na nás (hehe) a učil nás to a já to přes rok vždy zapomněla.

Kde se tatínek naučil plést pomlázky?

Jeho tatínek se to od někoho záměrně naučil a hned ten den to naučil mého tatku, aby je nemusel plést on ... tatko- vi bylo 8 let ...

Věnoval se od mládí Valašským tradicím?

“Ne ne, tatínek pochází z Vysočiny, Polná u Jihlavy. Z Rožnova pochází maminka a spolu tady žijí již 41 let. Na Polnou hodně vzpomíná, jako malým nám vždy vykládal o jeho dětství tam a my to se sěgrou úplně hltaly ... ale myslím, že se tu cítí dobře a má tu spoustu přátel. Žije tady již tak dlouho že se považuje téměř za Valacha.”



Foto: archiv MŠ Vidče

Co jiného tatínek ještě umí?

Nevěnuje se jenom pomlázčkám ale vyřezává, všechno si vyrobí a baví ho betlémy ... každý rok nějaký vyrábí a ty pak většinou skončí zpět v Polné, kde je muzeum betlémů. Vyřezává ze dřeva pro své vnuky, například vyrobil dřevěná zvířátka krtka a krokodýla či želvu z obrovských velikostech jako dekorace do zahrady. Ale nezůstával vždy jen u dřeva...vaří, peče šátečky z listového těsta plněné jablky a taky šije. Teda hlavně dřív. Třeba nám šil džínové bundy, když tady nebyly k sehnání nebo nám namočil rifle do Sava a pak přejel barvou válečkem na malování zdí... prostě abychom měly něco extra... prostě je tatka takový všeumělec jako Bohouš z Chalupářů.

Kde se tatínek svému hobby věnuje?

Realizuje se na Dolních Pasekách v Rožnově, kde, mají s maminkou zahrádku a chaloupku. Taky dřevěnou chaloupku stavěl osobně s pomocí zetě, který je tesař. Zde si také vysadil své vrby.

Dodržíte nějaké další tradice?

Z tradic už mě napadá jen třeba že slavíme příjmeniny na Klementa, pečeme výbornou Svatomartinskou husu, smažíme vejce na svatého ducha, pořádáme před Štědrým dnem výlov kaprů v tom pidi rybníčku u mých rodičů na zahradě.

Děkujeme Veronice za rozhovor a snad se táta nebude zlobit, že nám toho tolik na něj prozradila.

Pavlina Parks, MŠ Vidče

Petra Pilná

Jak jsme se potkaly s POLY

Mateřská škola Vidče se aktivně zapojila do projektu polytechnického vzdělávání *Jak učit POLY*, v jehož rámci probíhá i téma řemesla a tvořivé činnosti.

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy.

Děti se svými pedagogy odjely na konci školního roku 2015 do školky v přírodě v kouzelném prostředí valašských kopců, do penzionu Hlavačky u Valašské Bystřice. Celé jedno odpoledne bylo věnováno návštěvě rodičů a přátel školky a jako překvapení pozvala paní ředitelka MŠ Vidče Hana Crhová i místní řemeslníky, aby dětem svoji práci představili. Moc ráda jsem pozváni na netradiční setkání přijala i já. Byli jsme nadšeni atmosférou pečlivě připraveného programu, děti i rodiče se zájmem sledovali představení jednotlivých řemesel a aktivně se zapojili do vyrábění a zkoušení tvoření z přírodních materiálů od práce s hlinou při výrobě keramického totemu, spřádání ovčí vlny na kolovrátku, plstění, pletení z březových proutků až po tkaní na kolíkovém stávků.

Při povídání o našem tkaní a zpracování textilních zbytků jako za časů našich babiček jsme nějak společně přišli na nápad, využít nepotřebné školkové povlečení, které už dosloužilo svému poslání. Rozhodli jsme se vrátit



Foto: archiv Petry Pilné

vyřazené textilie do činností mateřské školy, prakticky ukázat a názorně vysvětlit dětem princip recyklace v praxi. Nápad, na jehož začátku je kus látky, kterou děti znají z poobědového spinkání. A na jeho konci nový kobereček na pohodlné posezení na zahradě, ve třídě, kdekoli, kde chci mít kousek místa pro sebe a svou hru.

