

**Kdo se o značku stará?**

Regionálním koordinátorem značky VYSOČINA – regionální produkt®, je agentura ZERA. Více na straně 2.

**První značky uděleny**

Kdo získal jako první značku VYSOČINA – regionální produkt® se dozvíte na straně 3.

**Příroda Vysočiny**

Co je pro přírodu Vysočiny typické? O malebné pestré krajině v samém středu srdce Evropy čtěte na straně 4.

[www.domaci-vyrobky.cz](http://www.domaci-vyrobky.cz)

# Doma na VYSOČINĚ

Noviny pro milovníky Vysočiny, její přírody a lidí.

## „VYSOČINA – regionální produkt®“

Stejně jako každý region v České republice, i region Vysočina má svůj vlastní neopakovatelný charakter, daný přírodním bohatstvím, kulturou a staletými tradicemi jeho obyvatel. Také výrobky a produkty pocházející z Vysočiny nesou část tohoto charakteru – je do nich vložena práce zdejších řemeslníků a zemědělců, i část jejich duše. Zavedení značky pro výrobky, která garantuje jejich původ na Vysočině, je jednou z cest, jak zviditelnit produkci místních výrobců. A to jak vůči turistům a návštěvníkům regionu, tak vůči jeho obyvatelům. Zákazník získá nákupem značených produktů kvalitní a jedinečný výrobek, podpoří konkrétního výrobce a ekonomiku regionu a zároveň chrání životní prostředí.



a jejich propagace na druhou stranu pomáhají zviditelnit celý region Vysočina a posílit jeho „image“.

Samotná značka ale není zdaleka to jediné, co v regionu pomáhá. Snad ještě důležitější je fakt, že díky systému značení dochází ke kontaktům mezi podnikateli, zástupci veřejné správy, ochrany přírody a cestovního ruchu a nastávají se nové formy spolupráce uvnitř regionu.

### Jak značka „VYSOČINA – regionální produkt®“ pomáhá místním výrobcům?

Udělení značky znamená pro výrobek především efektivní formu reklamy a propagace. Značka (s ní i všechny certifikované výrobky), je propagována zejména v cestovním ruchu: připravují se katalogy značených výrobků, letáčky apod. – distribuované především přes turistická informační centra. Značené výrobky jsou prezentovány na [www.domaci-vyrobky.cz](http://www.domaci-vyrobky.cz). Informace o systému značení je postupně šířena také prostřednictvím místních i národních médií.

Protože dalším cílem značení je podpořit spolupráci mezi podnikateli v regionu, jsou pořádány společné schůzky s výrobci, kde se diskutuje o pravidlech systému značení a o možnostech, jak může značka místním podnikatelům pomoci. Výrobci jsou zváni na významné veletrhy cestovního ruchu, jako např. *Regiontour* v Brně nebo *Holiday World* a gastronomický veletrh *TOP GASTRO*, které probíhají souběžně v Praze.

### Jakým výrobkům je značka určena?

Značka je udělována výrobkům spotřebního charakteru, určeným pro běžné zákazníky. Pro přehlednost je možné tyto produkty rozdělit do tří skupin:

- **Řemeslné výrobky a umělecká díla** – např. výrobky ze dřeva, skla nebo papíru, slaměné ozdoby, krajky, šperky, keramika, nábytek, upomínkové předměty, pohlednice apod.
- **Potravinová a zemědělská produkce** – např. mléko, sýry, maso, ryby, pečivo, obiloviny, ovoce, zelenina, víno, nápoje (šťávy a mošty), med apod.

## Co znamená „VYSOČINA – regionální produkt®“

VYSOČINA – regionální produkt® je nová značka pro zdejší výrobky, která garantuje **původ výrobků na Vysočině** a jejich **jedinečnost** vyplývající z vazby na tento region (tradice, místní suroviny, ruční výroba apod.). Značka je udělována od ledna 2008 řemeslným výrobkům, potravinářským nebo zemědělským produktům, které musí být dostatečně **kvalitní a nesmí poškozovat přírodu a životní prostředí**. Dosud značku získalo sedm výrobců z Vysočiny, kteří prošli přísným procesem certifikace, kdy je výrobek hodnocen nezávislou certifikační komisí.

## Proč nová značka vznikla?

Značení místních výrobků je jednou z možností, jak spojit ochranu přírodního a kulturního dědictví s hospodařením člověka. Značka může prosperovat díky výjimečnosti Vysočiny jakožto území se svébytnou kulturou i zachovalou přírodou, které patří k jedněm z nečistších krajů v ČR. Na území kraje Vysočina se nachází devět přírodních parků a 171 zvláště chráněných území ve dvou velkoplošných územích – CHKO *Žďárské vrchy* a CHKO *Železné hory*.

