

Potravinářský

90 Kč

MAGAZÍN PRO ČESKÉ POTRAVINÁŘE A SPOTŘEBITELE

3/2019

obzor

**Předností mléka
z mlékomatů
je jeho absolutní
čerstvost
a smetanová chuť**

**Zdravé
svačiny
a odlehčené
večeře zmírní
tloušťnutí
dětí**

**Oticemi
vonělo
zelí,
konaly se
tam tradiční
slavnosti**

**Potravinovou
pomoc z jarní
sbírky obdrželo
sto tisíc lidí**

**Českou
biopotravinou roku
je Kaštánkovo sušené
vepřové maso**

**Nejlepší vinař
mezi doktory
a nejlepší doktor
mezi vinaři**



PRO ZPRACOVATELE MASA S AMBICEMI A VIZÍ



MeatMaster™ II

Bezkonkurenční
přesnost měření
s FOSS rentgenovou
technologií

PARAMETRY:

Tuk
Hmotnost
Cizí tělesa

TYP MASA:

Syrové maso: čerstvé, mražené

100% KONTROLA VŠEHO MASA

Spojte se s nejlepšími



**MILCOM
servis a.s.**

VÝHRADNÍ DISTRIBUTOR

FOSS PŘÍSTROJŮ

Hostivařská 538/56

102 00 Praha 10

Tel: +420 734 418 117

promo@milcom.cz



Video MeatMaster II

FOSS

www.milcomservis.cz



SANITÁRNÍ ZAŘÍZENÍ A HYGIENICKÉ POTŘEBY



Inovace a elegance...

Merida je evropská výrobní a obchodní síť prodávající sanitární zařízení a hygienické prostředky. **Prodej a hygienický servis** celého sortimentu pro Vás zajišťují zaměstnanci společnosti MERIDA v 9 evropských zemích na celkem 59 pobočkách v České republice, na Slovensku, v Polsku, Maďarsku, Rusku, na Ukrajině, v Litvě a Lotyšsku.



CENTRÁLA ČR

Merida Hradec Králové, s.r.o.

Zemědělská 898

500 03 Hradec Králové

tel.: +420 495 545 924

mobil: +420 605 255 689

e-mail: office@meridahk.cz

www.merida.cz



- Sanitární zařízení
- Hygienický materiál
- Úklidová technika
- Úklidová chemie
- Servis



ČASOPIS PRO ZPRACOVATELE,
POTRAVINÁŘE, OBCHODNÍ
A SPOTŘEBITELSKOU SÍŤ

3/2019, čtvrtletník
datum vydání: 30. 9. 2019

Šéfredaktor:

Ing. Eugenie Línková-Boušková
mobil.: 604 591 573
e-mail: elinkova@centrum.cz

Redakce:

AGRIPRINT s.r.o.
Wellnerova 7
779 00 Olomouc

Inzerce:

Ing. Petr Baštan
mobil: 608 975 337
e-mail: bastan@agriprint.cz

Grafika

Martin Tomašík
e-mail: studio@agriprint.cz

Vydává

AGRIPRINT s.r.o.
Wellnerova 7
779 00 Olomouc
IČ 29308755

Objednávka předplatného

AGRIPRINT s.r.o.
Wellnerova 7
779 00 Olomouc
Tel.: 585 750 810
mobil: 774 774 280
e-mail: distribuce@agriprint.cz
www.agriprint.cz

Cena 80 Kč
Celoroční předplatné
Cena 320 Kč/ 4 čísla
ISSN 2336-4734
MK ČR E 21771

Editorial

Pestrost podzimu a jeho darů

Podzim je přede dveřmi a s ním krásné zbarvení listnáčů, toulky přírodou a zatímco dřív se na ohničkách opékaly buřty a nebo brambory, dnes se pokračuje v grilování. Receptů na tyto dobroty je nespočet a dá se takto chutně upravit i zelenina a nebo sýry, nejen tedy maso. Dokonce jeden televizní pořad s tímto zaměřením ukazoval i houby na grilu. Znalci hub a účinků nedostatečně podušených hřibů a stejně tak i ostatních hub ale tohle neocenili, protože následky nedostatečně tepelně upravené krmě mohou být fatální.

Tentokrát na závěr úvodníku přidáme odkaz na webové stránky tak zvaných retro receptů, vřele doporučíme jeden z nich a to na kuřecí čtvrtky na houbách. V tento čas, co právě vychází jedno z dalších čísel Potravinářského obzoru, tam najdete navíc inspiraci nejen pro zmíněnou dobrotu.

V čísle vás tentokrát potěšíme krásným pokoukáním i na každoroční klání skupiny nadšenců, co umí do melounů a dýní vykrájet nádherné výjevy a ornamenty. Je tam i pár receptů od jedné z výživových poradkyň na zdravé svačiny a večere školáků. Ti nám bohužel po řadu let utěšeně tloustnou. Nedostatek pohybu, často způsobený stálým zíráním do počítače a tabletů má neblahé účinky a z dětí se stávají tloušťáci, co si zcela zbytečně zakládají na různá civilizační onemocnění.

Ani letos jsme nemohli chybět na Agrosalonu na Zemi živitelce v Českých Budějovicích a dáváme k dobru pár postřehů z týdenní výstavy zemědělské techniky, ale i potravin z regionů ČR označených jak značkou Regionální potravina, tak cenou kvality Klasa.

Pivovarníky zveme k účasti na jubilejním desátém ročníku soutěže speciálních a neobvyklých piv vyrobených komerčními pivovary v České republice Cerevista specialis - Pivní speciál roku. Soutěžit se bude v tradičních kategoriích, jako jsou světlá speciální piva, polotmavá a tmavá speciální piva a v kategorii neobvyklá piva.

Nechte se překvapit tím, co jsme tentokrát spolu s redakcí DTestu vybrali k hodnocení kvality. Nechybí ani stálá rubrika poradenství a rádi připomínáme krásné okamžiky strávené na Bioslavnostech v Starém Městě pod Sněžníkem, každoročně organizovaných firmou ProBio. Odtud si mnohý z návštěvníků mohl odvést pravý kvásek na pečení jedinečného kváskového chleba. Nemusíme už ani dodávat, že takto získaný kvásek je něco jako vánoční světlo, co se předává mezi rodinami a známými a dělá pak radost mnoha lidem po řadu dní. Stejně tak se pomnožuje i kvásek a jeho poselstvím jsou pak doma pečené vynikající zdravé bochníky, nezřídka z biomouky od dodavatele firmy ProBio. A jestliže měsíc září je měsícem biopotravin, tak proč si některý z těchto dní nevybrat právě pro oslavu těchto zdravých, z láskou produkovaných potravin. A když říkáme s láskou, tak nenadsazujeme, protože vyrábět bez chemie, ohleduplně k přírodě a při nižších výnosech, než je tomu u komerčně produkovaných plodin chce nejen odvahy, ale i pevný vztah k okolí, jistou sounáležitost.



Ing. Eugenie Línková

šéfredaktorka Potravinářského obzoru

Odkaz k „retro“ receptům a houbovou dobrotu:
www.receptybezbrepty.cz
<https://www.youtube.com/watch?v=a5mLqXlCsl>

Perfektní team

Kompletní řešení pro sbírání,
balení a paletizaci

FANUC



7.10. - 11.10.2019
Pavilón P stánek č. 45
Pavilón G1 stánek č. 49



WWW.FANUC.CZ



**NOVUM®
GLOBAL**

Partner for Innovation

Již více než 25 let Vám dodáváme profesionální vybavení
prodejen a Vaše spokojenost je nám odměnou.



**PRŮBĚŽNÉ
KONTROLNÍ VÁHY**

Vysoká rychlost, přesnost,
citlivost, spolehlivost



Anritsu
JAPONSKÁ
KVALITA NA
ČESKÉM
TRHU

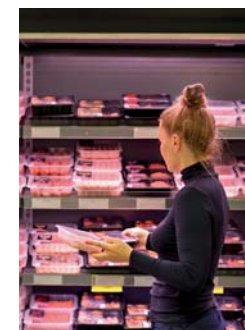
**POTRAVINÁŘSKÉ RENTGENY
PRO DETEKCI KONTAMINANTŮ**

(kovů, kostí, skla, gumy, tvrdých plastů)

Pro vyšší kvalitu kontroly ve výrobě
a kontrolu hotových výrobků před expedicí

Novum Global, a.s. je exkluzivní dovozce
této japonské značky na český trh

www.novumglobal.eu
(+420) 267 997111



**Strašit obyvatelstvo
velkým zdražováním
pečiva není na místě,
u masa ceny ale
nahoru půjdou
(str. 18)**



**Medová snídane
u Harrachů
(str. 31)**



**Delikatesy z nejvýše
položené vesnice
regionu Friuli-
Venezia – Sauris
(str. 38)**



**S houslistou Pavlem
Šporclem nejen
o víně
(str. 52)**



**Pítie vína
a zdravie
(str. 54)**



**Dny českého
piva 2019
(str. 64)**



**Test ruské
zmrzliny 2019
(str. 66)**

Dopady zrušení kvót na evropské a české cukrovarnictví a řepařství	4
Odpovědnost za kvalitu zboží musí nést výrobce.....	7
Značku KLASA získalo při zahájení Země živitelky v Českých Budějovicích osm výrobků	8
Mlékomaty Nejdříve velký boom, nyní ústup ze slávy.....	10
Roční bilance ministra Miroslava Tomana	12
ZLATÁ Chuť jižní Moravy zná své vítěze pro rok 2019.....	14
Regionální potravina na Prague Wine 2019.....	16
Bioslavnosti ve Starém Městě provázela vůně kváskového chleba ...	17
Strašit obyvatelstvo velkým zdražováním pečiva není na místě, u masa ceny ale nahoru půjdou	18
Komplexní servis společnosti MEWA	20
pomáhá podnikům i životnímu prostředí	22
Nejlepší potravinářské výrobky Zlínského kraje	22
Země živitelka po šestačtyřicáté: Rekordní návštěvnost	24
Smíchovskému Staropramenu je 150 let	26
Přednosti mléka z mlékomatů	28
je jeho absolutní čerstvost a smetanová chuť	30
Zvýšení sazby daně rozpočet neposílí	31
Medová snídane u Harrachů	31
O kvalitě českého mléka není třeba spekulovat.....	32
Top české maso najdete na farmě v Choťovicích	34
Nejen borůvky z našich polí	35
Zdravé svačiny a odlehčené večere zmírní tloušťnutí dětí.....	36
Určité příznaky odhalují, co v těle chybí	37
Delikatesy z nejvýše položené vesnice regionu	38
Friuli-Venezia – Sauris	40
Velká pětka požaduje pro spotřebitele	40
brambory jen s uzavřenou slupkou	42
Potravinovou pomoc z jarní sbírky obdrželo sto tisíc lidí	44
Rodinná farma Milknatur.....	44
prosadila své výrobky do několika řetězců	46
Zdravý život se Semixem	48
Oticemi vonělo zelí, konaly se tam tradiční slavnosti	50
Nejlepší vinař mezi doktory a nejlepší doktor mezi vinaři	52
S houslistou Pavlem Šporclem nejen o víně.....	54
Pítie vína a zdravie	56
Kvalitní hanácké sýry z Kroměříže	58
Müsli tyčinky FIT patří k nejprodávanějším na českém trhu.....	60
Přemek Forejt, zlatý kuchař z Hané.....	62
Oceňované pivo Gustav je silné, ale svižné jako sám Frištenský.....	64
Dny českého piva 2019	66
Test ruské zmrzliny 2019	67
Melounový šampionát	68
Montafon boduje se Sura Kees.....	69
Českou biopotravinou roku je Kaštánkovo sušené vepřové maso	70
Soutěž Pivní speciál roku 2019	70

Dopady zrušení kvót na evropské a české cukrovarnictví a řepářství

České cukrovarnictví za posledních 30 let prožilo několik milníků – pád komunistického režimu v roce 1989, restrukturalizaci od 90. let do roku 2004, kdy Česká republika vstoupila do Evropské unie, i období po vstupu do EU, kdy u nás začaly platit kvóty pro výrobu cukru. Prožili jsme období dobrá, museli jsme ale také čelit dobám těžkým. A právě nyní se opět nacházíme v době, která je pro komoditu cukrovka – cukr nesmírně těžká. Vždyť cena cukru je stejná, jaká byla v roce 1989, přičemž všechny výrobní náklady se zvýšily o stovky až tisíce procent (personální náklady, energie, doprava atd.). S každou tunou vyrobeného cukru tak cukrovary generují ztrátu, říká Ing. Oldřich Reinberg, předseda Českomoravského cukrovarnického spolku a generální ředitel největší tuzemské cukrovarnické společnosti Tereos TTD (na snímku vpravo).



► Co stojí za příčinou této možná nejhlubší krize českého cukrovarnictví od Sametové revoluce a jaké z ní vedou cesty?

Cukr je komodita a jeho cenu tak zásadně ovlivňuje potkávání nabídky a poptávky. Bohužel, jak světová produkce, tak výroba cukru v EU po pádu

kvót vysoce převyšují spotřebu cukru. Světová nadvýroba cukru, na které se podílejí i největší světoví výrobci cukru, jako například Indie nebo Brazílie, s sebou samozřejmě nese pokles světových cen, což evropským cukrovarníkům způsobuje potíže v podobě nízkých exportních cen, za které jsou nuceni cukr vyvážet na světové trhy mimo EU. V roce 2018/19 se poprvé v historii stala největším světovým producentem cukru Indie, ve které vyrobili 34 milionů tun cukru a která tak přeskočila

dosavadního lídra Brazílii, která ve sledovaném období vyrobila 32 milionů tun cukru. Každá z těchto zemí řeší svůj přebytek jinak, v důsledku ale přispívají k nízkým světovým cenám. Brazílie je velice liberální, konkurenceschopná a zdravá země, která pomáhá svým cukrovarníkům devalvací domácí měny a tím pomáhá jejich exportním schopnostem, Indie podporuje vývoz až 4 milionů tun cukru státními subwencemi.

► Jaká je světová bilance výroby a spotřeby cukru a jak vypadají jeho světové zásoby?

Celkově se ve světě vyrobilo v roce 2018/19 na 185 milionů tun cukru, což přibližně odpovídá světové spotřebě. Ve světě je ale více než 70 milionů tun cukru na zásobách, což je hlavní faktor ovlivňující světovou cenu cukru. Ta se pohybuje na burzách v New Yorku a Londýně na úrovni 320 až 330 dolarů za tunu cukru. Za tuto cenu je pro evropské cukrovarníky nesmírně těžké vyvážet, ale vzhledem k tomu, že i Evropa se potýká s velkým přebytkem cukru, nic jiného jim nezbývá.

► Co je příčinou přebytku cukru v Evropě?

Především zrušení produkčních kvót na výrobu cukru na začátku října 2017 a s tím spojená liberalizace trhu. Evropský trh s cukrem se s následky tohoto kroku potýká dodnes. Kvóty pro výrobu cukru platily od roku 2004 a jejich principem bylo vyrovnání nabídky a poptávky tak, aby ceny této komodity nebyly příliš volatili. Zároveň tento režim zaručoval pěstitelům cukrové řepy určitou standardní cenu, a to nejprve díky stanovené minimální a později referenční ceně cukru. Původní kvóta pro Evropskou unii činila 17,5 milionu tun cukru, což zhruba odpovídá spotřebě. EU ale samozřejmě vyráběla cukr i nad tuto kvótu, který na základě vývozních licencí exportovala do třetích zemí mimo EU. Proti tomu se ohradily země jako Thajsko, Brazílie nebo Austrálie, které zažalovaly EU u Světové obchodní organizace s tím, že na světový trh exportuje příliš levný cukr. EU tuto arbitráž prohrála a musela restrukturalizovat svou výrobu a také jí byly omezeny exporty pouze na 1,3 milionu tun cukru. Restrukturalizace proběhla v letech 2006 – 2009 a výroba EU byla během ní snížena z původních 17,5 milionu tun na 13,5 milionu tun cukru. Česká republika se ze 454 tisíc tun cukru dostala na 370 tisíc tun. Příčinou bylo, že společnost Eastern Sugar uzavřela některé své cukrovary, například Hrochův Týnec, Němčice nebo Kojetín. České republice se ale podařilo udržet kvótu, která zhruba odpovídala národní spotřebě cukru. Zůstaly zde tedy cukrovary v Dobrušce, Českém Meziříčí, Opavě, Hrušovanech, Vrbátkách, Litovli a Prosenicích. Těchto 7 cukrovarů vyrobí stejné množství cukru, jako vyrobilo 50 cukrovarů na začátku 90. let. To svědčí o tom, že se v České republice posledních 30 let nespalo, ale restrukturalizace pomohla výraznému zvýšení úrovně a konkurenceschopnosti tuzemských závodů.

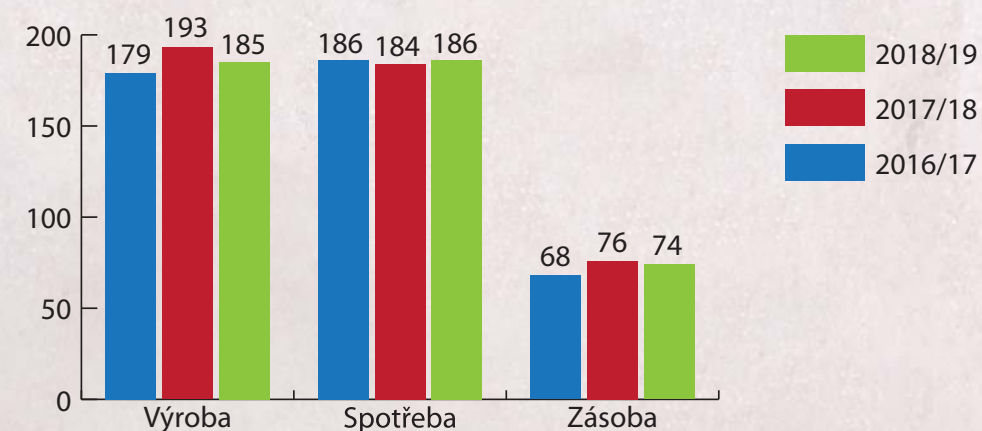
► V říjnu 2017 tedy došlo k úplnému zrušení těchto kvót.

Ano. To s sebou přineslo liberální trh, svobodu exportu (sice za nízké ceny, ale v neomezeném množství) a zrušení některých administrativních povinností. Nicméně zrušení kvót přineslo také obrovskou nadvýrobu, protože všechny globální společnosti v Evropě po zrušení kvót vyrobily značné množství cukru navíc, což způsobilo kolaps, který v současnosti na trhu s cukrem panuje. V roce 2016/17 se ještě vyrobilo v EU jen 16 milionů tun cukru, ale v dalším roce, prvním po zrušení kvót, vystřelila evrop-

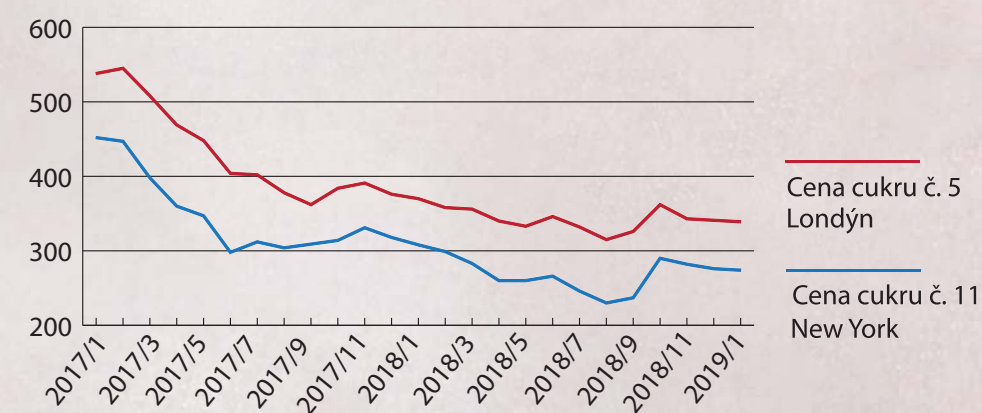
ská výroba až ke 20 milionům tun cukru. V roce 2018/19 už potom můžeme vidět opět mírný pokles výroby, který nastal právě v důsledku tíživé situace na trhu s cukrem.

Tato situace se samozřejmě promítla i do zahraniční obchodní bilance s cukrem v EU. Evropa v době regulovaného trhu

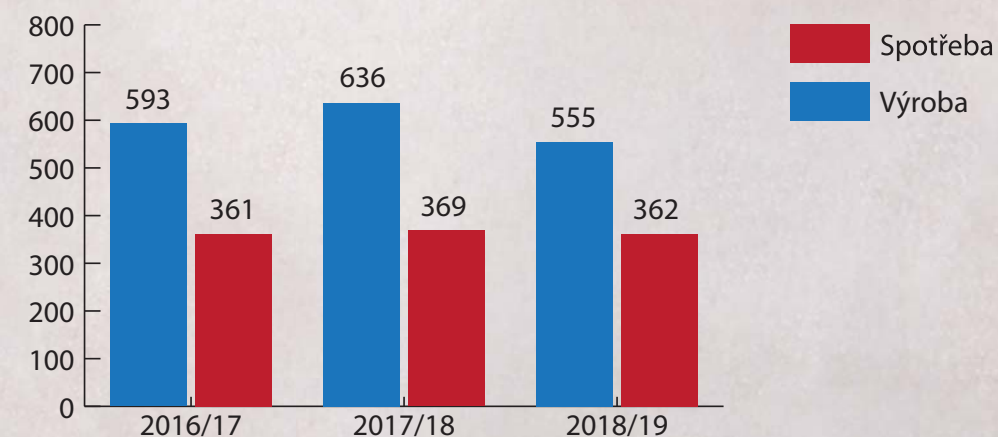
Bilance výroby a spotřeby cukru ve světě (mil. t)



Ceny bílého cukru na burze v Londýně a New Yorku (USD/t)



Bilance výroby a spotřeby cukru v ČR (tis. t)





nespěla ke kolapsu na trhu, ale jako tradiční cukrovarnická země zareagovala správně na vývoj situace a také po zrušení kvót navýšila svou výrobu, a to o necelých 10%. ČR by nižší výrobou a obětováním sama sebe nepřispěla ke kultivaci prostředí, ani by Evropě nijak nepomohla. Naopak je potřeba, aby ČR ukázala Evropě, a to především starým zemím

EU 15, že je tradiční cukrovarnickou zemí a že dokáže v sedmi cukrovarech vyrobit až 630 tisíc tun cukru, což je téměř 100 tisíc tun na jeden cukrovar. Tím se ČR řadí k největším cukrovarnickým zemím a je sedmým největším producentem cukru v EU. Spotřeba České republiky je přitom zhruba 370 tisíc tun, takže ČR je ve výrobě cukru jako v jedné z mála zemědělských komodit nejen soběstačná, ale také silně proexportní.

► Jaká je tedy budoucnost evropského a hlavně českého cukrovarnictví? Česká republika je i nadále konkurenceschopná. Může konkurovat v pěstování

řepy, a to i přes žalostný loňský rok, kdy panovalo extrémní sucho. Loňský rok by ale neměl být ukazatelem kvality českého řepářství. Je nesmírně důležité z jednoho extrému nevyvozovat závěry a nehladat v něm nový trend. Jsme schopni pěstovat až 90 tun řepy po hektaru. Také čeští výrobci cukru jsou vysoce efektivní a konkurenceschopní. Je potřeba ale v tuto chvíli reagovat na vývoj situace, nadále se snažit o zlepšování pěstování cukrové řepy a snižování výrobních nákladů v cukrovarech dle možností každé továrny. Je zapotřebí silné pozice Ministerstva zemědělství a ministra zemědělství v Evropské unii proto, aby ustál případné nevýhodné návrhy pro ČR, stejně tak potřebujeme silný hlas velkých nevládních organizací (Agrární komora, Zemědělský svaz), které jsou sdružené ve velkých evropských nevládních organizacích, a samozřejmě silný hlas ČMCS, který působí v CEFS. Je potřeba, aby naše reprezentace v EU odpovídala naší pozici 7. největšího výrobce cukru. Jen za takových podmínek bude české cukrovarnictví schopno tyto těžké časy přežít a vyjít z této situace posíleno.

