



POCTIVĚ VYROBENÉ ve Zlínském kraji



Slovo úvodem

Nedávno jsem navštívila rodinnou farmu ve Zlínském kraji, která neskutečně zajímavým a poutavým způsobem prezentovala nejen své produkty, ale především způsob jejich zpracování původním, historickým způsobem s využitím dobových strojů, nástrojů a nářadí. Zaměstnanci vyměnili tradiční pracovní oděvy za krásné vyšivané kroje, ve kterých hrdě předváděli umění svých předků. V rámci doprovodného programu pak hrála dechovka, vystupovali krojované děti z mateřské školky, které tančily, zpívaly a přednášely ... sem tam něco popletly, což však bylo na jejich vystoupení velmi roztomilé. V mnoha stáncích byly ochotně nabízeny k ochutnávce i prodeji kvalitní, poctivě vyrobené potraviny, také zboží z keramiky, proutí, slámy a textilu.

(pokračování na straně 3)

SOUTĚŽ PRO VÝROBCE

SOUTĚŽ O TITUL REGIONÁLNÍ VÝROBCE podporující místní udržitelnou ekonomiku ve Zlínském kraji, 3. ročník

Patronkou soutěže je paní Mgr. Milena Kovaříková, předsedkyně Výboru pro územní plánování, zemědělství, životní prostředí a rozvoj venkova Zastupitelstva Zlínského kraje.

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

Soutěž probíhá na území Zlínského kraje od 1. září do 21. října 2016.

KATEGORIE:

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

Propozice a přihláška na www.liska-evvo.cz/doc/souteze-a-kvizy



Foto: Josef Omelka

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.

- Spolupráce organizací, které se zabývají podporou místních výrobců.
- **SOUTĚŽ O TITUL REGIONÁLNÍ VÝROBCE** podporující místní udržitelnou ekonomiku ve Zlínském kraji, 3. ročník
- Prezentace výrobců podporujících místní udržitelnou ekonomiku na akcích v regionu:
 - Workshopy a společné akce, například Den pro přírodu, exkurze a programy pro školy.
 - Dny otevřených dveří u výrobců a zemědělců.
 - Noviny Poctivě vyrobené (červen, září, náklad 2000 ks/číslo).
 - Webové stránky, sociální sítě.
 - Tiskové zprávy, články.
 - Propagační materiály a předměty.
 - Výukové materiály a metodiky pro školy.

Aktivity jsou zaměřeny především na přiblížení tématu obyvatelům a návštěvníkům regionu a spolupráci s řemeslníky, drobnými výrobci a ze-

mědělci. Připravujeme nejruznější osvětové akce a programy – 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 Aktuální informace najdete na webových stránkách www.poctivevyrobene.cz či facebookovém profilu Poctivě vyrobené.

Iva Koutná



Realizace některých aktivit projektu je spolufinancována z prostředků Zlínského kraje.

Září je každoročně vyhlásováno Měsícem biopotravin

Ministerstvo zemědělství letos již podvanácté vyhlásvuje září Měsícem biopotravin a ekologického zemědělství. Motto letošního ročníku: „Bio je u nás doma.“

Je to již více než čtvrt století, kdy byly založeny první tři ekologické farmy. V současné době je certifikováno více než 4 300 ekofarem a 570 výrobců biopotravin, kteří jsou pravidelně kontrolováni v systému stanoveném a garantovaném národní i evropskou legislativou.

Ekologické zemědělství není pouze moderním světovým trendem reflektujícím stále vzrůstající potřebu reagovat na současné problémy a zachovat zdravou půdu, vodu i obecně přírodu a přírodní zdroje příštím generacím. Systém ekologického zemědělství vychází z tradičních agrotechnických postupů používaných našimi předky, doplněné o vysoce moderní vědecké i praktické poznatky, čímž produkuje vysoce kvalitní, nutričně bohaté potraviny s žádným či stopovým množstvím chemických látek, trvale udržitelným způsobem a s respektem ke všemu životu, tedy i k chovaným hospodářským zvířatům.

V biokvalitě je možné koupit již prakticky všechny potraviny – ovoce, zeleninu, maso a uzeniny, mléko a mléčné výrobky, mouku, vejce, ale i kečup, olej, čokoládu, víno, pálenku, koření, kávu nebo čaj. Vůbec nejprodávanějším sortimentem je dětská výživa – tvoří téměř čtvrtinu všech prodaných biopotravin.

Zdroj: www.mesicbiopotravin.cz



Foto: Josef Omelka

Představujeme: Agrofito, spol. s r.o. Lidečko

Jsmo certifikovaný ekologický podnik s produkcí masa a mléka v bio kvalitě. Specializujeme se na chov mléčného holštýnského skotu a masného skotu Simentál a Limousine. Hovězí maso se zpracovává u nás, a poté je dodáváno koncovým zákazníkům do domácností. Mléko prodáváme do mlékárny Valašské Meziříčí, která ho dále zpracovává v mléčné bio produkty.

Co se událo na naší ekofarmě během posledních dvou měsíců?

V červnu se kromě obvyklých prací na poli na farmě uskutečnily i exkurze pro děti. Navštívili nás žáci ze ZŠ Horní Lideč i Lidečko. Ve spolupráci se studenty ze střední zemědělské a přírodovědné školy v Rožnově pod Radhoštěm jsme pro děti připravili program. Ten obsahoval komentovanou prohlídku ekofarmy, během které je provázela agronomka Ing. Ludmila Mužíková a zooteknik Vilém Rudolf.



pit regionální potraviny a výrobky. Akce proběhla ve skvělé atmosféře jak díky pořadatelům, tak hlavně návštěvníkům, kterých se i přes nepřízeň počasí sešlo až na dva tisíce.

Farmářské slavnosti jsou určeny zejména pro rodiny s dětmi, pro něž bylo připraveno na 20 stanovišť s následnou odměnou. Děti měly možnost zasadit bylinku, vytvořit těsto, odvézt seno na traktéri, podojit krávu, nebo vyzkoušet, zda by se udržely na divokém býkovi. Nechyběl ani Veselý dvorek Vojty Molka. Ten návštěvníkům představil hospodářská zvířata a ukázal práci ovčáckých psů. Celý program moderovala velmi milá herečka Kamila Špráchalová. Návštěvníci taktéž měli možnost ochutnat hovězí speciality z našeho masa – hovězí guláš, steak či hamburger. Nesmíme opomenout ani komentovanou prohlídku boudy a zpracovny masa našeho hospodářství. Velmi oblíbeným se stal stan Klasa, v němž byla možnost ochutnat pokrmy, které přímo před jejich zraky připravili šikovní kuchaři.

Jsmo velmi rádi, že i přes počasí, které nám moc nepřálo, nás navštívili lidé ze všech koutů a že zájem o regionální produkty a výrobky stále roste.

Ludmila Mužíková



Děti měly možnost pohladit telátka, kočky, krávy, vidět koně, lamy a slepice. Chlapce nejvíce zajímala technika, a tak nechybělo tradiční „posezení“ v traktorech. Studenti ze střední zemědělské a přírodovědné školy měli připravenou ukázkou práce se psem, ochutnávku sýrů a přednášku o včelaření včetně výroby svíčky ze včelího vosku. V průběhu exkurze nechyběla svačinka v podobě bio jogurtu, jenž je vyráběn z našeho bio mléka.

