

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

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

V roce 2013 jsme s partnerskými organizacemi a s podporou Zlínského kraje připravili projekt „Poctivě vyrobené – podpora udržitelné místní ekonomiky ve Zlínském kraji“. Projekt byl podpořen ve 4. výzvě Blokového grantu (Nadace Partnerství). Aktivita projektu se stala základem celoroční osvětové kampaně Poctivě vyrobené. Důležitou součástí je spolupráce, setkávání a vzájemné sdílení zkušeností a informací organizací, které se podporou místních výrobců a zemědělců zabývají. Pro veřejnost a školy připravujeme osvětové akce a programy. Oblíbené jsou exkurze na farmy a k výrobcům i dny otevřených dveří, například na Ekofarmě Agrofito v Lidečce, na farmě Javorník ve Štítně či v Ekosadech Komňa.

S výrobci a řemeslníky se můžete seznámit na Dni Zlínského kraje, Krajské konferenci o EVVO, na jarmarcích, slavnostech a festivalech. Velké oblibě se těší exkurze dětí „Jedeme na farmu“, výukové programy „Odkud se bere jídlo“, „Můj den na farmě“ a „Z farmy na náš stůl, aneb zdravě – hravě o původu a zpracování potravin“, či projektový Školní farmářský den.

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

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

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

V roce 2024 a 2025 jsme realizovali aktivity projektu Poctivě vyrobené – osvětová kampaň LÍSKY, projekt byl spolufinancován Zlínským krajem.



Akce do DIÁŘE:

sobota 10. října	Pole, louky, sady, neumřeme hladu www.skanzenrochus.cz
sobota 18. října	Dýňování https://ddmsikula.cz
úterý 10. listopadu	Svatomartinská vycházka www.alcedovsetin.cz
28.–29. listopadu	Adventní čas je tady zas www.skanzenrochus.cz

OBSAH PŘÍLOHY ROZESÍLKY 16/2026

Regionální značky v našem kraji	2
Místní produkty, biopotraviny	2
Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy	3
Pozvánky na akce a programy, tipy na výlety a exkurze	7
Tematické programy pro školy	9
Řemeslné trhy, poctivá řemesla, farmářské tržště a jarmarky	10

Regionální značky v našem kraji

Regionální značky

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

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

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

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

www.regionalni-znacky.cz



Výrobky z kraje

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

www.vyrobkyzkraje.cz

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

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

www.iskopanice.cz

Regionální potravina

ZNAČKOU REGIONÁLNÍ POTRAVINA JSOU OCENĚNY TY NEJLEPŠÍ VÝROBKÝ Z KRAJE

Ministerstvo zemědělství uděluje značku Regionální potravina od roku 2010 nej kvalitnějším zemědělským nebo potravinářským výrobkům, které zvítězí ve 13 krajských soutěžích. Projekt má za cíl podpořit domácí producenty lokálních potravin a motivovat zákazníky k jejich vyhledávání na pultech obchodů, na farmářských trzích či přímo u výrobců.

<https://regionalnipotravina.gov.cz>



Nová mapa, na které najdete, kam si zajít pro sýr, domácí klobásky, med i čerstvý mošt

Na webu zlinsko-luhacovicko.cz/misto/lokalni-vyrobci najdete nově mapu, ve které si můžete vyhledat nejbližší farmáře a pěstitele. Vydána je i brožurka, kterou si tu můžete stáhnout nebo si ji od nového roku vyzvednout v turistických infocentrech a recepcích hotelů. **Lokálně totiž chutná líp.**

Jíme lokálně

„Věříme, že jídlo je víc než položka na účtence.

Je to vztah.

Mezi farmářem a půdou.

Mezi kuchařem a surovinou.

Mezi námi všemi.

A proto vzniká Jíme lokálně.

Abychom společně podpořili lidi, kteří dělají věci poctivě.

Abychom si mohli vybrat jídlo, které má smysl.

Abychom věděli, odkud chutná náš talíř.