Eugenie Linková

Odpovědnost za kvalitu zboží musí nést výrobce

Podle současné praxe odpovídá za kvalitu prodávaného zboží prodejce. To se ale nelíbí českým nezávislým obchodníkům sdruženým v AČTO, kteří upozorňují na fakt, že současná praxe se opírá o poněkud vágní legislativní formulaci, která praví, že za kvalitu odpovídá ten, kdo zboží uvádí na trh. Kdo ho ale na trh skutečně uvádí? Výrobce, distributor nebo obchodník?

O odpovědnosti obchodníků za nezávadnost a odpovídající kvalitu tržních produktů, zejména pak potravin, se hovoří stále častěji. V současnosti je diskuse o to intenzivnější, neboť úzce souvisí také s řešením problematiky dvojí kvality. Dotýká se však i připravované novely zákona o významné tržní síle.

Je na místě činit obchodníka odpovědným za špatnou kvalitu či skrytou vadu výrobku?

Aniž by to bylo explicitně definováno, vžil se do praxe úzus, který říká, že obchodník uvádí zboží na trh a je tím tedy plně zodpovědný za jeho nezávadnost a kvalitu. „Takový je výklad zákona především ze strany dozorových orgánů a nic proti tomu, neboť každý má právo na tak nejednoznačný zákon mít svůj názor. Odpovídá ale tato praxe skutečnému stavu? Jsme přesvědčeni, že není správné činit obchodníka odpovědným za špatnou kvalitu či skrytou vadu výrobku, kterou nemá jakoukoliv šanci ovlivnit,“ říká Ing. Zdeněk Juračka, předseda Asociace českého tradičního obchodu (AČTO).



Ing. Zdeněk Juračka

Náhrada v nedohlednu

Praxe dlouhé roky funguje tak, že pokud kontrolní orgán odhalí na prodejně závadný výrobek, je za to postižen obchodník.



Sdružuje české maloobchodníky

Asociace českého tradičního obchodu je historicky první a největší konsolidovaný subjekt, který sdružuje české maloobchodníky z oblasti malého a středního podnikání. V současnosti má AČTO 25 členů z řad českých maloobchodních sítí i českých výrobců potravin a dodavatelů. Reprezentuje na 7 000 prodejen s 30 000 zaměstnanci, čímž představuje zhruba 25% podíl na trhu s potravinami.

V případě pochybností má pak možnost vymáhat náhradu škody na výrobci či dodavateli. Takový spor pak často končí u soudu, táhne se řadu let a mnohdy se stává, že dodavatel již „neexistuje“. I když se prokáže, že špatnou kvalitu nezavinil obchodník, ale výrobce či dodavatel, který zboží obchodníkovi poskytl, náhrada je tím pádem v nedohlednu. Jediným poškozeným tak zůstává obchodník.

Špatnou kvalitu značkového výrobku nelze svádět na distributora zboží

„Především v případě značkových výrobků jde proti logické i věcné správnosti, aby za zboží ručil obchodník, který je de facto pouze distributorem zboží, jehož kvalitu a složení nemůže ovlivnit. Má snad obchodník šanci poznat, že koření obsahuje škodliviny nebo že nápoj slovně značkový má jiné složení než deklaruje?“ ptá se Petr Morava, generální ředitel obchodní aliance ČEPOS a člen představenstva AČTO.

Nezávislí obchodníci se nezřikají odpovědnosti v případě privátních značek, kde je situace trochu rozdílná. Avšak přijímat sankce za pochybení toho, kdo na trh skutečně uvádí, tedy výrobce či distributor, odmítají.

Eugenie Linková



Tradiční český výrobce cukru a lihu již od roku 1831

- | | | |
|----------------------------------|---------------------|--|
| cukrová řepa | 1 základní surovina | široký sortiment produktů |
| Mělník | 1 balicí centrum | cukr, bioetanol E85, hnojiva krmiva |
| České Meziříčí Dobruška | 2 cukrovary | největší zpracovatel cukrové řepy |
| Chrudim, Kojetín Dobruška, Kolín | 4 lihovary | 2,5 mil. tun zpracované řepy 300 tis. tun vyrobeného cukru
80 tis. tun vyrobených pelet 275 tis. hl surového lihu |

www.tereos-ttd.com





Značku KLASA získalo při zahájení Země živitelky v Českých Budějovicích osm výrobců

Na českobudějovickém výstavišti se slavnostně předávaly certifikáty KLASA. Šest výrobců převzalo ocenění za osm výrobků od zástupce Ministerstva zemědělství a generálního ředitele Státního zemědělského intervenčního fondu. V současné době má značku KLASA 930 výrobků od 225 výrobců.

Oceněnými výrobky jsou:

MEXICO

Výrobce: AGRO Jesenice u Prahy a.s.

Zelenina v oceněné směsi MEXICO se vybírá od prověřených a kontrolovaných farmářů, přičemž minimálně 55 % jejího obsahu se zpracovává z čerstvé zeleniny Mrazírny Vestec. Je vhodná především jako příloha zelenina k masu nebo jako součást masovo-zeleninových pokrmů připravených na pánvi.

Společnost AGRO Jesenice u Prahy vznikla po transformaci bývalého zemědělského družstva v roce 1992. Podniká v oblasti rostlinné a živočišné výroby, zároveň produkuje také mraženou zeleninu. Vlastní i bioplynovou stanici, kompostárnu a kovovýrobu. V současnosti hospodáří na rozloze 8 500 ha zemědělské půdy a zaměstnává 150 pracovníků. Provozuje velkokapacitní kravin se zhruba 1 100 krávy s roční produkcí přibližně 13 milionů litrů mléka a zároveň na český trh dodá ročně přibližně 20 000 jatečných prasat.

Jedna z divizí je zpracovatelský závod na mražení zeleniny ve Vestci u Prahy s roční produkcí téměř 15 000 t mražené zeleniny. Na jaře tohoto roku mrazárna uvedla do provozu velkokapacitní sklad na přibližně 9 000 palet, který je postaven v duchu moderní úsporné technologie.



Rajčata cherry - odrůda Nelinka

Výrobce: AGRO Maryša SE

Nelinka je lahodně sladké cherry rajče s nádhernou tmavě červenou barvou s průměrnou hmotností mezi 15 a 20 gramy. Odrůda pěstovaná ve slunné části Pálavy se vyznačuje velmi dobrou chutí a šťavnatostí.

Společnost AGRO Maryša SE se sídlem ve Velkých Němčicích se zabývá celoročním pěstováním rajčat s obchodním označením Nelinka. Jedná se o cherry rajčata na větvičce, která se pěstují v prostředí hydroponického skleníku o rozloze 4,6 ha, který je rozdělený na dvě produkční plochy. Každá z ploch má jiný termín výsadby, čímž je zajištěna celoroční produkce. Rajčata se sklízí ve vysokém stupni zralosti, hned poté směřují k zákazníkovi, který získává čerstvou a kvalitní zeleninu v průběhu celého roku.



Tro-pico

Výrobce: Bellinni s.r.o.

Ovocná nepečená kolečka Tro-pico jsou revoluční novinkou ve zdravém mlsání. Jsou ideální na pravidelnou konzumaci k svačinám, snídaním nebo i na další dotvoření dezertů nejen pro děti. Základem koleček jsou datle, v chuti výrazně vystupují velké kusy papáji. Křupavý efekt kolečkům dávají celá slunečnicová semínka a jemnou chuť doladí strouhaný kokos. Kolečka neobsahují žádný přidaný cukr ani sladidla.

Pochoutku vyrábí ryze česká rodinná firma z jihočeského Tábora pod značkou LeGracie, která je na trhu od podzimu 2015. Filozofií společnosti je rychlá příprava snídaní nebo svačiny, jež nezabere více času než jejich konzumace. Výrobky jsou vyrobené z kvalitních surovin, které dodají potřebnou energii.



Hořká čokoláda - neapolitánka a Mléčná čokoláda - neapolitánka

Výrobce: CARLA spol. s r.o.

Neapolitánky jsou unikátní dezerty složené z 5 nebo 18 kusů čokoládek. Dezert se vyrábí v mnoha modifikacích. V mléčném provedení je zaměřen především na děti, u hořkých variant jde zejména o tematiku prezentace České republiky.

Společnost Carla je český výrobce čokolády a na trhu působí již od roku 1992. Závod se rozkládá na ploše více než 20 000 m² a pracuje zde 200 zaměstnanců. Čokoládovna produkuje jak hotové výrobky pro koncové zákazníky, tak polotovary pro cukráře, pekaře, zmrzlináře a profesionály v gastronomii.



Národní značku kvality KLASA uděluje mimořádně kvalitním potravinářským a zemědělským výrobkům ministr zemědělství od roku 2003. Administraci značky provádí Státní zemědělský intervenční fond. Národní značku kvality získává výrobce na tři roky. Logo KLASA slouží spotřebitelům k lepší orientaci na trhu při rozeznání výjimečně kvalitních produktů v porovnání s běžně dostupnými potravinami. V současnosti mohou spotřebitelé nalézt značku KLASA na obalech celkem 930 produktů od 225 českých a moravských výrobců. Další informace a kompletní seznam všech oceněných produktů jsou dostupné na stránkách www.eklasa.cz.

Pramenitá voda Crystalis

Výrobce: Crystalis s.r.o.

Pramenitá voda Crystalis je dokonale vyvážená a určená k denní spotřebě. Čerpá se z hlubinného vrtu v srdci nádherné Vysočiny a následně bez úprav se plní automatickou linkou do ekologických vratných barelů 18,9l. Samozřejmě je pravidelná kontrola akreditovanou laboratoří ze strany Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

Společnost Crystalis byla založena v roce 1993 a je nejdéle fungující firmou, která se zabývá stáčením a distribucí pramenité vody v ČR. Nabízí také přístroje pro stáčení pramenité vody, doplňkový sortiment a samozřejmě i kompletní technický servis včetně pravidelné sanitace přístrojů. Pramenitá voda se dodává do distribučních center po celé ČR ihned po stočení a odtud následně putuje k zákazníkům.



Zátkovy válcované nudle a Zátkovy vaječné nudle

Výrobce: Europasta SE

Oceněné těstoviny se vyrábí výhradně z mouky semleté ve vlastním mlyně producenta. Jejich kvalita je zaručena mnohaletou zkušeností a odborností pracovníků, pečlivým výběrem vstupních surovin a v neposlední řadě přísným hodnocením finálních výrobků v interní laboratoři. Řada Zátkových válcovaných těstovin nabízí tvary vhodné do polévky i jako přílohu k oblíbeným pokrmům.

Europasta je největším značkovým výrobcem těstovin v České republice. Historie firmy sahá až do roku 1884, kdy bratři Vlastimil a Dobroslov Zátkové zahájili v Boršově nad Vltavou provoz první těstárny v Rakousku-Uhersku. Klíčové značky Europasty jsou Zátkovy vaječné těstoviny, Zátkovy válcované vaječné těstoviny, Adriana semolinové těstoviny a Rosické těstoviny z měkké pšenice.



Přímo na výstavišti v pavilonu T1 mohli návštěvníci ochutnat a zakoupit produkty oceněné značkou kvality KLASA, Regionální potravina a Bio. Na ploše 408 m² se prezentovalo celkem 36 producentů s tímto prestižním oceněním. Konkrétně se představilo 15 společností se značkou KLASA: „AGRO-LA“, spol. s r.o., AGRO Jesenice u Prahy a.s., Amylon, a.s., Bellinni s.r.o., Biogas Bohemia spol. s r.o., CZ FRUIT, odbytové družstvo, efko cz s.r.o., FABIO PRODUKT spol. s r.o., FARMERS spol. s r.o., Slezská zeleninová bašta - Jaroslava Fojtíková, KAND s.r.o., KRAJČÍ PLUS s.r.o., LINEA NIVNICE, a.s., SEMIX PLUSO, spol. s r.o., ZÁRUBA FOOD a.s.

Odbor administrace podpory kvalitních potravin SZIF



Mlékomaty

Nejdříve velký boom, nyní ústup ze slávy

Prodej čerstvého chlazeného mléka přímo z farmy přes mléčné automaty se začal rozvíjet v roce 2009 a ze začátku šlo mléko z mlékomatu doslova na dračku. Když byl v říjnu 2010 na Kladně zprovozněn již stopadesátý mlékomat v České republice, vše nasvědčovalo tomu, že nástupu mlékomatů u nás nemůže nic zabránit. Dokonce se hovořilo o tom, že do budoucna bude takovýchto automatů na mléko čtyři sta. Stačilo však jediné vystoupení hlavního hygieny ČR Michaela Víta v televizi a vše bylo jinak a vývoj se ubíral jiným směrem.

Co se tehdy stalo? Michael Vít prohlásil, že v mléce z automatů mohou být nebezpečné látky způsobující průjem a onemocnění, a i když toto jeho tvrzení nebylo nikdy prokázáno, a neustálé kontroly od hygieniků i veterinářů nepotvrdily žádné riziko, následoval prudký pokles prodeje, mnohde na polovinu i více a několik desítek automatů jejich provozovatelé raději zavřeli.

Zbytečné obavy

Přitom obavy jsou zbytečné, mléko do mlékomatů prochází celou řadou kon-

trol jak přímo na farmě, tak i mimo ni. „Kvalitu mléka hlídá i sám mlékomat“, říká obchodní ředitel Tomáš Kořínek junior z firmy Toko, která značnou část mlékomatů vyrábí a každoročně je vystavuje hned po levé straně u vstupní brány na výstavě Země živitelka. „Všechny tyto automaty jsou napojené na dispečink přes internet a my víme v každém čase online teplotu mléka, kdy bylo dovezené, kdy je třeba vyměnit a všechno je chráněné. To znamená, že v případě, když by vypadla elektřina a teplota mléka šla nahoru, tak je automaticky zastavený prodej mléka.“



Krávy ve firmě Agro Jesenice



Ing. Josef Kubiš, předseda představenstva Agro Jesenice a viceprezident Agrární komory ČR, u mlékomatu v Hodkovicích

Mlékomaty ve světě

Evropa je automatům na mléko poměrně nakloněna, najdeme je v Itálii, Rakousku, Švýcarsku, Nizozemsku, Chorvatsku, Slovinsku, Maďarsku, Polsku i na Slovensku, i když třeba tam se potýkají s obdobnými problémy jako u nás.

V protikladu k evropskému postoji je Amerika, kde automatům na mléko nepřejí. Sedm států ve Spojených státech a celá Kanada zakazují prodej syrového mléka kvůli svému potenciálu přenášet řadu škodlivých chorob, jako je listeria. V jiných státech vyžaduje prodej surových mléčných výrobků po producentech a prodejcích mléka, aby se orientovali v komplikovaném souboru předpisů. Špatný krok může vést k dramatickým náletům ve stylu SWAT, soudním řízením a dokonce i vězení. Don Schaffner, profesor potravinářské vědy na Rutgers University, dokonce nevidí možnost, jak by prodejní automaty odstranily rizika spojená s pitím syrového mléka. „Je to určitě dobrý nápad mít prodejní automat, který zastaví prodej, když teplota stoupne,“ uvedl, ale zároveň poznamenal, že „některé patogeny jako L. Monocytogenes mohou růst i při chladicích teplotách.“

Mlékomaty u nás

Farmáři si začali mlékomaty pořizovat na konci roku 2009 kvůli nízkým výkupním cenám, které za mléko dostávali od zpracovatelů. Mléko z automatů totiž mohli nabízet za mnohem vyšší cenu než při jeho prodeji

mlékárnám. Dnes je situace poněkud jiná. Je to i v přístupu spotřebitelů. I když v mlékomatech koupíme kvalitnější mléko s vyšším obsahem tuků a vitamínů, většina populace dává přednost lacinějšímu trvanlivému mléku z akcí ve supermarketech. To, zpravidla nakoupené ve velkém balení, je doma vždy po ruce a není třeba ho pravidelně kupovat.

V České republice je v současné době kolem pěti desítek mlékomatů. Jejich éra se podle všeho chýlí ke konci. Tak jak se před deseti lety objevovaly v ulicích měst jako houby po dešti, tak dnes potichu mizí anebo ještě hůř - prázdné zůstávají stát coby terče vandalů. Například Tábor tak má minimálně dva nefunkční mlékomaty, které jsou terčem vandalů a jejich provozovatel nejeví zájem ani o jejich odstranění. Letos skončily mlékomaty v Milevsku a předtím v Plzni provozované Zemědělským družstvem Milevsko, jež by po letech provozu vyžadovaly značné investice na opravy, které se s poměrem k výnosu z nich prostě nevyplátí. „Jednak už to byl menší byznys, ale hlavně kvůli vandalismu. Na Americké třídě nám je několikrát rozkopali a vykradli. Škody pak byly vyšší, než za kolik jsme prodali,“ uvedl bývalý poslanec a místopředseda představenstva firmy Pavel Šrámek.

Obdobné je to i v Olomouci, kde dva automaty mělo Zemědělské družstvo Senice na Hané. Vzhledem k vysokým nákladům a menšímu zájmu dnes funguje pouze jeden a to u obchodního domu Senimo. Přitom v době největšího rozkvětu a zájmu spotřebitelů v roce 2010 se denně vyprodala plná kapacita mléčného automatu, tedy 300 až 400 litrů mléka.

Mlékomaty ve Středočeském kraji

Jedním z velkých prodejců mléka prostřednictvím mlékomatů ve Středočeském kraji byla donedávna spolujakitelka farmy Hole Ivana Poláčková, která provozovala šest mlékomatů, v nichž se prodalo v každém v průměru 80 až 100 litrů mléka denně. Dnes už má v provozu jen jeden, v Suchdole u Prahy a i ten koncem září končí. Vysoká je pořizovací hodnota mlékomatu od 300 000 do 1 000 000 Kč a „velké jsou i náklady na provoz,“ říká Ivana Poláčková, „pronájem místa a elektřina, drahé náhradní díly.“

S mlékomaty měla Iva Poláčková i nepříjemnou zkušenost, když opakovaně lákaly zloděje, kteří kvůli mincím v hodnotě zhruba 2 000 korun způsobovali na přístrojích škodu přesahující deset tisíc.

Ty, kteří si oblíbili čerstvé mléko z Hole, však rozhodně Poláčkově nechtějí zklamat – mohou si ho zakoupit dvakrát týdně, ve stře-



du a v neděli odpoledne, přímo na jejich farmě v Holích. A jak říká paní Poláčková, mohou se zároveň blíže seznámit i s chodem farmy a její produkcí.

Několik mlékomatů provozovala i firma Agro Jesenice u Prahy, jeden z největších producentů mléka ve Středočeském kraji. Pro jejich nerentabilitu je však postupně uzavírala a několik let už má pouze dva mlékomaty vedle sebe v sídle firmy v Hodkovicích, které jsou v provozu dvacet čtyři hodin denně. Mléko si můžete natočit do vlastní přinesené lahve nebo si lahev zakoupit z vedlejšího automatu. V dalším pak naleznete různé mléčné výrobky či vejce od farmářů.

Po jednom mlékomatu lze ve středních Čechách ještě nalézt, většinou přímo na farmách, v Běleči u Litně, Chodouni a Sledovicích.

Co na to Agrární komora a Mlékárenský svaz

Mlékomatům se nedostává podpory ani ze strany Agrární komory, ani Mlékárenského svazu, kde jsou brány jako okrajová záležitost.

Jak uvádí předseda Českomoravského svazu mlékárenského Jiří Kopáček, „prodej mléka tímto způsobem je prakticky zanedbatelný, jedná se spíše o jakýsi prodej mléka ze dvora“. Také tajemník Agrární komory Jan Doležal říká, že mlékomaty jsou vnímány jen jako jeden z distribučních kanálů, který má význam pro malé výrobce v době, kdy výkupní cena mléka je nízká, protože jim po-

máhá prodat mléko za cenu vyšší než jsou jejich náklady.

Trvanlivé v krabici nebo čerstvé z automatu?

Zatím se zdá, že mlékomaty svoji bitvu prohrávají, přitom cena jejich mléka se drží na rozumných patnácti až sedmnácti korunách. Ty, které jsou dosud v provozu, se drží spíše ze setrvačnosti a hlavně díky vztahu ke stálým zákazníkům, protože ekonomicky je to na hraně. „Drží nás stálí zákazníci, kteří si oblíbili naše mléko, ale noví nepřibývají. Lidé raději dál kupují levné krabicové mléko v supermarketech a kvalita je nezajímavá,“ říká předseda představenstva Agro Jesenice Josef Kubiš a dodává: „Aby se tato situace změnila, je třeba nejprve převychovat spotřebitele.“

Text a foto Bohumil Brejžek



Roční bilance ministra Miroslava Toman

Ochrana českých spotřebitelů před nekvalitním masem z dovozu i dvojí kvalitou potravin, budování nových rybníků a dalších prvků, které pomáhají řešit nedostatek vody v krajině, boj s kůrovcovou kalamitou v lesích nebo úspěšně zvládnutá nákaza afrického moru prasat. Takové jsou základní úkoly, které v prvním roce této vlády řešil z pozice ministra zemědělství Miroslav Toman.



Ministr zemědělství Miroslav Toman

„Hned od mého nástupu do úřadu jsme s kolegy museli řešit řadu problémů, které naše zemědělství i krajinu trápí. Tím nejzákladnějším je bezesporu nastupující klimatická změna a s tím související sucho. Jeho řešení je jednou z priorit ČSSD a je obsaženo i v programovém prohlášení vlády. Již v průběhu roku jsem veřejně vyhlásil, že do konce volebního období vybudujeme či obnovíme více než 1 000 rybníků,“ uvedl ministr zemědělství Miroslav Toman.

Součástí boje proti suchu je i rozvoj vodovodů a kanalizací. Ministerstvo zemědělství (MZe) plánuje v následujících 10 letech investovat téměř 30 miliard do propojení vodárenských soustav a budování koncových vodovodů. Celkem tyto investice pomohou se zásobováním vodou pro 3,7 milionu obyvatel. Již nyní se díky MZe



MZe se angažuje ve výstavbě nových přehradních nádrží

Kvůli suchu upravilo ministerstvo velikost monokultur na polích

každý den vybuduje půl kilometru nových vodovodů a kanalizací, v aktuálním programu to bude celkově přes 1 000 kilometrů.

Se zásobováním obyvatel vodou souvisí i budování nových přehradních nádrží. V posledních dvou letech MZe prosadilo na vládě stavbu dvou nových přehrad – Vlachovice a Kryry. V současnosti se také vykupují pozemky pod plánovanou přehradou Skalička, téměř všechny pozemky jsou vykoupeny pod přehradou Nové Heřminovy.

Souběžně s vodohospodářským suchem řeší MZe i sucho zemědělské související se zadržováním vody v krajině. Proto upravilo velikost monokultur na polích. Na erozně ohrožených půdách bude růst maximálně 30 hektarů jedné plodiny. Změna se dotkne zhruba 2 300 zemědělských podniků a 600 tisíc hektarů polí, platit bude od ledna 2020.

„Všichni ministři přede mnou o možnosti omezit plochu jedné plodiny pouze hovořili, já jsem ji jako první skutečně zavedl. Stejně jako přísnější pravidla pro používání glyfosátu, který se od letošního roku nesmí používat na dosoušení před sklizní, a to u všech plodin potenciálně určených pro potravinářství. V tom jsme jedni z prvních v celé EU,“ zmínil ministr Toman.

Díky aktivitám MZe se daří snižovat i celkovou spotřebu přípravků na ochranu rostlin, aplikovaných na zemědělské půdě. Meziročně poklesla o zhruba 10%. Za posledních 6 let došlo v ČR ke snížení používaných pesticidů o 14,1%.