V červenci jsme pro veřejnost připravili pod záštitou Ministerstva zemědělství České republiky Farmářské slavnosti. Cílem farmářských slavností je návštěvníkům přiblížit život na farmě a umožnit jim nakou-



Příklady dobré praxe

Soška pro nejlepšího sedláka PRO-BIO Svazu putuje do Štítné nad Vláří

„Ekofarma Javorník je příkladem dobré praxe v podání velkého podniku. Je důkazem, že ekologické zemědělství je řešením nejen pro malé rodinné farmy, ale také pro podniky o rozloze stovek hektarů a několika desítek zaměstnanců,“ říká Kateřina Urbánková, manažerka PRO-BIO svazu ekologických zemědělců.



Foto: archiv Ekofarma Javorník

Den otevřených dveří proběhne v sobotu 10. září 2016

V sobotu, proběhne na ekofarmě historicky první den otevřených dveří, zároveň dojde i k slavnostnímu vyhlášení 15. ročníku soutěže "Česká biopotravina", kterou organizuje PROBIO Svaz ekologických zemědělců.

Soutěží se ve 4 kategoriích; Biopotraviny živočišného původu, Biopotraviny rostlinného původu, Biovýrobky pro gastronomii, pochutiny a ostatní potravinářské výrobky a Biovíno.

Vítěz bude vyhlášen 5. září 2016 na Ministerstvu zemědělství České republiky a slavnostní předání ocenění bude uskutečněno na ekofarmě Javorník, která se pyšní titulem "Nejlepší sedlák PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců 2016".

Na návštěvníky čekají během dne prohlídky farmy s průvodcem, komentované ochutnávky, ale i prezentace dalších bio producentů, ukázky řemesel, program pro děti, živá hudba, prohlídky zemědělské techniky aj.

Pořadatelé akce jsou: Ekofarma Javorník-CZ s.r.o. www.ekofarmajavornik.cz; PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců Šumperk www.pro-bio.cz a PRO-BIO regionální centrum Bílé Karpaty; Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopic, o.p.s. Starý Hrozenkov www.iskopanice.cz. Záštitu nad akcí převzal i hejtman Zlínského kraje MVDr. Stanislav Mišák. Podporilo ji také Ministerstvo zemědělství a Ministerstvo životního prostředí.

Farma ve Štítné nad Vláří se zabývá nejen klasickou zemědělskou prvovýrobou, ale věnuje se řadě doplňkových činností. Biomléko, které vyprodukuje, zpracovává ve vlastní malé mlékárně, která je mj. jediným výrobcem biohermelínu v ČR. Chov skotu masného plemene SIMENTAL na pastvinách malebné krajiny Bílých Karpat zaru-

čuje místním lidem dostatek kvalitního masa. Farma uvažuje do budoucna o vybudování vlastní boudy. Podnik je také významným producentem pšenice špaldy, a proto se zaměřujeme v poslední době i na výrobu špaldového pečiva, se kterým jsme získali řadu ocenění. Sady ke kulturní krajině patří, proto od roku 2004 farma obnovuje tradici pěstování ovoce. Nyní je pěstuje převážně rezistentní švestkové ovoce, které je zhodnoceno ve faremní pálenici.

„Ačkoliv se jedná o rozlohou velkou farmu, je vzorem pro ostatní hospodáře. Samozřejmě splňuje všechny podmínky ekologického zemědělství – včetně welfare zvířat, ale také se věnuje ochraně přírody a krajiny v ČHKO Bílé Karpaty. Zapojila se mj. i do projektu, jehož cílem je navrátit krajině její původní funkce,“ doplňuje Milan Drgáč.

Z nezemědělské činnosti podnik provozuje pilu, čerpací stanici i obchod. Turisté mířící do Bílých Karpat se zde také mohou ubytovat.

JAVORNÍK CZ s.r.o. navazuje na dlouholetou zemědělskou tradici, v podhorské oblasti CHKO Bílé Karpaty na hranicích se Slovenskem působí od roku 1996. Hospodaří v systému ekologického zemědělství se šetrným přístupem k půdě a vytvořením kvalitních podmínek pro ustájení a chov zvířat, a to na 1 753 hektarech v okrese Zlín.

Kontakt:

Regionální centrum PRO-BIO Bílé Karpaty
JAVORNÍK CZ s.r.o.:
PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců

Zdroj: <http://www.agris.cz/clanek/192423>

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?

Iva Koutná, předsedkyně LÍSKY, z.s.

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

Za poslední tři roky jsem měla možnost osobně poznat celou řadu pracovitých, poctivých a skromných výrobců z našeho regionu. Za každým z nich vidím silný lidský příběh, lásku k řemeslu a našemu kraji, rodinnou tradici i zájem uchovat a předávat dovednosti dalším generacím.

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Mléčné výrobky a pečivo, zejména kváskový chléb a špaldové bábovičky z Ekofarmy Javorník ze Štítné nad Vláří, jogurt z Valašské Bystřice, mouku z Češkova mlýna, uzeniny od Hrušků v Liptále a mošty z Hostětína. Pro své blízké i pro LÍSKU nakupuji šité Lukášovy hračky z dílny Renaty Lažové.

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

Vím, kdo a kde výrobek vyrobil, kam putují mé peníze, jaká je kvalita a čerstvost potravin. Důležitý je ohled na přírodu, výrobek necestuje přes půl zeměkoule, není plný chemie a nevnikají zbytečné obaly. Často nakupuji přímo od výrobce, to mám nejraději, protože je to příležitost k popovídání. Obdivuji řemeslný a rukodělný um, trpělivost a preciznost výrobků. U potravin jedinečnou chuť, která je pro mne i návratem do dětství.



Foto: Pavel Šuráň



Foto: Jana Olšová

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Pokud bude více a více lidí nakupovat místní výrobky, zejména ovoce, zeleninu a potraviny, zůstane více peněz v regionu, malé farmy či pekárny porostou a bude více pracovních příležitostí pro místní obyvatele. Budeme se starat o vodu a půdu. Je potřeba více zákazníků, domácností i firem. Nezbytné jsou i legislativní změny. Výrobci potravin komplikuje zahájení provozu velké množství krutopřísných předpisů a nařízení, které v zahraničí nenajdete.

Marie Petrů,

ředitelka Vzdělávacího a informačního střediska Bílé Karpaty, Veselí n. M.

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

Ekofarma Javorník, Štítná nad Vláří

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Nejčastěji potravinové, především mléčné a pečivo, zde však výrazně nevyužívám regionálních produktů, ale možných slevových nabídek.

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

Necestoval přes půl světa, tudíž by měl zaručovat čerstvost.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Více soustavné osvěty.

Mgr. Michaela Mitáčková

PR manažer a vedoucí oddělení marketingu, 14|15 Batův institut, Zlín /LÍSKA, z.s.

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

Znám jich hned několik. V sortimentu hovězího masa vede Agrofyto, mile mě překvapila nově vzniklá Kozí farma ve Vizovicích, která v létě zavedla jako novinku netradiční černou zmrzlinu. A pak samozřejmě je kolem nás řada pekařů, kteří dodávají kvalitní pečivo nebo sladké vdolečky a tradiční koláče.

Slovo úvodem

Pro všechny účastníky bylo připraveno zázemí s posezením a občerstvením.