Díky, že jste součástí komunity, která mění Českou republiku talíř po talíři.“

info@jimelokalne.cz



Místní produkty, biopotraviny

■ Lískový web

www.poctivevyrobene.cz

■ Mapa českých biopotravin,

<https://kde lovime.bio/>

■ Country Life

Česká rodinná firma, která vznikla v roce 1991.

www.countrylife.cz

■ Nakupte přímo od farmářů z pohodlí domova

<https://www.scuk.cz/>



Líska

Zlínský kraj



Objevujeme regionální výrobce a jejich příběhy

**Místní výrobci jsou víc vidět.
Tradice Bílých Karpat
završila projekt podpory
regionální produkce**

„Když si vyberete výrobek se značkou Tradice Bílých Karpat, nekupujete jenom „věc“. Podporujete konkrétní lidi, místní ekonomiku a krajinu, která si zaslouží péči.“ Právě tuto myšlenku rozvíjí projekt regionální značky Tradice Bílých Karpat, který byl nyní úspěšně dokončen. Jeho cílem bylo zviditelnit místní zemědělce a potravináře, posílit povědomí o regionální produkci a ukázat, že poctivá výroba má v regionu pevné místo.

Zájem o lokální potraviny roste a lidé stále častěji hledají výrobky s jasným původem a zajímají se o příběhy těch, kteří je vyrábí. Právě na podporu regionálních zemědělců a potravinářů byl zaměřen projekt značky Tradice Bílých Karpat, který nyní úspěšně skončil.

Součástí projektu byla tematická exkurze za držiteli značky, během níž měli účastníci možnost nahlédnout přímo do provozů regionálních výrobců a vidět, jak vznikají kvalitní produkty v podmínkách Bílých Karpat. Exkurze zároveň posílila vztah mezi výrobcí a veřejností a přispěla k lepšímu porozumění hodnotám regionální produkce.

Významnou součástí byla online propagace prostřednictvím nových webových stránek (www.tradicebk.cz), sociálních sítí, fotografií a videí, díky které se podařilo zvýšit viditelnost místních producentů. Projekt zahrnoval také tisk informačních letáků, které vedou širokou veřejnost k držitelům značky a jejich výrobkům.

Důležitou částí aktivit bylo také oslovení nových zemědělských a potravinářských subjektů, které mohou v budoucnu získat značku Tradice Bílých Karpat. Rozšiřování sítě držitelů přispívá k posilování regionální ekonomiky, zvyšuje povědomí o kvalitních místních produktech a podporuje udržení tradičního hospodaření v krajině.

„Regionální značka není jen symbolem kvality. Je především příběhem lidí, kteří svou práci dělají poctivě a s respektem ke krajině. Chceme, aby se o nich vědělo a aby lidé měli možnost vybírat si výrobky s ověřeným původem,“ říká koordinátorka značky Tradice Bílých Karpat Hana Machů.

Projekt byl spolufinancován Zlínským krajem v rámci programu na podporu regionální produkce. Jeho cílem bylo zvýšit povědomí o regionálních výrobcích, podpořit místní zemědělství a potravinářství a přiblížit veřejnosti hodnotu kvalitních produktů vznikajících ve Zlínském kraji.



Zelenina z Vizovického podhůří

Tak jako každý rok i tento nebude chybět v bedýnkách čerstvý jablečný mošt. Bez tepelné úpravy, tak jak vyteče z dubového koše.

Minulý týden jsem založil kvašené zelí, udělal nové čalamády a také červenou omáčku, kterou v zimě jak když najdete.

Bedýnka obsahuje dýni hokkaido, svazek ředkviček, rajčata, 2x pórek, čerstvý mošt (1l), kedluben a na výběr pekingské zelí/fenykl nebo mangold/salát.

Složení bedýnky se může měnit v závislosti na dorůstání zeleniny.

Objednávejte nejpozději den před výdejním dnem 737 755 189

Bedýnku lze v rozumné míře poupravit.