Ústavní ochrana vody a boj s kůrovcem

Hned po nástupu do funkce otevřel ministr Toman také téma zavedení ústavní ochrany vody. MZe k tématu uspořádalo kulatý stůl s ústavními právníky, zástupci resortu životního prostředí, Úřadu vlády, Poslanecké sněmovny a Povodí. Právnická fakulta

Univerzity Karlovy nyní pro MZe zpracuje posudek o možnostech ústavně právní ochrany vod v ČR.

„Zdroje pitné vody jsou natolik cenné, že je musíme chránit mnohem více než v minulosti. Chceme to zakotvit do Ústavy České republiky. Právě proto jsme se už před časem spojili s odborníky z Univerzity Karlovy, abychom měli k dispozici podrobný právní posudek, ze kterého pak budeme vycházet při správném nastavení zásad pro ochranu vody. Jsem rád, že tyto dlouhodobé snahy Ministerstva zemědělství vzbudily zájem nejenom odborníků, ale i politiků, a to napříč politickým spektrem,“ uvedl ministr Miroslav Toman.

Tématem, které úzce souvisí se suchem, je kůrovcová kalamita v lesích. MZe pro letošek zdvojnásobilo podporu na správné hospodaření v lesích na 1,15 miliardy korun. Zároveň připravuje nový dotační titul ve výši 3 miliard, aby měli vlastníci z čeho financovat péči o lesy.

V rámci tzv. rajonizace se letos na jaře rozdělila republika na dvě zóny podle míry zasažení kůrovcem. Na nejhůře postiženém území (červená zóna) mají nově vlastníci možnost ustoupit od používání obranných opatření (lapače, lapáky). Prodloužila se také lhůta k zalesnění kalamitních holin až na 5 let.

„V dubnu jsme přijali opatření, díky kterému je možné ponechat v lese stromy, ze kterých už kůrvec vylétl. To umožní vlastníkům lesů, aby přednostně zasáhli tam, kde má ještě boj proti kůrovci smysl,“ uvedl ministr Miroslav Toman.

Pro kvalitnější potraviny

Velkým tématem posledních měsíců byla rovněž kontrola dovozů masa v souvislosti s kauzou problematických polských jatek, kdy se do ČR dostalo hovězí maso s bakteriemi salmonely. „I přes výstrahy ze strany Evropské komise jsme přistoupili k mimořádným veterinárním opatřením, kdy museli dovozci každou zásilku hovězího masa před uvolněním na trh nechat zkontrolovat na zdravotní nezávadnost. Ochrana našich spotřebitelů je naší absolutní prioritou. Nakonec i sama Komise uznala, že naše kroky byly v danou chvíli oprávněné,“ zmínil ministr Miroslav Toman.

S ochranou spotřebitele souvisí i téma dvojí kvality potravin. MZe na konci dubna předložilo vládě novelu zákona o potravinách, která zakáže uvádět na trh v České republice potraviny, které jsou pod stejným označením nabízeny v různých zemích Evropské unie, ale liší se svým složením. Za porušení zákazu bude možné udělit pokutu až 50 milionů korun.



MZe připravuje nový dotační titul na péči o lesy

„Díky tomu, že dvojí kvalitu zakážeme v aktuálně chystané české novele zákona o potravinách, začne zákaz platit podstatně dříve než v rámci dvouleté, takzvané transpozici, lhůty evropské směrnice. Cílem našeho návrhu je, aby potraviny, které se svými vlastnostmi liší, výrobci spotřebitelům nenabízeli ve stejném obalu, označení, barvě, grafice či se stejným marketingem,“ řekl ministr zemědělství Miroslav Toman.

MZe se podařilo také navýšit letošní podporu pro potravinové banky na 118 milionů korun z původních 63 milionů. Cílem Ministerstva je přispět ke snížení plýtvání potravinami, předejít vzniku potravinového odpadu a podpořit distribuci potravin lidem na hranici hmotné nouze, kteří nemají přístup k základním potravinám. MZe jako jediný rezort pravidelně podporuje potravinové banky již od roku 2016. Tehdy na ně vyplatilo 23 milionů korun, v roce 2017 pak 29,9 milionu korun a v roce 2018 bylo vyplaceno 41 milionů korun.

Ochrana zvířat

Důležitým tématem se v posledním roce stala také problematika chovu velkých šelem a množení psů a koček. MZe kvůli tomu připravilo novelu veterinárního záko-

na a zákona na ochranu zvířat proti týrání. Obě normy již projednala vláda.

„Důležitým bodem je definice pojmu množárna, která dosud v legislativě chyběla. Teď budou mít inspektoři veterinární správy jasnou oporu v zákoně, která jim pomůže účinněji zasáhnout proti množárnám a lidem, kteří je provozují. Pokuta za protiprávní jednání pak může dosáhnout až půl milionu korun,“ uvedl ministr zemědělství Miroslav Toman.

Nově již nebude možné rozmnožovat vybrané šelmy a lidoopy, zakázané budou také tzv. mazlíčí koutky nebo venčení velkých šelem na veřejnosti. Pro veřejné vystoupení např. v cirkusech, televizi nebo filmu bude nutná speciální licence, kterou bude za přísných podmínek udělovat Státní veterinární správa.

Zlepší se i podpora obcím, které se budou muset postarat o zvířata, protože majitel toho není schopen například kvůli náhlé hospitalizaci. Pokud budou účelně vynaložené náklady vyšší než 30 000 korun nebo v případech, kdy jsou týraná zvířata umístěna do náhradní péče a náklady přesahují 200 tisíc, může obec požádat MZe o jejich úhradu.

Petra Bártlová



Ministerstvo připravilo novelu zákonů zahrnujících i zákaz rozmnožování vybraných druhů šelem.



ZLATÁ Chuť jižní Moravy zná své vítěze pro rok 2019

Soutěž ZLATÁ Chuť jižní Moravy se letos konala již po čtrnácté. Za uplynulé období můžeme tuto soutěž zhodnotit jako velice úspěšnou na podporu regionálních výrobků a potravin.

V letošním roce se v půlce června (19. 6. 2019) uskutečnilo hodnocení soutěžních vzorků jihomoravských potravinářských soutěží – 10. ročník o prestižní značku Regionální potravina Jihomoravského kraje, kde jsou výrobky zařazeny do devíti kategorií. Následně jsou ohodnocené výrobky přiřazeny ke dvanácti kategoriím systému soutěže o ocenění „ZLATÁ Chuť jižní Moravy 2019“, jejíž kategorizace lépe vystihuje specifika skupin potravin, např. nápoje jsou zde ve dvou kategoriích (odděleně alkoholické a nealkoholické), dále tu jsou samostatné kategorie pro výrobky mražené, z ryb, hotové výrobky atd. Tento systém

více podporuje zájem i malých a výrazně specifických producentů o soutěž a o jejich prezentaci u spotřebitelů.

Druhým kladem jihomoravského systému tzv. „ZLATÁ Chuť“ je, že všechny ostatní soutěžní výrobky, které splnily kvalitativní a soutěžní kritéria a byly hodnoceny, získávají právo užívat ochrannou (registrovanou) známku „Chuť jižní Moravy 2019“, umísťují se na „druhém místě“.

Ve 14. ročníku soutěže „ZLATÁ Chuť jižní Moravy 2019“, kde jsou výrobky hodnoceny ve dvanácti kategoriích, bylo hodnoceno 193 výrobků od 51 výrobců, kdy vítězný výrobek a výrobce získávají právo

označení výrobku a firmy „Potravinářský výrobek Jihomoravského kraje 2019“, „Potravinářský výrobce Jihomoravského kraje 2019“ a logem (ochrannou známkou) „ZLATÁ Chuť jižní Moravy 2019“.

Výrobky hodnotily dvě 8členné komise tvořené zástupci Ministerstva zemědělství ČR, krajského úřadu, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy ČR, Agrární komory ČR a Potravinářské komory ČR.



Oceněny byly potravinářské výrobky v těchto kategoriích:

1. Pekařské výrobky **Chléb benešovský** – DOPES, s.r.o. a **Běleše** – Martina Harnořová
2. Cukrářské výrobky **Větrník** – Jiří Grygar, Cukrárna Janský
3. Mléko a mléčné výrobky **Ověč jogurt** – Michala Zdrubecká
4. Maso a masné výrobky - tepelně opracované **Gothajský salám** – Josef Jůza a **Ostravská klobása - špejlovaná** – Josef Jůza
5. Maso a masné výrobky – trvanlivé, včetně tepelně neopracovaných masných výrobků **Slanináda** – Chuť Moravy s.r.o. a **KRUTĚ DOBRÁ KRŮTA** – Řeznictví a uzenářství Štulpovi s.r.o.
6. Ryby a rybí výrobky **Pstruh uzený** – S.M.K., a.s.
7. Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě **Tuřanské kysané zelí ve slaném nálevu** – AGRO Brno - Tuřany, a.s.
8. Mražené výrobky **Mamčina kozí zmrzlina meruňková s rakytníkem** – Michala Zdrubecká
9. Hotové výrobky – ostatní **Bramborové lokše s makovo-povidlovou náplní** – Pekařství Křižák s.r.o.
10. Ostatní potravinářské výrobky **Svatojánský krém** – Chuť Moravy s.r.o.
11. Nealkoholické nápoje **Jablečný mošt Rubín** – ZEAS Lysice, a.s.
12. Alkoholické nápoje (kromě vína) **Slivovice 2018** – Střední Vinařská škola Valtice, příspěvková organizace



Jablečný mošt Rubín

Regionální potravina na Prague Wine 2019

Veletrh Wine Prague je prestižní vinařská událost, na kterou míří většina profesionálů z oboru i příznivců vín. Letos se ho zúčastnilo 192 vystavovatelů z České republiky i zahraničí, což bylo o osmdesát méně než v loňském roce.

Návštěvníci chodí pochopitelně především kvůli vínům, ale protože i k nim je zapotřebí něco zakousnout, ochutnávka kvalitních výrobků s puncem Regionální potravina přijde vhod. Tato značka navíc letos slaví své první kulatiny. Deset let trvání si určitě zaslouží připítek. Od roku 2017 se naskytla možnost propojit prezentaci vín s gastronomií a v rámci odborného veletrhu umístit také výrobce potravin.

Regionální potravina vystavovala společně se SZIF

Značku Regionální potravina získávají nejvyšší zemědělské nebo potravinářské výrobky, které zvítězí v krajských soutěžích. Ocenění se udílí na čtyři roky a je určeno pouze pro malé a střední firmy do 250 zaměstnanců, často se jedná o rodinné firmy. Regionální potravina je projekt Ministerstva zemědělství ČR, značku administruje agentura SZIF.

Společná expozice SZIF a Regionální potraviny se nacházela v hale číslo 2, kde mohli návštěvníci ochutnat i zakoupit oceněné potraviny, například jerky, klobásy, paštiky nebo něco sladkého, případně si od vína odpočinout a okoštovat medovinu. Zároveň se tu zájemci dozvěděli informace o podporách pro vinaře a vinohradníky, ale nejen pro ně.

Výrobky z ryb, které jako rybí nechutnají

Se svými výrobky ale nejvíc zaujala rodinná firma Tilapia z obce Hroby nedaleko Táboru, která pod názvem Happy Fish

vystavovala nejrůznější výrobky, o nichž byste nikdy neřekli, že jejich základem je ryba. Ať už to byl rybí tatarský biftek, nejrůznější párečky a klobásy z ryb či rybí sekaná nebo šunka. Vše chutnalo znamenitě, navíc lehce stravitelné s minimálním obsahem tuku.

Tilapia jako rodinná firma vznikla v roce 2015 z malé soukromé zpracovny, kde se tradice receptur, záladnosti chov ryb a zpracovatelských dovedností dědila přes tři generace. Věnuje se chovu dvou sladkovodních teplomilných ryb – Sumečka afrického a Tilapie nilské v uzavřených recikulačních rybochovných zařízeních, jež používají k ohřevu vody i k vytápění odpadní teplo z bioplynové stanice, kde se jako palivo mimo jiné používá odpadní kal vzniklý v rybochovu – rybí exkrementy a nezužitkované krmivo. Tento proces chovu a zpracování je v podstatě uzavřeným kruhem, kdy je využito téměř vše, co je vyprodukováno, bez zbytečného odpadu.

Bez kostí a zápachu rybiny

Tilapii se podařilo jako první na světě vyrobit pochutiny z ryb, které nejenže neobsahují kosti, ale navíc ani nejsou cítit rybínou. „Trvalo nám to téměř dva roky, než jsme naše výrobky vypilovali k dokonalosti,“ říká nám dcera majitele slečna Horová. A skutečně, jejich šunka z ryb je tou nejjemnější, jakou jsme kdy ochutnali, a když jsme jedli klobásy z ryb, chutnaly stejně jako vepřové, každé sousto se nám rozplynulo na jazyku. Není proto divu, že výrobky Happy Fish jsou nositeli četných ocenění – Česká potravina, Regionální potravina, Zlatý klas či Chutná hezky! Jihočesky.

Text a foto Bohumil Brejžek



U kváskového stánku



Rozdávaly se chlebové kvásky

Bioslavnosti ve Starém Městě provázela vůně kváskového chleba

Ani letní dešť neodradil zájemce o biopotraviny a zdravý životní styl. Již po čtrnácté se v sobotu 13. července zaplnil bio jarmarkem areál společnosti PROBIO ve Starém Městě pod Sněžníkem. Letošní ročník patřil „Kváskovému pečení chleba“.

„Chceme lidem ukázat, že kváskové pečení není složité a díky dlouhému kynutí je kváskový chléb stravitelnější a působí pozitivně na střevní mikroflóru,“ sdělila Barbora Hernychová z marketingu PROBIO. Návštěvníci si domů odvezli recepty, potřebné bio mouky a základ kvásku na pečení.

„Na Bioslavnostech přibližujeme biopotraviny zábavnou formou, vysvětlujeme, že bio a ekologické zemědělství je normální. Je to možné řešení na současné globální problémy jako je sucho, úbytek hmyzu, ptáků a utužená, neúrodná půda,“ říká Barbora Hernychová. „Pro mě je nejdůležitější, že ekologické zemědělství funguje coby systém s minimálními vstupy neobnovitelných fosilních zdrojů – to je ta pravá podstata bezodpadu. Používá organická hnojiva, meziplodiny, další obnovitelné zdroje, více ruční práce a mechanizace, šetří velké množství obalů. V tom spatřuji jeden ze zásadních benefitů a důvod, proč ho podporovat a dávat přednost biopotravinám,“ říká Martin Hutař, zakladatel a spolumajitel PROBIO. Společnost je zapojena do několika bezobalových projektů, dodává suroviny do bezobalových prodejen a nabízí své výrobky ve vratných kelbících.

V rozhovorech na podiu vystoupili odborníci i známé osobnosti. Herečka Kateřina Winterová zdůraznila, že není třeba jít při změně životního stylu do extrému, že každý malý krok se počítá a jedno bio v domácnosti každý den je dobrý začátek. Zpěvačka Iva Pazderková prozradila, jak nakupuje bezobalově, jak se žije s celiakií a že k pečení používá bezlepkové mouky z PROBIO mlýna.

Zájemci měli možnost nahlédnout do provozů firmy, kde se mouky melou, balí a skladují, v bio prodejně zakoupit široký sortiment výrobků PROBIO, ochutnat bohatou škálu bio pokrmů i bio nápojů. Děti si v dětském koutku vyzkoušely mláčení obilí, mletí, vločkování či zpracování lnu.

Celým dnem provázela návštěvníky svým humorem moderátorská dvojice Marie Doležalové a Marek Zelinka. Odpoledne a večer zpestřili svým hudebním programem Oscar Petr Band (Marsyas), Luboš Andrš s Energit, MessenJah a Cocoman, Tomáš Kočko a orchestr a Leniwiec.

Další jubilejní 15. ročník Bioslavností se koná v sobotu 11. července 2020.

Eugenie Línková ve spolupráci se společností PROBIO



Chléb z pekařství Josef Elis z Valašského Meziříčí



Stánek Regionální potraviny



Rybí speciality na stánku firmu Tilapia



Strašit obyvatelstvo velkým zdražováním pečiva není na místě, u masa ceny ale nahoru půjdou

S prezidentem Agrární komory ing. Zdeňkem Janděskem jsme si povídali nejen o cenách, jejichž prudkým nárůstem hrozí některá media. Další zásadní téma v rozhovoru je zdraví naší populace, na nějž má samozřejmě velký vliv podíl chemie v potravinách, i k tomu se prezident Janděsek vyjádřil a opět je z jeho slov doložených statistikami patrné, že strašit chemií používanou v zemědělství není v případě České republiky až tak na místě. Odjakživa především naši veterináři a pracovníci Státní zemědělské a potravinářské inspekce byli zdaleka nejprísnejší v Evropě. A pokud jde o srovnání s Amerikou a Asií, tam se s chemií rozhodně nešetří, stejně jako s léčivými a anaboliky a proto můžeme často být svědky zákazů dovozu potravin z USA a nebo Číny.

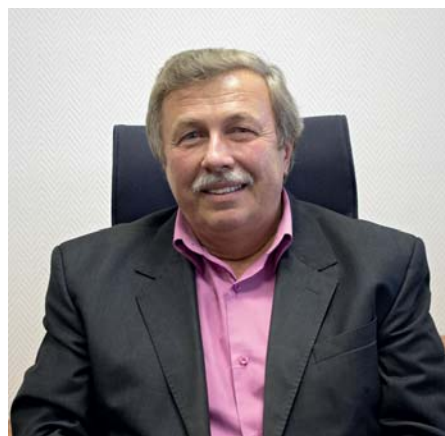
► **Velmi významným činitelem při jednáních o bezpečnostní politice je soběstačnost v potravinách. U nás už zdaleka není a to dokonce ne ani v komoditách, co byly dříve i významným vývozním artiklem. Kde a kdy došlo k této zásadní změně v produkci?**

Uvedu dvě stěžejní komodity, které jsou hluboko pod možnostmi produkce naší země. Největší pokles dojníc byl patrný v letech 1991 až 2001, kdy z 0,34 ks/ha došlo k poklesu na 0,14 ks/ha, to je pokles téměř o 60%. V produkci vepřového masa došlo k největšímu poklesu v letech 1993 až 1994 a 2004 až 2014 kde celkový pokles byl o téměř 70%. Pokles v druhém období tj. 2004 až 2014 byl způsoben masivním dovozem masa mimořádně dotovaných v zemích staré EU 15.

► **Zejména z televizní obrazovky znívá strašení obyvatelstva velkým**

chystaným zdražováním potravin. Přičítá se to především suchu, což je ale jen část pravdy. Jaké jsou vaše odhady cen těch nejdůležitějších potravin a co je hlavním důvodem možného růstu cen mimo vlivu sucha?

Z pohledu cen obilí není důvodu zdražování, protože cena obilí oproti loňskému roku se dokonce snížila o cca 500 Kč na tuně. Pokud budeme mluvit o zdražování chleba a pečiva může být minimální růst způsoben zejména růstem mezd a energií. Lze předpokládat vyšší růst cen vepřového a drůbežového masa. Důvodem jsou zvýšená poptávka po vepřovém masu z východní Evropy, Asie (Čína, Vietnam, Indonésie), kde došlo k likvidaci milionů kusů z důvodu afrického moru prasat. Stejně tak v Evropě dochází k šíření tohoto velmi



Prezident Agrární komory ČR Ing. Zdeněk Janděsek



**AGRÁRNÍ KOMORA
České republiky**

nebezpečného, nakažlivého onemocnění domácích i divokých prasat všech plemen a věkových kategorií, a to zejména v Bulharsku, Rumunsku, Maďarsku, Ukrajině a Polsku a v posledních obdobích i v Belgii a Spolkové republice Německo. Lze předpokládat, že ceny oproti roku 2018 se mohou zvýšit až o 90%. S komoditou vepřové maso můžeme předpokládat i růst cen u drůbežového masa, které bude částečně nahrazovat maso vepřové a cena se může zvýšit v jednotkách procent maximálně do 10%. Sucho, kterým se straší ve vztahu k růstu cen, zásadně v tomto roce neovlivní množství obilí, jelikož produkce 7 mil. tun zajistí domácí spotřebu a umožní vývoz cca 3 mil. tun.

► **Ve spojení se suchem se hovoří o nutném vyhlazování hrabošů z polí. Jakou máme jako strážníci jistotu toho, že se jedy z granulí nedostanou do potravinového řetězce? Je to podle vás vůbec nutné?**

Především chci zdůraznit, že letošní kalamita hrabošů, zejména v krajích Jihomoravský, Zlínský a Olomoucký, kde byly zlikvidovány tisíce hektarů zemědělských plodin, poškozují ovocné sady, vinice a v současné době se hraboši stěhují do porostů pozdní zeleniny a brambor, dosáhla obřích rozměrů. Pak rád vysvětlím složení daného přípravku na hubení hrabošů, jímž se doslova straší. Jde o Stutox II, který má poloviční koncentraci účinné látky než Stutox I používaný do roku 2015, ale hlavně tento přípravek je vyráběn na bázi fosfitu zinku, kde při požití hlodavcem jedné zeleňošedé granule (nikoliv jedů, kterými každý doma likviduje hlodavce) usmrtí hlodavce během několika desítek minut. Při pozření dojde z důvodu styku s vnitřními tekutinami k uvolnění účinné látky, která vyprchá do ovzduší, takže nezanechává žádné účinné látky ani v živočichu ani v půdě. Ke stejné reakci dojde tehdy, když granule není požitá hlodavcem, ale dojde ke styku s vodou (účinná látka se ve styku s tekutinou rozpadá, uvolněním neškodného plynu do ovzduší). Nesmíme ale zapomínat, že hlodavci jsou především přenašeči řady chorob přenosných na člověka od leptospirozy přes tularémii a další a jsou současně mezipřenositeli klíšťat nakažených lymfou boreliózou a klíšťovou encefalitidou. Boj zemědělců s kalamitním stavem hrabošů je hlavně boj zemědělců za zdraví občanů našeho státu.

► **Mor prasat postihl ve větším gardu především Čínu, ale hlásí menší ložiska výskytu této nemoci už i některé evropské státy. Někteří politici tomu přičítají brzké větší zdražení vepřového masa. Jeden z poslanců dokonce tvrdí, že dražší vepřové vyvolalo zrušení velkovepřína v letech u firmy AGPY, což je jistě úlet z důvodu neznalosti tematiky. Kde je ale původ tak prudkého snížení produkce vepřového, kdy už nejsme v něm soběstační ani z 50%?**

Zdražení vepřového masa určitě nezpůsobilo zrušení vepřína v letech, které nedosahovalo ani 0,4% z celkové roční produkce vepřového masa v České republice. Důvodem prudkého snížení produkce vepřového masa v České republice, jak už bylo poznamenáno v otázce k soběstačnosti, došlo v letech 2004 až 2014 nekontrolovanými levnými dovozy vepřového masa ze státu EU 15, zejména ze Španělska a Belgie.

V Belgii jsou národní dotace několikanásobně vyšší než v České republice a podpora vyvezeného masa z Belgie je více než 12 Kč na kilogram. Tato nekalá soutěž postupně likvidovala naše chovy přesto, že náklady na výrobu jednoho kilogramu vepřového masa jsou obdobné v obou zemích a dovozce má zvýšené náklady na logistiku. Současná soběstačnost ve vepřovém masu není zdaleka 50%, ale jenom 36 až 38%. V roce 2018 došlo ke snížení stavu prasníc o 9,4%, ale produkce zůstala stejná jako v roce 2017 a to z důvodu růstu užitočnosti, jak produkčních tak reprodukčních parametrů.

