

## Rychta v Krásensku: vzdělávací programy po celý rok

Místo učení z knih zážitek v terénu. Lovit a určovat živočichy ve volné přírodě, stát se na chvíli vědci a badateli či přemýšlet o tom, zda je vhodné nějakou přírodní lokalitu přeměnit třeba na golfové hřiště – to vše mohou účastníci pobytových nebo jednodenních programů na Lipce v Krásensku.

Toto školské zařízení pro environmentální vzdělávání dbá na maximální pobyt v přírodě a pro školy připravuje různé vzdělávací programy. Nabízí ubytování a zázemí budovy i dalším organizacím, jako jsou táborové oddíly, neziskové organizace, zájmová soustředění a podobně. Pobytovými programy projde ročně kolem tisícovky žáků, a přes 1200 žáků pak jednodenními programy, terénními exkurzemi a projektovými dny. V létě se na Rychtě konají přírodně-školní tábory, tábory pro rodiny s dětmi, putovní tábor pro středoškolačky, biologický kemp a týdenní přírodovědná škola pro učitele.

Naučí se na nich například to, jak se pracuje se smýkačkami, jak se loví hmyz, aby se mu neublížilo, jak jej pozorovat ve zkumavkách a určovat jeho druhy. Učí se používat různé vědecké výzkumné metody, srovnávat třeba druhovou pestrost rostlin a živočichů ve dvou odlišných lokalitách, mohou přemýšlet nad tím, zda je lokalita z hlediska zachování živočišných a rostlinných druhů pro oblast důležitá či nikoliv.

Zařízení slouží jako doplněk ke školnímu vzdělávání. „Zaměřujeme se hlavně na přírodovědu, přírodovědné oblasti kolem nás, snažíme se být co nejvíce v terénu, protože to je věc, kterou ve školách zvládají hůře organizovat. V rámci jedné výukové hodiny je pro učitele náročnější zorganizovat si pobyt venku. Takže když už žáci vyjedou na několik dní pryč, snažíme se jim dopřát co nejvíce aktivního pozorování a určování, lovení v přírodě, práce s přírodninami a podobně, aby doplnili to, čeho se jim ve školách nedostává,“ objasňuje vedoucí pracoviště Zdeňka Jičínská s tím, že ke konci roku na Lipku jezdí i školní výlety, na nichž není tak výukově náročný program, ale více zážitků z poznávání okolí Moravského krasu. „Máme jeden výzkumný prostor pod vesnicí se zajímavou skladbou rostlin a živočichů – biotop Holý vrch. Jde o sušší místo mezi loukami a lesem s malými skalními výchozy, kde se vyskytují zajímavé organismy, například Inolista, která patří mezi ohrožené rostliny. Z živočichů pak několik druhů motýlů (babočky, bělásci, modrásci, žluťáci i perleťovci). Je tam třeba i poměrně vzácný ohniváček modrolemy, dále otakárek fenyklový a další druhy,“ vyjmenovává Jičínská a dodává, že tento prostor zemědělci vynechávají při senoseči. „My ho potom pokosíme až o prázdninách, takže hmyz na rostlinách stihne dokončit svůj vývoj.“



Pracovníci Lipky jsou schopni připravit i program pro firmy, které dělají firemní dny pro zaměstnance. „Občas se nás ně-



kosmetika. „A nejvíce frčí čaj na stíhlo linii, ten nakupují ve velkém,“ směje se Crháková, která do práce zapojila celou rodinu; buď přímo zaměstnáním v prodejně, nebo alespoň pomocnými pracemi při jejím budování.

Jako na jediném místě v Blansku se u Crháků prodávají Bařkovy bylinkové sirupy a luštěninové a vegetariánské potraviny Damodara. V prodejně je možné objednat zeleninu na uskladnění. Zákazníci už vědí, který den přichází jednotlivé druhy čerstvého zboží. Navíc mají možnost sledovat aktuální denní nabídku na Facebooku prodejny. Není také například problém zamluvit si pečivo na odpoledne, když se lidé třeba vracejí z práce. Mohou si tak po cestě z vlaku vyzvednout chleba i v hodinách, kdy by jinak byl již vyprodaný.

kdou zeptá, zda nemůžeme jejich zaměstnancům nabídnout nějakou tematickou činnost. Některé skupiny tak s námi pracovaly například v obecním sadu starých odrůd,“ říká Jičínská.