Den Zlínského kraje patřil letošním držitelům ocenění Regionální potravina!

Slavnostní atmosféra, setkání s návštěvníky a především zasloužené ocenění poctivé práce místních výrobců. Na Dni Zlínského kraje si převzali svá ocenění producenti, jejichž výrobky získaly značku Regionální potravina Zlínského kraje.

Gratulujeme všem oceněným a přejeme mnoho spokojených zákazníků!

- Špekoň z lúky od Masozluky.cz
- Hovězí balíček pro děti od Agrofyto spol, s.r.o.
- Kozí sýr polotvrdý od Kozí farma Vizovice
- Mléčný karamel od Mléčný karamel – Danka
- Medový perník s povídky a vlašským ořechem od Sušírna z pod Radhoště
- Pohádka od Kafe NA KOPCI
- Karpatská višňe od Včelí farma Roštín
- Bio švestková povídla od EKO sady Komňa - Bio ovoce z Bílých Karpat
- Domácí pohoda – bio bylinný čaj od Květomluva



Dýňová samoobsluha je zpět!

Po roce se dýňová samoobsluha opět vrací na své místo. Přijďte si vybrat dýni na polévku, podzimní pečení, dekoraci nebo vyřezávání.

- Bio Hokkaido
- Bio máslová dýně
- Bio Halloweenská dýně
- Bio Goliáš

JAK TO FUNGUJE?

Zastavte se kdykoliv během dne, vyberte si dýni podle chuti a velikosti a zaplaťte do kasičky přímo na místě nebo pohodlně přes QR kód. Ceny jsou doporučené, je to na Vás. Dýně s láskou vypěstovalo Hospodářství Kadubcovi. Podpořte lokální pěstitele a odnesete si domů kousek opravdového podzimu.

Lipov 204



Ekologický způsob hospodaření je normální, tvrdí farmářka Ludmila Mužikovská

Ekologickou farmu Agrofyto v Horní Lidči společně řídí dvě generace jedné rodiny. Ludmila Mužikovská ji po letech v družstvu vybudovala od základů, dnes tam hospodaří i obě její děti.

Ludmila Mužikovská měla k zemědělství blízko od dětství. Vystudovala zemědělskou školu a většinu profesního života spojila s rostlinnou výrobou. Nejdříve pracovala ve velkém družstvu, později se rozhodla hospodařit samostatně. „Srdíčko mě od dětství táhlo k půdě, nikdy jsem nechtěla dělat nic jiného. A tak, když začala transformace družstva, jsme s kolegy část zemědělské výroby převzali. I když člověk na začátku úplně nevěděl, co ho v podnikání čeká,“ vzpomíná Ludmila.

Banky v té době zemědělcům příliš nepůjčovaly, takže začátky byly opatrné. Hospodařili s pronajatými stroji, postupně, po jednotlivých etapách, odkupovali budovy, vybavení a částečně i půdu.

Dcera se vrátila k půdě a převzala papíry

Dcera Ludmila Rumánková Mužikovská původně zamířila jinam. Vystudovala pedagogickou školu, dlouho pracovala jako projektová manažerka a na farmu se vracela postupně. Impulsem byla snaha pomoci bratrovi, který se také vrátil po letech v jiném oboru. „Rozhodla jsem se, že budeme s bratrem bojovat společně vedle sebe,“ říká.

Dnes má na starosti obchod, komunikaci se zákazníky a administrativu. Prodává maso soukromým odběratelům, část produkce směřuje do gastronomie nebo do místní školní jídelny. Využívá i své pedagogické vzdělání: připravuje exkurze a vzdělávací programy pro děti, aby viděly, odkud jídlo pochází.

Oproti předchozí práci oceňuje, že vidí hmatatelný výsledek. „Dává mi smysl, že každý den vidím dopady své práce. Ta krajina kolem je náš showroom,“ říká Ludmila mladší.