► **Dalším dost častým tématem v médiích jsou klecové chovy drůbeže. Jaká je realita v rušení klecí a jejich náhrady za podestýlkové nebo volné výběhy?**

Tato témata, která jsou rozehrávaná „zeleňými teroristy“ a médií, které jsou jim nakloněny, jsou nerealistické. Zajištění dostatku vajec z volných výběhů není možné zabezpečit ani teoreticky. Je třeba respektovat poptávku různých skupin obyvatelstva, kde vajíčko z klecí mohou koupit za cca 3 Kč za kus, vajíčko z podestýlek za cca 6 až 8 Kč a vajíčko z volného výběhu za cca 10 až 14 Kč. Je na spotřebiteli, jaké vajíčko si přeje koupit a dle toho by se měly vyvíjet i typy ustájení. V posledních letech byly tradiční klece vyměněny za klece obohacené (s výjimkou Polska), kde jsou respektovány potřeby nosnic a část nahrazena voliérovými chovy. Je ale nutné mít na paměti hygienu u výše uvedených typů ustájení, které mají přímý vliv na počet mikroorganismů nejen na skořápce vajíčka, ale i uvnitř, jelikož skořápka má průduchy, přes které se v průběhu několika dní mohou viry či bakterie dostat do vajíčka. To nemluvíme o podstatně větším potřísnění skořápek výkaly a dalšími nečistotami z prostředí, v kterém jsou nosnice chovány. Každý spotřebitel si musí zvážít, co je pro něj důležitější, zda chov mimo klece, nebo vajíčko podstatně více kontaminované z jiných typů chovů.

► **Jak se díváte na nutnost snižování podílu chemie v zemědělství a to až jde o ochranné prostředky, tak hnojiva a jaká je realita při srovnání s okolními státy a se světem?**

Přes veškeré informace, které byly v minulosti podávány, zopakují současný stav. České zemědělství hospodáří nejšetrněji s množstvím prostředků na ochranu rostlin (dále jen POR) ze států, které mají vyspělou zemědělskou výrobu. Česká republika, podle údajů Evropské unie, aplikuje na jeden hektar pouze 1,85 kg účinné látky za rok ve srovnání se 4,5 kg

účinné látky na hektar a rok ve Spolkové republice Německo a 6 resp. 8 kg účinné látky na hektar a rok v zemích Belgie a Holandsko. Naše nízká úroveň využívání POR svědčí o největší ekologizaci zemědělství. Obdobná situace je u průmyslových hnojiv, v České republice je spotřeba čistých živin na hektar kolem 120 kg na rok, v porovnání s výše uváděnými státy, kde je spotřeba čistých živin mezi 290 až 340 kg čistých živin na hektar za rok, je zanedbatelná.

► **Tak jako se u potravin sleduje podíl cizorodých látek, chemikálií, ale i antibiotik a anabolik, tak jsou to i genetické manipulace a plodiny GMO prosté, co spotřebitele zajímá. Jaká opatření z tohoto pohledu považujete za zásadní a přínosná lidskému zdraví?**

Není mi, ale ani odborné zemědělské veřejnosti, známo, jak negativně působí GMO na zdraví člověka. Využívání plodin GMO je pouze ve stadiu, kdy není prokázán negativní vliv na organismus, jde pouze o nedůvěru k těmto plodinám, protože nikdo také nepotvrdil jejich pozitivní či neutrální vliv na lidského jedince. Nedůvěra samozřejmě vytváří strach z používání těchto plodin. V Severní a Jižní Americe, včetně Kanady a USA, je většina ploch nejrozšířenějších plodin, jako je kukuřice a sója řešena pěstováním systémem GMO. Evropa dováží v současné době téměř 70% spotřeby GMO sóji, protože jenom ze 30% je Evropa v produkci sóji soběstačná. Evropa strach z GMO řeší maximálním omezením produkce z tohoto systému. Pouze Španělsko má asi 120 tisíc ha GMO kukuřice, jinak většina států EU od GMO upustila. Je vytvářen maximální tlak hlavně z obchodních řetězců k pěstování plodin non GMO, což se daří. Zatím však tyto opatření z pohledu opatrnosti nám přináší pouze nekonkurenceschopnost u většiny plodin, které jsou řešeny mimo EU. Domnívám se, že opatrnost je v pořádku, ale rozhodující bude vědecké zhodnocení vlivů GMO na lidskou populaci. Z toho plyne, že v Evropě GMO plodiny se téměř nepěstují, ale vše, co je dováženo ze Severní a Jižní Ameriky s obsahem kukuřice či sóji je produkováno systémem GMO. Jde v podstatě i o maso a masné výrobky, ale vše je o obchodě. Víme, že se připravuje smlouva s MERCOSUR-em se snížením cel a jejich výrobky (hlavně živočišného původu) budou z krmiv GMO. Jako protiplnění bude kupříkladu výhodnější vývoz automobilů z EU, zde by měla být upřena pozornost.

Eugenie Línková



Komplexní servis společnosti MEWA pomáhá podnikům i životnímu prostředí

Malé i velké podniky již 111 let spoléhají na čisticí utěrky MEWA s možností opětovného využití. Více o tom prozradil v rozhovoru Antonín Krejčí, jednatel MEWA Textil-Service s.r.o.

► Společnost MEWA nabízí svým zákazníkům profesionální textilní management. Co přesně si pod tím můžeme představit?

MEWA poskytuje podnikům z každého odvětví rozmanité kolekce pracovních a ochranných oděvů, čisticí utěrky pro opakované použití, rohože nebo podložky k zachycování oleje. To vše s moderním, ekologickým systémem služeb. Jak to všechno přesně funguje, vám mohu krátce vysvětlit na příkladu našeho servisu čisticích utěrek. Kdo chce své pracoviště udržovat v čistotě, narazí dříve nebo později na potřebu vhodných čisticích utěrek. Látkové nebo papírové? Jednorázové nebo opětovně využitelné? Vysoké požadavky zákazníci kladou také na kvalitu materiálu. Utěrky musí být dostatečně savé, odolné, pružné a neměly by se trhat. A kam s těmi použitými? Znečištěné utěrky například

od oleje se musí likvidovat způsobem, šetrným k životnímu prostředí. To podnikům přináší logistické úkoly. Náš servis čisticích utěrek nabízí řešení. Jako poskytovatelé služeb dáváme k dispozici utěrky pro opětovné využití, poté je podle potřeby zákazníků vyzvedneme, ekologicky vypereme a čisté znovu dodáme. Utěrky jsou tak neustále po ruce. Profesionálně zařídíme likvidaci, skladování i logistiku. Tento komplexní servis pomáhá podnikům i životnímu prostředí.

► Nevylatí se tato nabídka jen větším společnostem?

Jsme tu pro všechny. Díky našemu zásobování podle potřeb zákazníků se kompletní servis od společnosti MEWA vylatí i malým firmám. Nabídka začíná již poradenstvím. Naši zaměstnanci poskytují informace a rady ohledně čisticích utěrek zájemcům o služby. Společně s jejich požadavky při-

praví servis na míru s takovým množstvím produktů, které budou potřeba. Zákazníci mají na výběr z několika kvalitních čisticích utěrek: pevné utěrky k rozmanitému využití MEWATEX®, MEWATEX PLUS® pro citlivé povrchy nebo MEWATEX ULTRA® a MEWA PROTEX®, které jsou perfektní pro jemné čištění. Dodatečně nabízíme podnikům možnost nezávazně vyzkoušet naše služby v rámci 2měsíčního testu.

► Zodpovědný přístup k životnímu prostředí nyní řeší stále více podniků a ve společnosti MEWA má dlouhou tradici. Ekologie a šetrné zacházení se zdroji je tedy pro MEWA důležité téma. Můžete k tomu říci něco bližšího?

Obzvláště v případě čisticích utěrek od společnosti MEWA je zřejmé, že jsou principy opětovného využívání a sdílení přínosné nejen pro zákazníky, ale také pro životní prostředí. Naše čisticí utěrky mohou být po použití až padesátkrát vyprány a znovu využity. Papírové ubrousky nebo běžné textilní hadříky po jednorázovém použití oproti tomu většinou končí mezi odpady.

MEWA navíc šetří díky svému technologickému know-how se speciálním recyklačním systémem mytí a oplachování až o 50 % více vody, v porovnání s běžnými mycími procesy. Všechny naše systémy pracují s automaticky řízenými procesy. Pro dosažení optimální čistoty záměrně využíváme jen takové množství detergentů, které je nezbytné. Pracujeme s osvědčenými a zdokumentovanými zkušenostmi. Oproti tradičním způsobům můžeme zaznamenat

až o 85 % nižší znečištění životního prostředí. MEWA dosahuje při čištění odpadních vod 99,8 % úspěšnosti, což je více, než předepisují úřady. První samočinný systém čištění odpadních vod byl ve společnosti MEWA uveden do provozu již v roce 1975.

Udržitelné a vědomé hospodaření začíná v MEWA již při výrobě produktů. Naše textilie tvoří zhruba z 50 % recyklovaná vlákna. Dokonce i zbytky bavlny, které vznikají při tkaní utěrek, jsou využity. Zpracovávají se jako izolační materiál, a to například v automobilovém průmyslu.

(egi)

MEWA Textil-Management ve filmu:

<https://www.mewa.cz/newsroom/vsechna-video/>
Sledujte společnost MEWA na Twitteru: twitter.com/mewa_cz,

Sledujte společnost MEWA na Facebooku: <https://www.facebook.com/mewacz/>

Sledujte společnost MEWA na Instagramu: www.instagram.com/mewakarriere

MEWA: přední firma působící v oblasti textilního managementu

Společnost MEWA se svými 45 pobočkami zásobuje podniky po celé Evropě pracovním a ochranným oblečením, čisticími utěrkami pro průmyslové využití, rohožemi, ale také kompletním systémem služeb pro čištění součástí. Výrobky pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci je možné objednat v katalogu. O více než 188 000 zákazníků z oblasti průmyslu, řemesla, obchodu nebo gastronomie se stará zhruba 5 600 zaměstnanců. Roku 2018 dosáhla skupina MEWA obrátu 704 milionů eur. Společnost MEWA byla založena roku 1908 a v současnosti se jedná o přední firmu působící v oblasti textilního managementu. V listopadu 2013 se dostala MEWA mezi 3 favority Německé ceny trvale udržitelného rozvoje v kategorii „Německé produkty/služby“. Společnost byla roku 2019 počtvrté oceněna nakladatelstvím Deutsche Standards „Značkou století“ a podruhé byla roku 2015 vyznamenána jako „Vedoucí světová značka“.

Státní veterinární ústav Olomouc



Akreditovaná zkušební laboratoř č. 1144

Jakoubka ze Stříbra č. 1, 779 00 Olomouc
Tel.: +420 585 225 641, fax: +420 585 222 394
E-mail: svuolomouc@svuol.cz, www.svuolomouc.cz

ODDĚLENÍ HYGIENY POTRAVIN A CHEMIE
PROVÁDÍ

- kompletní mikrobiologické, chemické, senzorické vyšetření potravin a surovin dle požadavků novelizovaného zákona o potravinách
- stanovení cizorodých látek v potravinách
- kompletní analýzu nutričních hodnot potravin
- laboratorní kontrolu HACCP a hygieny provozu v potravinářské výrobě
- posuzování zdravotní nezávadnosti potravin za účelem exportu a importu
- kompletní vyšetření pitné a odpadní vody dle platné legislativy
- poradenskou a konzultační činnost v oblasti platné legislativy ve značení potravinářských výrobků

SOVNÉ LINKY VZORKŮ – ODBĚRY VZORKŮ – SLEVY
RYCHLÉ VYŘÍZENÍ ZAKÁZEK – NEPŘETRŽITÝ PROVOZ



Zveme vás na kontraktační a prodejní výstavu

GASTROtrendy
& FESTIVAL POTRAVIN
A NÁPOJŮ

31. října - 1. listopadu
10.00 - 18.00

Bohatý doprovodný program!
www.dtpce.cz

**DŮM TECHNIKY
PARDUBICE**

NÁM. REPUBLIKY 2686 - 1. PATRO (VEDLE DIVADLA) kontakt: D. Fikejšová 770 623 217



VSTUPENKA ZDARMA



Nejlepší potravinářské výrobky Zlínského kraje

Agrární komora Zlín spolu se Zlínským krajem uspořádala již čtrnáctý ročník soutěže o nejlepší potravinářské výrobky Zlínského kraje. Do soutěže Perla Zlínka 2019 se v letošním roce přihlásilo 139 výrobků od 40 žadatelů z našeho regionu. Ocenění a certifikáty o kvalitě svého produktu si převzalo 15 zástupců firem 21. září 2019 – při příležitosti „Dne Zlínského kraje“ z rukou hejtmana Zlínského kraje.

Cílem této soutěže je poukázat a vyzdvihnout naše zpracovatele, kteří vyrábějí kvalitní potraviny z českých surovin. Není to zcela jednoduché uspět na trhu a oslovit zákazníka, proto se Agrární komora Zlín

za finanční podpory Zlínského kraje snaží tyto výrobce představit spotřebitelům a ukázat, že zemědělství spolu s potravinářstvím v našem kraji je na velmi dobré úrovni.

13. června 2019 na akademické půdě Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně se rozhodlo, které výrobky v soutěži zvítězí.
AK Zlín

Komise navrhla udělit značku Perla Zlínka 2019 těmto výrobkům

1. Masné výrobky tepelně opracované, trvanlivé a ostatní masné výrobky včetně polotovarů

Oravská slanina Šerý – Radek Šerý

Grand šunka – Voma s.r.o.

Lhotská šunka od kosti – Řeznictví Singer s.r.o.

2. Výrobky z ovčího mléka a skopového masa (zahrnuje maso ovčí, jehněčí)

NEHODNOCENO

3. Mléko, mléčné výrobky a sýry včetně tvarohů a výrobků z nich

Kozi kefir – Martin Vlček

Kozi sýr bryndza – Zerlina s.r.o.

4. Pekařské a cukrářské výrobky včetně cukrovinek

Kdoulavý chlebell – Hana Bellová

Staročeský medovník oříšek – MEDOKS s.r.o.

5. Med

Med dvoubarevný – Jiří Jasenský

6. Nápoje alkoholické a nealkoholické

Slivovice – Veselý Grunt s.r.o.

Pivo sváteční polotmavé – Pivovar Záhlinice

Maxmilian polotmavý speciál 13° – Pivovar Kroměříž s.r.o.

7. Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Cibule – Jiří Talaš

Meruňka s karamellem – Renata Zezulová

8. Ostatní potravinářské výrobky

(zahrnuje ostatní výrobky, které nebylo možno zařadit do shora uvedených kategorií)

Bramborové halušky – Josef Martinek

Jablečný ocet Zlaté jablíčko – Evžen Uher



Země živitelka po šestačtyřicáté: Rekordní návštěvnost

Mezinárodní agrosalon Země živitelka v Českých Budějovicích je největší a zároveň nejnavštěvovanější akcí svého druhu v ČR. Od 22. do 27. srpna se na něm představily jednotlivé zemědělské obory, zemědělská technika, hospodářská zvířata na předváděšti, k vidění byly nejrůznější doprovodné i kulturní akce a na své si přišli i rodiče s dětmi.

Země živitelka letos přilákala 123 017 platících návštěvníků, odborníků a hostů, což je nejvíc od roku 2003, odkdy je výstava šestidenní. V tomto čísle nejsou zahrnuti děti do šesti let, které měly vstup zdarma a jichž bylo asi 7 000. Největší zvýšení zaznamenali pořadatelé u platících návštěvníků, kteří přišli na program v hlavních dnech odborného programu, 23. a 26. srpna. Loni výstavu navštívilo 115 697 lidí, příští rok chce Výstaviště přilákat více návštěvníků z Německa a Rakouska.

Letošní agrosalon posílil odborné zaměření na zemědělství a potravinářství, když pod-

titul výstavy zněl Výzvy českého zemědělství, probírala se modernizace rostlinné a živočišné výroby, popularizace zemědělství a kvalita českých potravin. „Letos více zaznívalo téma vztahu zemědělců, lesáků, rybářů ke krajině, ve které žijeme. Doplnili jsme o to konference,“ uvedl předseda představenstva Výstaviště Mojmir Severin. Jako zajímavé stroje ročníku zmínil tahač nářadí, který má místo čtyř kol čtyři trojúhelníkové pásy, a sklízecí mlátičku firmy Claas. Novinkou v programu byla i gastrozóna v pavilonu B4. Poprvé na Zemi živitelce uviděli návštěvníci nejmenší evropské plemeno skotu dexter, což je trpasličí verze irského plemene kerry, které vzniklo v Irsku a má asi poloviční velikost tradičního hereforda a jednu třetinu velikosti holštýnského skotu. Do Českých Budějovic ho přivezl chovatel a herec Karel Roden.

Potraviny na Zemi živitelce

Jako již tradičně patřil pavilon T1 českým výrobcům nabízejícím kvalitní české potraviny, které bylo možné ochutnat i zakoupit za zvýhodněné ceny. Nově byly potravinám věnovány také pavilony B4 a R1. „Pro jihočeskou agrární komoru je Země živitelka příležitostí pozitivně ovlivňovat vztah lidí k agropotravinářskému odvětví. Jsme rádi,

že i letos můžeme přichodit pozvat na ochutnávku potravin oceněných značkou Chutná hezky. Jihočesky,“ řekla ředitelka jihočeské agrární komory Hana Štátná.

Spokojená byla i hejtmanka Karlovarského kraje Jana Mračková Vildumetzová. „Loni se náš stánek setkal s velkým ohlasem návštěvníků, proto je v letošním roce větší, opět se spolu s námi prezentují regionální výrobci a držitelé ocenění Dobrota Karlovarského kraje,“ uvedla hejtmanka. Návštěvníci na stánku našli kvalitní uzeniny, medy, hořčice, zajímali se o mléčné výrobky a minerální vody, a lákala je vůně lázeňských oplatek spekaných přímo na místě i malá ochutnávka Becherovky. Ekocentrum Kozodoj pak uspořádalo pro zájemce tvůrčí dílnu a seznámilo je se svými programy.

Centrem zájmu stánek SZIF

Státní zemědělský intervenční fond (SZIF) se návštěvníkům představil opět v největší expozici, jež patřila zejména výrobcům oceněných potravin, které získaly značku kvality KLASA, Regionální potravina nebo BIO, a o jejichž propagaci se SZIF stará. Na návštěvníky čekaly nejen ochutnávky dobrot, ale i bohatý doprovodný program, který většinou s dobrým jídlem souvisel.



Na předváděšti byla k vidění chovná zvířata



Nejvíce exponátů bylo z oblasti zemědělské techniky

SZIF se veletrhu pravidelně účastní od roku 2004. Jeho expozici tvořil především hlavní stánek lemovaný pulty oceněných výrobců kvalitních potravin. Představilo se jich 36 a nabízeli k ochutnání i nákupu uzeniny a masné výrobky, sýry, pekařské a cukrářské výrobky, mléčné produkty, džemy, lisované oleje, několik druhů piv a mnohé další. Součástí společné expozice byl infopult, kde se zájemci z řad odborné i laické veřejnosti dozvěděli informace o činnosti Fondu a především o aktualitách v zemědělských dotacích.

V blízkosti expozice SZIF se samostatně prezentovaly značka Regionální potravina a loga potravin BIOlist a BIOzebra. Stánek Regionální potraviny nabídl především prostor pro zábavu, kdy na pódiu diváci viděli kuchařskou show Ondřeje Slaniny nebo Petra Šímy, kteří vařili zejména z oceněných potravin. A co se uvařilo, to se také snědlo, když diváci dostávali degustační porce.

V programu nechybělo představení oceněných výrobců, dále soutěže organizované Potravinářskou komorou ČR, které se už staly evergreeny, například o nejlepší bramborový salát, v požívání ovocných knedlíků, pití mléka nebo jedení párků. Vystoupil rovněž sommelier s ochutnávkou vín. Každý den se nesl v duchu některého z krajů a tomu byly přizpůsobené i folklorní vystoupení a workshopy.

Opět se uděloval Zlatý klas...

Nedílnou součástí Země živitelky byla jako každoročně soutěž o nejlepší vystavený potravinový exponát Zlatý klas probíhající pod odbornou garancí Ministerstva zemědělství ČR. Za dobu své existence se tato soutěž stala prestižní záležitostí a výrobci oceněných produktů ji považují za významný přínos pro prezentaci a publicitu svých výrobků. Velký obchodní význam pro oceněné firmy je možnost používat diplom a logo Zlatého klasu daného roku, a to už od okamžiku vyhlášení výsledků soutěže.

Zlatý klas s kytičkou získala Eva Veselá z Karlovarského cukrářství za makovec. Jak jsme se od paní Veselé dozvěděli, jeho technologie vychází z tradiční receptury a je předávána po několik generací. Zlatým klasem pak byly oceněny společnosti Kitl s.r.o. za nealkoholický výrobek Kitl sirup okurka bio, Bohemilk a.s. za Bohemilk Crème fraiche, lahodnou zakysanou smetanu francouzského typu s obsahem tuku 36 procent, Almagranna a.s. za bezlepkový vegan bochník z Maletic, Vinařství Valtické podzemí za Hibernál 2018 výběr z hroznů, Krajčí plus s.r.o. za Cyrilovy brambůrky hořčicové, Bohemia Olej s.r.o. za Bohemia olej dýňový, Pivovar Bizon (Robert Beneš) za Bizon Nostalgie 77 12° světlý ležák a Hemp-Production CZ, s.r.o. za konopné cereální zlatáčky s chilli.

...i Klasa

Slavnostně předány byly i certifikáty Klasa. Ocenění převzalo od zástupců Ministerstva zemědělství a Státního zemědělského intervenčního fondu 6 výrobců za 8 výrobků. Byly mezi nimi společnosti AGRO Jesenice u Prahy a.s. za zeleninovou směs Mexico, AGRO Maryša SE za cherry rajče Nelinka, Bellinni s.r.o. za ovocná nepečená kolečka Tropico, CARLA spol. s r.o. za hořkou čokoládu neapolitánku a mléčnou čokoládu neapolitánku, Crystalis s.r.o. za pramenitou vodu Crystalis a Europasta SE za Zátkovy válcované nudle a Zátkovy vaječné nudle.

Značku KLASA tak mohou spotřebitelé v současné době nalézt na obalech 980 produktů od 223 českých a moravských výrobců. Produkty oceněné značkou kvality KLASA, Regionální potravina a Bio také mohli v pavilonu T1 návštěvníci ochutnat a zakoupit. Na ploše 408 m² se tady prezentovalo celkem 35 producentů s tímto prestižním oceněním.

Lépe hospodařit s vodou

V rámci agrosalonu se uskutečnila konference Voda v krajině 21. století, která se



Ani letos nechyběl Pavilon vín

věnovala moderním přístupům k omezení následků sucha a k zajištění vody v krajině a ve vodních zdrojích. Zúčastnili se jí představitelé české vlády v čele s premiérem Andrejem Babišem a odborníci z České republiky spolu s experty z Izraele, který je v tomto směru pro svět inspirací.

V souvislosti s dlouhotrvajícím suchem ministr Miroslav Toman hovořil o nezbytnosti přizpůsobit se změnám, ať už jde o proměny klimatu, nebo celospolečenské požadavky na zemědělství. „To už se nebude zaměřovat pouze na zajištění dostatečného množství potravin pro naše obyvatele, ale musí se zaměřit i na vliv, který má zemědělství pro stav půdy, zadržení vody v krajině či biodiverzitu. Zjednodušeně by se dalo říct, že zemědělství musí přejít od kvantity ke kvalitě, a to vše s využitím moderních technologií. A v tom musíme zemědělce podpořit i finančně,“ uvedl Miroslav Toman.

„Česko-budějovický agrosalon je jednou z mála možností, jak lidem ukázat, že zemědělci hospodaří s respektem ke krajině a představit jim kvalitní české potraviny, které jsou produktem našich polí a stájí,“ uvedl dále ministr Toman a dodal: „Letos má podtitul Výzvy českého zemědělství, což je myslím na místě. Hlavním zájmem všech zemědělců je totiž hospodařit šetrně, udržitelně a produkovat kvalitní a bezpečné potraviny.“

Text a foto Bohumil Brejžek



Společnost Europlant vystavovala různé odrůdy brambor



Na co se měli dívat malí i velcí



Na stánku SZIF bylo stále plno



Smíchovský pivovar v době svého vzniku

Smíchovskému Staropramenu je 150 let

Jako historický počátek pivovaru Staropramen lze brát úterý 13. července roku 1869, kdy pražské noviny otiskly inzerát oznamující upisování akcií nového Akcionářského pivovaru na Smíchově. Tak lze prakticky vymezit vznik společnosti, která se dnes skládá z pivovarů Staropramen a Ostravar.

