Noviny na podporu udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji

O projektu POCTIVĚ VYROBENÉ *(str. 1)*
Regionální značky *(str. 2)*
Objevujeme příběhy *(str. 2–3)*
Rozhovory *(str. 3)*
Příklady dobré praxe *(str. 4–5)*
Inspirujeme *(str. 6)*
Prodejny *(str. 7)*
Kalendář akcí *(str. 8)*

ZDARMA
číslo 12
jaro–léto 2019

POCTIVĚ VYROBENÉ ve Zlínském kraji

Slovo úvodem

Příroda odpočívá pod sněhem a po několika letech to vypadá, že půda dostane tolik potřebnou vláhu. Hospodáři, sadaři, zemědělci a výrobci nabírají sílu a plánují jarní práce na polích, v sadech a zahradách. Obce i města ožívají masopustními obchůzkami, krajem se line vůně zabíjaček. Že to nemusí být jen o mase, vám představíme v článku z Centra Veronica Hostětín.

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

Děkujeme, že jste s námi.

Iva Koutná, LÍSKA, z.s.

LÍSKA dlouhodobě podporuje svými programy regionální výrobce, hospodáře a farmáře

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

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

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

Pro veřejnost a školy jsou po celý rok připravovány osvětové akce a programy. Oblíbené jsou exkurze na farmy a k výrobcům, dny otevřených dveří, například v Češkově mlýně v Jarcové, na Ekofarmě Agrofyto v Lidečku či Javorníku ve Štítné. S výrobci a řemeslníky se můžete seznámit na Dni Zlínského kraje, Krajské konferenci o EVVO, na jarmarcích, slavnostech a festivalech.

Velké oblibě se těší exkurze dětí „Jedeme na farmu“, výukové programy „Odkud se bere jídlo a „Z farmy na náš stůl, aneb zdravě – hravě o původu a zpracování potravin“, beseda s exkurzí „Pomozte nám zachránit farmáře“ či projektový Školní farmářský den. V roce 2019 nabídneme školám nově i výukový program „Můj den na farmě“.

Noviny Poctivě vyrobené přinášejí již 7 let skutečné příběhy výrobců, řemeslníků a farmářů, inspiraci a příklady dobré praxe organizací, škol, muzeí i dalších organizací, které se tématu věnují.

Budeme velmi rádi i za vaše příběhy a fotografie, pozvánky na zajímavé akce, trhy a jarmarky. Další číslo vyjde v srpnu 2019. Příspěvky můžete zasílat do konce června na adresu:
infoevvo@seznam.cz
předmět: NOVINY PV
Aktuální informace najdete na webových stránkách www.poctivevyrobene.cz či facebookovém profilu Poctivě vyrobené.

Iva Koutná

Regionální značky našeho kraje

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

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

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

Chcete nakupovat zblízka?

- **Najděte si svého farmáře na** www.vyrobkyzkraje.cz
  Zde najdete největší přehled lokálních výrobců ze Zlínského kraje.
- Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s. se sídlem ve Starém Hrozenkově má na svém webu **Tržnici regionální ekologické produkce ekofarem a výrobců biopotravin Zlínského kraje a Hodonínska.**
  www.iskopanice.cz
- **Regionální značky najdete přehledně na** www.regionalni-znacky.cz

Proč nakupovat u regionálních farmářů?

Třeba proto, že suroviny pochází z místních polí a stájí a necestují za vámi přes půlku světa. Co je domácí, to je nám nejbližší, to naše tělo zná nejvíce a dokáže s tím nejlépe pracovat. Na etiketách zpravidla najdete přímo jméno farmáře, od kterého výrobek je. Můžete se tak jít i podívat, jak zvířata žijí či jak vypadá hospodářství a pole.

Kvalitní potraviny jsou půl zdraví a u masa to platí obzvlášť. Zvířata se přirozeně pasou na loukách, nemají urychlený vývoj díky hormonům, jsou prostě bez chemie. Takové maso je potom zdravé a obsahuje řadu důležitých látek a živin.

Zdroj: www.masozluky.cz

Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy

Školkařské výpěstky

Radim Pešek se věnuje pěstování a prodeji stromků a keřů starých a méně známých odrůd. Jeho školka nabízí na třicet odrůd jabloní a téměř dvacítku hrušní, oskeruše a moruše. Pěstitelé u něj mohou koupit také keře klokoče, arónií, sazenice mišpulí, dřínu či kdouloní. K netradičním dřevinám patří mrazuvzdorné kiwi, zimolez kamčatský, meruzalka plodová, ostružina beztrnná a dále angrešt odolný padlí nebo švestky tolerantní vůči šarce. Rostliny jsou produkovány většinou jako sadba v kategorii CAC

Pešek Radim , Bojkovice, telefon: 777 579 776
E-mail: ajsa1@seznam.cz, web: http://stareodrudy.org

Biolády, sirupy, nápoje, sušené ovoce a keramika

Rodinná firma vyrábí ovocné bio produkty (džemy Bioláda®, nápoje ZEN, sirupy), ovocné a bylinné sirupy, 100% ovocné dětské pochoutky a keramiku - vše podle vlastních originálních receptur. Věnují se i práci v ekologickém sadu, kde sbírají bylinky pro Čaje pro dva a kromě ovoce pěstují i konopí seté. Produkty vytváří tak, jako by je dělali sami pro sebe – poctivě a s radostí. Věří, že to dobré pro život lze najít všude kolem nás – stačí se jen dívat koldokol.

Přijďte ochutnat do ovocné manufaktury... to dobré je uvnitř.