Značka také pomáhá čelit nepůvodním výrobkům, které zneužívají názvů a symbolů spojených s Vysočinou pro svou vlastní reklamu. Značené výrobky



• **Přírodní produkty** – např. lesní plody, léčivé byliny, čaje, extrakty z rostlin pro kosmetické účely, kompost, minerální voda apod.

## Co musí značené výrobky splňovat?

Aby mohl výrobek získat značku VYSOČINA – regionální produkt®, musí projít procesem **certifikace**. Ten spočívá v posouzení výrobku nezávislou Certifikační komisí. Jestliže komise schválí udělení značky, výrobek získá certifikát, který výrobce opravňuje k užívání značky po dobu dvou let. Poté se proces certifikace opakuje. Komise má 17 členů (výrobce a zástupců místních subjektů: MAS Most Vysočiny, o.p.s., MAS Jemnicko, o.p.s., MAS Moravskobudějovicko, MAS Oslava, o.p.s., MAS Via rustica o.s., Chaloupky, o.p.s., agentura ZERA, REC ČR, Svaz venkovské turistiky, Hospodářská komora Jihlava, kraj Vysočina, PRO-BIO regionální centrum Vysočina, Agrární Komora Jihlava, Zemědělský svaz Jihlava), kteří se scházejí nejméně třikrát ročně a posuzují, zda výrobky splňují certifikační kritéria. Ty tvoří soubor

(pokračování na straně 2)



## Strípky

### Výrobků s regionální značkou přibývá

Nejen na Vysočině roste zájem o regionální značku. Také v dalších regionech průběžně zasedají certifikační komise, na kterých jsou posuzovány žádosti o udělení značky. Nejvíce certifikátů je zatím uděleno na Šumavě (32) a v Beskydech (26). Nové značky již mají od konce roku 2007 také své první držitele: deset v Moravském Kravařsku (region zahrnující Poodří) a sedm v Górolské Svobodě (mezinárodní region v nejvýchodnějším cípu ČR). I v dalších regionech výrobků nedávno přibýlo – v Moravském krasu (8) a v Orlických horách (12). A v Krkonoších (13) se můžeme na další výrobky těšit již na konci února. Ve všech regionech dohromady bylo zatím uděleno 125 certifikátů. Ani počet regionálních značek v ČR pravděpodobně na osmi nezůstane, o značení vyslovují zájem nové regiony jako Haná, Prácheňsko, Podkrkonoší, České Švýcarsko, Polabí a další.



### Na Šumavě vznikla kritéria pro služby

Díky podpoře z MŽP se od léta 2007 scházela pracovní skupina složená ze zástupců REC ČR, RRA Šumava a Ústavu systémové biologie a ekologie, aby vytvořila pravidla a kritéria udělování značky *ŠUMAVA originální produkt®* pro služby. Pro začátek vznikla pro ubytování a stravování, ale do budoucna se počítá s rozšířením o další služby (průvodci, půjčovny, sportovní aktivity atd.). Členové pracovní skupiny diskutovali tato pravidla a kritéria také se zástupci z řad samotných poskytovatelů ubytovacích a stravovacích služeb. „Značka *ŠUMAVA originální produkt®* bude hostům garantovat, že navštívili kvalitní ubytovací nebo stravovací zařízení, které se chová šetrně k životnímu prostředí

(pokračování rubriky na straně 4)

(pokračování ze strany 1)

podmínek, které musí být splněny, aby výrobek získal certifikát. Kritéria platí pro výrobek i samotného výrobce:

**Výrobce** musí sídlit v kraji Vysočina, musí mít pro svou výrobu kvalifikaci, zaručit plnění všech předpisů a norem ve svém provozu a vyloučit nežádoucí vlivy na životní prostředí.

**Výrobek** musí splňovat všechny předpisy a normy, musí být kvalitní a šetrný k životnímu prostředí (posuzuje Certifikační komise) a musí být jedinečný ve svém vztahu k Vysočině. Toto poslední kritérium může naplnit splněním alespoň dvou z následujících pěti podmínek: tradice (výrobku, technologie, výrobce) na Vysočině, je vyroben z místních surovin, je vyroben ručně, nese charakteristický motiv Vysočiny, nebo je výjimečně kvalitní (např. získal ocenění v oboru).