Ekologický přístup považují za normální

Farma hospodaří zhruba na 800 hektarech zemědělské půdy. Část tvoří orná půda, na zbytku se rozprostírají louky a pastviny. V Horní Lidči funguje mléčná farma se zhruba stovkou dojnic, v Lidečku chov masného skotu. Mléko dodávají do mlékárny ve Valašském Meziříčí, maso prodávají sami. Obojí v bio kvalitě.

„Zvířata porážíme na nedalekých malých jatkách. Je pro nás důležité, že je svěřujeme lidem, které známe, že necestují daleko a nejsou ve stresu. Máme vlastní bourárnu, tam maso necháváme zrát a zpracováváme,“ popisuje Ludmila Rumánková Mužikovská.

Rodina od roku 1999 hospodaří v režimu ekologického zemědělství. „Moji prarodiče hospodařili vlastně také ekologicky, jenže tehdy to byl běžný postup. Já jsem se to naučila od nich, a tak nám přišlo přirozené se k tomu vrátit. Zkrátka to považuji za normální způsob hospodaření,“ uvádí Ludmila Mužikovská. „Jen mi trochu vadí, že je dnes až moc administrativy, někdy navíc odtřžené od toho, co se skutečně děje v krajině,“ dodává.

Farmaření je pro rodinu Mužikovských životní styl

Práce na farmě se řídí rokem, počásím a zvířaty. Ranní dojení začíná ve 4.30, pak



Ekologický způsob hospodaření je normální, tvrdí farmářka Ludmila Mužikovská

denik.cz

jdou krávy na pastvu a odpoledne se dojí znovu. Masný skot je od jara do podzimu volně na pastvinách, v zimě přichází období telení, oprav a chystání na jaro. Když začne sezóna sena a žní, pracovní dny se protahují podle toho, co dovolí počasí.

Přestože spolu rodina pracuje denně, snaží se oddělovat práci od soukromí. Doma se pokouší (ne vždy úspěšně) dodržovat jedno pravidlo: u nedělního oběda se o práci nemluví. Obě ženy vidí zemědělství jako styl života, který není pro každého. Ale neměnily by. Pro matku je odměnou pohled na obhospodařenou krajinu a pro dceru možnost navázat na rodinnou práci a předat ji dál.

<https://www.denik.cz/podnikani/farmarka-z-valasska/>



Podpora školního stravování – inspirace pro školy

V LÍSCÉ jsme zpracovali přehled místních dodavatelů potravin jako inspirativní podporu pro školní jídelny, které chtějí do svého provozu více zapojit regionální a sezónní produkci. Jde o jedinečnou databázi kontaktů dohledaných z dostupných zdrojů v území.



Cílem není nabídnout hotové řešení, ale otevřít možnosti. Každá školní jídelna má jiné podmínky, kapacity i potřeby – a stejně tak i jednotliví dodavatelé.

Ne všichni jsou schopni pokrýt velké objemy nebo pravidelné dodávky, vše záleží na jejich produkčních možnostech, vzdálenosti, sezónnosti či aktuálních podmínkách (např. počasí).

Nyní je na školách a vedoucích školních jídelen, aby si z nabídky vybrali vhodné partnery, navázali kontakt a společně hledali cestu spolupráce, která bude dávat smysl oběma stranám.

Zapojením místních dodavatelů můžete:

- podpořit regionální ekonomiku a drobné producenty,
- nabídnout dětem čerstvé a kvalitní suroviny,
- posilovat vztah k místu, kde žijeme,
- přispět k naplňování principů udržitelného stravování,
- a zároveň naplňovat požadavky školní legislativy v oblasti stravování.

Věříme, že tento přehled pomůže udělat první krok k většímu propojení škol a místních producentů – krok, který má smysl pro děti, školy i celý region.

Přehled místních dodavatelů potravin vám zašleme na požádání, infoevvo@seznam.cz

MAP Vsetínsko **Místní akční plán rozvoje vzdělávání Vsetínsko V**

WORKSHOP ŠKOLNÍ JÍDELNA V PROMĚNĚ
Jak se připravit na nové požadavky a vařit chutně, pestře a udržitelně

6. 10. 2026 | 9–13 hodin • 15. 10. 2026 | 13–17 hodin
Workshopy jsou obsahově shodné, aby si účastníci mohli vybrat termín podle svých časových možností.