Účast na této hodnotné akci mě donutila přemýšlet. Přemýšlet nad tím, co všechno musí náš zemědělec udělat, aby získal zákazníky a přesvědčil je o kvalitě svých výrobků. Jelikož s nespřavedlivě nastavenou evropskou dotační politikou nic nenadělá, je v rámci konkurenceschopnosti nucen vymýšlet různé způsoby, jak získat zákazníky. Z našich zemědělců se tak postupně stávají nejen obchodníci, ale i organizátoři kulturních akcí a soutěží, udržovatelé historických tradic, obyčejů, vzdělavatelé (edukátoři) a také muzejníci. Na dnech otevřených dveří představují zemědělství prvovýrobci nejen své provozovny a zařízení splňující přísné hygienické normy, ale především své geneticky nezávadné kvalitní potraviny, vyrobené často z vlastních surovin,

pokračování ze strany 1

což je to nejlepší, co můžeme dopřát nám a našim dětem. Velmi vydařený byl například „Selský deň“ na farmě ve Vlachovicích, „Den otevřených dveří“ v Agrofytu Lidečko a také akce „Žně našich dědů“ v zemědělském podniku v Pravčicích. Velmi oceňuji kreativitu a nápady našich zemědělců s cílem zachovat produkci kvalitních výrobků i zaměstnanost v regionu.

Velmi oceňuji kreativitu a nápady našich zemědělců s cílem zachovat produkci kvalitních výrobků i zaměstnanost v regionu. A upřímně jim fandím. Nejdůležitější však je nakupovat jejich produkty a stát se součástí místní udržitelné ekonomiky.

Milena Kovaříková, předsedkyně Výboru pro územní plánování, zemědělství, životní prostředí a rozvoj venkova Zastupitelstva Zlínského kraje



Foto: archiv Milena Kovaříková

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Nejčastěji nakupujeme od místních farmářů potraviny. Určitě je to kvalitní a vyzrálé hovězí maso, mléčné výrobky – sýry, jogurty nebo mléko, nebo pečivo z regionálních pekáren.

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

Právě u potravin nejvíce oceňujeme především specifickou chuť, produkty, které vzešly z tradičních receptů. Například výlet na Valašsko se zpravidla neobejde bez valašského frgálu. V létě si zase dopřejeme uzeniny od místních řezníků, třeba domácí špekáčky nebo klobásky.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Ve Zlíně by určitě k tomu přispěly farmářské trhy. Myslím si, že právě něco takového v krajském městě chybí. Potraviny z regionálních farem nebo od místních producentů lze sice zakoupit v některých prodejnách, které se specializují na regionální produkty, ale farmářské trhy mají své kouzlo. Navíc je to místo, kde se lidé osobně setkají právě s farmáři a mnohdy díky osobnímu kontaktu zakoupíte mnohem více než jen mezi regály, kde si vybíráte jen podle etiket.

SOUTĚŽ

Natoč BIO

STUDENTSKÁ SOUTĚŽ VIDEOKLIPŮ PROPAGUJÍCÍCH BIOPOTRAVINY

Je-li ti 13–18 let, rád/a točíš a zajímá-li tě, co jíš, pak se můžeš zapojit do soutěže. Natoč videoklip, který propaguje biopotravinu, regionální potraviny nebo regionální výrobce a zpracovatele potravin.

Svůj klip můžeš poslat do 30. října 2016. Poté vybere komise ty nejlepší klipy, které vyhraji například outdoorovou kameru a další ceny.

Info na www.natoc-bio.cz

Soutěž organizuje Tradice Bílých Karpat z.s., s finanční podporou MZe.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Příklady dobré praxe

O semíncích s příběhem

Patříte k lidem, kteří mají svou zahrádku? Pěstujete si vlastní, zdravou zeleninu a ovoce? Pokud ano, pak určitě každý rok na jaře čekáte, až se v obchodech objeví pestré balíčky se semínky, nakoupíte, vysejete a netrpělivě očekáváte, až začnou růst malé rostlinky. Staráte se o ně, pečujete a očekáváte úrodu.

Stalo se vám už, že vaše výpěstky se po několika měsících vaší každodenní péče vůbec nepodobaly lákavým obrázkům na balíčcích se zakoupeným osivem? Plody nebyly krásné, velké, k nakousnutí, listy šťavnaté a křehké, jak bylo inzerováno. Udělali jste někde chybu? A co když chyba není u vás na zahrádce, ale v onom zakoupeném balíčku semínek. Osivo dnes můžete sehnat v každém supermarketu. Stalo se komerční záležitostí a semenářské podniky potřebují, abyste každý rok nakoupili nové. Je dovezeno z různých zemí, pro lepší jednorázový výnos je hybridizováno, někdy i geneticky upraveno. V důsledku křížení můžete získat větší výnos, ale rostliny jsou často náchylné k chorobám, neobejdete se bez chemických postřiků, nebo nejsou zvyklé na naše klimatické podmínky.

Mám osobní zkušenost třeba s kopr. Zbožňuju koprovou omáčku a semínka kopru patřila k prvním, která jsem si koupila ve svých dávných zahrádkářských začátcích. Vysela jsem a těšila se na koprovku, ale sklizeň žádná. Ještě několik let se opakoval stejný scénář: koupím, vyseju, nesklidím. Byla jsem dost rozmrzelá, zejména když jsem si všimla, že staré paní v sousedství, rostou lány kopru na bramborovém poli. Šla jsem tedy na radu k odbornici. Smála se a řekla mi, že kopr vůbec nevysévá, množí se na jejím poličku sám, od nepaměti. Rostl tam, už když byla malá. Vytrhla pár rostlin s okolíky plnými voňavých semínek a dala mi je, abych si s nimi „posypala“ zahrádku. Od těch dob mám kopru celé lány...

Mezi komerčně nabízenými produkty pomalu mizí také původní odrůdy hospodářsky využívaných rostlin, které si v daném regionu množili semínky obyvatelé po celá staletí. Tradiční regionální odrůdy možná neposkytnou gigantické plody, ale



Foto: T. a L. Dopitovi

určitě je nepřekvapí místní klima, netrpí chorobami a při jejich pěstování se obejdete bez chemie. Často jsou prověřeny staletými úspěšným pěstováním v dané oblasti. Kde se dá takové osivo koupit? To je právě to! Většinou není na prodej. Uchovávají si jej tradiční hospodáři, babičky, obyvatelé zahrádkářských kolonií a dnes často také biozemědělci. Zkuste se také rozhlédnout kolem sebe, ptejte se. Možná u souseda na zahrádce objevíte krásnou odrůdu fazolí, máku nebo paprik, které už desetiletí množí sám ze sesbíraných semínek. Můžete se také obrátit na obecně prospěšnou společnost Gengel, která se zabývá uchováváním, ekologickým pěstováním a šířením starých a krajových odrůd kulturních rostlin. Nebo navštivte Semínkovnu.

Co to je Semínkovna? Asi každý ví, co je veřejná knihovna. Vypůjčíte si knihu a po přečtení ji zase vrátíte. Semínkovna je založena na stejném principu, ale místo knihy si vypůjčíte semínka. Vypůjční doba je, díky vegetační době rostlin, až dva roky. Osivo v Semínkovně uloženo je k dispozici zdarma a pro všechny. Pokud se vám rostliny podaří vypěstovat a získáte semena, vrátíte stejný balíček, jako jste dostali, aby je mohl využít někdo jiný. Rostliny můžete svobodně šířit dál, třeba mezi svými přáteli, podmínkou je nekomerční využití. Pokud budete chtít do Semínkovny věnovat vlastní osivo, mělo by pocházet ze zdravých rostlin, z chemicky neošetřené produkce, pěstované bez použití 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), není sdíleno ani osivo invazních či zákonem chráněných nebo zakázaných druhů. Celá iniciativa je založena na dobrovolnosti a vzájemné důvěře. V České republice v posledních dvou letech vzniklo asi 30 Semínkoven.