Samotné ubytování je nyní skromnějšího typu, ale plánuje se rozsáhlá rekonstrukce. V první vlně by se měla udělat přístavba do dvora, kde bude kuchyně a vznikne velká výuková místnost a také uzavřený venkovní výukový prostor. Nyní je okolí budovy přístupné ze všech stran, což se změní. Dále se zlepší kvalita pokojů a přibudou i bezbariérové pokoje, které teď v nabídce chybí. „Ubytování je zatím celé v patře. Osob s různými tělesnými postiženími, které by k nám jezdily třeba v rámci školních skupin, přibývá. Takže potřebujeme pokoje i pro ně. Po rekonstrukci pokojů budou mít všechny vlastní sociální zařízení,“ slibuje vedoucí pracoviště.

Nabídka výukových programů na Rychtě najdete na [www.lipka.cz/rychta](http://www.lipka.cz/rychta).

## Zvířátka z Minifarmy potěší malé i velké

Ovečku nebo kozu si někdy pohladil snad každý. Ale už jste si někdy hladili prasátko? Zkusit to můžete na Minifarmě v Drválovicích a možná uslyšíte, jak chrochtá blahem.

Minifarma a Farma Drválovice sídlí v budovách bývalého JZD a je založena na chovu hospodářských zvířat pro potěšení lidí. Ne pro maso nebo další produkty, ale pro radost z kontaktu se zvířecími mazlíčky a z příjemně stráveného času v souladu s přírodou.

Minifarma nabízí poměrně široké spektrum aktivit, které se všechny točí kolem zvířat. Jednou z nich je mobilní minifarma. „Mobilní výjezdová minifarma přijede za klientem na místo, které si určí,“ říká cvičitelka koní a psycholožka Katarína Holasová, která je autorkou nápadu. Podobný projekt viděla v Americe, a nadchnul ji. „Děti i dospělí mají možnost zhlédnout klasická hospodářská zvířata v jejich zmenšené velikosti, dozví se vše o jejich životě a péči o ně, pomazlí se s nimi, mohou je česat, hladit, čistit, vodit a na ponících se případně svézt,“ dodává.



Mobilní minifarma se hodí na různé akce, jako jsou dětské dny, jarmarky, firemní akce, ale také třeba na oslavu narozenin na vaší zahradě. „Přijedeme na místo, postavíme ohrádku, do níž vpusťme mini zvířátka. Děti i dospělí mohou vstupovat dovnitř a strávit příjemné a zábavné chvíle. Po skončení akce vše vrátíme do původního stavu, místo vyčistíme a nikdo nepozná, že jsme tam byli,“ popisuje Holasová.

Zájemci mají také po předchozí domluvě možnost prohlídky statku v Drválovicích bez doprovodného programu zdarma. Mini zvířata se tam během dne volně procházejí po areálu a přilehlých pastvinách, takže je možné se s nimi pomazlít. „Večer už jsou naučená, že jakmile se zatřese kbelíkem s krměním, všechna se seběhnou zpět,“ usmívá se zakladatelka farmy. A která

zvířátka to tedy jsou? Koně, oslík, poníci, mini ovečky, mini kozičky, mini prasátka, mini kravičky.



Provozovatelé farmy věří, že díky zvířátkům mohou lidé porozumět lépe přírodě jako celku, ale hlavně sami sobě. „Pocházím z Bratislavy, a proto vím, jak je kontakt s přírodou a zvířaty v dnešní uspěchané době vzácný a léčivý,“ zamýšlí se Holasová a dodává, že na farmu vybírají pouze klidná zvířata, u nichž mají jistotu, že dětem neublíží.

Minifarma plánuje v brzké době svoje druhé stanoviště na Blanensku v blízkosti Moravského krasu. Bude tak k dispozici školám i firmám z okolí a také turistům navštěvujícím tamní jeskyně.

Kromě Minifarmy statek nabízí další možnosti, a to jezdecký oddíl, animoterapie, dětské tábory či firemní teambuildingy. „S dětmi po celý rok pracujeme v jezdeckém oddílu, který je zaměřen kromě klasického ježdění také na práci kolem koní a teoretickou výchovu. V rámci animoterapie se pak jedná o kontaktní terapii s miniaturními koníky. Naši malí terapeuti navštěvují pacienty a uživatele různých zařízení (dětí, hendikepované nebo staré lidi) a už jen svoji přítomností jim připřemňují chvíle,“ vysvětluje Holasová, která věří v návrat k tradičním hodnotám prostřednictvím interaktivní farmářské zkušenosti.

Pro kolektivy zaměstnanců se hodí například lekce farmingu. Jsou druhem sociální rehabilitace na farmě a pomáhají zbavit se alespoň na chvíli každodenních starostí a stresu. Při čištění koní nebo při péči o malá zvířátka nikoho ani nenapadne pomyslet na mobilní telefon nebo počítač. Více informací o nabídce aktivit najdete na [www.minifarma.cz](http://www.minifarma.cz).