Místo konání: **ALCEDO** – středisko volného času a plavecká škola Vsetín, www.alcedovsetin.cz
Doporučeno:
• vedení mateřských a základních škol,
• vedoucím školních jídelen MŠ a ZŠ,
• kuchařkám a kuchařům školních jídelen,
• případně dalším pracovníkům, kteří se podílejí na organizaci školního stravování.
Přihlašování do: **25. 9. 2026**

Zverme Vás na odborně-praktický workshop zaměřený na změny ve školním stravování a přípravu školních jídelen na nové podmínky.

Součástí programu bude praktická ukázka přípravy pokrmů a ochutnávka.

Workshop nabízí propojení aktuálních informací, doporučení odborníků a praktických zkušeností z provozu školních jídelen. Cílem je pomoci školám zorientovat se v připravovaných změnách, promyslet jejich postupné zavádění a ukázat konkrétní možnosti, jak sestavovat jídelníček, který bude odpovídat novým požadavkům a zároveň bude chutný, pestrý, finančně i provozně zvládnutelný a přijatelný pro děti.

Školní rok 2026/2027 může být příležitostí jednotlivé změny postupně vyzkoušet, hledat cestu vhodnou právě pro Vaši jídelnu a připravit se na nové podmínky s dostatečným předstihem.

KONTAKT:
Pavla Živničková, pavlina.zivnickova@metovsetin.cz
Přihlašování: ZDE

Spolufinancováno Evropskou unií

MAP Vsetínsko **Místní akční plán rozvoje vzdělávání Vsetínsko V**

Program

- 1. Školní stravování z pohledu hygieny**
Mgr. Vendula Ševčíková, MSc., Ph.D., vedoucí oddělení hygieny dětí a mladistvých, KHS Zlínského kraje
 - Systém školního stravování – co se v něm mění a proč.
 - Přechodné období, nový spotřební koš – Krajský metodický tým Zlínského kraje.
 - Klíčové změny v nutričním doporučení.
 - Prostor pro dotazy účastníků (lze řešit i individuálně v průběhu workshopu).
- 2. Nový spotřební koš – jak se na změny připravit**
Mgr. Martina Bierská, regionální metodická Štředního článku podpory MŠMT pro Zlínský kraj
 - Doporučený harmonogram přechodného období ve školním roce 2026/2027.
 - Jak na jednotlivé fáze přechodu.
 - Spolupráce vedení školy a školní jídelny.
 - Jak změny komunikovat dětem, rodičům a zaměstnancům školy.
- 3. Chutně, pestře a udržitelně v každodenní praxi – praktická ukázka přípravy jídel a ochutnávka**
Mgr. Andrea Hrušková, lektorka programu Skutečně zdravá škola, kuchařka a výživová poradkyně
 - **LOKÁLNĚ A SEZÓNNĚ**
Představíme možnosti využití lokálních a regionálních producentů a dodavatelů. Účastníci získají k dispozici přehled lokálních dodavatelů zpracovaný Lískou, z. s., který může být inspirací při hledání vhodných zdrojů potravin v našem regionu.
 - **PRAKTICKÁ ČÁST ZAMĚŘENÁ NA MOŽNOSTI, JAK POŽADOVANÉ ZMĚNY PŘEVÉST DO BĚŽNÉHO PROVOZU ŠKOLNÍ JÍDELNY**
Na konkrétních příkladech si ukážeme, jak lze pracovat se surovinami a recepturami tak, aby výsledné jídlo bylo nejen nutričně vhodné, ale především **chutné a přijatelné pro děti**.
 - jak na chutné bezmasé pokrmy – atraktivní úpravy luštěnin, obilovin a zeleniny, tipy na dochucení bezmasých pokrmů
 - chuťové preference dětí (poznatky z univerzity gastronomických věd v italském Polenzu)
 - kreativní tvorbu nutričně hodnotných receptů
 - jak na zdravé školní svačinky (sladké, slané)
 - tipy na servírování pokrmů
 - jak na pozitivních změnách ve školní jídelně spolupracovat s žáky a pedagogy
 - příprava a ochutnávka zdravých a chutných pokrmůVše v souladu s novou Vyhláškou o školním stravování.
- 4. Naše jídelna – co můžeme začít dělat už letos?**
Každá zapojená škola či jídelna si zkusí pojmenovat:
 - co už se nám daří,
 - kde vidíme největší výzvu,
 - co můžeme začít zkoušet již nyní,
 - koho potřebujeme do změn zapojit.Každý účastník si odnese vlastní jednoduchý pracovní plán: **3 kroky, které můžeme ve školním roce 2026/2027 udělat, abychom byli na změny připraveni.**