Levý břeh Vltavy v Praze se v první polovině 19. století proměnil v rušné předměstí plné lidí a strojů. Věvodila mu Ringhofferova továrna na vagony, jeden z nejvýznamnějších strojírenských podniků Rakouska-Uherska, kterému sekundovaly přádelny, strojí-

mlny a další podniky. Pracovní příležitosti přiváděly na Smíchov tisíce nových lidí a právě pro ně zde byl založen pivovar a začala se psát historie současné české pivní dvojky a druhé nejprodávanější české značky piva v zahraničí.

Vlastenectví a hrdost na český původ poháněly Smíchovský pivovar po celou dobu jeho existence. Jako jediná jazyk se v pivovaru používala výhradně čeština, zaměstnávali se Češi a preferovali se čeští obchodní partneři. Není proto divu, že tato doba zrodila legendární smíchovskou desítku, pivo, které si mezi Čechy vydobylo takovou oblibu. Stalo se tak v roce 1877, kdy vrchním sládek Michael Trnka pivo vycizloval a zavedl technologickou kázeň umožňující distribuci piva i za hranice Prahy. A právě



Dnešní podoba pivovaru



legendární smíchovské světlé stojí za velmi rychlým růstem pivovaru. Úspěšně překonal ekonomickou krizi třicátých let a před druhou světovou válkou se stal dokonce největším pivovarem v tehdejší Československu a jedním ze tří největších v Evropě.

150 let je důvod k oslavám

Oslavy letošního výročí odstartovala v dubnu reklamní kampaň, v níž kromě hlavní tváře značky posledních let Hynka Čermáka účinkuje také 40 zaměstnanců pivovaru. Na trhu se ve stejnou dobu objevila speciální balení piva s logem 150 let. Oslavy pokračovaly uvedením knihy o historii pivovaru spojeným s výroční várkou piva do hospod a červ-



Historická varna



Nová stáček linka



Potrefená husa - Sport bar v Praze Bohnicích

novými Smíchovskými slavnostmi v areálu pivovaru, kdy v pivovaru a jeho nejbližším okolí teklo pivo z několika desítek kohoutů. Pod vedením sládků proběhla exkurze do výroby a o edukaci se postarala Pivovarská škola s oblíbenými kurzy čepování piva.

Investice do výroby

Staropramen kromě samotných oslav myslí i na budoucnost a v letošním roce investuje stovky milionů korun do kvality svého piva a udržitelnosti výroby s důrazem na ekologii. Jako zodpovědný výrobce a soused pravidelně investuje do nových technologií, které jsou ekologické a ohleduplné k okolí pivovaru. Při nákupu nových technologií tak pivovarníci vždy zohledňují i parametry jakými jsou hlučnost, prašnost, apod.

Významné investice v celkové výši 250 milionů korun se promítají do výrobních a výčepních technologií i nových obalů. 15 milionů z této částky spolkl mikrofiltrace umožňující, aby piva Staropramen putovala do restaurací a hospod v nepasterované podobě. Bez kvalitních sudů, výčepních technologií a péče přímo v restauraci nebo hospodě by však tato investice byla zbytečná. Proto bude pivovar do této oblasti každoročně investovat desítky milionů korun, letos to bude částka přesahující 80 milionů korun. Kvalitu i ekologický rozměr pak v sobě spojuje investice do nových přepravek na vratné lahve, protože i přes rostoucí oblibu jednocestných obalů zůstává vratná lahev nejoblíbenějším obalem v maloob-

chodu nejen v Čechách, ale i na řadě zahraničních trhů.

Pivo čepované pod komínem

Pivo Staropramen se vaří již 150 let a smíchovský pivovar je tudíž živoucím svědkem vzniku československého státu. Kromě české národní myšlenky však pivovar od začátku podporoval svou domovskou čtvrť Smíchov a snažil se být dobrým sousedem. Tento záměr přetrvává dodnes, kdy pivovar úzce spolupracuje s městskou částí Praha 5, neziskovými organizacemi ve svém okolí, či pravidelně otevírá své brány pro nejbližší sousedy.

Již dva roky se pravidelně koná tradiční a oblíbená sousedská událost výčep Pod komínem. Do povědomí se akce dostala nejen díky médiím, ale velkou měrou přispěla i ústní reklama.

Podle dat, která mají organizátoři k dispozici, dominují mezi návštěvníky rezidenti Smíchova. Výčep Pod komínem si však oblíbili také zaměstnanci přílehlých firem a smíchovskému pivovaru se tak daří naplňovat cíl, jímž je prohloubení sousedských vztahů. „Lidé, kteří Pod komín jednou zavítali, se zpravidla rádi vrací. Polovina účastníků k nám na pivo a kus řeči přišla opakovaně, alespoň čtyřikrát se akce zúčastnil každý pátý návštěvník,“ říká manažerka značky Petra Chovancová a dodává, že „zajímavostí je, že více než třetinu návštěvníků tvoří ženy. Dávají tím najevo, že si nenechávají ujít dobrou zábavu se známými a přáteli, a že setkání

u piva není čistě mužskou záležitostí.“ Každá sousedská sešlost je pořádána na specifické téma. Do konce letošního roku se uskuteční ještě dvě setkání – 24. října na téma partneři a 19. prosince na téma Vánoce.

Projekt Naše hospoda má desátou restauraci

Společnost Pivovary Staropramen otevřela před prázdninami v Liberci novou restauraci Naše hospoda. Jedná se o desátou restauraci tohoto konceptu, který dlouhodobě zvyšuje kvalitu českých hospod a nabízí profesionálně ošetřené tankové pivo i dobré české jídlo. Projekt Naše hospoda se zaměřuje na provozovny v menších a středních městech a podílí se na proměně tradičních českých hospod. Pro koncept, který cílí na již zavedené české hospody, je specifický moderní a jednotný interiér včetně nového vybavení a výčepu s nerezovým obložením. Personál podniků ze sítě Naše hospoda navíc prochází důkladným proškolením, aby provozovny splňovaly standardy v oblasti péče o pivo Staropramen, nabídky jídel i kompletního servisu.

Naši hospodou to nekončí

Naše hospoda není jediným gastronomickým počinem společnosti Pivovary Staropramen. Průkopníkem je úspěšný řetězec Potrefená husa, který letos slaví 20. narozeniny a lze jej najít především ve větších městech. Koncept je celkově považován za zakladatele restauračních sítí v podání českých pivovarů. Na jiné zákazníky se zaměřuje Branický Výčep, který se vrací k dříve tolik oblíbeným bufetům, kam se chodávalo pít „na stojáka“. Značka Braník se se svým výčepem snaží tuto tradici v čistém a moderním prostředí obnovit. Pozadu nezůstává ani regionální značka Ostravar, která přišla s konceptem vlastní pivovarské hospody Ostravarna založeném na tankovém pivu, které je pro milovníky piva symbolem kvality.

Bohumil Brejžek
Foto Pivovary Staropramen



Staropramen



Předností mléka z mlékomatů je jeho absolutní čerstvost a smetanová chuť



Ne každý z provozovatelů mlékomatů má stejný názor na jejich význam. Jaký je zájem o mléko takto prodávané? Ani v tom se všichni neshodnou. Obchodní ředitel firmy TOKO, jehož už naši čtenáři znají z článků o vynikajících nápojích s označením Ovocňák je zároveň produktovým manažerem divize mlékomaty. Jak se on staví k jejich provozu je v rozhovoru, rozhodně ale pesimistou není.

► **Fenomén mlékomatů je zdá se na ústupu anebo se mýlíme? Podle názoru některých zemědělců je za tím určitá pohodlnost spotřebitelů, kdy je pro ně jednodušší vše při jednom záběru nakoupit v supermarketu a pak i cena, kdy je sice nepatrně vyšší, ale i to hraje zřejmě roli.**

Všechno se neustále mění a vyvíjí, jak náš obor, technologie, tak spotřebitel. Proto bych neřekl, že je na ústupu. Četnost automatů, které jsou v provozu, zůstává stejný. Ročně instalujeme tak 10 nových strojů, a podobné číslo se zase uzavře nebo změní majitele. S tou změnou je spojeno také vnímání čerstvého mléka přímo od krav. Lidé si začali uvědomovat, že tím, kdo produkuje mléko je kráva, a pro ni je přirozené, že žije na farmě. Raději si tak zajedou na farmu, podívat se, jak kráva žije a mléko, případně výrobky z něj chtějí koupit rovnou farmě. Výsledkem je, že se po letech začínají automaty stěhovat z měst zpět na farmy, kde stojí před vstupní branou a prodej mléka tak není časově závislý na možnostech farmáře. Je to podle nás správná cesta, protože zákazník, který si do takového automatu k farmě přijede, ví zcela přesně, proč tam jede. Má k mléku a farmě vztah, rozumí kvalitě a výhodám

takto čerstvého a neupraveného mléka. Farmář má lepší ekonomiku provozu, jednodušší sanitaci a hlavně stroj pod přímou kontrolou, takže se vandalismus snižuje na minimum.

A pozor, průměrná cena čerstvého mléka z automatu je stále okolo 20 Kč, což je stále levnější než to „nejlepší“, co se v obchodě dá dnes koupit. Mám na mysli čerstvé plnotučné mléko, které je pouze pasterované, kde se cena pohybuje mezi 25-35 Kč/litr! Ovšem plnotučné (přes 4 % tuku) a bez homogenizace to prostě není.

► **Firma TOKO před léty nabídla řadě zemědělských firem a společností moderní typy mlékomatů. Můžete blíže specifikovat, o jakou techniku jde a co vše zahrnuje?**

To je pravda, naše automaty jsou vybaveny telemetrií, která přímo komunikuje s farmářem o tom, v jakém stavu stroj a mléko uvnitř jsou. Stroje jsou zcela autonomní, zajišťují neustálé chlazení, míchání, desinfekci výklenku, kde dochází k čepování mléka a dle libosti farmáře dne není problém vybavit automaty čtečkou pro bezkontaktní platbu kartou, případně modul pro platbu SMSkou nebo čtečkou bankovek.

Zákazník nesmí být prostě z návštěvy automatu zklamán a proto mašina musí



plnit beze zbytku nejvyšší hygienické standardy, které veterinární správa dnes po výrobcích a zpracovatelích mléka vyžaduje.

► **V čem je přednost mléka z těchto zařízení a máte i svůj mlékomat u některé z vašich farem?**

Tím základním je jeho čerstvost. Nikdy se vám nestane, že by mléko z mlékomatu bylo starší 48 h od nadojení. Tak rychle se mléko do obchodu nikdy nedostane. Mléko do 24 h od svého nadojení obsahuje

také laktenin, který zvyšuje imunitu konzumenta. Dalším prvkem je samozřejmě přirozený obsah tuku, který se mění v závislosti na ročním období, mléko v zimě je tučnější než v létě ale obvykle nepadá hodnota pod 4 %. Chuť je tedy smetanovější, ostatně chuť čerstvě nadojeného a zchlazeného mléka je vynikající, plná a krásně voní. To se vám u pasterovaného (nebo sterilovaného) mléka vytratí. Posledním výrazným argumentem je pak to, že mléko není homogenizováno. Tukové čás-



tice jsou větší, přirozeně prochází trávicím traktem a tlusté střevo je bez problému zpracuje. Což je diametrální rozdíl, oproti homogenizaci, která tuk rozbije na malé fragmenty, které ulpívají na stěně střeva, než se stráví, stihnou projít do krevního řečiště, kde se již nestráví, ale naopak cévy ucpávají. Podle nás je přirozené, že v láhvi s čerstvě nadojeným časem stoupne smetana vzhůru, podle jiných je to ale pro spotřebitele nekomfortní.

► **Jaká je prognóza pro využití mlékomatů na určitých místech v městech a na farmách?**

Ukazuje se, že trend přesunu mlékomatů z měst k farmám bude pokračovat. Spotřebitel je po letech práce uvědomilejší. Také ekonomická situace dnes výrazně více dovolí zákazníkům nakupovat dražší a kvalitní produkty přímo od farmáře a velká část spotřebitelů už dnes chápe, že mléko se nevyrábí ve fabrice (nebo v obchodě) ale na farmě. Rádi hledají kvalitní výrobce a farmáře a chtějí vědět, odkud jídlo pochází a jak bylo vyrobeno. Trend vidíme v menších strojích, protože mléko lze díky umístění u farmy měnit vždy, když dojde a spíše budou přibývat minimálkárny a další automaty pro prodej farmářských výrobků.

Eugenie Linková

MLÉČNÝ AUTOMAT:

- přímý prodej ze dvora, kdekoli
- nabídněte zákazníkům to nejlepší mléko
- maximální čerstvost - 48 hod od nadojení
- splňuje nejvyšší hygienické standardy
- online komunikace s provozovatelem
- pracuje nonstop 24/7

NABÍZÍME:

- polep na přání, pomoc s financováním
- instalaci, odborné zaškolení, servis
- doprovodný materiál (láhve, kultury, propagace)
- marketingovou podporu, poradenství

www.tmleko.cz

Zvýšení sazby daně rozpočet neposílí

Unie výrobců a dovozců lihovin (UVDL), která reprezentuje nejvýznamnější subjekty na trhu se zhruba 80% podílem, varuje před možnými dopady vládou navrhovaného zvýšení spotřební daně na líh. Podle UVDL jsou nejisté nejen příjmové přínosy zvýšení sazby daně pro státní rozpočet, ale sporné je i proklamované snížení dostupnosti alkoholu. Navíc zdražení legálních lihovin přináší i nebezpečí oživení černého trhu a vzniku nové metanolové aféry.

Ministerstvo financí navrhuje od příštího roku zvýšit spotřební daň z lihu (SD) z 28 500 Kč na 32 250 Kč (cca o 13%) za hektolitr, i sazbu u pěstitelského pálení ze 14 300 na 16 200 Kč/hektolitr. Předpokládá přitom, že růst sazby by měl přispět k růstu inkasa daně v řádu zhruba jedné miliardy korun ročně. „Zkušenosti z posledního zvýšení sazeb v roce 2010 ukazují, že se celkové výnosy daně nezvyšují, ale budou přinejlepším stagnovat,“ uvedl prezident UVDL Pavel Dvořáček. Podle něho by toto opatření navíc mohlo vést k aktivizaci černého trhu. Pavel Dvořáček připomněl, že růst spotřební daně byl jedním z faktorů, který se podepsal na vzniku tzv. metanolové aféry s více než 50 oběťmi na životech. „Výběr daně díky potlačení černého trhu v posledních letech roste, aniž se zvyšuje sazba. V roce 2018 byl dosažen nejlepší výsledek v historii. Pokud zvýšíme sazby, pak paradoxně růst inkasa

zbrzdíme nebo zcela zastavíme,“ dodal Pavel Dvořáček.

Spotřeba lihovin klesá, zatímco u piva a vína je tomu naopak

Celková spotřeba lihovin za posledních 25 let (od roku 1989) přitom poklesla o zhruba 8%, zatímco veškerý nárůst spotřeby alkoholu „šel“ za pivem a vínem.

Historie také ukazuje, že zdražení lihovin povede ke zvýšení přeshraničního dovozu lihovin z Polska a Slovenska. Podpoříme tedy výběr spotřební daně u našich sousedů. Tak se to stalo již v minulosti, a nejen v České republice. Extrémním případem je Estonsko, které zvýšilo razantně SD v roce 2017 a následně její výběr podstatně poklesl – všichni nakupovali v sousedním Lotyšsku. Aktuálně naopak Estonsko zvažuje spotřební daň snížit. Podobně ale zvýšením SD „pomohla“ Belgie nákupům ve Francii.

Premiové ovocné destiláty FLERET opakovaně uspěly na prestižní světové soutěži v San Francisku



„Zdražení legálních lihovin přináší i nebezpečí oživení černého trhu,“ říká Vladimír Darebník (na snímku).

Zatížení lihovin spotřební daní je 3,5 krát vyšší než u piva

Lihovarníci upozorňují na dlouhodobou daňovou diskriminaci lihovin ve srovnání s pivem a vínem. Lihoviny se podílejí na výběru SD cca 61%, zatímco na pivo připadá cca 36% a šumivé víno jen cca 3% (u tichého vína není daň uplatňována vůbec). Přitom ale pivo se na spotřebě alkoholu podílí 49% a lihoviny 29% a víno 22%. „Zatížení lihovin spotřební daní je 3,5krát vyšší než u piva. To je v rámci EU naprosto nezvyklá situace. Pokud tedy chce stát omezovat dostupnost alkoholu, měl by tak činit u všech jeho kategorií, nikoliv jen u lihovin,“ dodává ředitel UVDL Vladimír Darebník. Účinky alkoholu na lidský organismus jsou totiž závislé hlavně na zkonsumovaném objemu, nikoli na tom, zda jde o lihoviny, pivo či víno.

Bohužel není ani zajištěno, že by případný (a nepravděpodobný) vyšší výnos ze spotřební daně byl využit na financování preventivních programů například pro boj s alkoholem za volantem nebo pití mladistvých. „Eventuální vyšší inkaso se stane příjmem státního rozpočtu bez dalšího konkrétního určení,“ uvedl Vladimír Darebník. UVDL přitom sama z příspěvků svých členů organizuje preventivní programy: například pij-srozumem.cz nebo pobavmeseoalkoholu.cz.

Jakékoli další zvýšení spotřebních daní na líh navíc přinese negativní důsledky nejen do vlastní výroby lihovin, ale i do souvisejících činností, pocítí je zemědělci (pěstitelé cukrové řepy, ovocnáři), cukrovarníci, lihovarníci, sklářský průmysl i pohostinství. „Jednoduše shrnuto, zvýšení spotřební daně je v rozporu s programovým prohlášením vlády, rozpočtu nic nepřinese a spotřebu alkoholu nesníží. Naopak bude impulsem pro černý trh a poškodí všechny poctivé firmy v oboru,“ uzavírá Vladimír Darebník.

Eugenie Linková

Medová snídane u Harrachů

Zámek Hrádek u Nechanic býval letním sídlem významného mecenáše včelařů Jana hraběte Harracha. I proto se zde koncem června uskutečnila již třetí akce Medové slavnosti. Navzdory tomu, že včelařství je v poslední době na vlně obliby, včely, Český med, medovina a další medové výrobky stále potřebují popularizaci. To také bylo hlavním záměrem uvedené akce.

Dětem s dětmi

I když se úly s včelami stále častěji objevují na střechách městských domů a je zřejmé, že lidé si význam včel uvědomují, je na nás toto vědomí přenést i na nejmladší generaci. I proto včelí naučná stezka, skleněné úly s živými včelami, ochutnávky, vytáčení medu a další akce cílily právě na děti s cílem rozšíření jejich obzorů o existenci a funkci včel. Snad nejlépe však v tomto směru zapůsobila představení samotných dětí z Mateřské školy Osice a Mateřského centra Nechanice. Obě vyvolala velký zájem nejen rodičů. Současně potvrdila, že například takové pojmy jako včelí královna, dělnice a jiné již i díky nacvičenému pásmu „Ze života včel“ nejsou předškolákům cizí.

Medová snídane

Jak jinak přesvědčit rodiče, ale i jejich ratolesti ke konzumaci medu, než jeho vlastní ochutnávku? Byl o ní velký zájem bez ohledu na věkovou kategorii. Krajíček regionálního chleba pomazaný regionálním máslem a medem přesně splňoval představu projektu Medová snídane podporovaného Ministerstvem zemědělství od roku 2015. Od vzniku projektu se do něho zapojilo již 400 škol a školek po celé České republice. Školy z vlastních zdrojů hradí pouze chléb a máslo. Med a lektori jsou zdarma. V projektu jde nejen o podporu konzumace Českého medu hlavně



mladou generací, ale také o podporu regionálních potravin, regionálního patricionizmu a českého zemědělství. Zdejší „terénní“ prezentace, při které díky zájmu včelařky málem nestačili krajíce chleba natírat medem, zcela jistě zaujala hlavně děti. Snad zde i jejich rodiče pochopili, že k ranní snídani je výhodnější použít Český med a vyřadit přeslazené pomazánkové náhražky. Pro namazání chleba medem, zvláště dětem je ideální pomazánkou pas-tový med, neboť nesteká a přitom zůstává vždy měkký a vláčný.

Apiterapie a apiterapeutické produkty

Med je třeba zařadit mezi léčiva. Tak by bylo možné hodnotit vystoupení Moniky Jindrové z České apiterapeutické společnosti. Nejenže dokázala zaujmout výkladem profesionální zdravotní pracovnice, ale také přesvědčila nejednoho posluchače bohatými praktickými zkušenostmi s léčením řady chorob včelími produkty. Zkušenosti získala nejen na zahraniční praxi v Rusku, ale také při výrobě vlastních včelích produktů a jejich uplatňování ve zdejší praxi. Za nejzajímavější informace lze pokládat možnosti použití včelího jedu stejně jako pobytu v apidomku. Včelí jed je unikátní léčivo. Skvělé výsledky si připisuje u roztroušené sklerózy, bolestech zad a kloubů, při léčbě křečových žil a revmatismu. Myšlenka pobytu v apidomku je založena na principu toho, že včely přirozeně vysílají několik vlivů: ultračervené záření, elektromagnetické pole, úlový vzduch, svou vlastní bioenergetiku a mikrovibrace. Tyto vlivy jsou prospěšné u pooperačních stavů, psychických obtíží, migrénách, při léčbě zlomenin, bolestech kloubů a zad, léčbě vysokého a nízkého tlaku, u arytmií srdce, poruch nervových vzruchů, neplodnosti a mnohých dalších.



Korzujiící družina Jana hrabě Harracha



Projekt Medové snídane v praxi



Různé druhy medu



Velký zájem byl o vystoupení dětí z MŠ Osice

„Který med je nejlepší?“ Samozřejmě ten, který chutná právě jen a jen jim! I proto je třeba si najít svého včelaře ve své blízkosti!

Michal Vokřál



Dojení mléka v Zemědělském družstvu Věstary

O kvalitě českého mléka není třeba spekulovat

V rámci informačního a edikačního projektu Agrární komory ČR nazvaného Zrozeno v EU se uskutečnilo další setkání zemědělských odborníků s novináři, jež bylo tentokrát věnováno mléku a mléčným výrobkům.

Vystoupili na něm předseda Českomoravského svazu mlékárenského Jiří Kopáček a tajemník Agrární komory Jan Doležal, kteří ve svých příspěvcích zdůraznili, že výroba prvotřídních mlékárenských výrobků vždy závisí na kvalitě mléka. Úsilí k zajištění této suroviny v té nejlepší kvalitě lze popsat v pěti bodech: Pohoda zvířat, pravidelná kontrola, kvalitní potrava pro dojnice, přísná kontrola mléka a krátký dovoz mléka do mlékáren.

Počet dojnic klesá, ale množství mléka stoupá

Podle evidence České společnosti chovatelů se v loňském roce chovalo v České republice 361 tisíc dojnic, tedy o 73 tisíc méně, než v roce 2004, kdy jich bylo 434 tisíc. Pro srovnání, v roce 1989 se jich chovalo 1,229 milionu. I přesto, že počet dojnic na českém území pomalu klesal až do roku 2018, kdy nastala stagnace, dojivost krav v mezidobí stoupla z 3 800 litrů na 8 526 litrů mléka, což pro Českou republiku znamená pomyslné druhé místo v Evropě.



Jiří Kopáček a Jan Doležal

Mezi nejčastější zastoupená plemena, která se u nás chovají, patří Holštýnské, které činí 57,1 procenta následované Českým strakatým (ČESTR) s 35,7 procenty. Zbylých 7,6 procenta tvoří ostatní plemena, jakými jsou například Jersey, jejich kříženci a další.