Koldokol, Starý Hrozenkov, telefon: 605 033 951
E-mail: info@koldokol.cz, web: http://www.koldokol.cz

Sušené bio ovoce

Ekofarma Nonnetit ve Vápenicích, zaměřená na chov ovcí, pěstování a sušení ovoce. Raritou je starý sad, v němž dodnes najdete více než 70 odrůd jabloní, hrušní a slivoní. Aby vynikla chuť a rozmanitost ovoce, suší je pouze horkým vzduchem, bez konzervantů v roubené sušičce postavené v duchu původních staveb. V nabídce najdete na podzim i sušené třešně, meruňky, broskve, mirabelky, černý rybíz, aronii stejně jako rajčata, červenou řepu nebo bylinky z bělokarpatských luk.

Nonnetit s.r.o., Starý Hrozenkov, telefon: 605 263 494
E-mail: ekofarma@nonnetit.cz, web: http://www.nonnetit.cz

Rozhovory

Otázky, které pravidelně pokládáme osobnostem Zlínského kraje:

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

Ing. Stanislav Petřík,

projektový manažer,
MAS Hornolidečska, z.s.

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

Místních výrobců a producentů znám celou řadu a mám mezi nimi i takové, které můžu označit za oblíbené. Zpravidla jsou to ti, kteří působí v blízkém okolí a je tak jednodušší se k jejich produktům dostat. Pokud bych měl jmenovat, tak je to pekárna U mlýna v Horní Lidči a ekofarma Agrofyto.

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

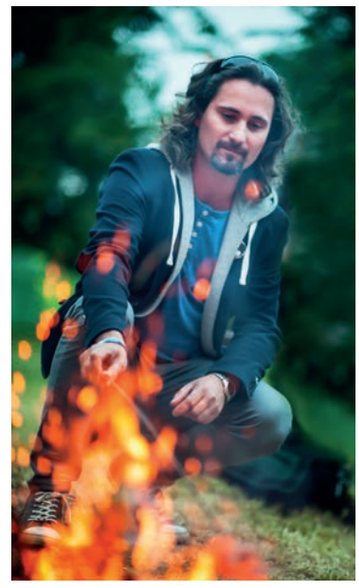
Nejčastěji určitě pečivo, které kupuju téměř denně. Dost často kupuju také mléčné produkty, kde je lokální nabídka poměrně široká.

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

Nejvíc si na regionálních produktech cením toho, že vím, kdo za nimi stojí, že se zpravidla nejedná o anonymní korporaci, ale o konkrétní lidi. Regionální produkty mám také spojené s vyšší kvalitou.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Myslím, že nejvíc by pomohla změna myšlení lidí. Aby pochopili, že z nákupu lokálních produktů netěží jen konkrétní producent, ale celý region, že to má pozitivní vliv na zaměstnanost, kupní sílu a další ekonomické ukazatele a v konečném důsledku se tak zvyšuje životní úroveň celého regionu.



Mgr. Pavel Bartoň,

místostarosta města Vsetín/
ředitel ALCEDA – střediska
volného času ve Vsetíně

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

Každoročně odebíráme do Alceda dárky pro pracovníky – kořeněné medy od paní Rohlenové. Medy pro vlastní potřebu nakupuji ve vsetínském obchůdku Odtadyma a uzeniny a maso firmy Černocký.

2 Jaké výrobky nejčastěji kupujete?

Nejčastěji kupuji med, uzeniny a maso, pečivo a slivovici.

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

Jednak vím, kdo za výrobkem stojí, teoreticky i odkud pochází, jaké byly použity technologie výroby apod. Sekundárním efektem může být také podpora místního člověka, místního know how, místní ekonomiky.

4 Co by podle Vás pomohlo místní udržitelné ekonomice?

Za mě jednoznačně výchova a vzdělávání, a to nejen ve školách, ale také přímo v rodinách. Může se dít formou různých projektů, akcí pro veřejnost, exkurzí, benchmarkingu, jarmarků apod.

Nabídka školám

Projekt pro školy Pomozte nám zachránit farmáře www.pomoztenamzachranitfarmare.cz

Proč a jak učit o farmaření – inspiraci a nabídku programů najdete na webových stránkách projektu Pomozte nám zachránit farmáře, jeho příběh minulý a budoucí.

Programy pokračují na území Zlínského kraje i v roce 2019. Pro školy připravujeme výukový program Můj den na farmě, exkurze Jedeme na farmu, besedy s exkurzí a školní farmářské dny.

Informace na ***infoevvo@seznam.cz***

Jak být dobrým valašským bačou?

Příroda je křehký organismus, který může kdokoli i nechtěně těžce zranit a narušit. Příroda a její bohatství je ale někdy na lidskou péči odkázána. Příkladem jsou valašské louky a pastviny. Bez lidské péče – pasení oveček a sečení by zarostly a všichni její obyvatelé z říše rostlin i živočichů by vymřeli.

Na tradičně pasených valašských loukách žijí stále tisíce **modrásků černoskvrnných** (kterému patří titul **král valašských motýlů**), rostou zde chráněné **jalovce** a desítky druhů **orchidejí**.