Spolufinancováno Evropskou unií



Líska

Zlínský kraj bez hranic



Příloha PV29/2026, rozesílka Líska 16/2026

strana 6

Pozvánky na akce a programy, tipy na výlety a exkurze

PROGRAMOVÁ NABÍDKA 2026

20. 3.	DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ A VĚTRÁNÍ PERIN
28. 3.	OD FAŠANKU DO VELIKONOC
2. 4.	PROHLÍDKY MUZEA NA ZELENÝ ČTVRTEK
4. 4. až 6. 4.	VELIKONOČNÍ PROHLÍDKY MUZEA
1. 5.	OTEVÍRÁNÍ PASTVIN A STAVĚNÍ MÁJE
6. 6.	ROCHUS POD HVEZDAMI
4. 7. až 30. 8.	ŘEMESLNÉ LÉTO
12. 9.	AJ, TY SVATÝ ROCHU, DAJ NÁM VÍNA TROCHU
13. 9.	NAVŘATY K LIDOVÉ TRADICI
19. 9.	SLOVÁCKÝ FESTIVAL CHUTI A VŮNI
10. 10.	POLE, LOUKY, SADY, NEUMŘEME HLADY
28. 11. až 29. 11.	ADVENTNÍ ČAS JE TADY ZAS
26. 12.	STĚPÁNSKÉ KOLEDOVÁNÍ VE STODOLE

Změna programu vyhrazena

**MUZEUM
V PŘÍRODĚ
ROCHUS
UHERSKÉ HRADIŠTĚ**




Klobucká manufaktura

Nabízíme několik kurzů řemesel. Současně Vám můžeme poskytnout ubytování v našem historickém domě, kde se budete cítit jako v pohádce. Přijďte se u nás naučit nové dovednosti a užít si atmosféru ruční práce.

www.klobuckamanufaktura.cz/kurzy-a-dilny/

**POZNEJ SVÉHO FARMÁŘE
NA FARMÁCH 2026**

MÍSTO: ŠTRÍTEŽSKÉ FOJTSTVÍ

**3. 10. 2026 | VSTUP
10-16 HOD. | ZDARMA**




Obecně prospěšná společnost Park Rochus Vás zve na akci

**Pole, louky, sady,
neumřeme hlady**

Podzimní tradice slovácké vesnice

10. 10. 2026
14.00 – 17.00

www.skanzenrochus.cz




**Valašský
krajkářský
a řemeslný
trh**

21.—22. 11. 2026
sobota: 10⁰⁰—18⁰⁰
neděle: 9⁰⁰—15⁰⁰

**ZŠ Šafaříkova
Valašské Meziříčí**
Šafaříkova 726

Prodej originálních výrobků,
materiálů a pomůcek.
Předvádění řemesel
a lidové tvorby.