### Jak jsou certifikované výrobky označovány?

Logo značky *VYSOČINA – regionální produkt* představuje typickou kopcovitou krajinu Vysočiny se zbrzděnými bramborovými poli. Nepravdělná kontura ornamentu symbolizuje ruční práci, osobní přístup a historickou patinu – známku dlouhodobého používání a kvality. Nejběžnějším způsobem, jak mohou být výrobky označeny, je umístění visačky nebo samolepky s logem na výrobek nebo jeho obal. U některých výrobků je značka začleněna také přímo do etikety



nebo je součástí samotného výrobku. V případech, kdy nelze značit každý výrobek zvlášť (např. pečivo), může být označen společný regál, box apod., ve kterém se výrobky prodávají.

### Kde se dají koupit značené výrobky?

S výrobky označenými *VYSOČINA – regionální produkt* se můžete setkat prakticky kdekoli, jejich prodej není nikterak omezen. Připravuje se síť speciálních prodejních míst, která budou garantovat prodej více druhů značených výrobků a poskytovat podrobnější informace o výrobcích a značce. Jako prodejní místa budou vybírány menší obchody v regionu, informační centra, muzea, obchody na recepcích hotelů i samotní výrobci a budou označena samolepkou nebo plakátem s logem značky. Kontakty na prodejní místa lze nalézt na [www.domaci-vyroby.cz](http://www.domaci-vyroby.cz), v turistických informačních centrech nebo v dalších číslech tohoto bulletinu.

### Kdo se stará o systém značení?

Značení produktů zavedla ZERA – Zemědělská a ekologická regionální agentura, o.s. s Regionálním environmentálním centrem Česká republika (*REC ČR* – nestátní nezisková organizace věnující se problematice životního prostředí), které spravuje národní systém obdobných regionálních značek nazvaný Domácí výrobky. Značka *VYSOČINA – regionální produkt* byla již osmou regionální značkou zavedenou v rámci tohoto systému.

K dalším ochranným známkám patří: *KRKONOŠE – originální produkt*, *ŠUMAVA – originální produkt*, *Vyrobena v BESKYDECH*, mladšími značkami jsou *MORAVSKÝ KRAS – regionální produkt* a *ORLICKÉ HORY – originální produkt*. Nejmladší značky v systému Domácí výrobky vznikly koncem roku 2007, kromě značky pro Vysočinu jsou to *GÓROLSKO SWOBODA – regionální produkt* a *MORAVSKÉ KRAVAŘSKO – regionální produkt*.

### Jak může výrobek značku získat?

Zájemci o značku stačí vyplnit a zaslat žádost na adresu: **ZERA – Zemědělská a ekologická regionální agentura, o.s.**, V. Nezvala 977, 675 71 Náměšť nad Oslavou. V žádosti výrobce popíše svůj výrobek a sám ho hodnotí, toto hodnocení posléze přezkoumá Certifikační komise. K žádosti je potřeba přiložit i vzorek výrobku (pokud to charakter umožňuje), který je po jednání komise vrácen. Po schválení žádosti je výrobku udělen certifikát a s výrobcem uzavřena smlouva o užívání značky. Se získáním certifikátu jsou spojeny drobné poplatky, částečně zajišťující fungování systému značení a propagaci, velká část nákladů je však hrazena z grantů. Podrobné informace včetně formuláře žádosti jsou k dispozici na stránkách: [www.zeraagency.eu](http://www.zeraagency.eu) nebo [www.domaci-vyroby.cz](http://www.domaci-vyroby.cz) nebo u Ing. Hany Uhlířové z agentury ZERA, tel. 724 759 430, [uhlirova@zeraagency.eu](mailto:uhlirova@zeraagency.eu).

## Váš výrobek si zaslouží značku „VYSOČINA – regionální produkt“



Jste-li výrobce nebo zemědělec z Vysočiny, můžete požádat o certifikaci svého výrobku. Získáte tak garanci kvality, jedinečnosti a původu pro své výrobky.

Veškeré informace o značce a způsobu jak ji získat naleznete na [www.domaci-vyroby.cz](http://www.domaci-vyroby.cz) nebo na [www.zeraagency.eu](http://www.zeraagency.eu), nebo u Ing. Hany Uhlířové, tel. 724 759 430, [uhlirova@zeraagency.eu](mailto:uhlirova@zeraagency.eu)

## Regionální koordinátor značky je ZERA – Zemědělská a ekologická regionální agentura, o.s.

**Zera je občanské sdružení zabývající se poradenstvím, osvětou a vzděláváním v oblasti ekologie a zemědělství.**

V rámci vzdělávání pořádáme dotované kurzy: *Systém sběru a zpracování bioodpadu* • *Komunitní a domácí kompostování* • *Správná zemědělská a ekologická praxe* • *Odpadový hospodář* • *Podnikový ekolog*. Některé kurzy lze studovat i formou e-learningu.