Foto: T. a L. Dopitovi



Foto: T. a L. Dopitovi

Podrobnější informace najdete na <https://seminkovny.wordpress.com>.

Ve Zlínském kraji najdete Semínkovnu například u nás v ZŠ Vsetín, Rokytнице. Společně s žáky zde ve školní přírodní zahradě pěstujeme bylinky, koření, zeleninu, ovoce, květiny a rádi vám poskytneme jejich semínka. Ve sbírce máme původní odrůdy obilnin a dalších rostlin tradičně pěstovaných na Valašsku.

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, Rokytнице 436 nebo na emailu seminkovnavsetin@centrum.cz.

Objevujeme společně dobře adaptované místní odrůdy a sdílíme je, je to součást dědictví našeho kraje.

Liběna Dopitová

Představujeme

Budeš má, levandulová...

Jak to vlastně všechno začalo? Ve Strání otevřeli restauraci s bowlingem a pracovali a pracovali, jak už to v takovém provozu bývá, hodně lidí, hlasitá hudba, začala se rodit v hlavě Radka myšlenka. Ten starý domeček, kolem kterého chodíval, už jako apart z školy je na prodej. V roce 2009 se Radek a Iva rozhodli, že tento domeček koupí s myšlenkou na ubytování pro hosty restaurace. Při rozsáhlé rekonstrukci, samozřejmě se zachováním venkovského stylu, odkoupili ještě další přilehlé pozemky a vznikl z toho kouzelný domeček s nádhernou zahradou. Paradoxem je, že se chaloupka nachází kousek od centra obce a přitom úplně na samotě s nádhernou přírodou Bílých Karpat v sousedství.

Zahradnické práce... krásné, přemýšlet kam zasadit tu rostlinku, ten stromček, tak mezi prvními rostlinkami v zahradě byly i jejich milované levandulky. Nádherně se jim tam dařilo.

Opět myšlenka, jak pojmenovat chaloupku? Iva si pohrávala s názvy bylinek, různých kytic. Při pohledu na právě rozkvetlé, voňavé trsy bylinky, plné včelíček, motýlků a broučků, to bylo jasné... Levandule, Chalupa Levandule.

A jak se zrodila Levandulová Farma? Zcela prozaicky, překrásný kus země, slunce a hlavně vzpomínky na prababičku a její levandulové paličky a pytlíčky v prádelníku, dovolená na ostrově Rab v Chorvatsku, návštěva levandulových polí na Slovensku, ale hlavně levandulová láska na první pohled. A když ještě k tomu máte starodávný háčkovaný ubrus, madierové záclonky, ručně vyřezávanou lavičku natřenou na fialovo a pod okny vám nebesky voní levandule, tak Vás ten starodávný fortel našich předků společně s těmi malými fialovými kvítečky nabádá k další spolupráci.

Během tří let si sami vypěstovali přes 1000 kusů sazenic levandule různých kultivarů. Specializují se jen na pěstování levandule lékařské, která je oblíbená zvláště, jak už napovídá název, pro své léčivé účinky, neodolatelnou vůni, nádherný květ.



Foto: archiv autora

Z levandule vyrábí paličky, sušené kytičky, levandulový květ, voňavé pytlíčky, mýdla, levandulový hydrolát, levandulový olej a pro gastronomii koření a sirupy, samozřejmě prodávají i sazenice levandulí.

A když budete mít chuť na relaxaci a báječný odpočinek, můžete se ubytovat na Chalupě Levandulí a společně s rodinou prožít neopakovatelnou dovolenou nebo prodloužený víkend. Vaše děti také neprijdou zkrátka, čeká na ně vyhřívání bazén, nespočet ručně vyřezávaných prolézaček a naučná ekologická zahrada.

Chalupa Levandule je držitelem certifikátu Český systém kvality služeb II a to zavazuje k dalšímu zkvalitňování služeb pro hosty do budoucna.

Na Vaši návštěvu se těší Radek a Iva Příkrylovi.

Tel: 605 870 700

www.chalupalevandule.cz

www.facebook.com/levandule

Představujeme

KORUNKA LUHAČOVICE pomáhá především nemocným dětem

KORUNKA LUHAČOVICE pomáhá už více než deset let především nemocným a handicapovaným dětem. Ročně pomoc přesahuje 1,5 milionu korun. S myšlenkou pořádat charitativní akce přišla v roce 2002 Veronika Záhorská, jejíž hlavním zaměstnáním je manažerská pozice v rodinném podniku provozujícím síť lázeňských hotelů. Tehdy se rozhodla, že uspořádá dobročinnou módní přehlídku. Postupně se ale charitativní aktivity rozrůstaly, až nakonec padlo rozhodnutí založit občanské sdružení KORUNKA LUHAČOVICE s jasným cílem pomáhat především nemocným a handicapovaným dětem.

Vzpomenete si ještě přesně na ten první moment, proč jste se pustila do charity?

V roce 2002 jsem chtěla nějakou zajímavou akcí oživit především slavnostní zahájení lázeňské sezony v Luhačovicích, a proto jsem se rozhodla uspořádat módní přehlídku. Dali jsme této akci název Luhačovice – město zdraví a módy. První ročník přehlídky nebyl ještě charitativní, ale akce měla velký ohlas, proto jsme další připravili již na podzim. Výtěžek z druhé akce už šel na charitu. Naše aktivity se začaly rozšiřovat, a proto jsme se v roce 2010 rozhodli, že založíme občanské sdružení a naše akce tím získaly charakter benefičních projektů. Založení občanského sdružení bylo vyústěním mnohaletého snažení někomu pomoci!

Jak se tedy aktivity KORUNKY LUHAČOVICE rozvinuly?

Každý rok se krok po kroku posuneme. Máme stále partnery a donátory, dokonce už máme i dárce, kteří pravidelně každý měsíc přispívají finanční částkou na účet sdružení. Díky tomu tak můžeme během roku častěji vyhovět žádostem o pomoc konkrétním nemocným či handicapovaným dětem, nebo sociálně slabým rodinám. Loni o Vánocích jsme také naši charitativní činnost rozšířili o materiální pomoc seniorům, kteří trávili svátky v nemocnicích.



Spolek má svého talismana – panenku Korunku, která je vyráběna v nejrůznějších edicích a díky jejíž koupi lidé přispívají na pomoc dětem.



foto: archiv KORUNKA

Práce ve spolku ale není Vaší hlavní náplní. Jak se Vám daří skloubit charitativní činnost se zaměstnáním na pozici vrcholné manažerky?

V KORUNCE LUHAČOVICE se aktivitám věnují v podstatě tři lidé, kteří se činnosti věnují zpravidla po nocích, ve svém volném čase. Všechny nás totiž zaměstnávají různá povolání a práci ve spolku spíše vnímáme jako určité poslání. Musí se to zároveň dělat s velkým nadšením. Máme ale kolem sebe i spoustu dobrovolníků, kteří se vždy aktivně zapojí do uspořádání konkrétních akcí, a bez nich bychom to nikdy nezvládli. Charita se nedá dělat také bez osobních kontaktů, kterých našťastí zatím máme ve svém okolí dostatek, a další přibývají.