Pohoda pro zvířata neboli „Welfare“

Za posledních dvacet let došlo u většiny chovatelů k výrazné modernizaci stájí s dojným skotem. Dnes má 90 procent všech dojnic volný pohyb. „Podmínky v chovech dojnic jsou v České republice na velmi vysoké úrovni. Se vstupem do Evropské unie před více než patnácti lety musí všichni chovatelé vyhovět standardům, tzv. „welfare“, dobrých životních podmínek zvířat. To znamená pře-

devším maximální omezování stresu a přirozených potřeb zvířat včetně volnosti pohybu. Již během stavby nových stájí se postupuje tak, aby mohly být následně dodrženy přísné mikroklimatické podmínky ustájených zvířat, dostatečné osvětlení v chovu a dostatečné množství nezávadné potravy a napájecí vody“, říká tajemník Agrární komory České republiky Jan Doležal.

Kromě toho chovatelé využívají mnoha dalších nadstandardů. „Stáje navíc disponují různými drbady, ventilátory k výměně vzduchu při vyšších teplotách, eventuálně vodními clonami,“ doplňuje ředitel zemědělského družstva KLAS Nekoř Leoš Říha.

Chovatelé jsou motivováni zajistit dojnícím nejlepší podmínky i z ekonomického důvodu, protože spokojená kráva, dobře živěná, zdravá a bez stresu, dosahuje vyšší

užitkovost než kráva, o kterou se chovatel dobře nestará. „S trochou nadsázky se tak dá říci, že se některá zvířata mají lépe než většina lidí, je o ně postaráno jako o špičkové atlety“, dodává Jan Doležal.

Pravidelná kontrola od telete

Česká republika má velice přísné veterinární zákony, zákony na ochranu zvířat proti týrání a má také velmi aktivní Státní veterinární správu. „Chovatelé dojnic jsou na čtené veterinární kontroly zvyklí a jsou na ně dobře připraveni, což dokazuje i velice nízká procentuální statistika pochybení na straně chovatelů,“ uvádí Jan Doležal.

Zvířata od narození, a po celý svůj život, jsou pod pravidelnou kontrolou nejen zootechniků, ale i veterináře. „Každý chovatel si uvědomuje, jak je důležité zdravé zvířat, počínaje odchovem telat, až po dojnice. Telata mají k dispozici ihned po narození mlezivo pro optimální vytvoření imunity. U krav se pravidelně, mimo jiné, pečuje o jejich paznehty a v období před porodem mají zajištěný pohyb venku na pastvě a slunci, aby se co nejvíce zlepšila jejich kondice“, říká Leoš Říha.

Kvalita potravy u dojnic

Krmení zvířat začíná na poli. Pro české dojnice se vybírají nejkvalitnější porosty jetelů, vojtěšek, ale i lužních travin v optimální zralosti, protože žádný přestálý porost nemůže výživově splnit požadavek na kvalitní senáž. Chovatelé usilují dát kravám to nejlepší, přičemž v posledních letech s ohledem na požadavky spotřebitelů dochází k nahrazení krmné dávky proteinů za domácí sóju, hrách, případně řepkové šroty místo dovozové sóji pocházející ze zemí, kde se využívá technologie GMO, tedy genetiky modifikovaných plodin. „V posledních letech naši chovatelé garantují také mléko vyrobené z krmiva bez použití glyfosátu, speciálně přípravku Roundup, v němž jsou v Evropě oproti mnoha členským zemím napřed“, dodává Jan Doležal.

Přísná kontrola mléka v České republice

Ministerstvo zemědělství vyhlásilo v roce 2016 program režimu jakosti Q CZ, ve kterém jsou sledované parametry nastavené podstatně přísněji, než uvádí evropská legislativa. Předseda Českomoravského svazu mlékárenského Jiří Kopáček připomíná, že „podmínka žadatelů (mlékáren) o vstup do programu jakosti Q CZ je mít nejméně 60 procent dodávky mléka v těchto jakostních parametrech. Chovatelé, kteří tuto vysoce

jakostní surovinu dodávají, však dosahují objemu kolem 85 procent. V loňském roce bylo do tohoto režimu zapojeno již 963 producentů mléka. Podle výsledků z centrálních laboratoří mléka dochází rovněž k dalšímu postupnému zvyšování mikrobiologické kvality syrového mléka, což je dáno stále se snižujícím celkovým počtem mikroorganismů. Počet somatických buněk, které jsou odrazem zdravotního stavu dojnic, má také klesající tendenci, což svědčí o dobré chovatelské práci českých farmářů a dobré pohodě zvířat.“

Skot v krajině a jeho dopad na okolí

Chov dojnic je ve středoevropském prostoru důležitým prvkem tradiční kulturní krajiny. Zemědělec, chovatel dojného skotu na venkově, zajišťuje nejen zaměstnanost v zájmu produkce základní suroviny pro potravinářský průmysl, ale zároveň zajišťuje, že okolní krajina je obohacena pestrým osevním postupem – tzn. plán postupného střídání plodin na pozemcích, čímž se daří snižovat výskyt plevelů, chorob a škůdců. V takovém osevním postupu u chovatele dojného skotu se objevují jeteloviny, krmné luskoviny a další krmné plodiny, které většinou výrazně zlepšují stav půdy a její úrodnost. „Staré přísloví praví, že louky jsou matkou polí. Aby půda byla úrodná, musí v ní být život, to znamená, že musí obsahovat dostatečné množství organických látek, které do ní nejlépe dodáme formou statkových hnojiv. Ty získáme nejlépe z chovu dojnic, které jsou právě „z luk“ krmeny,“ vysvětluje Jan Doležal.

V době posunu klimatu směrem k teplotním a srážkovým extrémům je hodně důležité připomínat, jak významné je dnes mít ornou půdu s dostatkem kvalitní organické hmoty, která dokáže významně zadržovat vodu. Právě hnůj pocházející z chovu skotu je tím, co zásadně potřebujeme k tomu, aby byla půda úrodná, a zároveň s dostatkem organické hmoty a tím i schopná zadržovat vodu.

Mléka vyvážíme příliš mnoho

Česká republika vyváží ve srovnání s evropským průměrem příliš mnoho mléka a to až 23 procent tuzemské produkce, přitom, jak zdůrazňuje Jiří Kopáček, příhraniční evropská výměna mezi státy je do deseti procent. Naopak se do ČR dováží hotové výrobky s vyšší přidanou hodnotou, jako jsou jogurty nebo sýry.

Podle Kopáčka nepomáhá českému mlékárenství ani situace, která nastala u největší české mlékárny Madety. Ta si zajistila náhradních 110 tisíc litrů mléka poté, co



Krmení krav v Ohařích

od 1. července přišla o 200 tisíc litrů mléka denně z Mlékařského a hospodářského družstva JIH, které začalo víc dodávat právě do Německa. Firmě Goldsteig v bavorském Chamu, se kterou spolupracuje už od roku 2004, dodává v současnosti už čtyři sta tisíc litrů denně. Německá mlékárna nabídla jihočeským zemědělcům téměř o třicet haléřů víc za litr mléka než Madeta. „Je to skutečně velká škoda pro české mlékárenství,“ uvádí Jiří Kopáček. Podle něj tak v případě převozu produktů také roste ekologická stopa, kterou výroba mléka vytváří.

Některým dodavatelům Madeta nabídne, že koupí jejich akcie, aby si s nimi zajistila stabilní obchodní vztah. Kvůli úbytku mléka od družstva JIH rostou mlékárně náklady na soj, energie a vodu, a bude muset uzavřít některé provozy. „Podle toho, kolik mléka neseženeme, o tolik budeme muset pokrátit výrobu trvanlivého mléka v Pelhřimově a omezit sušení mléka třeba pro arabský trh v Jindřichově Hradci. V nejhorším případě by to mohla být až miliarda v ročním obratu dolů,“ konstatuje generální ředitel Madety Milan Teplý.

Bohumil Brejžek



Mléčný zákys z Ohařů

Top české maso najdete na farmě v Choťovicích

Farma Choťovice leží na okraji malé vesničky stejného jména nedaleko lázeňského města Poděbrady. V jejím čele stojí otec a syn Horákové, oba zemědělské inženýry.

Energeticky soběstačnou rodinnou farmu začal před pětadvaceti lety budovat Karel Horák, když koupil bývalé JZD a při jeho provozování se nechal vést ideou zdravého chovu. Dnes hospodaří na ploše o rozloze 600 hektarů a chová 300 holštýnských krav a 2 000 prasat.

Farma funguje jako rodinný podnik. Živočišnou výrobu má na starosti zakladatel farmy Ing. Karel Horák, kromě jiného předseda Svazu chovatelů holštýnského skotu, účetnictví spravuje jeho manželka Iva. Nad rostlinnou produkcí, bioplynovou stanicí a bourárnou masa s výrobnou bdí syn Ing. Jiří Horák a o hotel pečují dcera Jana s manželem Ondřejem. Celý tým v praxi ukazuje, že zemědělství lze zkombinovat s ochranou životního prostředí.

Prémiové vepřové maso

Horákovice farma se zaměřuje zejména na chov prasat, který se od většiny jiných farem odlišuje především tím, že mimo porodnici prasnic veškerá zvířata chovají na slamnaté podestýlce, selata do 25 kg na vyhřívaných betonových podlahách. Prasnice se vyznačují velkým tělesným rámcem a dlouhověkostí. Farma chová výhradně plemeno České bílé ušlechtilé a to především pro jatečnou produkci.

Jako jediní v republice je krmí švýcarským krmivem Qualivo Premium na bázi bylinek obsahujícím přírodní mikronutrienty sloužící k posílení imunitního systému, úpravě trávení, kontrole potenciální stresové situace a zvyšování výkonu zvířat při výkrmu. Prasata k němu mají přístup dvacet čtyři hodin denně. V konečném výsledku má toto krmení dopad na kvalitu jatečně upraveného těla a kvalitu masa prodáváného pod značkou Qualivo, jež je velmi jemné, šťavnaté a chutné s optimální výškou špeku a ideálním podílem libové svaloviny. Maso si při zpracování drží šťávu, nepustí vodu, je křehčí. „Normální kotlet děláte na páni šest minut, z našeho masa ale jen tři minuty,“ vysvětluje Karel Horák.

Naskýtá se otázka, že krmení Qualivem nemůže být levná záležitost. „A také že není,“ potvrzujeme mi Karel Horák a syn Jiří ho



Řezník Lukáš Ševčík v akci



doplňuje: „Když se podíváte na standardní ceny, tak jsme pod standardními cenami řetězců, soupeřit samozřejmě nemůžeme a také nechceme s jejich akčními, dumpingovými cenami. Máme celoročně stále stejné ceny a našim odběratelům je i garantujeme. Vše máme postavené na kvalitě. Masné výrobky vyrábíme bez éček a barviv, zcela jsme se od nich oprostili, jsou tedy vhodné i pro děti.“

Vlastní bourárna, výroba i prodejna

Přímo v areálu farmy stojí jatka na prasata (hovězí, které je chováno jako doplněk, si nechávají porazit na blízkých jatkách), bourárna, výroba i prodejna. Další dvě vlastní prodejny zřídila farma před necelými dvěma roky v Hradci Králové a Praze. V pondělí, úterý, a ve středu se vyrábí, ve čtvrtek a v pátek prodávají hotové výrobky v Choťovicích, do prodejen v Praze a Hradci Králové je zaváží třikrát týdně. „Pro nás je důležité, aby se zboží točilo, aby bylo stále čerstvé,“ říká Jiří Horák, „proto třeba děláme tři druhy párků a ne deset

druhů“ a dodává: „Lidé více věří naší prodejně na farmě než těm kamenným ve městě, tady si jsou jisti, že se jedná skutečně o produkt na farmě vyprodukovaný, kdežto ve městě už mají pochyby, zda jenom nepřeprodávají.“

„Padesát procent produkce prasat sami zpracujeme a padesát procent prodáváme odběratelům,“ pokračuje Jiří Horák. „Živá prasata pod značkou Qualivo prodáváme do Makra, které je dodává přednostně do špičkových hotelů, jako je třeba Hilton, předním šéfkuchařům a jen malá část je prodávána přímo v Makru. Je to pro nás prestižní záležitost, protože Makro oslovilo nás jako dodavatele, což dokládá, že jsme pro ně partner,“ říká Jiří Horák s tím, že ještě pod značkou Qualivo dodávají vepřové pro rohlik.cz a to dvaadvacet výrobků, jedná se o maso plus výrobky jako jsou párky, klobásky, paštiky.

Bohumil Brejček

Nejen borůvky z našich polí

Proč kupovat polské borůvky, když máme své. Na farmě Hovorany na Hodonínsku bylo o prázdninách rušno, probíhal tam sběr kanadských borůvek. Jsou vysázené na 25 hektarech a je to asi tak 100 000 rostlin. Družstvo s názvem Čerstvě utrženo s výsadbou borůvek začalo vloni. Letošní rok je první, kdy rostlina přináší plody a plocha se má rozšiřovat. Místní zvolili k pěstování několik odrůd, kterým se u nás daří a chutnají. Je tak zajištěna dostupnost spotřebitelům po několik měsíců v roce. Rostliny se pěstují v květináčích a jsou usazené v půdě. Proti nepřízní počasí je chrání polytunely a síť.



Sazenice ve speciálně upraveném květináči



Tunel s borůvkami

„Při pěstování využíváme vlastní zdroje vody, zavlažování je řízeno během dne v konkrétních časech, každá rostlina dostává vodu přímo ke kořenům. Je udržováno optimální pH půdy v květináčích,“ popisuje Jakub Láčik, vedoucí farmy Hovorany.

Borůvky lze zakoupit v balení 500 g na farmě Mutěnice, kde probíhá prodej ze dvora. Na pultech řetězců Makro, Kaufland, Globus a online na rohlik.cz bylo možné je zakoupit v balení po 125 g a to až do poloviny září. Očekávaná produkce pro tento rok je 40 tun. Ta se v příštím roce znásobí a díky borůvkové farmě ve Velkých Bílovicích, která je rozlohou podobná farmě v Hovoranech, se plochy dál budou rozšiřovat. Samosběr možný není, to producenti předepisují a stejně tak se neposílají sazenice, na to družstvo nemá kapacity. Primárně snahou družstva je vypěstovat ovoce a zeleninu u nás doma, v Česku, ohleduplně a šetrně vůči přírodě i lidem.

Adam Havlíček – předseda představenstva družstva Čerstvě utrženo, prakticky udává směr a díky němu si družstvo vybralo sice cestu složitější a to budovat vlastní značku, nicméně pro spotřebitele určitě výhodnější. Je možné se vždy opětovným nákupem vrátit k tomu, co mu chutnalo a s čím byl spokojen.

Družstvo vzniklo v roce 2017, v první třetině roku 2018 již sklízelo první produkci cherry rajčat odrůd Strabena, Nelinka, Hranáček a Medunka, jež byly expedovány do velkých družstev a do třetice se v budoucnosti počítá i s okurkami. Ty stejně jako rajčata zdobily množství honů orné půdy v této oblasti Moravy, kde se těmito plodinám velmi vždy dařilo. Pak se začalo ve velkém s levnými

dovozu do supermarketů zahraničních společností a když se dařilo tady u nás produkci rajčat a okurek utlumit, ceny se samozřejmě zase zhouply nahoru. A tak místní zemědělci v Hovoranech a Velkých Bílovicích si řekli, proč se nevrátit k osvědčeným produktům našich polí a jak je vidět, nápad byl na místě. Daří se jej rozvíjet. „Nejsme uzavřená organizace a stále se vyvíjíme,“ dodává Jakub Láčik. A jelikož jsme na Moravě, Mekce meruněk, tak se i s rozšiřováním ploch jejich sadů v tomto družstvu počítá.

Borůvkové keře byly zasazeny v roce 2018, první úroda se sklízela v těchto dnech. Cílem je, stejně jako u rajčat, v budoucnu okurek a zmíněných meruněk, přinést do obchodů to, co tam patří – tedy česká zelenina a české ovoce.

Družstvo Čerstvě utrženo tvoří farmy Velké Němčice, Smržice, Mutěnice a Košťál. První úroda dozrála ještě v téže roce vzniku, tedy v roce 2017, voňavá a sladká. Rajčata jsou několika vybraných odrůd, dál se počítá i s dalšími druhy zeleniny a ovoce, co do těchto polí a sadů odjakživa patřily. „Žádné týdny převážení tak choulostivého zboží jako je ovoce a zelenina, žádné tisíce kilometrů v kamionech. Chceme pěstovat ovoce a zeleninu co nejbližší ke spotřebiteli. Pěkně zčerstva a bez zbytečného skladování,“ přidává svůj názor předseda Havlíček a prozrazuje filozofii jeho party spolupracovníků, kteří se pustili do díla, co sklízí pomalu, ale bezpečně první úspěchy. Nepotřebují k tomu žádné „urychlovače“ zrání a obejdou se bez chemie, kterou je často ovoce a zelenina z dovozu doslova nadupaná.

Čerstvě utrženo je sdružením několika farmářů, kteří pod společnou značkou pěst-



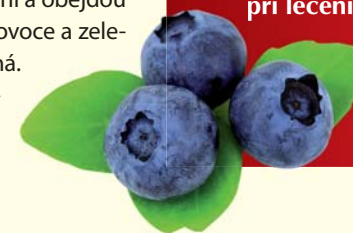
Borůvky z Hovorán

tuji a dodávají do českých obchodů celoročně rajčata a v letní sezoně také meruňky a borůvky a jak jsme prozradili, budou to i další plodiny, které se vrací tam, kde jim to odjakživa svědčilo. Jejich společným cílem je nabízet zákazníkům kvalitní zeleninu a ovoce pěstované v Česku, poctivě a šetrně k přírodě a lidem, bez zbytečné chemie.

Eugenie Línková

V čem jsou borůvky zdravé?

Čínská medicína veškeré ovoce s modrou slupkou a dužninou zahrnuje pod podpůrné prostředky v boji s rakovinou. Borůvky například zvyšují obranyschopnost organismu, zbavují tělo škodlivin, podporují hojení sliznic, pomáhají při léčení respiračních i průjmových potíží a podporují růst u dětí.



Zdravé svačiny a odlehčené večere zmírní tloustnutí dětí

Obézních dětí přibývá. Hlavní důvody jsou dva. Nevvyvážená strava s převahou cukrů, škrobů a naopak málo vlákniny, minerálů a vitamínů. Za druhé je to nedostatek pohybu. Děti sedí doma u počítačů nebo si hrají s tabletem a nevěnují se dříve tak oblíbenému běhání, skákání a nebo i lezení po stromech. Přitom zdravá svačina a lehké večere jsou důležité nejen pro dobré soustředění, ale také zabraňují přejídání. Ať se to nezdá, prokazatelně dalším důvodem tloustnutí bývá právě absence svačin, která pak vede k večernímu přejídání a mlsání, opět ale bez odlehčené stravy. S novým školním rokem jsme proto s poradkyní společnosti NATURHOUSE Věrou Burešovou dali k úvaze pár dobře míněných rad a k tomu i recepty na zdravé stravování.

„Správná svačina by měla být složena ze sacharidů i bílkovin a tvořit asi 10 % až 15 % denního příjmu (v závislosti na sportovní aktivitě dítěte). Důležité je také vždy myslet na dodržování pitného režimu, který i u dětí tvoří 1,5 až dva litry tekutin podle věku a fyzické aktivity dítěte. Nejvhodnější je čistá voda, kterou můžete ochutit citronem, mátou nebo ovocem, případně neslazený zelený nebo bílý čaj. Nevhodné jsou naopak jakékoli sladké nebo dokonce energetické nápoje,“ říká Věra Burešová, hlavní výživová poradkyně NATURHOUSE, více na <http://www.naturhouse-cz.cz>

Velkou část svačiny by měla tvořit zelenina a ovoce. A to jak u dopoledních, tak odpoledních svačin. S ovocem je to u dětí snazší je přirozeně sladké, proto jim více chutná. Horší situace nastává u zeleniny, která se často dětem zdá zbytečná. Rodiče by to ovšem měli vidět jinak a zeleninu alespoň „schovávat“ do pomazánek, dipů nebo salátů. Vitamíny A a C a vláknina obsažené v ovoci a zelenině jsou totiž pro zdravý růst a vývoj dětí naprosto nezbytné.

To nejlepší do školy

Hlavní proto je, aby se dítě stravovalo opravdu kvalitně. Pokud svačiny odmítá, lze doporučit



zpestření něčím netradičním. Celozrnným pečivem s tvarohovou pomazánkou a zeleninou se rozhodně nic nezkazí. Kromě klasického namazání z toho lze připravit i „dospěláckou“ verzi – pomazánka se dá do malé mističky jako dip, pečivo a zeleninu je možné nakrájet na špalíčky, aby se daly namáčet a přikusovat. Kromě tvarohu je možné zkusit i dip z cizrny nebo červené čočky.

Doma jsou pak dobré svačiny v podobě ovoce s jogurtem a na večeri zase celozrnné či cuketové muffiny s ovocem, rýžové lívanečky, nejlépe domácí a nepříslazovaná ovocná přesnídávka či husté smoothie nebo ochucený tvaroh. Příprava těchto odlehčených pokrmů nedá velkou práci a časově je nenáročná. Navíc do přípravy bývá dobré přizvat děti a ty si již od malička zvykají na domácí přípravu lehkých a zdravých pokrmů. „Ani v nouzi dětem nebalte sladké čokoládové tyčinky, ochucená mléka, tučné salámy nebo hamburgery. Sice v nich tyto pokrmy vyvolají nadšení, ale budou po nich unavené a mít brzy hlad,“ říká dál Věra Burešová.

Problém sladkosti

Sladkosti s přidaným cukrem jsou něco, co dítě utlého věku z výživového hlediska opravdu nepotřebuje. „Pokud chcete dětem dopřát něco dobrého na zub, určitě je lepší to řešit ovocem v čerstvé či sušené podobě, případně ovocným pyré, nebo třeba oříšky. Můžete také například zkusit s dětmi něco zdravého upéct. Když jej do přípravy zapojíte, určitě mu pak výsledné jídlo bude více chutnat.



Věra Burešová

Pustit se můžete do domácího perníku s jablky, pohankových palačinek či mrkvového koláče. Preferujte čerstvé potraviny a vyhněte se zbytečnému cukrování a polevám. Místo cukru můžete využít i kvalitní sirupy (třeba javorový či datlový), med nebo džemy s vysokým podílem ovoce a bez přidaného cukru,“ radí Věra Burešová.

Zapojte děti do přípravy

Na připravování svačin nemusí být rodiče sami, je dobré zapojit i svého školáka. Společně se bezpochyby zvládne například příprava sendviče, plněné bagety a pita chleby, zeleninové i ovocné saláty či domácí sušenky nebo müsli tyčinky.

„Svačinka by neměla chybět ani mezi obědem ve škole a domácí večerí. Sáhnutí můžete třeba po mléčném výrobku s čerstvým ovocem nebo müsli tyčince bez přidaného cukru, křehkém chlebu se sýrem a zeleninou nebo opět celozrnném pečivu s pomazánkou. I tuto svačinku si děti mohou připravovat samy. Nejprve s vaší pomocí, později to zvládnou i bez dospělého dozoru,“ uzavírá Věra Burešová. U redukčních diet se doporučuje jíst pravidelně a několikrát denně. Ne tedy jen snídaně, oběd a večere. Svačiny jsou neméně důležité a měly by být lehké a především z ovoce a zeleniny a to platí stejně tak i u dětí.

Dvoustranu poradny připravila:
Eugenie Línková

Určité příznaky odhalují, co v těle chybí

Po dosažení určitého věku máme téměř všechny z těchto příznaků způsobených nedostatkem důležitých složek potravin nutných ke správné výživě. Tělo si lidově řečeno umí říci, co mu chybí. Jde jen o to, zda to vnímáme a také dokážeme správně zareagovat. Společně se zamysleme nad těmi nejčastějšími příčinami jistých zdravotních problémů.