A tak se sešel projekt *Jak učit Poly* s projektem *Poctivě vyrobené...sedáčky* vznikaly během víkendových programů Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm, kde jsme jako hosté předváděli naši práci na tkalcovském stavu a překvapivě nebylo málo návštěvníků, kteří ve zpracovávaném materiálu poznávali vzorek povlečení, který mají také doma a nemálo otázek padlo na téma, co zrovna z těchto bavlněných pásků vzniká. Troufnu si podle nářečí zvědavců tipovat, že i v Praze vědí, že z vyřazených peřinek budou nové podsedáčky ve školce za kopcem od Rožnova a všechno to má na svědomí naše kamarádka LÍSKA z.s. ze Vsetína. LÍSKO, děkujeme!

Petra Pilná, tkadlena

Leoš Křížka

Mistr lidových tradic

Obor košíkář začal studovat v roce 1982 na Středním odborném učilišti v Praze, který úspěšně zakončil absolventskou zkouškou v roce 1985. Učební obor patřil pod Ústředí lidové umělecké výroby (ÚLUV) v Uherském Hradišti.

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy.

Praxi absolvoval pod vedením mistra košíkáře Františka Daňhela v Buchlovicích. Je zapojen do projektu Řemesla bez hranic. U svého mistra, který provozoval v rámci ÚLUV košíkářskou dílnu, jsem nastoupil jako košíkář hned po vyučení. Po zániku Ústředí lidové umělecké výroby v roce 1992 jsem se osamostatnil a zřídil si vlastní košíkářskou dílnu v Březolupech.

Košíkářské výrobky vyrábím z vrbového proutí, ze zeleného proutí, pedigu, slaměného úpletu, elhar šňůry (mořská tráva), ratanového a proutěného šénu. V mé základní nabídce se nachází především výrobky každodenního využití,



Foto: archiv Leoše Křížky

jako jsou koše a košíky na dřevo, ošatky, stojany, podnosy, oplety na lahve či skleničky. Materiály pro výrobky mám bohužel z dovozu, včetně speciálně šlechtěné košíkářské vrby.

Své výrobky předvádím v muzeích a Strážnickém skanzenu. Zároveň je i prodávám na jarmarcích po celé České i Slovenské republice. Po většinu času i cest mě doprovází má manželka Olga, která lidem přibližuje moji práci a je mi velkou oporou. V roce 2010 jsem získal certifikát Tradiční výrobek Slovácka, kterého si nesmírně vážím.

Práce košíkáře mě neskutečně naplňuje a baví již 33 let. Sice je to někdy těžké, ale za nic na světě bych neměnil.

www.kosikarstvikrizka.cz

Představujeme

Střední odborná škola Luhačovice

Škola je zařazena do mezinárodní sítě škol UNESCO. V rámci jazykové a odborné přípravy žáci mohou často vyjždět na odborné stáže do zahraničí v atraktivních destinacích (např. Rakousko, Portugalsko, Turecko a další).

V celostátním průzkumu *Střední škola roku* mezi studenty a absolventy středních škol ČR, jak se jim na jejich škole studuje nebo studovalo, se naše škola umístila na druhém místě v České republice a na prvním místě ve Zlínském kraji!

Nově zrekonstruovaná škola v klidném prostředí lázní Luhačovice má vlastní dílny uměleckých řemesel, internát, pro žáky internetovou kavárnu s prodejnou studentských výrobků, rozsáhlou odbornou i žákovskou knihovnu a školní galerii, posilovnu, spinning a další. Za 45 let své existence vychovala naše škola již více než 3500 absolventů.



Více na: www.sosluhac.cz nebo www.facebook.com/sosluhacovice

Kontakty: Masarykova 101, 763 26 Luhačovice, ředitel školy: PaedDr. Karel Milička
e-mail: vedeni@sosluhac.cz

Obory: Střední vzdělání s maturitou (Management a marketingové komunikace • Informační služby ve firmách a institucích • Design a tvorba keramiky • Design a zpracování dřeva • Design a zpracování kovů). Střední vzdělání s výučním listem (Kuchař – číšník • Kuchař – kuchařka • Číšník – servírka).