Zpracováváme žádosti o dotace v oblastech: *Program rozvoje venkova* • *Operační program ŽP* • *Regionální operační program* • *Vzdělávání pro konkurenceschopnost* • *Podnikání a inovace*

Mimo jiné má ZERA zkušenosti s **personální** (odborník na biologické zpracování odpadu, poradce správné zemědělské praxe) a **výrobovou** (odborník na vzorkování výstupu biologického zpracování odpadů) **certifikaci podle ISO norem** v oblasti ekologie.

Od září 2007 byla zahájena **regionální certifikace** na podporu odbytu místních výrobků: možnost získání značky *VYSOČINA – regionální produkt*.

ZERA v rámci regionální certifikace zajišťuje a koordinuje celý systém regionálního značení na Vysočině. Má právo poskytovat značku, zodpovídá za udělení a odejímání práv k užívání značky producentům, zajišťuje komunikaci a posky-



tování informací uživatelům značky a novým zájemcům. Dále zveřejňuje aktuální znění pravidel a kritérií pro udělování značky a také seznam udělených a odejmutých certifikátů. Koordinuje společné aktivity uživatelů značky.

### Finanční podpora značky

Značení místních výrobků, pocházející z kraje Vysočina je podporováno z Operačního programu Rozvoje lidských zdrojů, projekt „Síť informačních center zaměřených na agro-environmentální programy v Jihomoravském kraji a kraji Vysočina“ CZ.04.1.03/4.2.16.3/0020 *AGRO-ENVI-INFO* v rámci aktivity podpora místních iniciativ. Díky projektu vznikly informační centra pro kraj Vysočina: v Jihlavě *Beseda* a v Náměšti n.O.

agentura ZERA, pro Jihomoravský kraj v Brně *EPOS* a v Mikulově *ZO ČSOP Adonis*. Více informací naleznete na [www.agro-envi-info.cz](http://www.agro-envi-info.cz). Jeden z mnoha výstupů tohoto projektu je **regionální certifikace** výrobků v kraji Vysočina.

o značce dozvědět více: jak certifikát získat, jaké kritéria je nutné splnit, jakou výhodu jim značka přinese, které výrobky již značku mají a další důležité informace. Zároveň jim byla představena značka *Moravský kras – regionální produkt*, která je udělována v Moravském krasu od roku 2007. Koordinátor této značky pan Jančo informoval zájemce o zkušenostech značky v jejich regionu a jaký měla přínos značka pro samotné výrobce.

**5. února 2008** – na krajském úřadě v Jihlavě proběhlo slavnostní předání certifikátů. Prvních sedm držitelů si převzalo certifikát o původu svého výrobku z rukou hejtmana kraje *Vysočina* Miloše Vystřčila.

### Co plánujeme v první polovině roku 2008?

- Zahájili jsme spolupráci s informačními centry, kde chceme umístit propagační materiály značky, do budoucna by se zde měly objevit suvenýry propagovaných výrobků.
- Všechny certifikované výrobky budou umístěny na portálu [www.zeraagency.eu](http://www.zeraagency.eu) a [www.domaci-vyroby.cz](http://www.domaci-vyroby.cz), dále budou propagovány v tisku a médiích.
- Připravujeme katalog certifikovaných výrobků, který bude podrobně informovat o výrobcích, které značku získaly.
- V přelomu duben/květen plánujeme druhé zasedání certifikační komise, kde bude probíhat další udělování značky novým zájemcům.
- V polovině roku chceme uspořádat trhy, kde se budou moci certifikované výrobky zviditelnit a zároveň propagovat.

### Regionální certifikace v datech

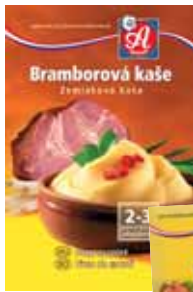
Kraj *Vysočina* se v říjnu 2007 připojil k projektu regionálních značek, vyzval lokální výrobce k „certifikaci“ a nabídl označení místních výrobků speciálním logem *VYSOČINA – regionální produkt*.

**23. ledna 2008** – na krajském úřadě v Jihlavě proběhlo první kolo certifikace. Certifikovány byly různé potravinářské výrobky i řemeslné produkty od sedmi výrobců. Mezi nimi jsou med, jogurty, kovářské výrobky nebo textilní výrobky (více na str. 3).

**31. ledna 2008** – v rámci představení značky proběhl v Náměšti nad Oslavou kulatý stůl. Zájemci o certifikát se mohli

# Kdo získal jako první značku „VYSOČINA – regionální produkt“?

## Bramborové knedlíky a Bramborová kaše



Bramborové knedlíky v prášku patří k neúspěšnějším výrobkům firmy Amylon, a.s. Díky výborné kvalitě a jednoduché pří-

pravě (smíchání směsi s vodou a následné uvaření) se tato směs stala jednou z nejoblíbenějších příloh v české i slovenské kuchyni. Stejně tak Bramborová kaše slouží jako polotovar k rychlé přípravě kaše nebo pyré.