Jak vybíráte děti a rodiny, ke kterým následně směřujete pomoc?

Naše děti, kterým pomáháme, trpí nejrůznějšími nemocemi. Mají nejrůznější diagnózy. Moje sestra je dětskou lékařkou, takže jsem mohla většinu případů konzultovat i s ní. Je mým velkým rádcem a zpravidla i ona se zapojuje do našich charitativních projektů. Pomáhá nám například ze svých paci-

Profil KORUNKY LUHAČOVICE



KORUNKA LUHAČOVICE vznikla po několikaleté usilovné práci na benefičích, které skupinka lidí organizovala pod jménem Veronika Záhorská. Ta chtěla svoji dosavadní činnost povýšit na charitativní úroveň, proto vzniklo 18. 3. 2010 občanské sdružení, které se letos přeměnilo na zapsaný spolek. Mezi jeho hlavní cíle patří: pomoc nemocným a opuštěným dětem především ve Zlínském kraji, pomoc dětem v nemocnicích, domovech či stacionářích.

entů vybrat takové rodiny, které naši pomoc přímo potřebují a neobejdou se bez ní. Zároveň nám pomáhá oslovit i další pediatri. U žádostí o pomoc se ale zajímáme také o sociální postavení rodiny apod.

Kolik rodinám, případně dětem konkrétně jste za působení v KORUNCE LUHAČOVICE pomohli?

Každý rok je to okolo 20 nových rodin, kterým pomůžeme. Pak jsou to rodiny, kterým pomáháme dlouhodobě. V patronaci máme několik let mimo jiné i Dětský domov a Základní školu ve Vizovicích. Ročně se pomoc dětem a jejich rodinám vyšplhá přes 1,5 milionu korun.

Vašemu spolku pravidelně pomáhají i známé osobnosti. Podle čeho jste se v začátcích rozhodovala, koho oslovíte? A kdo je už tzv. matadorem? Oslovujete i nové známé tváře?

Ambasadorem KORUNKY LUHAČOVICE je od počátku herec a moderátor Josef A. Náhlovský. Postupně jsme ale oslovili celou řadu známých osobností. Na benefičích lidé mohou pravidelně vidět Martina Dejara,

Pavla Nového, Ludka Sobotu s manželkou Adinou. Patronkou vánočních koncertů byla po mnoho let Bára Basiková, naše projekty podpořila také Lucie Bílá, Petr Rychlý nebo známí sportovci, jako je snowboardistka Šárka Pančochová, hokejisté klubu PSG Zlín nebo fotbalisté FC Slovácko a FC FASTAVU ZLÍN.

A co KORUNKU LUHAČOVICE čeká v letošním roce?

V letošním roce nás čeká ještě několik akcí. Ve čtvrtek 6. října se uskuteční s Radiem Kiss Publikum tradiční DAROVÁNÍ KRVE S KORUNKOU LUHAČOVICE ve zlínské transfuzní stanici Krajské nemocnice T. Bati. Dobrovolníci se zde navíc budou moci zapsat i do registru dárců kostní dřeně. V prosinci se pak objevíme na vánočním jarmarku v Luhačovicích a v sobotu 10. prosince se uskuteční benefiční Vánoční koncert dětem, kde jedním z hostů bude slovenský zpěvák a muzikant Peter Cmorik.

KONTAKT:
www.korunkaluhačovice.cz
Lázeňské hotely MIRAMARE
Luhačovice
Bezručova 338, 763 26 Luhačovice

Příklady dobré praxe ze zahraničí

Podoby městského zemědělství příklad městečka Côte Saint-Luc

Geografické podmínky Côte Saint-Luc v rámci Kanady

V minulém čísle jsem stručně představila koncept městského zemědělství a jeho různé podoby v rámci Evropy. Nyní se zaměřím na vybrané příklady dobré praxe a v tomto díle zamířím rovnou do Kanady, konkrétně města Côte Saint-Luc, kde žije zhruba 30 000 obyvatel. Côte Saint-Luc se nachází v jihovýchodní části Kanady poblíž Montrealu a donedávna bylo také jeho součástí, (respektive předměstím), v roce 2006 se však osamostatnilo a nyní pokračuje cestou vlastní odpovědnosti za svůj rozvoj.

Úvodem je třeba zmínit určitá geografická specifika Kanady, ve srovnání se střední Evropou. Kanada je obrovský stát, má téměř 10 mil km² (cca 127x větší než ČR), žije zde 35 milionů obyvatel (cca 3x více než ČR), s průměrnou hustotou pouhých 3,5 obyvatel/km². Díky extrémním přírodním a klimatickým podmínkám však v Kanadě vládne převážně příroda – rozsáhlé lesy, prerie a vodní plochy. Lidé a hospodářské aktivity se koncentrují do střední a jižní části země v aglomeracích, kterým dominuje několik velkých měst. Zdejší zemědělství má velkoprodukční charakter. Co se týče rozvoje komerčního zemědělství v městském prostoru, v Kanadě se rozvíjí chytré formy zemědělství jako je produkce potravin na střeších (rooftop gardening) nebo intenzivní produkce potravin ve sklenících v půdním substrátu, hydroponickém roztoku (umělý roztok s živinami) nebo prostřednictvím aquaponie (kombinace chovu ryb a pěstování potravin).

nosti podpory a rozvoje městského zemědělství. V rámci této iniciativy byla také přijat jeden ze základních strategických dokumentů, tzv. Charta Potravin (Food Charter), která zastřešuje hlavní ideu propojení produkce potravin, kvality života obyvatel a udržitelného rozvoje města.

Hlavní cíle Charty Potravin jsou:

1. Podporovat dobrou fyzickou a psychickou kondici (wellness) u všech obyvatel.
2. Vytvořit zajímavá místa ve městě, kde se mohou lidé setkávat.
3. Budovat komunitu.
4. Zajistit všem obyvatelům přístup k zdravým, cenově dostupným potravinám.
5. Podpořit nadšení pro pěstování potravin u obyvatel všech věkových kategorií.
6. Zlepšit kvalitu života u všech obyvatel.
7. Podpořit místní producenty potravin.
8. Snížit množství odpadů z potravin.
9. Vytvořit soběstačnou a udržitelnou potravinovou kulturu.
10. Maximalizovat snahu o šetrné a udržitelné využití území.



Představení iniciativy na podporu městského zemědělství v Côte Saint-Luc

Na rozdíl od Evropského prostoru, v Kanadě nefunguje tak dlouhá kontinuita zahradničení v malé měřítku. Přesto stojí za to zmínit, jakým způsobem je zde systematicky podporováno.

V městečku Côte Saint-Luc se rozvinula milá komunitní iniciativa, která čerpá z partnerství a spolupráce akterů občanské společnosti s představiteli městské samosprávy. Inspirováni idejemi o potenciálu městského zemědělství, které se šíří již nějakou dobu v rámci Kanady, se v roce 2012 spojili zástupci několika odborů zdejší městské samosprávy s dalšími aktéry společenského života a vytvořili společnou iniciativu, v rámci níž diskutovali mož-



Podrobnější informace o tom, jak tato iniciativa pokračuje, jsou k dispozici na webových stránkách:

<http://www.cotesaintluc.org/csलगrown>



foto: archiv Bára Duží

Na základě Charty potravin byl poté sestaven **Akční plán**, stanovující základní kroky směřující k dosažení vybraných cílů prostřednictvím širokého spektra aktivit a způsoby podpory pro tyto aktivity. V roce 2013 bylo realizováno několik prvních aktivit, jako například darování sazenic rajčat zájemcům o zahradničení, realizace workshopů na téma zahradničení ve veřejné knihovně, založení dvou komunitních zahrad, založení farmářského tržiště v městském parku, podpora rozvoje školních zahrad apod. Byly podpořeny také konkrétní projekty pro podporu místní produkce a prodeje potravin, a to LUFA farm (produkce potravin na střeších domů) a Good Food Box Project (podpora farmářských bedýnek).