Vyzkoušejte hru z dílny Muzea regionu Valašsko, ve které jste po dědečkovi zdědili malé valašské hospodářství s dobytkem a loukami. Vaším úkolem je volit takový postup při pečování o své louky a pastviny, abyste udrželi jejich bohatý život, hejna motýlů, chráněné rostliny a pro Valašsko tak typické keře jalovců.

http://portal.muzeumvalassko.cz/pastviny/
Více na https://www.pomoztenamzachranitfarmare.cz/zaci/zabava/

Příklady dobré praxe – jak to dělají v zahraničí

Návštěva na farmě Il Poggiolino v Toskánsku

Každý z nás již někdy viděl prase v chlívku, ležící na slámě ve vlastních výkalech. Položili jste si otázku, jestli jim tento způsob života vyhovuje? Jestli jim něco nechybí? Prasata nejsou tak líná, jak se říká a ráda se volně procházejí nebo pobíhají po lese, na poli a rypákem vyhrabávají vše, co zde najdou. Mají potřebu se podrbat o strom, vykoupat se nebo vyválet v bahně. Tyto potřeby nejsou uspokojeny ani v podmínkách moderního velkochovu, ani v chlévě na vesnici. Podmínky stanovené pro chov prasat v ekologickém zemědělství se těmto sympatickým zvířatům snaží vyjít vstříc. Ekologický zemědělec musí zajistit prostorný chlév, slaměnou podestýlku, a možnost volného výběhu. Zajistit luxusní podmínky prasatům lze ale ještě lépe. Na vlastní oči jsem o tom přesvědčila v Itálii v regionu Toskánsko, v obci Montemurlo, na území přírodního parku Monte Ferrato.

Příběh plemena Macchiaiola Maremmana

Macchiaiola Maremmana představuje autochtonní plemeno prasat, které pochází z oblasti Maremma v Toskánsku, z oblasti typické rozsáhlými pastvinami, lesy a močály, kde se také v minulosti chovala. Tato prasata se podobají praseti divokému, jsou však nižšího a menšího vzrůstu, mají také řidší štětiny. Díky zajištění přirozeného pohybu jim nenaroste tolik sádla a jejich maso je tužší a svalnatější, což je však v Itálii vysoce ceněné. V současnosti je farma il Poggiolino jedinou farmou v Itálii, která tato prasata chová pro maso. Kromě toho existuje záchranný program pro toto plemeno na jiných místech Itálie. Farma také spolupracuje se zemědělskou fakultou Univerzity Florencie, která vyvíjí optimální složení jídelníčku prasat. Základem pro jejich oběd je chleba (nesolený), seno a proteinová moučka získaná z hrášku, vše rozmočené ve vodě.

Mají se zdejší prasata jako v žitě?

Uprostřed lesa, v kopci nad obcí Montemurlo, se nachází farma Il Poggiolino. Základnu mají majitelé, otec s dcerou Gulií, v malé kamenné lovecké chatě. Tatínek si zhruba před 25 lety usmyslel, že koupí chatu, k tomu kus lesa včetně pastvin a vzkříší chov tohoto plemena. Dcera Gulia, která původně vystudovala ekonomii, se k němu postupně přidala a nyní se s několika pomocníky starají o 150 kusů prasat, která mají k dispozici velkou část z 25 hektarů rozsáhlého lesa. Chov prasat v lese je koncipován tak, aby dané množství prasat nedecimovalo životní prostředí v lese. Simuluje středověkou lesní pastvu, ale bez negativních účinků.

Chov prasat na této farmě je velmi strukturovaný a odpovídá jejich životním fázím. Oplodnění prasnic probíhá přirozeným způsobem, ve vyhrazeném lesním prostoru určeném pro romantické rande s nejlepšími samci. Březí prasnice je pak umístěna v bezpečné ohrádce, kde se po porodu může několik měsíců starat a kojit selátka. Poté jsou odebrána a dána do větší ohrady. Postupně se s přibývajícím věkem ohrádky zvětšují, až jsou nakonec prasata puštěna do velkého prostoru v rámci ohrazeného lesa. Mění se postupně i složení krmiva, na které dohlíží zemědělští experti z Florentské univerzity. Prasata se zde mohou volně hrabat v zemi, pobíhat po lese, šplhat po skalách, škrábat o kůru stromů, koupat se v jezírku, válet se v bahně. Navíc mají nahoře krásný výhled na toskánskou kopcovitou krajinu. Pomocník jim každý den uklízí hnůj, který je vysoce ceněný jinými zemědělci, kteří si jej odkupují.

Dojmy z farmy, inspirace pro české farmáře?

Přiznám se, že jsem byla ohromená tím, v jak malém množství zvládnout tito lidé starat se o tak ohromné stádo prasat. Na druhou stranu je vidět, že při zajištění polo-přirozeného chovu zvířat zas není potřeba vyvíjet mnoho úsilí. Majitelé mají do budoucna spoustu plánů jak chov vylepšit a zvětšit, ne však na úkor kvality. Mají v plánu přikoupit další kus lesa a zintenzivnit kontakt s veřejností, založit ubytování na venkově, vylepšit didaktickou farmu apod. V současnosti farma umožňuje exkurze pro širokou veřejnost, školy a školky, včetně ochutnávky vlastních produktů. Dále nabízí pravidelně večeři ve vybraných restauracích, jejíž základ tvoří jejich produkty jako je salám, dále šunka proscuitto apod. Gastroturistika je v Itálii, zvláště v Toskánsku, velmi rozšířená.

Co se týče odbytu, naprostá většina produktů farmy Poggiolino je prodávána přímo. Pravidelně prodávají na farmářském trhu Terra di Prato (sobota) nebo Mercato Centrale (tržnice ve Florencii), dále vlastní svůj obchod, nabízí také prodej ze dvora. Kromě toho prostřednictvím sítě distributorů dodávají produkty do restaurací v celé Itálii, navíc provozují e-shop.

Jaká je motivace provozovat tuto farmu?