Manželé Renata a Jarek Crlovi Keramika našich babiček – Kampanela

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy.

Keramika se dostala do života Renaty Crlové už jako malé, když chodila za sestrou Kamilou do Tupeské keramiky. Tehdy jí vůbec nenapadlo, že to jednou bude i její práce. Vystudovala umělecko-řemeslné zpracování keramiky na střední škole v Luhačovicích. V roce 1997 začala pracovat jako točička v několika dílnách. Toužila však po vlastní dílně, aby jednou mohla říct: „něco za mnou zůstává“.

Její manžel Jarek vystudoval umělecko-řemeslné zpracování dřeva v Bystřici, kde prvně přišel do kontaktu i se samotnou hlinou. Na škole se seznámil se svou manželkou Renatou, což považuje za největší štěstí v jeho životě. V roce 2000 si oba splnili svůj velký sen. Založili malou keramickou dílnu.

Název dílny *Kampanela* vznikl podle sortimentu vyráběného zboží, který tvořily zvony a zvonečky z jemné kameniny různých velikostí a tvarů. Za čas jsme si pořídili větší pec a sortiment rozšířili o drátovanou kameninu. Jelikož je Renča vyučená v oboru keramiky, starala se o výrobu a já všeměl, trůfám si říct po dědovi, jsem začal výrobky drátovat.

Po čtrnácti letech jsme v polovině roku 2014 začali vyrábět Keramiku našich babiček, která je naší srdeční záležitostí.

Užíváme regionální značku *Tradiční výrobek slovácka* a v červnu letošního roku nám udělilo město Uherské Hradiště cenu Vladimíra Boučka za zacho-



Foto: archiv Kampanela

vání a rozvoj lidové umělecké výroby. Tohoto ocenění si neskutečně vážíme. Mimo tradiční výrobky jsme se také zabývali výrobou replik velkomoravských nádob pro Archeoskanzen Modrá a Slovácké muzeum v Uherském Hradišti. Vyráběli jsme repliky dobové krytiny a nádob na římsy starých domů.

Všechny výrobky mají společný dekor, a to modré kyticky na bílém podkladu. Naše keramika je výjimečná tím, že dekor je uvnitř a vně je skořicově hnědá glazura. Keramiku vyrábíme výhradně ručně a z přírodních materiálů. Vracíme se tedy zpátky k něčemu, co bylo a je léty ověřené.

www.kampanela.cz

Dvě nové faremní mlékárny ve Zlínském kraji vám nabízí své kvalitní bio výrobky

Od letošního léta můžete zavítat na dvě ekologické farmy, které zprovoznily zcela nové faremní mlékárny a vyrábějí pestrou škálu mléčných bio výrobků z kravského mléka. První malou mlékárnu uvedla do provozu Farma Kudlov s.r.o. u Zlína, druhá vznikla ve společnosti Javorník-CZ s.r.o. ve Štítné nad Vláří. Obě farmy hospodaří ekologicky, pamatují tedy na přírodu i pohodu zvířat. Bio mléko i různé bio výrobky můžete zakoupit přímo na obou farmách.

Farma Kudlov s.r.o. u Zlína (www.farmakudlov.cz) chová několik dojníc plemene Pinzgau. Zvířata se od jara do podzimu pasou, dojí se přímo na pastvě. V nabídce je mléko pasterované i nepasterované, tvaroh, čerstvý sýr solený, kořeněný i nakládáný, sýr pařený, tažený v bocháčcích ve slaném nálevu, zaplétaný do copu nebo balený jako závitky s kořením. Vše v bio kvalitě. Prodej mléčných výrobků je zajištěn na farmě ve všední dny 8–16, v sobotu 8–12. V neděli a ve svátek nepravidelně po domluvě.