**Amylon** je nejen názvem firmy, ale také ochrannou známkou, která se za více než 100 let stala známou v řadě zemí světa a je tak symbolem tradice českého škrobárenství.

### Kontaktní údaje:

**AMYLON, a.s.**  
provoz Ronov nad Sázavou, Příbyslav  
tel.: 569 430 380, 602 164 453  
fax: 569 484306  
e-mail: pojezdny@amylon.cz  
www.amylon.cz  
kontaktní osoba: Václav Pojezdný

## Spotřebitelské balení brambor VYSOČINA

„To byly výborné brambory, uvař je znovu,“ říká hlava rodiny manželce, „odkud jsou?“ „Mají označení: **konzumní BRAMBORY z Vysočiny**.“ čte synáček na obalu. „No jo, z Vysočiny, ty jsou nejlepší! To říkala i naše prababička, co vařila ve Vídni.“



Specializovaná bramborářská firma **EURO AGRAS s.r.o.** s mottem „Vše pro brambory“ byla založena v roce 1996, a od této doby se věnuje zpracování brambor. Zpracovává (balí) konzumní brambory do spotřebitelského balení (sáčky, pytle, síťka, atd.) o různé hmotnosti, ale především podle varných typů – vhodnosti ke kuchyňskému zpracování.

### Kontaktní údaje:

**EURO AGRAS s.r.o.**  
Dobrovského 2366, Havlíčkův Brod  
tel.: 569 422 245, fax: 569 425 076  
e-mail: medipo@medipoagras.cz  
www.lfdg.eu



## Med květovaný, smíšený, medovicový a pastovaný

Když si koupíte několik sklenic medu k celoročnímu užívání, získáte tolik blahodárných účinků na váš organizmus, že se nebudete stačit divit! Lidské tělo totiž tráví řepný cukr velmi složitě a potřebuje k tomu mnoho minerálů, zejména vápníku. Právě proto se lidem, kteří dlouhodobě sladí bílým řepným cukrem, tak často kazí zuby a řidnou kosti.

Naproti tomu s ovocným a hroznovým cukrem obsaženým v medu naše tělo žádnou práci nemá – tyto cukry mohou ihned přejít do krve a být k dispozici jako bezpečný zdroj energie.



Bohatou lékárnu v každé sklenici medu má doma pan Bula. Jak sám říká: „Včelaření přirostlo k srdci celé rodině“. Zálubou se stalo i pro jeho manželku, která ve svém obchodě kromě řezaných, hrnkových a sušených květin nabízí také včelařské potřeby a samozřejmě **MED**.

### Kontaktní údaje:

**Jiří BULA**  
Dolní Vilémovice 3, Lipník  
tel.: 603 496 381  
e-mail: jirka@ovcelach.cz  
www.ovcelach.cz

## Kované mříže, ploty, brány, zábradlí, kované nábytek, svítidla a doplňky

Pan Tasovský založil roku 1990 vlastní kovářskou dílnu v Náměšti nad Oslavou, kde se zabývá výtvarným řešením a zpracováním architektonických doplňků interiéru a exteriéru soukromých i státních subjektů. Současně se věnuje volné tvorbě. Od roku 1992 samostatně vystavuje a pořádá Mezinárodní bienále výtvarníků „Setkání“ v areálu zámku Náměšť nad Oslavou. Jeho díla jsou zastoupena v soukromých sbírkách, na významných stavbách a památkách v České republice i zahraničí. Získal řadu ocenění na kovářských sympoziích v České republice, Rakousku a Německu.



**Kontaktní údaje:**  
**Pavel TASOVSKÝ – umělecký kovář**  
Kovářská dílna: Bítešská 8, Náměšť nad Oslavou • **Galerie 12 a atelier:** Kaštanová 12, Náměšť nad Oslavou  
tel.: 568 624 087, 602 694 395  
email: pavel@tasovsky.com  
www.tasovsky.com, www.galerie12.cz

## Med květový, akátový, pastovaný, pohankový a lesní medovicový

*Proč mám v kuchyni pět druhů medu:* K snídani si dám med pastovaný – nesteká a já nejsem upatlaný. Do čaje si dám květový, krásně mi ho navoní. Akát mají rády naše ratolesti, lesní zase uvolní dýchací cesty. A na co je pohanka? Na cévy, to ví i naše mamka.