Gulia mi vysvětlila, že jde především o ***„passione“***, což v překladu znamená něco jako „vášeň či „zalíbení“ dělat určité věci. Dále mi řekla, že z osobního hlediska velmi stojí o to, aby bylo zhodnoceno zemědělské bohatství Itálie, které je postaveno na především na kvalitě (v italštině „agricoltura di qualità“). Gulia nenásleduje konzumerismus. Podle ní je třeba se vracet k základům, jak se žilo a jedlo dříve, skromně a vědomě.

Bližší informace o farmě (v italštině): *www.ilpoggiolino.net/index.php*

Vybrané podklady k článku byly získány v průběhu zahraniční stáže, která byla realizována v rámci projektu MSM 100861801 New Challenges for food security and cultural landscape protection.

Bára Duží, Líska, z.s. a Ústav Geoniky AV ČR

Inspirace do kuchyně

Zajímavý kurz vaření z bio jehněčího s kuchařem a publicistou Hugo Hromasem

V listopadu 2018 proběhl v Luhačovicích ve cvičné školní kuchyni SOŠ Luhačovice další kurz vaření z biopotravin. Akci uspořádalo Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s. společně s PRO-BIO, Svazem ekologických zemědělců RC Bílé Karpaty a SOŠ Luhačovice. Tyto kurzy se zaměřením na vaření a pečení z biopotravin uvedené organizace pořádají v Luhačovicích příležitostně společně už řadu let. Kurz tentokrát připravil a vedl zkušený kuchař, konzultant a publicista Michal „Hugo" Hromas. Zaměřil jej na úpravu bio jehněčího masa, a to zejména jeho opomíjených částí. Kurz nesl název „Valašské jehněčí netradičně tradičně", byl tedy inspirovaný přímo i kuchyní našeho regionu.

Účastníci si vyzkoušeli připravit pokrmy například z jehněčích jater, ochutnali jehněčí škvarky nebo také asistovali u přípravy zajímavých příloh k masu z brambor nebo pohanky. Vařily se třeba podlistníky s jehněčími škvarky, škračky z pošírovaných jehněčích jater s vejcem a bramborovou plackou, kontrabáš s vařeným jehněčím a omáčkou z bryndzy. Jako dezert se pekl a podával pohankový nákyp se sušenými trnkami. K vaření nechybělo ani poutavé povídání zcestovalého a zkušeného kuchaře Hugo Hromase. Jak sám o sobě uvádí, je nyní kuchařem na volné noze, nejraději vaří pod širým nebem a připravuje s oblibou pro zájemce svatební hostiny venku. Čerpá inspiraci z různých regionálních, světových i etnických kuchyní. Je také autorem knihy „Kuchařka ze dvora", kterou vydal ve spolupráci se Svazem PRO-BIO. Je o něm rovněž známo, že vařil třeba i na Sahaře pro filmový štáb, při natáčení filmu Tobruk.

Před samotným vařením uvedl účastníky do tématu ekologického zemědělství Ing. Milan Drgáč z PRO-BIO RC Bílé Karpaty. Vysvětlil pravidla a principy ekologického hospodaření i produkce biopotravin.

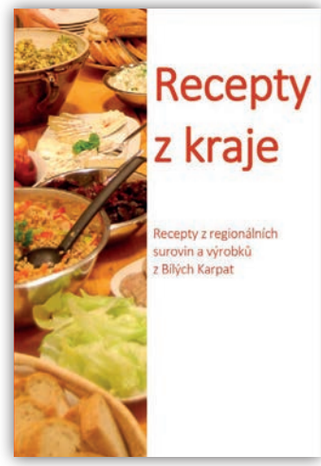
Účastníky kurzu byli studenti a učitelé školy, i několik profesionálních kuchařů z luhačovických hotelů, zemědělci, a další zájemci.

Akci spolufinancovalo Ministerstvo zemědělství v rámci dotací pro NNO.

Renata Vaculíková, IS Kopanice, www.iskopanice.cz

Vaříme z regionálních potravin

Pokud chcete vařit z regionálních surovin, doporučujeme brožurku receptů, ke kterým si můžete hlavní suroviny koupit v Bílých Karpatech, od místních farmářů a zpracovatelů, s regionální značkou Tradice Bílých Karpat.



Ke stažení ji najdete na:
www.vyrobkyzkraje.cz/e-book/

Přesvědčte se o kvalitě potravin oceněných značkou Regionální potravina a vyzkoušejte je ve své kuchyni. Na webových stránkách najdete výběr tradičních jednoduchých receptů z deseti krajů Čech a Moravy. Při vaření se můžete nechat inspirovat kuchařkou **„Vaříme z Regionálních potravin"**, nebo kuchařkou **„Recepty z regionu"**, kde můžete pro změnu zkusit tradiční krajové pokrmy a využít „rad babičky", které vám usnadní vaření.

www.regionalnipotravina.cz/pro-spotrebitele/recepty/

Recepty najdete i na novém webu *https://www.pomoztenamzachranitfarmare.cz/verejnost/zemedelstvi-na-taliri/*

Příklady dobré praxe

Vegetariánská zabijačka v Hostětíně zvedla vlnu zájmu

V lednu 2019 zažívalo Centrum Veronica Hostětín nápor médií i názorů fanoušků. Rozhodli se totiž uspořádat velmi netradiční akci - vegetariánskou zabijačku. V místní kuchyni připravili zabijačkové pochoutky, které byly vegetariánům dosud zapovězeny a byly výsadou milovníků masa. Použili k tomu ale jenom zeleninu, obiloviny a luštěniny.