Ekofarma Javorník-CZ s.r.o. ze Štítné nad Vláří (www.javor-st.cz) otevřela v červenci farmářskou prodejnu, kde nabízí své mlékárenské a pekařské výrobky. Najdete v ní pasterizované mléko, tvaroh, čerstvé měkké sýry, balkánský sýr, ale třeba i hermelín, zákys nebo jogurtové nápoje. Opět vše v bio kvalitě. Firma nabízí i rozvozu výrobků. Otevírací doba je od úterý do pátku 6,30–11,30 a 12,30–16,30. Prodej mléka možný do vlastních nádob v úterý a pátek 6,30–8,00. Případné objednávky či dotazy můžete zaslat



na e-mail objednavky@javor-st.cz nebo vyřídít na telefonu 731 210 485. Farma chová na mléko český červenostřakatý skot. Má i vlastní sady, další rostlinnou produkci i doplňkovou produkci sirných knotů a svíci a penzion.

Další informace o ekofarmách, výrobcích a prodejích biopotravin ve Zlínském kraji a na Hodonínsku najdete v regionálním Katalogu ekologického zemědělství na stránkách www.iskopanice.cz.

Renata Vaculíková, Infostředisko pro rozvoj Moravských Kopaníc, o.p.s.

Ivana Žídková

Líbí se mi, když nad sebou uslyším: „To bych se zamotala“

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy.

Specializuje se na paličkovou krajku, obrázků, velikonoční a vánoční ozdoby. Paličkování je vlastně obdoba tkání plátna, jenom místo stavu se využívá herdule a paličky s nitkami, které se různě prohazují a přehazují a tím vzniká krajka. Práce to není těžká, jen náročná na čas a trpělivost, ale výsledek stojí za to.



Foto: archiv Ivany Žídkové

O paličkování jsem se zajímala už v dětství. Měla jsem velmi šikovnou babičku, která uměla snad všechny ruční práce, výborně vařila i pekla. Jediné, co neuměla, bylo právě ono paličkování. Jednoho dne, když se u nás na obci pořádal kurz, zareagovala jsem na něj. Babičku to neskutečně potěšilo. Paličkovat nás učil mladík z Valašských Klobouk, pan Přemek Knap, který prošel kurzem v Praze. Zlákala jsem pár dětí pro paličkování a ve spolupráci s Kosěnkou pořádam kurzy pro děti i dospělé už 14 let. Děti chodí do kroužku pravidelně po celý školní rok, dospělí absolují víkendové kurzy.

S dětmi jezdíme na jarmarky, kde předvádíme hlavně paličkování. Učíme i samotné návštěvníky, kteří mají zájem si to alespoň vyzkoušet. Líbí se mi, když nad sebou uslyším: „To bych se zamotala“. To je vždy pro mě velkou výzvou a hned zvu, ať si to zkusí. Občas učím i cizince – návštěvníky. Své výrobky prodávám na jarmecích, ale doputovaly také až do Švýcarska, dokonce i do Kanady a USA. Své obdivovatele našly i na slovenských jarmecích, kam jezdíme s dětmi.

Děti získaly během 3 let ceny v celostátní dětské soutěži a jsme zapsáni do Guinnessovy knihy rekordů O největší krajkový závěs – Vamberecká duha. Poslali jsme 6 dílů závěsu, na kterých pracovalo celkem 11 dětí a 3 dospělé krajkařky z našeho kroužku a dalších 290 dílů vypracovaly krajkařky z celé Evropy. To byl asi náš největší úspěch.

zidkovaiva@seznam.cz

Hostětínská moštárna

Oslavili jsme 15 let

Hostětínská moštárna nedávno oslavila patnácté narozeniny. Za poměrně krátkou dobu své existence proslula nejen mezi vyznavací zdravého životního stylu a milovníky Bílých Karpat.

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy.

Její věhlas přizval do podhůří Bílých Karpat vedle tisíců příznivců jablečného moštu také třeba anglického prince Charlese. Posláním Hostětínské moštárny je udržování pevného vztahu k bělokarpatské přírodě, místním zdrojům a tradicím. A je to znát. Po patnácti letech života Hostětínské moštárny se místní mošt podílí na trvalém rozvoji obce, čerpá z bělokarpatských sadů a udržuje tradiční ovocnářské řemeslo. Hostětínská moštárna získala celou řadu ocenění, deklarujících kvalitu a poctivý přístup k práci i přírodě.