Za bližší zmínku stojí dvě zajímavé aktivity:

1. Jedlé krajiny (edible landscaping)

V rámci této aktivity se na veřejných prostranstvích začaly ve zvýšené míře pěstovat květiny, jedlá zelenina a ovoce, které byly zároveň volně k dispozici kolemjdoucím. Cílem bylo vytvoření zajímavého, interaktivního a „jedlého“ prostředí pro obyvatele, kteří kolem procházejí a přiblížení tématu pěstování potravin v městském prostředí.

2. Demonstrační zahrada a doprovodné aktivity

V rámci komplexu městské knihovny byla vybudována demonstrační zahrada, kde jsou představeny různé techniky pěstování potravin. Občané mají možnost účastnit se workshopů a přednášek nebo se jen tak procházet po zahradě. Jeden z workshopů se zaměřil také na možnosti pěstování zeleniny na balkónech a dvorcích, tj. zahradách menšího formátu.

Inspirace pro obce v České republice

Na závěr malá otázka – proč stojí tento případ za zmínku, když se u nás rozvíjí celá řada podobných aktivit? Protože představuje systémový přístup k pěstování a konzumaci potravin v obcích a jejich okolí prostřednictvím dostupných nástrojů, které má místní samospráva k dispozici, v rámci aktivní spolupráce s občany, protože jsou zde osloveni a zapojeni všichni obyvatelé, kteří mají zájem. Jednak mají možnost si začít pěstovat potraviny sami nebo je zde snaha jim alespoň zajistit přístup k zdravým, v místě vypěstovaným prostřednictvím vytvoření podpůrného prostředí pro místní produkci a prodej potravin. Iniciativa se snaží se o propojení ekologického, ekonomického a sociálního pilíře produkce a spotřeby potravin, což je jádro ideje udržitelného rozvoje. Tento reálný příklad, i když ze vzdálené země, se tak může stát inspirací pro Zdravá města a plnění Místních agend 21, pro realizaci nástrojů územního plánování v obcích u nás v České republice. Také u nás probíhá poměrně živá debata o roli občanů jako producentů i spotřebitelů ve vztahu k zdravotní, sociální a ekologické hodnotě potravin a je zajímavé, že například veřejné knihovny, které zde byly zmíněny, v rámci této debaty plní významnou osvětovou funkci.



Děkuji Lawrence Laurence Fauteux, jedné z koordinátorek projektu městského zemědělství ve městě Côte Saint-Luc, za poskytnutí informačních materiálů a nadšený popis projektu.

Bára Duží

Ústav Geoniky AV ČR, v.v.i. a Líška, z.s.

Představujeme

Slavnostní otevření Muzea v přírodě Rochus

V neděli 1. května 2016 bylo v Uherském Hradišti slavnostně otevřeno Muzeum v přírodě Rochus, které je expozicí lidové architektury oblastí uherskohradištského Dolníacka představující život našich předků a tradiční lidovou kulturu od konce 19. do poloviny 20. století.



Foto: archiv Park ROCHUS

V areálu muzea stojí čtyři expoziční objekty, v nichž se nachází přes 1200 sbírkových předmětů. Jedná se především o běžné domácí vybavení, nádobí a nářadí, které se dříve používalo ke každodenním činnostem, ale i originální nábytek, oblečení a oděvní součástky, nebo třeba stará stahovací svítidla, kachlová kamna, různé zemědělské nářadí a stroje. Smyslem muzea v přírodě, které je také často českou veřejností označováno jako skanzen, je totiž uchovat tradiční hmotnou i nemateriální kulturu dalším generacím a pomocí svých expozic, praktických ukázek a programů představit tradiční lidovou kulturu v celé její šíři a historických souvislostech. Jednotlivé expoziční objekty Muzea v přírodě Rochus a jejich vybavení jsou proto zaměřeny na různá historická období. Zemědělská usedlost z Boršic u Buchlovic situovaná v zastavovacím plánu muzea na samotném konci budoucí uliční fronty dokládá život zdejších rolnických obyvatel v období 30. let 20. století. Dům si i přes některé stavební úpravy následujících let uchoval tradiční formu statku s obytnou částí

a hospodářským traktem, který v úhlovém uspořádání navazuje na obydlí hospodáře a jeho rodiny. Objekt má funkční otopný systém, který tvoří litinový sporák a věžová kachlová kamna. V hospodářské části mohou návštěvníci vidět i živá zvířata – kozy, králíky a husy. Druhým expozičním objektem je zemědělská usedlost z Veletin s patrovou komorou. Stejně jako ostatní zděné objekty muzea je postaven z nepálených cihel – tzv. kotovic. Usedlost z Veletin svým vybavením i jednotlivými stavebními prvky, např. střechou ze slaměných došků, přibližuje návštěvníkům tradiční obydlí přelomu 19. a 20. století. Třetím objektem muzea je nadsklepní dům z Tučap. Štítově orientovaný podlouhlý objekt, který je zasazen do kopcovitého terénu. Spodní část domu tvoří kamenný vinný sklep s cihlovou klenbou, ve kterém jsou vystaveny předměty používané ke zpracování a výrobě vína. Horní patro objektu s funkčním kachlovým sporákem v kuchyni představuje expozici bydlení v 50. letech minulého století.



Foto: archiv Park ROCHUS

K objektu patří i nově založená ukázková vinice s šedesáti hlavami vinné révy. Čtvrtým objektem je dřevěná sloupková stodola z Břestku, která byla do muzea přenesena již v roce 2012 a slouží především jako zázemí pro správu areálu, uskladnění sena a dřeva, jsou zde vystaveny některé zemědělské stroje a konají se tady i některé programy.

Prohlídka s průvodcem je v Muzeu v přírodě Rochus možná od května do října, muzeum ale nabízí i bohatou celoroční programovou nabídku, především o víkendech. V nejbližší době se zde např. v dnech 10. a 11. září uskuteční folklorní pořad v rámci *Slováckých slavností vína a otevřených památek*, na 24. září připravujeme *Festival chutí a vůní*, který uspokojí

všechny náročné gurmány, tradiční podzimní akcí je také výsadba nových stromů s veřejností s názvem *Stromy pro Rochus* (uskuteční se 22. října 2016). Závěr roku bude patřit tematickým pořadům zaměřeným na lidové tradice období adventu a Vánoc. V pondělí 26. 12. si pak můžete v odpoledních hodinách udělat do Parku Rochus malou vánoční procházku a ve stodole z Břestku si společně zakoletovat s cimbálovou muzikou *Burčáci*. Informace o otevřené době, programech a cenách vstupného naleznete na www.parkrochus.cz, nebo sledujete náš profil v síti Facebook *Park Rochus Uherské Hradiště*.