Oběd zahrnoval sedm pečlivě sestavených chodů. Jako předkrm se podávala (ne)škvarková pomazánka s domácím kváskovým chlebem a vyladěný pohankový tatarák s topinkou. Polévka byla falešná zabijačková – ale poctivá. Jako hlavní chod si hosté mohli vychutnat labužnický prejt z fazolek adzuki jako závitek v zelném listu, jemné bramborovo-dýňové pyré, karamelizovanou pečenou červenou řepu. Chuťový zážitek doplnil dezert - voňavé jablíčko v těstíčku, se skořicí a jogurtovým přelivem a fairtradová káva či bio jablečný mošt. K radosti i poslechu hrála strávníkům cimbálová muzika Koménka.

Akce byla benefiční a výtěžek poputuje na budování nového zázemí pro ekologickou výuku dětí a handicapovaných v přírodní zahradě v Hostětíně.

„Z původní recese se vyvinula akce, která měla docela hluboký smysl. Jednak propagujeme vegetariánství jako zdravý životní styl a jako směr, kterým bychom se měli ubírat, pokud chceme reagovat na změnu klimatu. Nadměrný chov dobytka k ní totiž velmi přispívá, kvůli emisím metanu. A za druhé se jednalo o akci, která bude mít konkrétní výstup – nejen zábavu a potěšení účastníků, ale také umožní vybudovat nový prostor v přírodní zahradě, kde se mohou děti i dospělí učit i relaxovat.", říká o akci ředitelka Centra Veronica, Marie Křiváková a dodává: „Ohlasy účastníků akce byly vynikající a připravená jídla jim opravdu chutnala. Potěšila nás pozornost médií, kdy kromě rozhlasu byla naše paní kuchařka Lenka pozvaná vařit dokonce do televizního pořadu. Akce také rozpoutala velkou diskuzi na sociálních sítích.

Těmto reakcím jsme velmi rádi, protože o problematice ochrany klimatu je potřeba neustále hovořit a přibližovat veřejnosti možnosti, jaké má. Snížení konzumace masa je jedním z jednoduchých způsobů, kterými lze docela dobře dosáhnout snížení emisí skleníkových plynů. A o to nám (mimo jiné) jde i při další činnosti a při vzdělávacích aktivitách Centra Veronica v Hostětíně. Přijeďte se podívat a uvidíte sami", zve paní ředitelka.

Hana Machů

Inspirace

Agroturistika vám dává příležitost prožívat přítomný okamžik „Tady a teď."

Kdy naposledy jste měli možnost poležet si v seně, nakrmit a pomazlit se s koníkem, kravičkou nebo kozičkou? Popovídat si se sousedem? Kdy naposledy jste ochutnali čerstvě utržené rajče z keře chvíli potom, co zapršelo, přičichli k čerstvě zoranému poli, ochutnali štiplavou jarní ředkvičku nebo si namazali na chleba poctivý tvaroh?

Mnoho z nás prožívá uspěchaný život a mnohdy již ani nevíme, jakou radost nám mohou přinést tyto prosté a dříve běžné věci. Nemáme možnost prožívat činnosti, kterou jsou v souladu s ročním obdobím a počasím. Tohle všechno vám umožní prožít agroturistika.

Agroturistika je moderní pojetí turistiky, kdy lidé tráví svůj volný čas na zemědělských usedlostech nebo rodinných farmách, vinicích a dobrovolně se podílí na činnostech na farmě.

Je velmi oblíbená u rodin s dětmi, ale výjimkou nejsou ani vysoce postavení manažeři, kteří tímto způsobem relaxují a prožívají, čím dál více oblíbený a nezbytný, digitální detox.

Účastníci mají možnost vidět hospodářská zvířata, zjistit co obnáší celodenní péče o ně, naučí se pracovat v zahradě, poznají, kolik námahy stojí za okopáním záhonu, ochutnají čerstvé a kvalitní produkty, intenzivně prožijí dny venku, poznají nové lidi a mnoho dalšího. Činnosti na farmě nebo vinici dají člověku více či méně fyzicky zabrat. Díky fyzické námaze si dokonale vyčistíte hlavu a dostaví se vám pocity životního naplnění, osobní spokojenosti a svobody.

Nabídka farem, které nabízejí agroturistiku, jsou různé. Některé nabízejí pouze jednodenní zážitek, jiné poskytují kompletní služby včetně možnosti ubytování a stravování.

Jednou z mnoha výhod agroturistiky je, že zpravidla nemusíte cestovat daleko. Mnohdy ty největší prožitky na vás čekají hned „za rohem".

...Vydejte se hledat a prožívat běžné okamžiky.

Ing. Ludmila Mužikovská

Odkaz na **projekt Prázdniny na farmě**, kde najdete spoustu tipů kam se vydat, http://www.prazdninynavenkove.cz/kam-vyrazit/

Agroturistika ve Zlínském kraji:

- Envicentrum Vysoké Pole, www.prokrajinu.eu
- Statek u Rajmunda, www.valasske-chalupy.cz/statek-u-rajmunda
- Farma Severka, www.farma-severka.cz
- Farma Žlutava, www.farmazlutava.cz
- Biofarma Juré, www.biofarmajure.cz
- Levandulová farma, www.chalupalevandule.cz
- Kozí farma Zerlina v Házovicích u Rožnova pod Radhoštěm, www.zerlina.cz

Agroturistika mimo Zlínský kraj:

- Horňácká farma s. r. o., Hrubá Vrbka, www.hornackafarma.cz
- Farma Blaník, www.farmablanik.cz
- Ekopark Liberec, www.ekoparkliberec.cz
- Minifarma Lubina, www.minifarma.sk
- Bizoní farma, www.bisonranch.cz
- Farma Menšík, www.farma-mensik.cz