Foto: archiv Hostětínské moštárny

Naposledy hostětínský mošt zazářil na 10. ročníku soutěže regionálních potravin *Perla Zlínska*.

Hostětínská moštárna byla uvedena do provozu v roce 2000 a za jejím vznikem stojí organizace Tradice Bílých Karpat, Veronica a Správa CHKO Bílé Karpaty. Pojil je společný zájem na udržení a rozvoji tradičního ovocnářského genofondu v Bílých Karpatech a jedinečného krajinného rázu tohoto kraje. Od počátku však Hostětínská moštárna upřednostňovala výkup jablek z ekologického zemědělství a také motivovala k zakládání nových sadů. Záhy

se moštárna stala motivujícím partnerem pro vlastníky bělokarpatských jablečných sadů, čímž podpořila zachování tradičních ovocných odrůd a pěstitelských postupů. V prvním roce své existence moštárna zpracovala na dvě stovky tun jablek, z nich okolo osmdesáti tun byl pocházel z bio zemědělství. Z moštárny odjížděl neředěný, nepřislažený, nepřibarvený, nefiltrovaný a nečeřený přírodní mošt, který neměl dosud na tuzemském trhu obdoby. Hned v prvních letech své existence získal mošt z Hostětína prestižní ocenění Česká biopotravina roku 2002. V současnosti se významná většina produkce Hostětínské moštárny pyšní certifikací BIO, která je zárukou výrobního postupu i kvality jablek. Hostětínský mošt ale umí mnohem více. Kromě toho, že vytváří trvalá i sezónní pracovní místa, taky přirozeně doplňuje hostětínské projekty trvalé udržitelnosti. A ty jsou dobrým příkladem, že k přírodě šetrný a moderní rozvoj obce může kráčet ruku v ruce s tradicemi.

Školní farmářský den, neboli Den zdravého jídla

Dne 11. června 2015 pořádala ZŠ Vsetín Rokytnice *Farmářský den*, při kterém si žáci školy společně s učiteli naplánovali a připravili aktivity pro své vrstevníky, rodiče a veřejnost.

Školní farmářský den, nebo-li Den zdravého jídla – jak z názvu vyplývá, hlavním tématem bylo JÍDLA. Jednalo se však také o jeho příběh, zdravý životní styl a místní udržitelnou ekonomiku.

Program byl opravdu bohatý, všichni žáci školy něčím zajímavým přispěli. ZŠ Rokytnice si ve spolupráci se sdružením LÍSKA pozvala i místní

řemeslníky, farmáře, a výrobce: tkání, keramiky, mokrého filcování, paličkování, předení, krumplování, rezbářství a slaměných ošatek.

Farmářský den probíhal v rámci projektu *Bezpečně a zdravě do života – rozvoj kompetencí v základním a středním vzdělávání*, který se snaží motivovat k aktivnímu pohybu a ke zdravému životnímu stylu. Smyslem bylo upozornit na nadměrnou konzumaci dovážených potravin. Nákupem místních potravin podporujeme naše pěstitele, zemědělství a ekologii. U potravin českého



Foto: archiv ZŠ Vsetín

původu máme tedy jistotu kvality, jelikož víme, odkud potraviny pocházejí.

Autor: Martina Zralá

Kalendář akcí– zima 2015

Folklor, tradice a zvyky ve Zlínském kraji

- 31. 10. / Loučení v Archeoskanzenu Modrá, 9–16 hodin.**
Archeoskanzen Modrá na Uhersko-hradištsku chystá ukončení letošní turistické sezony, nazvané Zamykání skanzenu.
- 21.–22. 11. / Advent v ZOO Zlín Lešná**
Vánoční atmosféra v ZOO Zlín, So (11.00) – Ne (15.00). Přijďte si k nám vyrobit adventní věnce, namalovat perníčky či jen načerpat sváteční náladu.
- 21. 11. / Hradní adventní jarmark**
Hrad Lukov, 10–15 hodin.
Tradiční řemeslné výrobky, kvalitní potraviny a vánoční dobroty. K vidění budou ukázky dobových řemesel.