Obtížnost hubnutí

Co chybí: esenciální mastné kyseliny a vitamíny
Kde získat: lněné semena, mrkev a losos - mimo specifických doplňků

Zadržování tekutin v těle

Co chybí: ve skutečnosti je to nerovnováha mezi draslíkem, fosforem a sodíkem
Kde získat: kokos, olivy, broskve, švestky, fíky, mandle, vlašské ořechy, špenát, koriandr, lněné semínko a doplňky

Sladké nutkání

Co chybí: nedostatek chromu
Kde získat: celá zrna, ořechy, zrní, banán, špenát, mrkev + doplňky

Křeče, bolesti hlavy

Co chybí: draslík a hořčík
Kde získat: banány, ječmen, kukuřice, mango, broskve, třešně, pomeranče a dostatek vody.

Střevní potíže, plynatost, břišní nadýmání

Co chybí: živé laktobacilly
Kde získat: zakysaná smetana, jogurt, miso.

Špatná paměť

Co chybí: acetylcholin, inositol
Kde získat: sojový lecitin, vaječný žloutek + doplňky

Hypotyreóza (způsobuje zvýšení tělesné hmotnosti bez zjevného důvodu)

Co chybí: jóď
Kde získat: mořské řasy, mrkev, olej, hrušky, ananas, mořské ryby a mořské soli

Lámavé vlasy a slabé nehty

Co chybí: kolagen
Kde získat: ryby, vejce, libové maso, želatina + doplňky

Slabost, malátnost, nevolnost

Co chybí: vitamíny A, C, E a železa
Kde získat: zelenina, ovoce, libové maso a doplňky

Vysoký obsah cholesterolu a triglyceridů

Co chybí: Omega 3 a 6
Kde získat: sardinky, losos, avokádo, olivový olej

Celerovo-mrkvová pomazánka s tofu

Suroviny: 1/2 bulvy celeru, 3 střední mrkve, 1 uzené tofu, 2 lžíce nízkotučného jogurtu, 2 lžíce sójové majolky, pepř
Postup: Celer i mrkev očistíme a nastrouháme na jemném struhadle. Uzené tofu také nastrouháme na jemném struhadle a vše smícháme s 2 lžicemi nízkotučného jogurtu a 2 lžicemi sójové majolky. Ochutíme mletým pepřem, případně špetkou soli.



Pomazánka z červené čočky s vejcem

Suroviny: 50 g červené čočky, 1 vejce, 50 g šunky, 1 kyselá okurka, 1 malá cibule, 1 stroužek česneku, 1 lžička dijonské hořčice, pepř, sůl himalájská, toasty.
Postup: Červenou čočku uvařte doměkka, pak rozmixujte. Vejce uvařte natvrdo a oloupejte. Vejce, šunku, cibuli a okurku nakrájejte na kousky a smíchejte s čočkou, přidejte prolisovaný česnek a dochuťte hořčicí, pepřem a solí, pokud je potřeba. Nakonec rozmixujte dohladka a natírejte na toasty.



Pohankové palačinky

Suroviny: 75 g pohankové mouky, 10 g tapiokové škrobové mouky, 1/4 lžičky prášku do pečiva, 2 lžičky kokosového oleje, 1 lžička kokosového cukru, 200 ml vody
Postup: Ze všech surovin připravte řidší palačinkové těsto, které nechejte 20 minut odležet. Poté ho znovu důkladně promíchejte. Pánev s nepřilnavým povrchem lehce vytřete kokosovým olejem, rozehřejte a nalijte na ni menší naběračku těsta a krouživým pohybem jej nechejte roztéct k okrajům pánve. Smažte, dokud povrch palačinky neztuhne a okraje se začnou samy odlepovat. Poté opatrně palačinku obraťte a krátce osmažte i z druhé strany. Hotové palačinky skládejte na sebe a přikryjte talířem, díky čemuž ještě trochu zvlhnou a dají se lépe rolovat.



Vajíčkově-špenátové muffiny

Suroviny: 3 vajíčka, hrst špenátových listů, 50 g šunky, 1/2 nakrájené červené papriky
Postup: Vajíčka prošlehejte, osolte, opepřete, přidejte nakrájené špenátové listy, šunku a papriku. Směs nalijte do formy na muffiny, pokud je potřeba, tak ji nejprve vymažte kokosovým olejem. Pečte na 150 °C cca 50 min. podle potřeby, aby byla vajíčka hotová. Podávejte s kouskem uzeného lososa zakapaného citrónem.





Pohled na závod Wolf



Otec Beppo a syn Stefano Petris kontrolují šunku čichem pomocí koňské kosti



Prosciutto di Sauris IGP Nonno Bepi



Claudio Provato kontroluje šunky

Delikatesy z nejvýše položené vesnice regionu Friuli-Venezia – Sauris

Letošní cestu na dovolenou k moři jsme si zpestřili pracovní zastávkou v obci Sauris – provincie Udine ve výšce 1 212 m. Navštívili jsme zde výrobu šunky – prosciutta Sauris.

Vesnička Sauris byla přístupná pouze po pěších stezkách až do roku 1934, kdy byla postavena silnice. Sauris se nachází v západní části Karnských Alp. Založili jej dle legendy dva vysloužilí němečtí vojáci ve 13. století. Usadili se zde pak lidé z Korutanska a Tyrolska. Německý vliv je vidět na architektuře zdejších domů-přízemí je zděné a patro ze dřeva. Místní nářečí má také spojení s němčinou. Název Sauris je v místním nářečí Zahre.

Jak to všechno začalo

V Saurisu se narodil v roce 1862 řezník Pietro Schneider, který vyráběl šunky pomocí prastarého receptu, předávaného po generace. V roce 1962 Giuseppe Petris, vnuk Pietra Schneidera začal s obnovou tradiční výroby a vyrobil prvních 60 šunek. V roce 1983 postavil další budovu a výrobu rozšířil. Výroba prosperovala, a tak přišlo v roce 2001 opět zvětšení o další budovu. „V Itálii ročně vyrobíme 20 – 22 milionů šunek. Na rozdíl od šunek z Parmy a San Daniele naši šunku udíme studeným kouřem. My ročně vyrobíme 75 800 šunek a cca 75 000 různých salámů. Na trhu jsou naše šunky velmi známé, patříme do trojlístku Parma, San Daniele a Sauris.“ vysvětluje Claudio Pravato. Uzená šunka v Sauris má velmi starou tradici. Archivní dokumenty potvrzují, že se v této malé horské vesničce vyvinula typická technika, která připojila k severskému uzení masa kouřem latinskou metodu konzervování solí. Šunka Sauris je výsledkem setkání dvou populací, a tedy dvou kultur, dvou zemědělsko-potravinářských tradic. Od roku 2006 má sauriská šunka certifikát IGP – chráněné zeměpisné označení.

Výroba šunky

Prosciutto je možné vyrábět jen z italských prasata plemen Large White (Velké bílé), Landrase a Duroc ve stáří 9-15 měsíců. Prasata odchovaná v certifikovaných farmách jsou po vyznačení kódu chovatele a data narození dodána na jatka, před tím nesmí 15 hodin žrát. Játka doplní svoji značku a dodají 2 zadní kýty výrobci šunky. Firma WOLF odebírá nejen zadní kýty na výrobu šunky ale i další části pro výrobu uzenin: krk pro výrobu Ossocolla (druh salámu válcového tvaru), bůček na Pancettu (italskou slaninu).

Pracovní postup výroby

Solení

Po zkontrolování dodávky jsou kýty o váze 12-14 kg nasoleny mořskou solí. Nasolené kýty jsou v místnosti s teplotou 1-5 °C a relativní vlhkostí mezi 75 a 98%. Solení probíhá ve třech fázích a končí do 21 dnů od začátku prvního solení. Na konci prvního a druhého solení jsou kýty vyndány ze solicí místnosti a masírovány, aby sůl pronikala do svalových vláken. Na konci solení jsou kýty očištěny od soli a znovu masírovány. Je oříznuto přebytečné povrchové maso vytvořené během procesu solení. Oříznuta je zbývající část středního kyčelního kloubu, který vyčnívá z masité hmoty v důsledku úbytku hmotnosti.

Předběžné uložení

Kýty jsou umístěny v komoře při teplotách mezi 1 a 5 °C a relativní vlhkostí mezi 50 a 90% po dobu 10 až 20 dnů.

Odpočinek

Kýty jsou uloženy do komor při teplotě mezi 2 a 7 °C a relativní vlhkosti mezi 50 a 90% po dobu nejméně 60 dnů. Před uzením kouřem se na každou kýtu přípevně nesmazatelná inkoustová známka nebo se vypálí. Znamka označuje den, měsíc (římskými číslicemi) a rok zahájení zpracování a označení jatek původu. Jakmile je klidová fáze kompletní, jsou kýty umístěny do zvláštních místností, kde dochází k uzení.

Uzení

Kouř je vytvářen pomalým spalováním bukového dřeva v baterii tří speciálních krbů umístěných na nižší úrovni pod prostorem uzení. Potrubí kouř distribuuje podlahou místnosti. Potrubí je navrženo tak, aby snížilo teplotu kouře a vysráželo ty nejtěžší složky, škodlivé pro zdraví. Jsou zde komíny pro odvod kouře. V udicí místnosti se udržuje teplota mezi 15 a 20 °C. Šunka se udí lehce tímto studeným kouřem 2 noci a speck o 2-3 hodiny déle. „Jsme poslední, kdo používá kouř z krbů. Dělal to tak naši otcové, dědové, všichni to dělali stejně, udržujeme tradici. Uzení, nadmořská výška, mikroklima v údolí dělá naši šunku jedinečnou. Naším produktem číslo 1 je šunka Nonno Bepi, má jméno po zakladateli firmy, (v překladu dědeček Pepík). Je to reserva, zraje 2 roky,“ doplňuje Claudio Provato.

Vysušení

Po uzení se produkt uchovává v místnostech při teplotách mezi 15 a 20 °C, a relativní vlhkosti mezi 50 a 90% po období nepřesahující 14 dnů.

Zrání

Po sušení se šunky přenesou do sálu, kde zrají. Jsou zde okna, jejich cílem je zajistit přirozenou ventilaci i výměnu vzduchu. Během zrání se šunky podrobují následujícím operacím:

- Injektáž se provádí potažením vrstvou těsta z vepřového sádla, obilné mouky, soli a pepře na části bez kůže. Zakryjí se tak trhlíny, které vznikly během fáze sušení.
- Praní: provádí se před každým potahováním, za použití vody aplikované pod tlakem k očištění povrchové části šunky.
- Mazání: provádí se během zrání nanesením na povrchovou část vrstvou těsta, které obsahuje více mouky a méně sádla a pepře.

Přípevnění loga

Na šunky, které splňují požadavky na shodu stanovené ve specifikaci IGP, je připojeno vypáleno razítko IGP, tyto šunky se prodávají pod označením Prosciutto di Sauris I.G. P. Inspektor INEQ-Instituto Nord-Est di Qualita přichází na kontrolu a značkování jednou za měsíc. Na konci celého procesu musí šunka vážit minimálně 7,5 kg.

Prodej šunky

Téměř veškerá produkce (97 %) šunek zůstává v Itálii. Vyváží se do Rakouska, do exkluzivních restaurací v Evropě, a dokonce je malý export do Kanady. Za loňský rok měla společnost zisk 15 milionů eur. Zajímalo nás, jak šunku dostanou do údolí po serpentínách (my jsme jeli téměř celých 15 km na 2 rychlost). Jezdí menšími auty, ale mají i kamiony dlouhé 11 m. Jezdí 2-3 x týdně a byli jsme ujištěni, že řidiči jsou výborní a cestu zvládají.

Vyráběné produkty

Firma vyrábí kromě šunek dvaadvacet druhů uzenin. Dva druhy šunky: Prosciutto di Sauris I. G. P. Nonno Bepi-zraje 2 roky, Prosciutto di Sauris I. G. P-zraje 16 měsíců Má červenou

-růžovou barvu, tuk je sněhově bílý nebo růžovobílý. Jemná vůně, sladká chuť s lehkým kouřem. Je vynikající s kmínovým chlebem.

Speck(slanina)-zraje 4-6 měsíců, jsou rovněž 2 druhy:

Fiocco di Sauris je vyrobeno z nejušlechtlejší části kýty, která je libová a plná vůně. Ideální pro předkrmy a hlavní jídla.

Speck di Sauris Nonno Bepi a Speck di Sauris je jedním z nejznámějších a charakteristických specialit Saurisu. Vyrobeno z libovější vepřových kýt, díky stále respektovanému starodávnému receptu a pomalému uzení, získává jedinečnou jemnost a sladkost.

Ossocollo di Sauris se vyrábí z vepřového krku. Salame di Sauris, Wolfino di Sauris jsou salámy, Sopressa je tlačinka. Italská specialita Pancetta je vyrobeno z vepřového bůčku a okořeněno černým pepřem. Vyrábí se dva druhy, kulatá rolovaná a plochá. Další specialitou italské kuchyně je Guanciale, vyráběná z masa ze spodní části vepřové hlavy s kůží. V celku se obalí v soli a černém pepři udí se a usuší. Pouze v Itálii prodávají i čerstvé maso.

Prodej výrobků

Firma má vlastní podnikovou prodejnu u vchodu do závodu. Nabízeny jsou nejen vlastní produkty, ale i další místní speciality: mléko, sýry a jogurty z horské salaše ležící ve výšce 1 370 m. Marmelády z lesních plodů, chléb a pečivo, víno z místního regionu Friuli a pivo z místního řemeslného pivovaru. Pivovar Zahre beer vyrábí piva plzeňského typu, vídeňský ležák, konopné pivo i nakuřované pivo. V obci ročně přenocuje 40 tisíc turistů a tisíce dalších přijíždí na otočku na zdejší prosciutto a ostatní speciality.

Na závěr Claudio Provato řekl: „Jsme velmi pyšní na náš závod, protože je velmi důležité, že tu lidé mají práci.



Označení IGP Sauris (chráněné zeměpisné označení) na šunce



Pokud by práce nebyla, lidé by odsud utekli. V závodě je 60 zaměstnanců, přitom v Saurisu je 100 obyvatel. Ne všichni zaměstnanci jsou ze Saurisu, někteří dojíždějí. V Saurisu je základní škola, střední školy jsou v údolí.“ Hnacím motorem firmy je Giuseppe Petri (Beppino), jeho manželka Licia, jejich syn Stefano, náš průvodce Claudio, který má za manželku dceru Beppina Katii. Rodina je početná, o pokračovatele nebude nouze. Také vás zajímá, proč se firma nazývá Wolf, když zakladatel byl Schneider a pokračovatel Petris? Giuseppe měl přezdívku Wolf-Vlk, a tak ji použil pro název firmy.

Jaromír Hampel



Dárkové balení výrobků firmy

Velká pětka požaduje pro spotřebitele brambory jen s uzavřenou slupkou



Velkou pětku představují evropské bramborářské země nejenom s největší výměrou brambor, ale také země, ve kterých mají brambory největší význam. Patří k nim Německo, Francie, Nizozemsko, Velká Británie a Belgie. Na rozdíl od nich na hlízy s uzavřenou slupkou nejsou čeští konzumenti na začátku sklizně zvyklí. U velmi raných odrůd se musí slupka hlíz loupát, aby byly dobře prodejné. Je však otázka, jestli náš způsob prodeje bramborám neškodí? Toto téma se bude stále více řešit také u nás a přesun k prodeji uzavřených hlíz v supermarketech od začátku prodeje nebude možná dlouho trvat. Při posuzování vhodnosti pro spotřebitele musí mít přednost hlízy, které jsou již vyzrálé a mají odpovídající chuť a vlastnosti té které odrůdy.

Také tato informace zazněla na 7. bramborářském dni spojeném s prohlídkou demonstračního pokusu sortimentu konzumních odrůd brambor firmy EUROPLANT, který se uskutečnil počátkem července v restauraci Na Jitrách v Semicích v okrese Nymburk. Hostitelem i spoluorganizátorem akce byla firma Bramko Semice, která je nejenom největším pěstitelem brambor v Polabí, ale v ČR vůbec. Už fakt, že se akce koná v restauraci, napovídá, že se tam k obědu podává nová odrůda, kterou mají účastníci akce možnost ochutnat.

Historicky nejranější termín sklizně

v této oblasti byl za posledních čtyřicet let zaznamenán podle vyjádření Aleše Schneiberga, obchodního ředitele společnosti BRAMKO, právě letos. Stalo se tak 24. května a dopomohly k tomu klimatické podmínky, brzký nástup jara a také nové technologie. Výnosy se pohybovaly kolem 30 tun z hektaru v závislosti na odrůdě. Tato situace nevytvářela přetlak nabídky a lépe se držela cena. Nebyl žádný důvod k tomu, aby se cena brambor rychle snižovala. Spotřebitelé by samozřejmě uvítali nižší ceny, ale důležitá je kvalita. V té době byla cena pratelných brambor pro zemědělce přibližně 10 Kč/kg. Byla proti roku 2018 přibližně o tři koruny vyšší. V červnu v Polabí spadlo

150 mm srážek, naopak červenec byl sušší. Z Německa a Francie v polovině července ještě nezačaly dovozy do České republiky. Vysvětlením je mnohem vyšší cena v těchto zemích a požadavek na prodej hlíz pouze s uzavřenou slupkou. Optimismu do žil všem zúčastněným nalil Aleš Schneiberg konstatováním, že se situace kolem brambor v letošní sezóně vyvíjí dobře.

Jaká bude nová bramborářská sezona?

Na tuto otázku se pokusil odpovědět Jiří Procházka z pořádající firmy EUROPLANT, která je na trhu v České republice již 23. sezónu. Nezbyvá než doufat, že se složitá bramborářská sezóna 2018/19 v konzumních bramborách již letos nebude opakovat. Vládla vyšší až vysoká cena a obchodovalo se méně českého zboží. Německý konzum byl pro spotřebitele kvalitní, celoročně dostupný a lacinější než z Francie. Do ČR se díky suchu ale brambory dovážely z celé Evropy.

Za dobu existence firmy EUROPLANT v ČR se její přístup k fungování trhu neměnil. Stále nabízí obchodním partnerům dlouhodobou spolupráci, kterou díky vlastním kvalitním odrůdám považuje za vzájemně výhodnou. EUROPLANT tvrdí, že k zachování pěstování a spotřeby bram-

bor nepomohou jen dotace, ale hlavně intenzivní propagace spotřeby a významu brambor pro zdravou výživu. Stále je třeba hledat cesty, jak zajistit vyšší stabilní výnosy.

Za účelem udržení výměry brambor i sadby je důležité následující:

- zachování výše spotřeby, které pomůže jen kvalita a dostatečná množství v ČR vypěstovaných kvalitních konzumních brambor
- nabídka kvalitních odrůd. Nemá smysl pěstovat brambory jenom na prodej, ale zejména pro spotřebitele.
- zachování rozsahu množení sadby v ČR
- při nedostatku konzumu zajišťovat dovozy výlučně kvalitních brambor, které si spotřebitelé koupí i při vyšší ceně
- celoroční propagace komodity brambory na všech možných fórech. Firma EUROPLANT se v těchto otázkách soustavně angažuje. Pořádá řadu polních dnů, partnery zve na bramborářské vzdělávací akce, neustále hledá nové kvalitní odrůdy brambor vhodné pro český trh.

Jejím specifickým je odborná pomoc firmám nejen velkopěstitelům brambor, ale i menším pěstitelům a zahrádkářům. Více také na www.europlant.cz nebo www.europlant.biz.

Předpověď pro konzum

K pozitivům letošního roku patří to, že na českou cenu konzumních brambor nemá v současné době žádný vliv cena ze zahraničí. Lze ale předpokládat, že v jednom okamžiku bude možná mnoho pěstitelů neskldovatelných odrůd na trhu a cenu by si tak mohli pěstitelé pokazit jenom sami. Také u brambor se z hlediska dalšího vývoje projeví vliv vývoje počasí v první polovině letošního roku na vliv vegetace.

Předpověď pro sadbu brambor, množitelská plocha

Trh se sadbou v ČR letos neovlivní množitelská plocha proto, že narostla jen mírně. Nezpochybnitelnou skutečností však je to, že v zemích Velké pětky lze v supermarketech prodávat brambory jen s uzavřenou slupkou (viz výše) za vyšší cenu, což zvyšuje zájem pěstitelů o dražší sadbu. O kvalitě odrůd svědčí fakt, že se veškerá sadba z množení Europlantu v sezóně 2018/2019 na trhu uplatnila. Velmi důležité je množit odrůdy prodejné v ČR, přičemž kvalita sadby se nesmí příliš lišit od dovozů.

V České republice se letos množí brambory na výměře 2 843 ha. Plocha množení Europlantu je 935 ha, tj. 32,9% trhu. Největší výměra množitelské plochy EUROPLANTU v ČR patří odrůdám v tomto pořadí: Eurostarch (223 ha = škrob), Antonia (111 ha), Marabel (105 ha), Anuschka, Zuzanna (škrob), Euroresa (také škrob), Laura a Belana. Těchto osm odrůd představuje 76% množitelské plochy firmy v ČR.

Spojit síly a něco změnit...

Představy firmy Europlant, které mohou vést ke změně:

- spolupráce pěstitelů, ČBS, AK ČR s Mze ČR
- vytvoření odbytových sdružení pěstitelů konzumu
- nastolení rovného postavení odrůd brambor na trhu bez ohledu na to, kde byly v EU vyšlechtěny
- uznání know-how právně chráněných odrůd a s tím související 100% výběr licenčních poplatků
- zachování obvyklé evropské bramborářské legislativy v ČR
- změna legislativy Seznamu doporučených odrůd, popř. zrušení doporučování nebo změna charakteru tohoto testování kvality a vhodnosti odrůd na pěstování v ČR.

Možná, že to spotřebitele, zpracovatele, kuchaře a další zainteresované ani nenapadne.... K úspěchu je však splnění uvedených představ důležité.

Odrůdy na výstavě i v demonstračním pokusu

Sortiment odrůd brambor dodávaných společností EUROPLANT představili jak v teoretické, tak i v praktické části na demonstračním pokuse Zdeněk Bečka společně s dalšími zaměstnanci firmy EUROPLANT. Tradiční zájem mezi návštěvníky byl i letos o novinky a novější odrůdy. Ze skupiny velmi raných odrůd se jednalo o odrůdy Corinna a Sanibel. Novějšími ranými odrůdami jsou odrůdy Larissa a Monique. Tři novinky –

odrůdy Montana, Simontta, Torenia – byly představeny ve skupině poloraných. Řada z nich se již začíná na trhu objevovat a firma věří, že si jich brzy všimne nejenom pokusník, množitel a pěstitel, ale budou je moci prověřit kuchaři a spotřebitelé!

Závěr

Na polích postupně mizí řada chemických postřiků, které jsou v EU každý rok postupně zakazovány. Není to děláno citlivě a chemické firmy nemají možnost vyvinout přijatelné náhrady. Jako složitý se zatím jeví zákaz použití chemie na zastavení růstu natě u sadby.

Podle vyjádření dlouholetého bramboráře a poradce firmy EUROPLANT Václava Macka vyloučením prostředků na desikaci růstu natě u sadby hrozí sadbovým bramborám nejen obrosty, ale hlavně problémy v případě většího výskytu plísňové bramborové. Určitě i výnosy sadby mohou být nižší.

Prohlídkou demonstračního pokusu odrůd používaných firmou EUROPLANT akce končívaly. I zde probíhala živá diskuze mezi účastníky akce. Určitě si zde každý našel informace, které potřeboval. A třeba dorazí na tuto akci příští rok také čtenáři časopisu, aby viděli a slyšeli, jak obtížná je cesta kvalitní odrůdy od šlechtitele až ke spotřebiteli....