Zážitky v Karpatech

Ekologický penzion s přírodní zahradou – Centrum Veronica Hostětín

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

Telefon: 572 630 670 • E-mail: hostetin@veronica.cz
Web: http://www.hostetin.veronica.cz

Představujeme zajímavá místa v regionu

V Hostětíně vás k přírodě dovedou i dovezou

Centrum Veronica je střediskem ekologické výchovy, které sídlí v pasivním domě obklopeném rozsáhlou přírodní zahradou. Zdejší výukové programy se konají především v této zahradě a mají za cíl budovat vztah dětí k přírodě. Ovšem v Hostětíně se nevěnují pouze školám. Mezi jejich klienty patří i osoby zdravotně a sociálně znevýhodněné. I pro ně jsou zde připraveny zážitkové a vzdělávací programy. Jsou zaměřené na poznávání přírody a všeho, co nám toto přírodní dědictví nabízí. Programy byly ověřeny u skupiny nevidomých i vozíčkářů – dětí s diagnózou spinální svalové atrofie.

„Naše cíle vychází z přesvědčení, že ve svých touhách a potřebách se zdravotně znevýhodnění občané v zásadě neliší od zdravých lidí. Že přírodu lze opravdu vnímat všemi smysly a že to může člověku velmi pomoct. Jenom ho k té přírodě musí někdo dovést, resp. dovézt....", říká o záměrech Centra Veronica jeho ředitelka, paní Marie Křiváková. V Hostětíně se věnují i rozvoji spolupráce s organizacemi, které se o zdravotně a sociálně znevýhodněné starají. Tak, aby pracovníci poznali důležitost environmentální výchovy a rozvoje vztahu k přírodě. Centrum Veronica vloni aktualizovalo i Plán interpretace Bílých Karpat, který může být využitý různými subjekty cestovního ruchu pro to, aby i oni nabídli své služby handicapovaným.

Přírodní zahradu v Hostětíně si můžete prohlédnout při svých výletech i sami. K prohlídce můžete využít i pracovní listy, které pro vás mají v Centru Veronica připraveny.

Hana Machů

V Hostětíně vzniklo originální Bludiště v přírodě

V Hostětíně, malé obci v Bílých Karpatech, mají turistický unikát. Vzniklo zde originální „Bludiště v přírodě", terénní kvíz, při kterém se můžete i ztratit. Slavnostně se bude otevírat 28. dubna 2019.

Osm přírodních interaktivních stanovišť a odpovědi na otázky schované v lesích vás hravou formou badatelské výuky vtáhnou do tématiky hospodaření, ochrany a kvality vody.

Vrátíte se k přímému kontaktu s přírodou, naučíte se ji číst a chápat, obnovíte si svůj přirozený smysl objevovat a orientovat se v terénu.

Na vlastní kůži si zkusíte splachovat záchod dešťovou vodou, sundáte si boty a budete zjišťovat kvalitu vody v potoce, půjdete po stopách dešťové kapky nebo raka v divočině.

Zjistíte také, odkud se objevuje pitná voda ve vašem kohoutku nebo kolik vody a peněz můžete ušetřit, když budete využívat namísto pitné vody dešťovou a co vše na to potřebujete.

Bludiště – to je osm panelů v krajině okolo Hostětína. Úvodní panel Bludiště najdete na moštárně u Centra Veronica. Další tři vás povedou lehkou cestou po zahradě ke kořenové čistírně, ale následující čtyři vás vyzvou do hlubšího lesa a divočejšího terénu. Nebojte, zvládnete to! Celou dobu budete mít k dispozici mapku stanovišť, abyste se v terénu neztratili. Mapku najdete na prvním stanovišti a můžete si ji i stáhnout z webu.

Bludiště pro vás sestavili odborníci z celé ČR. Je celoročně volně přístupné dětem, mládeži i široké veřejnosti, a to ve dvou modulech: samoobslužné nebo moderované jako výukový program nebo orientační běh.

Hana Machů

Více info: https://hostetin.veronica.cz/bludiste-v-prirode

Představujeme zajímavá místa v regionu

Interaktivní edukace ve spojení s přírodou a lidovou kulturou

První programy byly realizovány doslova na zelené louce a široká veřejnost i školy se tak postupně seznamovaly s krásami přírodního a kulturně-historického areálu Parku Rochus v Uherském Hradišti. Exkurze a výukové programy se konaly výhradně venku a prezentovaly témata týkající se především Přírodní památky a EVL Rochus, tradičního hospodaření a historie území. Od května 2016 se tvorba výukových programů rozšířila, protože specifické zázemí expozice lidové architektury – skanzenu Rochus – dává možnost harmonicky propojovat lokální environmentální témata s prvky regionální lidové kultury a lze také zpracovávat i témata týkající se ryze výročního obyčejového cyklu.

Výukové programy jsou zaměřeny na regionální, environmentální a ekologická témata, vždy je snaha přibližovat žákům dané téma tak, aby jim bylo blízké, ale zároveň aby ukázalo na globální problémy současnosti i mizející duch venkova. Pro edukaci je zvolen interdisciplinární a interaktivní přístup, který je propojován s praktickými ukázkami, aby bylo minimalizováno mentální vyčerpání. Programy jsou nastavené tak, aby žáci měli možnost se aktivně zapojovat do diskuzí i řešení úkolů, aby témata propojovala praktické vědomosti, všeobecné i školní znalosti. Všechny programy a exkurze jsou realizovány v autentickém prostředí přírodního parku nebo skanzenu, kde žáci snáze pochopí sílu, ale zároveň křehkost přírody. Dochází také k uvědomění, jak ještě relativně nedávno musel člověk nekompromisně respektovat přírodní koloběh, hospodářský rok a dodržovat zásady trvalé udržitelnosti. V rámci některých programů jsou žáci hravou formou motivováni k mezigeneračnímu dialogu, k porovnání dřívější a současné dostupnosti např. potravin, vody, elektřiny a internetu, zamýšlí se nad péčí o přírodní zdroje i krajinu kolem nás.