Vstupné: dospělí 50 Kč, děti 20 Kč



facebook.com/valasskykrajkarstymezirici

**PLÁN AKCÍ V
ROCE 2026**

ZÁMEK LIPTÁL

so 18. 4. 2026
MEZINÁRODNÍ DEN PAMÁTEK

so 20. 6. 2026
SVATOJÁNSKÁ NOC NA ZÁMKU LIPTÁL

červenec, srpen, září
KOMENTOVANÉ PROHLÍDKY ZÁMKU S
PRŮVODCEM
otevíráno každou neděli v měsíci

pá 9. 10., so 10. 10. 2026
VEČERNÍ PROHLÍDKY ZÁMKU LIPTÁL

**so 28. 11., ne 6. 12., ne 13. 12., ne 20. 12.
a ne 27. 12. 2026**
VÁNOČNÍ ZÁMEK

Další měsíční akce budou zveřejňovány postupně v průběhu roku. Změna programu vyhrazena.
Pro více informací sledujte FB Zámek Liptál.

27. 10. 2026, 8:00–16:00 hod DEN INFOCENTRA

Místo: Klobucké íčko
Vstupné / Přístup: Volný vstup

31. ŘÍJNA 2026
24. **TÝDEN
TURISTICKÝCH
INFORMAČNÍCH
CENTER**






Líška

Zlínský kraj



Příloha PV29/2026, rozesílka Lísky 16/2026

strana 7

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

Kroměřížské farmářské trhy

Přihlašování spuštěno!

Více na www.kromerizsketrhy.cz



K A L E N D Á Ř

setkávání včelařů a jejich příznivců v roce 2026, údolí Semetín

Všechna setkávání provází celoroční dobrovolné vzdělávání včelařů.
Místem setkávání je pizzerie Semetín a nově postavený včelín v Arboretu Semetín GPS:49.3587353N, 17.9533042E.
Pořádáno ve spolupráci s Včelařským spolkem Moravy a Slezska.

SETKÁNÍ VČELAŘŮ

neděle 11. ledna 2026 od 10 hodin

Přednáška MVDr. Zdeňka Klímy – nové poznatky, apiterapie v praxi s použitím produktů pro zdraví. Zootechnická podpůrná opatření aneb jak ulehčit nemocem v dubnu a v květnu.

úterý 20. ledna 2026 od 16 hodin

Nosema – nový název vairimorphia. Ukázka přípravy vzorku pro mikroskopování, vyhodnocení vzorku na mikroskopu. Způsoby prevence a řešení onemocnění nosema.

pátek 6. února 2026 od 16 hodin

Přednáška Jaroslava Juráně – zootechnika v provozu chovu včelstev.

úterý 17. března 2026 od 16 hodin

Coloss – upozornění na dotazník, termín vyplnění do konce dubna 2026. Vlastnosti medu a způsoby měření – praktická ukázka.

úterý 19. května 2026 od 16 hodin

ŽEHNÁNÍ VČELÁM A VČELÁŘŮM

Chov matek – přelarování a kontrola matečnicků. Chov a značení matek. Porovnávání různých metod chovu matek. Tvorba oddělků (praktická fáze). PIN testy ve včelstvech – praktické provedení. Tepelné ošetřování včelstev v termokomoře – praktické provedení. Užití kyseliny mléčné. Desinfekce úlů s praktickou ukázkou

úterý 21. července 2026 od 16 hodin

Přemetení včelstev na mezistěny a zootechnika v práci se včelstvy. Boj s morem a opatření proti šíření nemoci, praktický seminář ve včelíně. Ošetřování včelstev pro zachování zimní generace včel pomocí kyseliny mravenčí, mléčné a šťavelové. Zakrmování včelstev cukerným roztokem a invertem.

sobota 5. září 2026 od 14 hodin

MEDOLIZÁČKA 2026. Včelí produkty, odborná degustace medů.

úterý 10. listopadu 2026 od 16 hodin

Zhodnocení uplynulé sezóny. Vyvažování voští, nástavků, uzavřený okruh vosku – modernizace provozovny výroby mezistěn.