Těšíme se na Vaši návštěvu!

Jan Káčer
www.parkrochus.cz

Příklady dobré praxe

Polozapomenutá tradice sušení ovoce

Uprostřed letošního července proběhl ve vzdělávacím a informačním středisku Veronica v Hostěnině workshop zaměřený na problematiku péče o jeden z mizejících reliktů naší krajiny, sušírny ovoce. Dílem zde přednášejících odborníků byla již vzkříšena k životu nejedna historická sušárna ve zdejší oblasti, zároveň však akce přispěla k mezioborovému setkání nadšenců z řad amatérů i profesionálů, usilujících o oživení a navrácení tohoto dávného fenoménu na českou, resp. moravskou a slovenskou vesnici.



Sušárna ovoce – nenápadná, mizející, dříve však všudypřítomná součást naší kulturní krajiny. Foto: archiv MRV

Řada historických sušáren ovoce se přitom dosud nachází i na Valašsku, kraji dnes proslaveném zcela jinými způsoby zpracování ovoce, leč již jen velmi málo z nich slouží svému původnímu účelu. Sušení ovoce přitom patří k nejstarším technikám konzervace, doloženým již v pravěku. Naši předkové původně sušili ovoce nad otevřeným ohněm, od středověku pak pod stropy dymných jizeb ve zde nadržném dýmu. Na podobném principu fungovaly také první samostatně budované sušárny, ovoce v nich sušené však čpělo kouřem a před dalším zpracováním jej bylo nutné několikrát spařit horkou vodou. Na moravsko-slovenském pohraničí se záhy obje-

vily východní formy sušení, v nichž se sušilo ovoce již jen horkým vzduchem, ne dýmem, a celkovou dobu sušení bylo možno zkrátit z několika dnů až týdne na zhruba 24 hodin.

O mapování dosud fungujících, opuštěných i zaniklých sušáren nyní usilují odborní pracovníci Muzea regionu Valašsko. Pokud tedy i vy víte ve svém okolí o sušárně ovoce, ozvěte se prosím autorce článku – přispějete tím k zachování pomalu mizejícího kulturního dědictví našeho kraje.

KONTAKT: Mgr. Ivana Ostránská,
historik Muzea regionu Valašsko, p. o.
e-mail: ostranska@muzeumvalassko.cz
tel.: 776 202 254

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 tradiční technologií s podílem ruční práce, na jeho výrobu bylo využito místních surovin, výrobek je kvalitní a šetrný k životnímu prostředí.

Mezi držitele značky 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

Představujeme

Pravé valašské

Na území Valaška najdete regionální ochrannou známku s názvem PRAVĚ VALAŠSKÉ®. Tato známka označuje především zemědělské a potravinářské produkty, místní speciality a řemeslné výrobky pocházející z regionu Valaška.

Cílem fungování této známky je podpora místních řemeslníků, zemědělců a výrobců potravin, jejichž výrobky jsou vyrobené z místních surovin nebo se jedná o řemeslné výrobky, při jejichž výrobě je v převážné míře využita ruční práce a jsou spojené s místní kulturou a tradicemi.

Území působnosti regionální známky

Regionální známka PRAVĚ VALAŠSKÉ® vznikla díky spolupráci místních akčních skupin Rožnovsko, Valaško - Horní Vsacko, Kelečsko - Lešensko - Starojicko, Luhačovské Zálesí, Ploština a MAS Hornolidečska.

Území působnosti regionální ochranné známky PRAVĚ VALAŠSKÉ® je vymezeno katastrálním územím obcí sdružených v těchto šesti spolupracujících místních akčních skupinách.

V roce 2013 se k šesti spolupracujícím místním akčním skupinám, které vymezovaly území působnosti regionální známky, přidají další dvě – MAS Vizovicko a Slušovicko a MAS Střední Vsetínsko.

Přehled držitelů značky najdete na <http://pravevalasske.cz/>

VALAŠSKÉ FARMY:

- **BIO farma Agrofyto Lidečko**
(viz představení na str. 2)
www.agrofyto.cz
- **Farma ZPZ Valašská Bystřice**
www.farmazpz.cz
- **Ekofarma Petrůvka**
www.jk-ovce.wbs.cz
- **Farma Petr Ruml Vidče**
www.bio-info.cz/seznamy/firmy/ruml-petr
- **Farma Šimkových v Louče**
- **BIO farma Horut Rožnov pod Radhoštěm**
<http://www.biofarmaroznov.cz>
- **Koží farma Zerlina**
www.zerlina.cz



Představujeme

Regionální značka Tradice Bílých Karpat (TBK)

Tradice Bílých Karpat® je regionální ochranná značka pro výrobky a služby z jedinečné krajiny Bílých Karpat.

Jde o první přeshraniční ochrannou značku ve střední Evropě – označuje produkty na moravské i na slovenské straně Chráněné krajinné oblasti Bílé-Biele Karpaty.



- **Jedinečné** ve vztahu k Bílým-Bílým Karpatům – vyrobené tradiční technologií, s podílem ruční práce, z místních surovin.
- **Šetrné** vůči životnímu prostředí.
- **Dostatečně kvalitní**.

Co regionální značka přináší?

- Pomáhá producentům z Bílých-Bílých Karpat při zviditelňování jejich výrobků i firem.
- Posiluje konkurenceschopnost výrobků a služeb a jejich uplatnění na trhu.
- Podporuje výrobce, kteří přispívají k hospodářskému oživení zdejšího kraje a napomáhají obnově regionálního trhu.
- Zákazníkům zaručuje, že výrobek, který nese tuto regionální značku, splňuje nadstandardní podmínky spojené s jejím udělováním.
- Vytváří pocit sounáležitosti lidí žijících v Bílých-Bílých Karpatech a současně deklaruje jejich příznivý vztah k tomuto kraji.

Komu je určena?

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

Regionální značku spravuje Občanské sdružení Tradice Bílých Karpat, které je dobrovolným, nevládním a neziskovým sdružením fyzických a právnických osob, které spojuje zájem napomáhat všem aktivitám, jež trvale rozvíjejí tradiční zemědělskou a řemeslnou produkci Bílých Karpat.

zdroj: www.tradicebk.cz/znacka-tbk

Jaká jsou kritéria pro udělení?

Pro získání práva na užívání regionální značky musí výrobky, služby či produkty splnit řadu přesně stanovených kvalifikačních kritérií, jež jsou zaměřena především na tyto zásady:

- **Kvalita**
- **Tradice výroby v regionu**
- **Místní původ surovin**
- **Výroba v regionu**
- **Šetrnost k životnímu prostředí**

Za stejných podmínek může získat právo na užívání regionální značky výrobce či poskytovatel služeb pro veškerou svoji profesní činnost. V tomto případě je jedním ze základních kritérií fyzická přítomnost výroby (provozovny) v regionu.

Které výrobky již regionální značkou získaly?

Doposud se držitelé značky Tradice Bílých Karpat® stalo více než čtyřicet producentů z obou stran hranice. Jejich výrobky jsou rozmanité – od dřevofezby, keramiky, košíků, bednářských výrobků, sadařských výpěstků a medu přes zdobený perník, loutky, tkaní a paličkování po provoz pálenice či prodej jehněčího masa, vína či likérů, jablečných mostů a sušeného ovoce.

Přehled držitelů najdete na <http://tradicebk.cz/produkty>

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).

Více informací naleznete na www.tradicebk.cz/znacka-tbk a na telefonu 739 569 264.