Autor článku: Mgr. Ivana Šišperová
Autor fotografií: Park Rochus

Výukové programy Parku Rochus pro školy v roce 2019

Od fašanku do Velikonoc | 10.–12. 4. 2019
Tradice a lidové obyčeje od konce zimy do začátku jara s důrazem na přiblížení masopustního, postního a velikonočního období.

Tý-Den Země | 23.–26. 4. 2019
Půda jako nezastupitelný přírodní zdroj pro rostliny, zvířata i člověka. Při příležitosti oslav Dne Země program žáky seznámí se vznikem a složením půdy, upozorní je na význam půdy a zábavnou formou si vyzkoušejí její využití (hliněné cihly a keramika).

Řemeslo má zlaté dno | 30.–31. 5. 2019
Lidová řemesla a tradiční rukodělná výroba Slovácka. Co které řemeslo obnáší a proč jsou tradiční řemesla důležitá? Třeba se žáci inspirují a řemeslníci se pro ně stanou vzorem při volbě budoucího povolání.

Neházej věci za hlavu | duben až říjen 2019
Program seznamuje žáky s významnými rostlinnými a živočišnými druhy EVL Rochus a upozorňuje je na význam správného chování při pohybu v chráněném území a v přírodě vůbec. Žáci jsou motivováni k šetrnému chování vůči přírodě a k úsporám vody a energie i v domácím nebo školním prostředí.

Vše o včelách | duben až říjen 2019
Program zábavně naučnou formou účastníky seznámí s včelami a jejich způsobem života. Žáci se dozvědí, jak to vypadá v úle, jaký je rozdíl mezi dělnicí, trubcem a včelí matkou a také co pro nás všechno včely dělají a jak jsou užitečné.

Z pole až na talíř | duben až říjen 2019
Program seznamuje žáky se vztahy mezi zemědělským cyklem a produkcí potravin, upozorňuje na nezastupitelný význam půdy a její aktuální ohrožení a představuje tradiční formy hospodaření v krajině s možností jejich využití v současnosti. Interaktivní zapojení žáky vybízí k samostatnému uvažování a prezentaci úsudků vedoucích k řízené diskusi.

Za skrytými poklady přírody | duben až říjen 2019
Křovinaté stráně kopce Rochus skrývají mnohá přírodní bohatství. Žáci se pomocí aktivit postupně seznámí jak s typickými rostlinnými a živočišnými druhy této lokality, tak i s druhy vzácnými, díky kterým je Rochus výjimečným přírodním územím.

Adventní čas je tady zas | prosinec 2019
Tradice a lidové obyčeje adventního a vánočního období na Slovácku s interaktivními ukázkami tradiční rukodělné výroby a řemesel vztahujících se k začátku zimy.

*Více informací k výukovým programům najdete na **www.skanzenrochus.cz**.*

Prodejny regionálních potravin a výrobků ve Zlínském kraji

KDE NAKUPOVAT

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

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

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

Biomarket u Zeleného stromu *www.zdravizprirody.cz* objednavky@zdravizprirody.cz
Prodejny ve Zlíně:
Tržnice, Náměstí práce 1099, tel.: 773 900 494
Náměstí Míru 65, tel.: 773 880 494
Jižní svahy OC Albert, I. segment, tel.: 773 001 494
Prodejna v Uherském Hradišti:
Havlíčkova 3, tel.: 777 900 814

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

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

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

Ekofarma Javorník, Štítná nad Vláří 414, tel.: 778 745 481, *www.ekofarmajavornik.cz*

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

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

Odtadyma, o.p.s., Dům kultury, Svárov 1055, Vsetín, tel.: 604 785 208, odtadyma@email.cz, *www.odtadyma.cz*

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

Poctivý farmář, Poláškova 78, Valašské Meziříčí, tel.: 604 387 192, j.eze@centrum.cz, *www.poctivyfarmar.cz*

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

Tradiční výrobek Slovácka, z.s. Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště, tel.: 572 525 531, info@tradicnivyrobek.cz, *www.tradicnivyrobek.cz*

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

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

Z dědiny, regionální farmářské potraviny, *www.zdediny.cz*

ŘEMESLNÉ REGIONÁLNÍ VÝROBKY

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

BEZOBALOVÉ OBCHODY VE ZLÍNSKÉM KRAJI:

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

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

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

Bez Uherský Brod, Moravská 82, Uherský Brod

Češkův mlýn, Jarcová 160, Bystřička, tel.: 733 539 250, ceskuvmlyn@probio.cz, *www.probio.cz*

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

Ekokočka, bezobalová drogerie, eko drogerie a bio kosmetika Mostecká 364, Vsetín

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

Kalendář akcí únor – září 2019

Školní farmářské dny

16. 5. | ZŠ Ohrada, Vsetín

31. 5. | ZŠ 5. května, Rožnov p. R.

6. 6. | ZŠ Rokytnice, Vsetín

25. 6. | ZŠ U Sýpek, Kroměříž

Valašské Meziříčí

Farmářské trhy náměstí
10. 5. | 24. 5. | 7. 6. | 21. 6. | 19. 7. | 2. 8. | 16. 8. | 30. 8. | 13. 9. | 27. 9. | 11. 10. | 25. 10.