*Proč je každý med jiný:* podle zdroje snůšky jsou v medu obsaženy i látky z rostlin např. u pohankového medu rutin, který působí blahodárně na cévy, u medovicového rostlinné silice jehličí, které uvolňují hlen apod. Pastovaný med má zachované veškeré hodnoty i složení medu, je pouze mechanicky upravován do krémové konzistence.



Včelařská farma **KURTIN** je držitelem certifikátu Český med. Člen ČSV a Cechu profesionálních včelařů.

**Kontaktní údaje:**  
**Včelařská farma KURTIN**  
Račice 41, Hrotovice (okr. Třebíč)  
tel.: 737 363 489, 605 339 043  
e-mail: kamil.kurtin@seznam.cz  
www.vcelarstvikurtin.unas.cz  
kontaktní osoba: Ing. Kamil Kurtin

## Farmářský jogurt bílý, jogurt bílý s čokoládou, Farmářský tvaroh

Mlékárenská výroba Farmy rodiny Němcovy je jediným zpracovatelem vlastního kravského mléka v kraji Vysočina. Naše krávy dojí rády, protože se o ně staráme s pečlivostí a láskou. Máme s našimi dojnicimi ferový vztah, který nám oplácí kvalitním mlékem. V našich výrobcích jsou výhradně živé kultury a nenajdete v nich žádné stabilizátory, škroby ani zahušťova-



vadla. Farmářské mléčné výrobky od Němce, to je harmonie chuti a zdraví.

Při výrobě našich jogurtů dbáme na to abychom měli hodnoty ukazující na kvalitu jogurtu nadprůměrné a to se nám daří.



### Kontaktní údaje:

**Farma rodiny Němcovy**  
Netín 78, Radostín nad Oslavou  
tel.: 603 838 627  
e-mail: info@farmanemcova.cz  
www.farmanemcova.cz  
kontaktní osoba: František Němec

## Výrobky bytového textilu: koberce vyrobené technikou taftingu, ruční tisk, patchwork s vlněnou výplní, filcované výrobky

*Dílna řemesel* vznikla v rámci projektu *Škola řemesel*, rekvalifikace obřítně zaměstnavatelských skupin, reg. číslo: CZ.04.1.03/1.1.10.2/0017, který je financován Státním rozpočtem ČR, Evropským sociálním fondem a vlastními prostředky. Dílna se specializuje na ruční malosériovou textilní výrobu. Jedná se



především o bytový textil zhotovovaný technikou ručního tisku, batiky a patchworku. Nosným řemeslem dílny je ruční výroba vlněných koberců technikou taftingu, které umožňují výrobu originálního a jedinečného výrobku. Dílna řemesel navazuje na stoletou tradici textilní výroby v Náměšti nad Oslavou.



### Kontaktní údaje:

**ZERA - Zemědělská a ekologická regionální agentura, o.s. – DÍLNA ŘEMESEL**  
V. Nezvala 977, Náměšť nad Oslavou  
tel.: 568 620 070, 724 540 779  
e-mail: info@zeraagency.eu  
www.zeraagency.eu  
kontaktní osoba: Bc. Ilona Staňková

## Příroda Vysočiny

Pokud bychom chtěli charakterizovat přírodní poměry v celém kraji, bude to dost obtížné. Kraj *Vysočina* je totiž území, které není po stránce krajinného rázu ani typů společenstev jednotné. Přesto má krajina východně od Pelhřimova, severně od Třebíče, jižně od Chotěboře a západně od Velké Bíteše něco společného. Je malebná, je v samém středu srdce Evropy, leží z poloviny na Moravě a z poloviny v Čechách. A co je pro Vysočinu tak typické? Pestrá krajina, kde se střídají louky, lesy, pole a pastviny. Jsou to malé roztroušené vesničky, aleje kolem cest i tradiční drsný život místních obyvatel. Když byl ustanoven Jihlavský kraj, bylo jen otázkou času, kdy ho změníme na Vysočinu. A když zazněla otázka, co bude mít ve znaku, už se rozhodlo jen mezi bramborou a jeřabinou. Vždyť její obyvatelé, ať už Moraváci nebo Čechové, byli především ti z Vysočiny.



Na pomezí Čech a Moravy stával neproniknutelný Hraniční hvozd. Cestovat mezi Brnem a Prahou bylo o život. Což díky *DI* často pořád je. A když Karel IV. zakládal Pražskou univerzitu a jeho bratr Jan Jindřich, markrabě moravský, stěhoval zemskou správu z Olomouce do Brna, Vysočina byla pořád ještě krajem lesů a lupičů. Dnes už jsou původní lesy ty-tam, mokřady byly vysušeny a strážní hrady pobořeny. Ale městská civilizace v podobě obřích měst a průmyslu tu našťásti ještě není.