## Do Crhákovíc krámek nejen pro čerstvou zeleninu

Malá prodejna regionálních potravin stojí v Blansku u hlavního nádraží a sňahu její majitelky je prodávat ty nejlepší potraviny, které se dají v okolí sehnat. „Chceme nabídnout zdravější a kvalitnější alternativu,“ píše se na webových stránkách obchůdku [www.crhakovickramek.cz](http://www.crhakovickramek.cz).



Základem pro vznik prodejny byla produkce zeleniny z bořitovské farmy. „Ale náš sortiment se neustále rozšiřuje. Snažíme se, aby naše zboží mělo nějakou přidanou hodnotu – bylo místní, zdravé, čerstvé a chutné,“ říká vedoucí prodejny

Simona Crháková s tím, že po vlastním obchodě toužila již delší dobu. „Když se pak naskytlo toto místo, rozhodla jsem se prakticky během dvou dnů,“ dodává. O tom, že do podnikání dává vše, svědčí i její každodenní přítomnost v prodejně.

Co se týká ovoce a zeleniny, v regálech se vyskytují vždy jen sezónní lokální produkty. Crhákovice krámek tak dále nabízí například ovoce z Brťova-Lipůvky a ze Starého Lískovce, uzenniny z Lipovce a Hodonína, pečivo z Ráječka, ze Sloupu a Žernovníku, mléčné výrobky z Otínovsi a Lažáněk, kozi sýry ze Šošůvky. Nechybí ani kvalitní víno a pivo, čaje, koření a možnost zakoupit si kávu s sebou. Kromě potravin pak třeba ponožky ze Sloupu. „Co je možné odebrat z regionu, to nakupujeme. Všechno ale nelze, něco tedy bereme i od výrobců ze vzdálenějších míst, ovšem vždy jsou to české produkty,“ ujišťuje Crháková.

„Polovinu sortimentu si v postatě vybrali zákazníci sami,“ podotýká majitelka obchodu, která se neustále snaží reagovat na poptávku. Ne vždy se ve výsledku zboží setká s ohlasem, takže je třeba to zkoušet. Například sušená zelenina na odbyt nešla, a to hlavně kvůli vyšší ceně. V nedávné době přibyla v regálech i přírodní



ve. Faktem ale je, že loňský rok byl v tomto směru extrémní, za poslední období nehorší. Nezavlažujeme uměle, takže výnosy byly opravdu hodně nízké – u brambor o 60 % nižší oproti předchozímu roku,

## Kvalitní český česnek? U Crháků v Bořitově

Jedním z výrobců, kteří vlastní certifikát „Moravský kras regionální produkt“, je i rostlinná farma z Bořitova. Crhákovici na ní hospodaří již od roku 1991. Jejich cibule a česnek v minulých letech obdržela ocenění Regionální potravina.

„Poptávka po zdravých lokálních potravinách včetně zeleniny zažívá v posledních letech opravdový boom,“ říká majitel firmy Jaroslav Crhák, který rostlinnou výrobu před více než pětadvaceti lety rozšířil díky tomu, že neměl dostatek místa pro chov prasat a skotu. Poloha statku uprostřed vesnice mu to neumožnila.

Farma v Bořitově reaguje i na současné trendy a poptávku po zdravé výživě, proto na jejich polích roste například dýně Hokaido a červená řepa. Hnojí se hovězím a koňským hnojem.

Na pozemcích o 130 hektarech Crhákovici dále pěstují česnek, cibuli, zelí, brambory, mák, ječmen a pšenici. Většina obilí je na množení pro Osevu a na vývoz do Rakouska, třetina produkce brambor se prodá přímo ze dvora, část míří do brněnského Sklizena a do bedýnkového prodeje a polovina menším výrobcům bramborových lupínků.

„Hospodaříme na těžších půdách, které drží vlhkost, takže nepociťujeme takové problémy se suchem, jako někteří kolego-



u cibule o 40 %. Zachránila nás sazečka,“ popisuje Crhák, který do budoucna uvažuje o kapkových závlahách.

Crhákovici také plánují rozšířit nabídku o zpracované produkty, například krouhané a nakládané zelí nebo třeba i smažené bramborové lupínky.

Více informací o kvalitní české zelenině najdete na [www.crhakboritov.cz](http://www.crhakboritov.cz).



Váš výrobek či služba si zaslouží značku MORAVSKÝ KRAS regionální produkt®

Jste výrobce nebo zemědělec, nabízíte ubytování či stravování nebo organizujete zážitky v cestovním ruchu? Požádejte o certifikaci značkou MORAVSKÝ KRAS regionální produkt®.

Využijte všech výhod, které tato značka nabízí!

Veškeré informace o značce a způsobu jak ji získat naleznete na [www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz) a [www.mas-moravsky-kras.cz](http://www.mas-moravsky-kras.cz)