Kroměříž

2. 3. Masopustní jarmark, Hanácké náměstí 9.–17.00 hodin

Rožnov pod Radhoštěm

15.–16. 3. Josefský jarmark, Masarykovo náměstí, od 9.00 hodin

20.–22. 4. Velikonoce na Valašsku, Valašské muzeum v přírodě

23. 4. Den Země, městský park u Hudebního altánu od 9 do 13 hodin

3.–5. 5. Valašská zahrada 2019, areál Campu Sport v Rožnově p. R.

9. 5. Den zdraví SVČ Rožnov p. R.

17. 5. Farmářské trhy, 10.00–17.00, pěší zóna u Společenského domu

18. 5. Jaro na dědině, Valašské muzeum v přírodě

15. 6. Ovčácký den na Valašsku, 10.00 areál „Zemědělky" Rožnov p. R.

15. 6. Farmářské trhy, 10.00–17.00, pěší zóna u Společenského domu

22. 6. Zvonečkový jarmark, Valašské muzeum v přírodě

4.–7. 7. Rožnovské slavnosti, Valašské muzeum v přírodě

13. 7. Pekařská sobota, Valašské muzeum v přírodě

19. 7. Farmářské trhy, 10.00–17.00, pěší zóna u Společenského domu

20.–21. 7. Dny řemesel a setkání kovářů, Valašské muzeum v přírodě

17.–18. 8. Starodávný jarmark, Valašské muzeum v přírodě

23. 8. Farmářské trhy, 10.00–17.00, pěší zóna u Společenského domu

Vsetín

Farmářské trhy, vždy od 7:00 hodin:
11. 5. | 25. 5. | 8. 6. | 22. 6. | 6. 7. | 20. 7. | 3. 8. | 17. 8. | 31. 8.

18. 4. Valašské velikonoce na Vsetíně

25. 4. Den Země, Panská zahrada

Zlín

17. a 18. 4. Velikonoční jarmark

Trhy pod kaštanama, Zlín, v sezóně (od dubna do října) ve středu, v pátek biojarmark. Každé pondělí až pátek od 7 do 16 hodin, každá sobota od 7 do 13 hodin.

Centrum Veronica Hostětín

28. 4. otevírání Bludiště v přírodě

26. 5. otevírání stezky Naokolo Hostětína

15. 6. Zahradní slavnost

29. 9. Jablečná slavnost

www.hostetin.veronica.cz

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**, Hostětín, *www.hostetin.veronica.cz*
- **ENVIcentrum pro krajinu**, Vysoke Pole, *www.prokrajinu.eu*
- **Park ROCHUS, o.p.s.,** Uherské Hradiště, *www.parkrochus.cz*

Zpracováno a vydáno v rámci projektu ***„POCTIVĚ VYROBENÉ – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji"***. Zpracování a vydání novin je spolufinancováno Zlínským krajem • Vydala LÍSKA, z. s., Dolní náměstí 429, 755 01 Vsetín, e-mail: infoevvo@seznam.cz • Vydáno: únor 2019 • Autoři textů: Iva Koutná, Michaela Hlinská, Michaela Koutná, Bára Duží, Renata Vaculíková, Hana Machů, Petra Pavelčíková, Ivana Šišperová • Editor: Iva Koutná • Ilustrace: Kateřina Mrnůštíková • Fotografie: archiv LÍSKY a jejích členů, Lenka Novotná, Petr Vinš, Jaroslav Rumánek, Josef Omelka, Bára Duží, archiv výrobců • Grafický návrh: 2123 design s.r.o. • Sazba: Dita Baboučková • Tisk: TG TISK Lanškroun, s. r. o.

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

O LÍSCE

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

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

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

LÍSKA

Klub LÍSKY

Líbí se vám programy a činnosti LÍSKY?

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

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

FÉROVÁ SNÍDANĚ VE VAŠEM MĚSTĚ

11. 5. Férová snídaně

Férová snídaně je piknikový happening na podporu lokálních a fairtradových pěstitelů. Koná se při příležitosti Světového dne pro fair trade, což je svátek, který slaví druhou květnovou sobotu tisíce lidí na celém světě.

www.ferovasnidane.cz

Skanzen ROCHUS v Uherském Hradišti

21. 3. | 14:00 –17:00
Den otevřených dveří a větrání peřin

11.–12. 4. | 8:00 –13:00
Od fašanku do Velikonoc (pro školy)

13. 4. | 13:00 –17:00
Od fašanku do Velikonoc

23.–26. 4. | 8:00 –13:00
Týden Země (pro školy)

1. 5. | 10:00 –17:00
Otevírání pastvin a stavění máje

30.–31. 5. | 8:00 –13:00
Řemeslo má zlaté dno (pro školy)

14. 6. | 18:00 –23:00
Rochus pod hvězdami

30. 7.
viz program LFŠ Letní filmová škola na Rochusu

18. 8. | 10:00 –17:00
Jarošovská pouť ke kapli sv. Rocha

7. 9. | 14:00 –18:00
Aj, ty svatý Rochu, daj nám vína trochu

8. 9. | 9:00 –17:00
Návraty k lidové tradici ve skanzenu Rochus

21. 9. | 10:00 –16:00
Slovácký festival chutí a vůní

26. 10. | 14:00 –17:00
Stromy pro Rochus

30. 11.–1. 12. | 10:00 –16:00
Adventní čas je tady zas

3.–5. 12. | 8:00 –13:00
Adventní čas je tady zas (pro školy)

14.–15. 12. | 13:00 –16:00
Radostná novina

26. 12. | 14:00 –16:30
Štěpánské koledování ve stodole

www.parkrochus.cz