NEDĚLE V ARBORETU

12. 4. 2026 od 14 hodin

Otevírání Arboreta Semetín

Ukázka přezimovaných včelstev. Posílení pestrých kvetoucích luk a distribuce semen pro výsev. Kontrola ujatých vrbových řízků z roku 2025.

17. 4. 2026 od 10 hodin

Kurz výsadby a řezu stromů s Ludovítem Vašsom ze Slovenska, odborníkem na staré ovocné odrůdy stromů.

17. 5. 2026 od 14 hodin

Den otevřených úlů, život ve včelíně

Akce ke Světovému dni včel. Den otevřených úlů – mezinárodní akce po vzoru rakouských včelařů. Akce je pořádána od roku 2019.

7. 6. 2026 od 14 hodin

„Vaječina u rybníčka v arboretu,“ opékání špekáčků

Beseda o tom, jakou službu dělají včely pro člověka.

12. 7. 2026 od 14 hodin

Veřejné medobraní a ochutnávka medů

Odebrání medných plástů, měření obsahu vody refraktometrem, odvíkování plástů, vytlačení rámečků v medometu. Ochutnávka čerstvě vytočeného medu.

16. 8. 2026 od 14 hodin

Práce se včelím voskem, svíčky z mezistěn

20. 9. 2026 od 14 hodin

Ochutnávka vítězů medů z Medolizáčky

18. 10. 2026 od 14 hodin

Ukončení provozu včelína v arboretu – jak se včely připravují na zimu

6. 12. 2026 od 14 hodin

Mikuláš ve včelíně – aneb, co dělají včely v zimě. Pečení a zdobení medových perníčků.

KONTAKT: Petr Chytil, Petr Vičan, Josef Zádřepa • VÍCE NA: www.medolizacka.webnode.cz | www.medolizacka.cz



Líska

Zlínský kraj



Příloha PV29/2026, rozesílka Líska 16/2026

strana 8

Tematické programy pro školy

Školní farmářský den

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

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

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

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

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

EXKURZE

na farmu či k řemeslníkům a výrobcům v regionu

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

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

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



VÝUKOVÝ PROGRAM

Můj den na farmě

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

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

VÝUKOVÝ PROGRAM

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

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

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

KONTAKT PRO PŘIHLAŠOVÁNÍ:

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

Vhodné i jako programy v rámci projektů OP JAK.

Formulář přihlášky

ZDE



LÍSKA

Zlínský kraj



Řemeslné trhy, poctivá řemesla, farmářské tržičky a jarmarky

KDE NAKUPOVAT

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

AGROFYTO, spol. s r.o.

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

Amunak, s.r.o.

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

Bezobaláč Zlín

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

Bezobalov Uherské Hradiště

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

Biomarket u Zeleného stromu

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

Centrum Veronica Hostětín – obchůdek

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

Dary kraje

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

Český mlýn Jarcová – prodej otrub

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

Dvůr u Kříže, Obchůdek s regionálními produkty

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

Ekofarma Javorník

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

Ekofarma ZERLINA s.r.o.

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

Ekokočka s.r.o.

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

Eko sady Komňa

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

KOLDOKOL

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

Kvetomluva

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

Nový farmářský obchůdek ve Slavičíně
www.kvetomluva.cz/

Náš grunt s.r.o. – Farmářské potraviny

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

Obchůdek u cérečky

Vranča 255, Nový Hrozenkov
tel.: 605 884 651

Otdadyma, o.p.s.

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

Pekárna u mlýna

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

SVĚTNICA – Valašský obchůdek

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

Tradiční výrobek Slovácka, z.s.

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

Zahrada Blažejovce

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

Z dědiny, regionální farmářské potraviny

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

Zdravé já – výrobky s příběhem

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

ŘEMESLNÉ REGIONÁLNÍ VÝROBKY
zakoupíte v informačních centrech:

<https://www.vychodni-morava.cz/informacni-centra/>



Lýska

Zlínský kraj



Příloha PV29/2026, rozesílka Lýska 16/2026

strana 10