- 27. 11. / Farmářské trhy v Kroměříži**
Lidoví umělci a řemeslníci, tradiční rukodělné a originální výrobky, produkty pocházející z domácího prostředí či chovu, regionální lahůdky. Od 14 hodin.
- 5. 12. / Mikulášský podvečer**
Rožnov p.R., Valašská dědina, prohlídka areálu s mikulášskou nadílkou, www.vmp.cz
- 5. 12. / Valašský mikulášský jarmek**
Valašské Klobouky, www.jarmek.cz
- 7.–11. 12. Vánoce na dědině**
(pouze pro objednané školy a skupiny!) Ukázky zimních prací, přípravy Vánoc a vánočního zvykosloví, www.vmp.cz
- 12. 12. / Vánoční jarmark**
Rožnov p.R., nabídka dáreků z dílen lidových výrobců, oživené expozice ve Valašské dědině, www.vmp.cz

- 14.–16. 12. Vánoce na dědině**
(pouze pro objednané školy a skupiny!) Ukázky zimních prací, přípravy Vánoc a vánočního zvykosloví, www.vmp.cz
- 19.–20. 12. / Živý betlém**
Rožnov p.R., Dřevěné městečko, 17.00, lidová hra o narození Ježíše, www.vmp.cz
- 26. 12. / Na Štěpána otevřená brána na hradě Buchlov, 9:30–15 hodin**
9. ročník tradiční zimní akce. Živý betlém, zpívání koledí, vánoční výstavy, podávání čaje z „lípy nevinny“, domácí zabijačka a další dobroty.

O LÍSCE

LÍSKA je regionální nezisková organizace zabývající se ekologickou/environmentální výchovou, vzděláváním a osvětou. Vízí 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 zázemí pro environmentální vzdělávání a výchovu ve Zlínském kraji, poskytovat a podporovat příklady jednání v souladu s udržitelným rozvojem.



LÍSKA

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

Klub LÍSKY

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

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

Adresáře farmářů, řemeslníků a výrobců

Adresář farmářů Hnutí DUHA

Jídlo z blízka je čerstvé, zdravé a chutné. Přijďte se k tisícům lidí, kteří nakupují potraviny přímo od farmáře nebo prostřednictvím komunitou podporovaného zemědělství (KPZ), bedýnek a bioklubů. Najít nejbližšího farmáře, KPZ, bedýnky či bioklub vám pomůže aplikace Hnutí DUHA: www.adresarfarmaru.cz

Hledáte kvalitní potraviny přímo od farmáře?

Informační středisko Kopanice spravuje přehledný web, který farmáři postupně plní svými produkty: www.iskopanice.cz/katalog/nabidka

Prodejny regionálních potravin a výrobků ve Zlínském kraji

- Barevná louka**, Masarykova 200, Luhačovice, tel.: 799 508 694, www.barevnalouka.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, www.zdravizprirody.cz
- BIO Valašsko.cz**, Komenského 1275, Valašské Meziříčí, tel.: 776 329 623, Palackého 203, Rožnov p. Radhoštěm, tel.: 734 481 159; www.biovalassko.cz
- Dary kraje**, Dušan Lečbych, Kvítková 540, Zlín, tel.: 602 111 525, www.edb.cz/darykraje
- Dobrotěka**, J. A. Bati 7031, Zlín, tel.: 733 620 592, 734 693 238, www.dobroteka.cz
- Farma-obchod.cz (VON s.r.o.)**, tř. Svobody 836, Zlín-Malenovice, tel.: 775 791 416, www.farma-obchod.cz
- Krajanka sociální podnik**, Gen. Svobody 1214, Kroměříž, tel.: 573 330 136, www.krajankasp.cz
- Krámeček u kouzelného stromu**, Palackého 544, Holešov, tel.: 736 103 994, kubazhol@seznam.cz
- Melk**, Budova Max 32, J. A. Bati 5648, Zlín, tel.: 603 889 337, www.melk.cz
- Obchůdek v Centru Veronica Hostětín**, Hostětín 86, Bojkovice, tel.: 572 641 855, www.hostetin.veronica.cz
- Odtadyma, o.p.s.**, Svárov 1055, Vsetín, tel.: 733 483 563, 604 785 208, www.odtadyma.cz
- Pekařství na rozcestí**, Trnava 23, Vizovice, www.pekarstvinarozcesti.cz
- Poctivý farmář**, Polášková 78, Valašské Meziříčí, tel.: 604 387192, www.poctivyfarmar.cz
- Prodejna Valašského muzea v přírodě**, Palackého 147, Rožnov p. Radhoštěm, tel.: 571 757 137, www.vmp.cz/cs/uvod/prodejna/prodejna.html
- Svět bedýnek**, Jesenícká 513, Psáry, tel.: 602 34 25 22, www.svetbedynek.cz
- Tradiční výrobek Slovácka**, Masarykovo nám. 21, Uherské Hradiště, tel.: 572 525 528, 605 20 30 51, tradicnivyrobek.cz/doc/15/
- Vinotéka a obchůdek se zdravou výživou i regionálními potravinami**, Jaroslava Salisová, 765 31 Liptál 300, 603 886 994
- Z DĚDINY, Regionální potraviny**, nám. Práce 1099/1, Zlín, tel.: 604 188 602, www.zdediny.cz, fb.com/zdedinyzlin
- V informačních centrech Zlínského kraje lze také zakoupit řemeslné regionální výrobky: www.vychodni-morava.cz/centrala