Příklady dobré praxe

Manuál pro chytré a výhodné nakupování ve firmách a úřadech

Stále více úřadů, firem a dalších organizací se zajímá o to, jak by mohly nakupovat a provozovat své instituce šetrněji k životnímu prostředí, ptají se, kde hledat informace o vhodných produktech a kde najít inspiraci pro opatření, která by snížila zátěž životního prostředí.

Zavést tyto postupy není vždy jednoduché, především týká-li se to zadávání veřejných zakázek. Pro všechny, kteří chtějí do svých rozhodovacích procesů zavést environmentální kritéria, je k dispozici rozsáhlý manuál Sítě ekologických poraden – ODPOVĚDNĚ VEŘEJNÉ ZAKÁZKY. Můžete si jej stáhnout ze stránky www.ekoporadna.cz anebo požádat o jeho tištěnou verzi. Naleznete zde velmi podrobný návod pro environmentálně odpovědnou zakázku na nákup kancelářských potřeb, výpočetní a jiné techniky, nábytku, elektřiny, občerstvení, zahradních služeb či úklidových prostředků.

Jak na environmentálně odpovědnou akci?

Regionálně, šetrně, odpovědně.

Úřady či firmy mohou demonstrovat své „pro-environmentální“ postoje například při organizování veřejných akcí – setkání, konferencí, oslav, festivalů aj. Ale jak na to? Od koho nakoupit, na co si dát pozor, na co se při organizování akce zaměřit?

Spolek Tradice Bílých Karpat, z.s. (www.tradicebk.cz) připravuje manuál pro obce a firmy, ve kterém najdete návod, jak na to, chtějí-li, aby jejich akce

byla environmentálně šetrná. Rady se budou týkat zajištění občerstvení (regionální, bio, fairtradové), výběru obalových materiálů výrobků, způsobů dopravy, nákupu kancelářských pomůcek, propagace – ale i následného úklidu po akci... tedy celého komplexu aktivit nutných pro její zdárný a „ekologicky méně náročný“ průběh.

Katalog regionálních producentů Zlínského kraje

Zásadní kapitolu manuálu bude tvořit zajištění občerstvení od regionálních dodavatelů. K tomu nyní spolek zpracovává katalog regionálních producentů Zlínského kraje, kde si každý bude moci vyhledat dodavatele dané komodity potravin či dárkových předmětů. Veřejnosti bude katalog k dispozici koncem roku.

Máte-li zájem o zápis do takového katalogu, kontaktujte TBK na adrese: tbk@tradicebk.cz

Ministerstvo životního prostředí

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



Příklady dobré praxe

Arboretum v Semetíně pohledem učitelky

Nedaleko Vsetína, výborně dostupné pěší chůzí po stezce kolem řeky Bečvy, se již více než patnáct let buduje nejmladší česká botanická zahrada, Arboretum Semetín. Arboretum bylo založeno Městskými lesy s.r.o. Vsetín v místě přestárlého ovocného sadu v kopci, „nad“ Semetínským potokem.

Myslím, že za tento počín si Městské lesy Vsetín zaslouží velké poděkování.

V rámci výuky dendrologie by si podle mne neměl žádný učitel základní školy nechat ujít příležitost ukázat žákům přímo v terénu rostoucí dřeviny, mnohé opravdu exotické, protože žádná fotografie ani video nenahradí dotek kůry, vůni listů či květů, popř. ochutnávku plodů ze stromů a keřů. Najdeme tu rozsáhlou sbírku planých i pěstovaných dřevin z celého světa. Dřeviny jsou členěny geograficky, dle místa, kde jsou „doma“. Každý strom i keř je důsledně označen českým i vědeckým jménem a často i místem přirozeného výskytu.

Nicméně pro mne, jako učitelku z Valašska, je ještě zajímavější nověji budovaná část arboreta, která nám představuje tradiční rostlinné druhy Valašska a západního Slovenska včetně ovocných odrůd, které jsou dnes často pomíjány a už se ani v našich valašských zahradách nepěstují. Je to neuvěřitelná škoda... vždyť taková jaderňička nebo hrabůnka či štrymka... to byly laskominy mého mládí a dodnes cítím jejich chuť na jazyku.

Jakou velikou radost jsem měla, když jsem je znovu objevila díky pozvánce do Arboreta Semetín!

Považuji za velmi důležité uchovat pro dnešní mládež ukázky ovocných stromů našich babiček.

Současná doba přináší velký boom a mnoho změn v oblasti výživy. Někteří lidé, a stále jich přibývá, se začínají opravdu zajímat o to, co konzumují, jaká je skladba jejich jídelničky. V médiích, dokonce v lékařských kruzích, ale i na internetu se šíří různá výživová doporučení jako lavina. A jak se reálný život odráží také v tom našem, školním, tak i tyto diskuse o výživě přicházejí do škol.

Naše ZŠ Vsetín, Sychrov 97 se díky spolupráci s LÍSKOU, z. s. zapojila do projektu Skutečně zdravé škola a dalších doprovodných aktivit a dodnes v rámci výuky i prakticky, ve školní jídelně, propagujeme „zdravější potraviny“. Ale co to je? Zdravější potraviny a zdravější skladba jídelničky? Zřejmě se všichni shodneme na tom, že například vyšší podíl ovoce a zeleniny k těm správným doporučením patří.

Otázkou ale zůstává kvalita dostupného ovoce a zeleniny. Žijeme ve spo-



Foto: J. Ševčíková

lečnosti, kde se potraviny nakupují většinou v obchodech, nejčastěji asi v hypermarketech.

Když procházím mezi regály přeplněnými ovocem a dívám se třeba na jablíčka jednotné velikosti, naleštěná, výrazných barev...říkám si, tohle snad ani nemohlo vyrůst na stromě, kde je vyrobili? A pak si koupím a ochutnám... jednu červené, podruhé zelené... a většinou mají stále stejnou univerzální chuť. V tu chvíli je mi líto mých dětí, které nezažívají to, co jsem prožila já, když jsem šla v polovině prázdnin zahradou kolem naší staré „žňovky“, jabloně, která rodila šťavnatá žlutavá jablka právě v době žní. Ty měly panečku chuť a šťávu! Každé bylo jinak velké, jinak barevné a mělo jiné tečky, vrásky, pokřivení... ale byly tak živoucí, skutečné, přírodní. A voněly.

A podobně to voní, když některé z mladých stromků tradičních Valašských a západoslovenských odrůd dozrají v Arboretu Semetín.

Jak se píše v průvodci arboretum: *Riziko zániku starých a zejména krajo- vých odrůd ovoce, si odborníci plně uvědomují. Po celém světě vznikají programy k záchraně mizejících organismů, tedy i dřevin plodících ovoce.*

Pojďme využít toho, že u nás jsou ještě tyto staré odrůdy nejen jabloní, ale i hrušní, a slivoní či trnek k vidění. Návštěva arboreta vás nemůže zklamát a v každém případě uděláte něco pro své zdraví, když pobudete chvíli na čerstvém vzduchu ve společnosti dřevin.

Arboretum je otevřeno o víkendech od května do října, jindy pak po individuální domluvě.

Jaroslava Ševčíková,
ZŠ Vsetín, Sychrov 97

Více informací získáte na:
www.lesyvsetin.cz/arboretum.html

O LÍSCE

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

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.

Naši 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.

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

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



LÍSKA

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