Vysočina je díky tomu jedním z nejčistších regionů naší republiky. Važme si toho. Pečujeme úzkostlivě o ty starobylé aleje kolem silnic, zbytky bukových lesů, které připomínají zašlou slávu hraničních hvozdů. Staráme se o zbylé nevysušené mokřady s olšinami a orchidejovými loukami, o meze, remízky, ale i boží muka, kapličky a kostelíky, tradici, zvyky a řemesla. Pokud totiž hledáme jednotný přívlastek pro takto velké území, slovo, které by charakterizovalo zdejší krajinu, a důvod, který k nám posílá turisty, pak je to malebnost.

Ing. Martin Kříž, Chaloupky o.p.s.

## TURISTICKÁ A INFORMAČNÍ CENTRA NA VYSOČINĚ

Další informace o značce *VYSOČINA* – regionální produkt® a o prodeji výrobků získáte v informačních centrech na Vysočině:

**Informační a turistické centrum Malovaný dům**  
Karlovo nám. 64/53  
Třebíč  
Tel.: 568 847 070  
info@kviztrebic.cz  
www.kviztrebic.cz

**Informační centrum Kamenice nad Lipou**  
nám. Čsl. Armády  
Tel.: 565 432 343  
info@kamenicenl.cz  
www.kamenicenl.cz

**Informační centrum Náměstí nad Oslavou**  
Masarykovo nám. 100  
Tel.: 568 620 493  
mks-namest@iol.cz  
www.namestnosl.cz

**Informační centrum CK Santini Tour**  
nám. Republiky 294/24  
Žďár n. Sázavou  
Tel.: 566 628 539  
santini@santinitour.cz  
www.santinitour.cz

**Informační centrum města Velká Bíteš**  
Masarykovo náměstí 5  
Tel.: 566 532 025  
ic@vbitest.cz  
www.vbitest.cz/infocentrum

**Informační centrum a Městské muzeum**  
Bechyňovo náměstí 45  
Přibyslav  
Tel.: 569 484 361  
ic@pribyslav.cz  
www.pribyslav.cz

**Informační centrum Krucemburk**  
Jana Zrzavého 13  
Krucemburk  
Tel.: 569 697 320  
ic@krucemburk.cz  
www.krucemburk.cz

**Informační středisko Humpolec**  
Havlíčkovo náměstí 91  
Tel.: 565 532 479  
mekis@infohumpolec.cz  
www.infohumpolec.cz

**Městské informační centrum Havlíkův Brod**  
Havlíčkovo náměstí 57  
Tel.: 569 497 357  
icentrum@muhb.cz  
www.muhb.cz

**Městské informační centrum Nové Město na Moravě**  
Vratislavovo náměstí 97  
Tel.: 566 650 254  
ic@nmnm.cz  
infocentrum.nmnm.cz

**Turistické informační centrum Bystřice nad Pernštejnem**  
Masarykovo náměstí 1  
Tel.: 566 551 532  
info@bystricenp.cz  
www.bystricenp.cz

**Turistické informační centrum Pelhřimov**  
Masarykovo náměstí 10  
Tel.: 565 326 924  
ic@kzpe.cz  
www.pelhrimovsko.cz

**Turistické informační centrum Třešť**  
Roosewelta 462/6  
Tel.: 567 234 567  
info@trest.cz  
www.trest.cz

**ZO ČSOP 66/05 Žďár nad Sázavou**  
Brněnská 39  
Tel.: 566 653 134  
csopzdar@csopzdar.cz  
www.csopzdar.cz

## Z deníku poradce – hladce i obrace

... mým místo, kde jsem se zastavil asi před deseti dny. To je Vysočina, před týdnem bylo krásné sluníčko, po sněhu ani památky a teď sněží jako blázen, jsou závěje a já mám na pneumatikách řetězy. Tehdy jsem neodolal a chvíli jsem se tady kochal. Je to něco jako vyhlídka. Je zde asi již letitý strom, někdo zde udělal lavičku a slunce krásně hrálo do tváří. Zavolal jsem mámě do nemocnice, abych jí ten pohled mohl popsat. Kousek odsud se narodila.