Ekofarmy ve Zlínském kraji

- AGROFYTO, spol.s.r.o.**, Lidečko 486, Horní Lideč, tel.: 571 447 001, 774 545 916, www.agrofyto.cz (kvalitní maso, mleté maso, vnitřnosti, směsné balíčky)
- EKO FARMA LÍPA u Zlína**, Ostrata č. 93, Želechovice nad Dřevnicí, tel.: 607 786 085, www.ekofarmazlin.cz (jateční zvířata, minijatka)
- Eko farma ZERLINA**, Házovce 2070, Rožnov p. Radhoštěm, tel.: 731 216 911, 571 610 115, www.zerlina.cz (domácí bio produkty z kozího mléka, faremní prodej ze dvora, ekoagroturistika)



Foto: archiv LÍSKY

Projekt podporují

- Zlínský kraj, www.kr-zlinsky.cz
- Vzdělávací a informační středisko Bílé Karpaty, o.p.s., Veselí nad Moravou, www.bilekarpaty.cz/vis
- Informační středisko pro rozvoj moravských kopanic, o.p.s., Starý Hrozenkov, www.iskopanice.cz
- ZO Českého svazu ochránců přírody Veronica – Centrum Veronica, Hostětín, www.hostetin.veronica.cz
- Základní organizace Českého svazu ochránců přírody KOSENKA, Valašské Klobouky, www.kosenka.cz
- ENVI centrum pro krajinu, Vysoké Pole, www.new.prokrajinu.eu
- 14|15 Bařův institut, Zlín, www.14-15.cz
- Muzeum jihovýchodní Moravy ve Zlíně, www.muzeum-zlin.cz
- Ústav marketingových komunikací Fakulty multimediálních komunikací UTB ve Zlíně, www.utb.cz/fmk

Zpracováno a vydáno v rámci projektu „POCTIVĚ VYROBENÉ – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji“. Projekt je spolufinancován z prostředků Zlínského kraje v Podprogramu „Podpora ekologických aktivit v kraji“ v roce 2015 (PF04–15). • Vydala LÍSKA, z.s., M. Urbánka 436, Rokytnice (Základní škola), 755 01 Vsetín • Vydáno: listopad 2015 • Autoři textů: Mgr. Iva Koutná, Marie Petřů, DiS., Michaela Hlinská, Mgr. Michaela Mitáčková, Mirka Kocůňová, Mgr. Bára Duží, PhD. • Editor: Mgr. Iva Koutná • Ilustrace: Mgr. Kateřina Mrnůščíková • Fotografie: archiv LÍSKY a jejich členů, Zdeněk Hartinger, Jana Olšová, Josef Omelka, archiv výrobců • Grafický návrh a sazba: © 2123design s.r.o. • Tisk: TISK TISK Lanškroun, s.r.o.

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