Jedu na jednu farmu do Kadova. Je to zatím konvenční rodinné hospodářství, ale podle rozhovoru s farmářem po telefonu se tam moc těším. Tohle ježdění po farmách mě na té práci nejvíce baví. Zvláště, když je to místo, kde jsem ještě nebyl a kde toho můžu nejvíce sdělit. Zastavuji před vraty a než stačím vystoupit z auta, vítá mě mladý hospodář s jiskrou v očích. Posadili jsme se v kuchyni. Byla tam i jeho mamka, která na lince něco kuchtila. Pak začal obvyklý maraton otázek a odpovědí týkající se ekologického zemědělství. Chováji skot na maso, ale i na mléko, mají travní porosty i ornou půdu. Uvažují o ekologickým zemědělství. Vytápnají se mě, co by museli dělat a jak správně postupovat. Většinou si ze začátku zemědělci myslí, že ekologové „bydlí na stromech“ a že nemůžou skoro nic, co dělá „normální“ sedlák. Vysvětluji, že ekologický systém je selskému rozumu v podstatě mnohem bližší, že nezakazuje zdaleka všechno a že se nemusí až tak bát.

Hovoříme, hovoříme, je znát, že paní bude těžší přesvědčit. A nakonec přichází něco, co jsem nečekal. Při otázce „nechete něco ochutnat?“ poznávám, co to mamka dělala a co to tak vonělo. Dostávám na talíři čerstvý sýr ochucený i neochucený a taky pravou domácí parenicu. Přátelé, to byla báseň. S kupovanou se to nedalo vůbec srovnat. Takové pochoutky, i když dělané na koleně a pro vlastní spotřebu, jsou ty regionální produkty v pravém slova smyslu. Hospodář říká, že mít doma malou minimální farmu a sýrárnu je jeho sen.

Dostávám sýr ještě i sebou a odjíždím směr domov. Nedávno mi ten farmář na semináři říkal, že se po mé návštěvě roz-

## Strípky

(pokračování ze strany 1)

a které poskytuje vždy aktuální informace o okolí a nabízí „něco navíc“, například regionální gastronomické speciality, tradiční šumavský vzhled budovy nebo doplňkové aktivity pro turisty,



upřesňuje Tereza Vacková z REC ČR. Podobně jako u výrobků rozhodne o udělení regionální značky Certifikační komise a koordinovat značení služeb bude RRA Šumava (dosavadní koordinátor značky pro výrobky). S prvními certifikovanými restauracemi, hotely, kempy, penziony či jinými ubytovacími zařízeními se budou moci návštěvníci Šumavy setkat na jaře 2008.

### Kde zakoupit Domácí výrobky?

Najít v regionech prodejní místo, kde by bylo možné zakoupit více produktů s regionální značkou, většinou není jednoduché. Přesto díky zájmu místních podnikatelů prodejní místa v regionech pomalu vznikají. V Moravském



krasu se stal „tahounem“ značení Pivo-var Černá Hora, který zprovoznil v září prodejnu certifikovaných výrobků v Krhově. V Krkonoších ve Svobodě nad Úpou byla ve stejné době otevřena značková prodejna ateliéru Duhový domov, kde můžete zakoupit originální výrobky z plechu (konvičky, kbelíčky), šperky, krkonošskou medovinu a další místní výrobky. V Beskydech je to prodejna Jana v Příboře, kde se prodeje výrobků od svých kolegů chopila paní Jana Karbanová, sama držitelka certifikátu pro likér Příborská freudovka.

hodli a domlouváme se na další návštěvě, na které je připravím na vstupní kontrolu a na skutečný přechod k ekologickému zemědělství.

Už je večer, počasí je čím dál tím horší, není vidět na deset metrů. Volá mi žena, jestli jsem ještě nezapadl a že mi drží palce, abych vůbec v pořádku dojel... Vysočina je holt Vysočina!

Ing. Tomáš Klejzar – zemědělský poradce, PRO-BIO regionální centrum Vysočina, iniciátor aktivity regionálního značení výrobků na Vysočině

Doma na VYSOČINĚ • Sezonní (pololetní) turistické noviny pro území kraje Vysočiny • Vydává ZERA – Zemědělská a ekologická regionální agentura, o.s., V. Nezvala 977, 675 71 Náměstí nad Oslavou, IČ 70851131 za spolupráce s REC ČR, Senovážná 2, 110 00 Praha • Kontaktní osoby: Ing. Hana Uhlířová, telefon 724 759 430, e-mail: uhlirova@zeraagency.eu, Mgr. Iva Dyková, telefon 724 159 439, e-mail: iva.dykova@reccr.cz • Grafický návrh a sazba: 2123design s.r.o.

REGIONÁLNÍ ENVIRONMENTÁLNÍ CENTRUM  
Česká republika

Vydání těchto novin bylo spolufinancováno Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky. „Sít“ informačních center zaměřených na agro-environmentální programy v Jihozápadních krajích a krajích Vysočina“ CZ.04.1.03/4.2.16.3/0020 – AGRO-ENVI-INFO v rámci aktivity podpora místních iniciativ.



ZERA

www.domaci-vyroby.cz  
www.zeraagency.eu