Michal Vokřál



TŘI VARNÉ TYPY BRAMBOR NA VÁŠ STŮL

PEVNÉ - SALÁTOVÉ	POLOPEVNÉ - PŘÍLOHOVÉ	POLOMOUČNÉ
Alexandra Allians Annalena Antonia Anuschka Belana Bellinda Bernina Colette	Leyla Monique Montana Glorietta Ramona Regina Simonetta Torenia Venezia	Agria Albertine Bellarosa Concordia Corinna Danina Elfe Finka Georgina
Jelly Julinka Larissa Laura Levantina Liliana Madeira Malvína Marabel Marena	Mariola Megan Milva Nandina Otolia Red Fantasy Red Sonia Sanibel Solara	Agria Concordia Marena Osira Otolia Quarta Rumba Solara Vineta

vhodné na salát, pro vaření ve slupce, na loupáčku

vhodné jako přílohy k masu, restované, do polévek i gulášů, na loupáčku, do těsta i salátů

vhodné na bramboráky, na placky, do polévek i gulášů, na kaše, knedlíky i těsta, na pečení ve slupce a alobalu

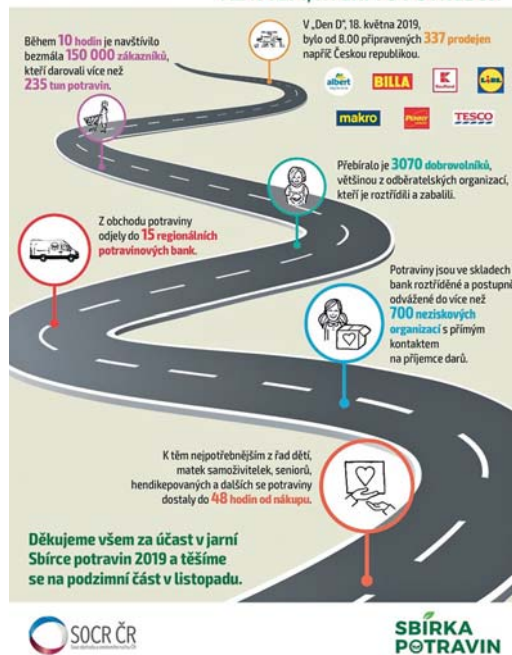
Lhotská 2221/32, 193 00 Praha 9 - Horní Počernice
Tel.: 281 923 901 • Fax: 281 923 900 • Mob. 606 626 496

www.europlant.cz



Ministr zemědělství Miroslav Toman s prezidentem SOCR Tomášem Prouzou při jarní potravinové sbírkě

CESTA DAROVANÝCH POTRAVIN Z PRODEJNY AŽ K TĚM, KTEŘÍ TO POTŘEBUJÍ



Potravinovou pomoc z jarní sbírky obdrželo sto tisíc lidí

Než odstartuje podzimní potravinová sbírka potřebným, připomeňme si jarní potravinovou sbírku v českých obchodech. Ta se od letoška koná dvakrát ročně, v předchozích ročnících byla pouze na podzim. Poprvé bylo možné v den třetí květnové soboty také darovat potraviny přes internet. „Lidé mohli v jednotlivých prodejnách odevzdat zakoupené trvanlivé potraviny či drogistické zboží dobrovolníkům, které snadno poznali podle zelené zástěry s logem sbírky. Darované zboží se převezlo ve spolupráci s firmou Raben do skladů potravinových bank, odkud se následně rozvezlo k potřebným,“ uvedla ředitelka České federace potravinových bank (ČFPB) Veronika Láchová.

Darované potraviny a drogistické zboží putovaly z obchodních řetězců Albert, Billa, Kaufland, Lidl, Makro Cash & Carry, Penny Market a Tesco prostřednictvím regionálních potravinových bank do charitativních organizací.

Potravinové dary poprvé i on-line

Do sbírky se letos poprvé zapojily i on-line obchody iTesco a Rohlik.cz. „Zákazníci si už přes týden mohli na našem webu nakoupit jeden z pěti charitativních balíčků. Pořizovali si ho společně se svým obvyklým nákupem nebo přes naši zákaznickou linku. Za první týden sbírky věnovali 5,5 tun pomoci,“ uvedl marketingový ředitel Rohlik.cz Rostislav Brzobohatý.

Pomoc se orientuje zejména na seniory, matky samoživitelky, pěstounské rodiny, děti z dětských domovů, handicapova-

né, či lidi bez domova a v nouzi a pokrývá všechny kraje a okresy v České republice. „Přestože podle Českého statistického úřadu patří Česká republika v Evropské unii ke státům s nejnižším podílem osob ohrožených chudobou nebo sociálním vyloučením, i tak se 1,5 milionu občanů nachází pod hranicí chudoby. Největší problémy mají převážně matky samoživitelky s dětmi a ženy starší 65 let,“ říká zakladatelka a ředitelka Asociace společenské odpovědnosti Lucie Mádlová.

„Potravinové banky loni shromáždily 4127 tun potravin a drogerie. Objem potravin darovaných od řetězců se meziročně ztrojnásobil. Banky získávají zboží také z potravinových sbírek, evropského programu potravinové a materiální pomoci a od pěstitelů a producentů. Pomoc obdrželo více než 100 tisíc lidí,“ uvedla již dříve ČFPB.

**SBÍRKA
POTRAVIN**

Dary i v penězích

Od velkých obchodních řetězců pochází zhruba 60 procent potravin v bankách. Jde o potraviny určené k rychlé spotřebě s uplynulou dobou minimální trvanlivosti, poškozeným obalem nebo třeba špatným označením. Hodnota potravin, které banky pomohly zachránit, je podle federace přibližně 282 milionů korun. Na podzim by pak mělo být podle prezidenta svazu obchodu a cestovního ruchu Tomáše Prouzy také možné darovat peníze.

Hlavním podporovatelem potravinových bank v ČR je ministerstvo zemědělství.

Loni dotace činily 41 milionů korun. Letos je v programu zatím počítáno s 63 miliony korun, podle ministra zemědělství Miroslava Toman se jedná o zvýšení letošního rozpočtu. Banky letos podle něj požádaly o zhruba dvojnásobek zatím alokované částky.

Ministerstvo také jedná s ministerstvem práce a sociálních věcí, aby se financování potravinových bank přesunulo systémově pod něj. Podle Toman by se tento přesun mohl stát novelou zákona o sociálních službách. Dokud k tomu nedojde, Toman ubezpečil zástupce bank, že ministerstvo s dotacemi počítá. „Tento dotační titul budeme nadále provozovat s tím, aby nebyla na jediný den ohrožena činnost potravinových bank nebo charity,“ řekl ministr.

Středočeský kraj vybral na potravinách nejvíc

Letos se při jarní sbírce úplně nejvíc potravin vybralo ve Středočeském kraji, přesně to bylo 51 286 kg většinou trvanlivých potravin a konzerv. Vedoucí skladu umístěného na Malešickém náměstí v Praze Pavel Komárek nám potvrdil, že tyto sbírky se doposud dělaly jen před Vánocemi, letos poprvé i na jaře. „Máme radost z tak velkého zájmu spotřebitelů, co přináší nakoupené zboží našim dobrovolníkům v supermarketech. Někdy je to i plný košík zaplacených potravin,“ uvedl Pavel Komárek. Mimo zmíněného skladu má tato potravinová banka Středočeského kraje ještě sklad ve Zdibech a tam díky šikovným lidem z řad pracovníků a dobrovolníků se i z ovoce a zeleniny, co již supermarket vyřazuje z prodeje a nic jim nechybí (nesmí být samozřejmě nahnilé) vyrábějí sterilací konzervy na způsob čalamád. „Pro toto vyřazené zboží a tyto námi vyrobené konzervy si přijíždějí neziskové organizace a rozvážejí to potřebným,“ dodal Pavel Komárek. Lidé ze Zdib podle jeho slov spolupracují s tamní organizací kuchařů a pořádají i kurzy vaření pro ty, jimž se zboží vozí. Nejen mnoho bezdomovců, ale i některé maminky samoživitelky neumí vařit a tam se naučí z darovaných potravin vyrobit chutná jídla.

Zbytkoláda i ve vaší lednici

Vše začalo před rokem, kdy se ve skladu banky začalo hromadit tolik končící zeleniny, že to banku přimělo k akci. Vyčlenila několik lidí, kteří začali zeleninu zpracovávat. „Kdybychom to nezavazovali, museli bychom to vyhodit. Zavařování je jediný způsob, jakým můžeme trvanlivost prodloužit, a to minimálně o rok,“ vysvětluje Yana Pancheva, mluvčí



Na snímku uprostřed je ředitelka České federace potravinových bank (ČFPB) Veronika Láchová, zleva ministr zahraničních věcí Tomáš Petříček společně s vrchní státní zástupkyní Lenkou Bradáčovou (vpravo).

Potravinové banky Praha a Středočeský kraj.

U lidí se zavařená zelenina ujala, a tak v létě začali zaměstnanci banky dělat ze sezonního ovoce také marmelády. O sladkou i slanou variantu Zbytkoládu je největší zájem v zimě, kdy je čerstvého ovoce a zeleniny málo.

Loni dostala pražská a středočeská potravinová banka od řetězců celkem 997 tun potravin. Ovoce a zelenina tvořily zhruba pětinu celého objemu. „Zavařením se podařilo zachránit asi pět tun potravin, což odpovídá v přepočtu zhruba deseti tisícům porcí jídla,“ dodává Pancheva.

Tesco jako první začalo zveřejňovat zprávu o plýtvání potravinami

V době, kdy každý devátý člověk na světě chodí spát hladový, zatímco třetina světové produkce potravin přichází nazmar, si nemůžeme dovolit plýtvat potravinami. Tesco si to uvědomuje, a proto v roce 2017 začalo transparentně měřit svůj potravinový odpad. Tesco tak jako první (a stále jediný) prodejce v Česku publikuje svou výroční zprávu o plýtvání potravinami. Od roku 2016/17 se firmě podařilo snížit plýtvání potravinami ve vlastních provozech o úžasných 55% a darovat 2 052 tun neprodaných potravin lidem v nouzi. V uplynulém finančním roce 2018/19 prodalo Tesco v Česku 662 058 tun potravin, z nichž 11 722 tun činily potravinové přebytky (zboží nebylo v konečném důsledku prodáno zákazníkům).

Billa hlásí vybraných 30 tun potravin, co putují k potřebným

Do vůbec prvního jarního kola se zapojila i Billa s celkem 48 prodejny napříč Českou republikou, ve kterých v den sbírky pracovalo 345 dobrovolníků. Ti společně vybrali téměř 30 tun zboží, které by dohromady vytvořily 53 265 porcí jídla. Nejúspěšnějším supermarketem BILLA se v jarním kole stala prodejna v Letech u Dobřichovic, kde se podařilo vybrat 1 215 kg potravin a drogistického zboží.

Půl milionu porcí jídla potřebným

V loňském roce shromáždily potravinové banky 4 127 tun potravin a drogerie. Největší množství jídla získaly od obchodních řetězců, a to 2 473 tun v hodnotě 225 milionů Kč. „Obchodní řetězce neposkytují jen potraviny, které díky spolupráci s potravinovými bankami nekončí na skládkách, ale pomáhají i jinak, například finanční podporou nebo poskytnutím skladových prostor,“ připomněl Tomáš Prouza, prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR.

Že není obyvatelům České republiky lhostejný osud lidí v nouzi, dokládají výsledky jarního kola celorepublikové Sběrky potravin. V něm se podařilo vybrat celkem 259,2 tuny potravin a 26,8 tuny drogistického zboží. V přepočtu se jedná o více než půl milionu porcí jídla, které lze z takto získaných potravin připravit.

Dvoustranu připravila: Eugénie Línková

Rodinná farma Milknatur prosadila své výrobky do několika řetězců

Farma Milknatur v Líních u Plzně, která se specializuje na výrobu mléka, vznikla v roce 1993 jako nástupce části Státního statku Úlice. Majiteli jsou 2 farmáři rodiny Sikytů. Chovatel a veterinární doktor František Sikyta se již 26 let stará o zdraví a pohodu svých krav. Synovec Pavel Šrámek dohlíží na správné zpracování mléka, výrobu mléčných produktů a jejich prodej.

Průvodcem při naší návštěvě farmy nám byl Ing. Pavel Šrámek.

► Jak velké stádo nyní chováte?

Máme průměrně 230 dojníc mléčného holštýnského plemene, měli jsme jich před lety asi 180 a postupně jsme navyšovali. Více už to nechceme zvedat, protože náš stát už 30 let živočišnou výrobu nepodporuje, bohužel ani nová vládní garnitura. Něco málo udělala, ale je to jen malá náplast na velkou ránu. Stále o tom mluví, ale „skutek utek“. „Krmení“ do bioplynek to ano, ale krmivo pro krávy ne. Naše stáje byly postavené v roce 1977, Státní statek Úlice měl 6 střešních a zde byla mléčná výroba. Čtyři stáje jsou postavené vedle sebe a uprostřed je dojírna. My využíváme stáje A a B, stáj C je využita částečně a D nepoužíváme, možná v budoucnu. Máme celkem stádo o cca 420 kusech, 230 dojníc, 140 jalovic a 50 telat. Vešel by se sem až dvojnásobek zvířat, to by ale musela ČR chtít mléko, živočišnou výrobu a organickou hmotu na pole na zadržení vody. Bohužel v minulých letech a i dnes se preferuje rostlinná výroba. Chybí organická hmota, na polích je sucho, někde už máme polopouště a stále používáme chemická hnojiva na úkor organiky.

► Specializujete se na výrobu mléka, komu dodáváte, plníte sami také do lahví?

Nadojíme necelých 6 000 l mléka denně a z toho čtvrtinu až třetinu si zpracováváme sami do vlastních výrobků. Nemá cenu zvyšovat celkový objem mléka, náš cíl je z 6 000 l ukrojit co nejvíce na vlastní výrobu, tedy sami si zpracovat a dobře prodat



Ing. Šrámek s hnědým teletem

za lepší ceny. Mléko chtěly od nás odebírat německé mlékárny, to jsme odmítli. My chceme, aby naše mléko zůstalo v Čechách. Máme smlouvu s mlékárnou Hollandia již od roku 2011. Spolupráce je více než skvělá. Odebírají od nás v průměru 4 000 l mléka denně, které zpracovávají do výborných jogurtů. Hollandia má nejlepší jogurty, protože neodstřeďuje mléko a jogurty mají až kolem 4 procent tuku. Jsme rádi, že můžeme být dodavatelem české mlékárny, která má nejlepší jogurty v Čechách, a jsou i z našeho mléka. My jim fandíme a oni zase naši malovýrobě.

Výrobky dnes dodáváme především do Prahy, do Globusu, Delmartu a internetového obchodu Rohlík.cz, který doveze lidem přímo domů mléko s osmidenní trvanlivostí, často ještě týž den večer po závozu od nás. Vedle toho vozíme i do regionálního skladu Penny Marketu. Ten pak naše výrobky distribuuje asi do 80 obchodů v Plzeňském a Jihočeském kraji. Některé řetězce se již specializují na regionální producenty jako Penny Market, protože tento trend je dramaticky stoupající i v sousedním Německu. Lidé prostě stále více a více

chtějí národní produkty především ze svého regionu. Vozíme i do lokálních farmářských obchodů U Lidušky. V rámci projektu Mléko do škol plníme mléko i do ¼ litrových pytlíků a dodáváme ho zhruba 10 000 žáků ve školách v Plzni a okolí. Jsme jediní v ČR, kteří dělají pytlíkové mléko. Mléko do obchodů balíme do anglických HDPE lahví s ouškem, speciální materiál pro čerstvé mléko a džusy. Naše mléko je neodstředěné, nehomogenizované a zpracovává se šetrnou pasterací při 75 °C po dobu 20 vteřin, aby si zachovalo všechny svoje vlastnosti. Anglické lahve navíc neuvolňují ftaláty jako běžné PET lahve.

► **Kolik mléčných výrobků nyní děláte?** Čerstvé mléko v 0,5 a 1 l lahvích, v sáčcích 0,25 l litrové, Kefír a Bifidus v balení 0,5 l, a mléko ochucené pravou bio vanilkou. Trvanlivost u mlék je 8 dní, u zakysaných výrobků pak 28 dní

► **Jak prosperují mlékomaty? V Praze po velkém rozvoji nastal útlum a prakticky vymizely.**

Ještě vloni jsme provozovali tři mlékomaty, dva v Plzni a jeden na farmě. V Plzni nám je ale opakovaně vykrádali a demolovali, škody byly vyšší, než za kolik jsme prodali. Tak jsme



Dojírna



Ing. Šrámek na traktoru Zetor

tam skončili. Stále ale provozujeme jeden mlékomat zde na farmě, kde se prodej téměř zdvojnásobil. Navíc prodej do maloobchodu je dnes asi 30x větší než přímý z mlékomatu.

► **Měli jsme štěstí a při prohlídce stájí jsme viděli telátko narozené před 30 minutami, které už téměř chodilo. Jak probíhají porody? Jak se daří vaši další doplňkové činnosti-výrobu telecího masa?**

Krávy přikrmujeme speciální švýcarskou přírodní výživou DairyPro® za účelem zvýšení jejich imunity. Krávy jsou potom zdravé a nemáme téměř žádné záněty vemene. Většina porodů je samovolných bez pomoci chovatele. Kdo chová mléčný skot, býčků se zbavuje. My si býčky necháváme a vykrmujeme je do 8 měsíců. Telata jsou ve výběhu a jsou krmena přírodním krmivem. Na porážku jdou, když mají cca 350 kg. V telatech není velký rozdíl mezi mléčným a masným plemenem. Teprve když se dokrmují do dospělé váhy je masné plemeno „kulatější“ a ziskovější. Telecí maso je ručně zpracováno řezníkem, naporcováno a zavakuováno do praktických spotřebitelských balíčků. Telecí maso je velmi kvalitní maso nejen pro děti a sportovce, je nízkokalorické a velmi výživné, obsahuje jen asi 6% tuku, ale velké množství bílkovin. Maso prodáváme zde na farmě na čtvrtky, průměrná váha 1 čtvrtky je asi 20 kg naporcovaná do 0,5-1 kg balíčků. Mimoto je možno si objednat na Rohlík.cz půl kilové balíčky mletého telecího a telecí tatarák 200g.

► **Čím krmíte telata, kam dodáváte telecí?**

Telata jsou krmena pouze přírodním krmivem vlastní produkce, ve kterých nepoužíváme žádné GMO plodiny, tedy žádné „Geneticky Modifikované Organismy“. Naše farma je GMO free.

► **Na závěr prohlídky jsme navštívili dojírnu, jak často dojíte?**

Dojírnu obsluhují 2 pracovníci a dojí 2x denně ve 4.00 a v 16.00 hodin. Ráno se nadojí přes 3 tisíce litrů, odpoledne pak o něco méně. Na mléko máme 2 tanky o obsahu



Telecí z firmy Milknatur

celkem 10 000 l. Do dojírny se vejde najednou 20 krav.

► **Zúčastňujete se i soutěží?**

Naše čerstvé mléko Milknatur má značku Klasa od roku 2014. Zúčastnili jsme se i Regionální potraviny a zde jsme získali ocenění pro Milknatur Bifidus, který obsahuje kulturu Bifidus complex. Je dobrý na žaludek, na trávení, hlavně po užívání antibiotik.

► **Dnes je problémem pro některé sedláky, že nemají komu předat podnik, protože děti se nechtějí zemědělství věnovat, jak je to u vás?**

Můj syn i dcera mého strýce chodí pomáhat. Můj prostřední syn teď nedávno dělal reklamu na mléko a telecí na internetu a celkově má na starosti telecí maso. Rovněž prostřední dcera mého strýce sem jezdí a věnuje se ekonomice. Vlastnictví se u nás na farmě moc nezdůrazňuje. Pracuje nás tu celkem 20 a jsme vlastně taková jedna velká rodina.

► **Založili jste i politickou stranu Agrární demokratická strana, navazující na předválečnou Agrární stranu, jste čestným předsedou a zakládajícím členem, jaké jsou další plány do budoucna?**

Plány jsou velké a dlouhodobé, ale je to zatím v zárodku. Celkem 1 153 farmářů podepsalo v roce 2015 vznik strany, protože už se nemůžeme dívat na to, jakým směrem se ubírá nejen naše zemědělství, ale i vzhled krajiny, voda v krajině apod. Dovážíme přes 50% potravin a místo toho, abychom produkovali potraviny, tak zemědělci vyrábí elektřinu v bioplynkách a biopaliva do spalovacích motorů. To kdyby viděl Antonín Švehla, musel by se v hrobě obracet. Problé-



Mlékomat

mem ale je, že nikdo nechce do strany přilížit vstupovat, stejně jako do jiných. Politiku považují lidé za svinstvo. Bohužel v politice jsou často lidé, co by v normálním životě nebyli nic. Znáám to z vlastní zkušenosti, působil jsem 4 roky v Poslanecké sněmovně a vím, jak to funguje, kdo se tam také zejména drží i mnoho let. Veřejný zájem není, každý chce z politiky něco vydobýt jen pro sebe. Čím větší hlupák, tím si víc troufá. Za 1. republiky byla Agrární strana pod Švehlovým heslem „Venkov jedna rodina“ nejsilnější stranou. Byla to strana opravdu tvrdě pracujících lidí. Tehdy zde ale bylo 4,5 milionů rolníků a domkářů, kdežto dnes pracuje v zemědělství jen asi 100 000 lidí. Přitom v roce 1929 měla strana přes 900 tisíc členů, to je dnes sen a naprosto nereálné. Ale uvidíme, není všem dnům konec a my se nevzdáváme a jedeme dál. Nyní se připravujeme na krajské volby, chtějí nás do koalic, a my chceme v každém kraji alespoň jednoho zastupitele, který by se věnoval problematice zemědělství a životního prostředí, protože tam tomu nikdo nerozumí.

Text a foto: Jaromír Hampel



Zdravý život se Semixem

Nadšení, touha po kvalitě a komunikace s našimi zákazníky nás neustále inspiruje k dalším nápadům na rozšíření sortimentu. Jako dlouholetí výrobci celozrnných kaší, srdíček, lupínků, koktejlů, máku a dalších produktů klademe důraz na zpracovávání zrnin tak, abychom v nich zachovali co nejvíce benefitů pro vaše zdraví.

Velmi nás těší, že 3 naše výrobky i letos uspěly před náročnou komisí získaly Ceny potravinářské komory pro nejlepší inovativní výrobky v oblasti Inovace.

Prvním z nich je **Ovesný hrníček** – teplý snídaňový dezert, který neobsahuje žádnou mouku, pouze ovesné vločky a přírodní ochucení. Jde o skvělou alternativu snídaňových kaší. Sypekou směs smícháte se studenou vodou, necháte minutku odstát a poté upečete v mikrovlnné troubě. Zdravý dortík tak servírujete do 6 minut. Nejlepší chuť má ještě teplý, ale lze si ho připravit i dopředu na výlet, do školy nebo do práce. Ovesný hrníček má vysoký obsah vlákniny, obsahuje betaglukany, které snižují hladinu cholesterolu v krvi. Je bezlepkový a bez palmového tuku. Můžete si vybrat ze tří variant – čokoládová, s jablkem a skořicí či perníkový. Za variantu s jablko/skořicí jsme před pár týdny získali Cenu hejtmana Moravskoslezského kraje.

Dalším našim oceněným výrobkem byly **Ovesné kaše pro děti s vápníkem** – va-

rianta čokoládová s banánem a varianta s ovocem. Skvělý start nového dne pro vaše děti – rychle připravená kaše s vápníkem, který je důležitý pro správný vývoj dětských kostí a pro zdravé zuby. Je vyrobena z bezlepkových ovesných vloček.

Milovníci cereálií Zdravý život si mohou objednávat na našem eshopu www.zdravyzivot.com, kde výrobky prodáváme za **doporučené maloobchodní ceny**. Náš eshop tudíž není trnem v oku našim velkoodběratelům, jelikož v něm zákazník nakoupí za ceny, které doporučujeme coby regálové. Výhoda eshopu pro zákazníka je v širší sortimentu a přehlednosti. Na eshopu se také vždy jako první objeví novinky v sortimentu. Zákazník je tak může ochutnat, zvyknout si na ně, a jakmile je výrobek zalíben, přirozeně jej začít



nakupovat jinde. Zvědaví zákazníci si o informace, kde se co prodává, napiší.



Rádi rovněž informujeme na facebooku naše zákazníky o širší sortimentu v konkrétních řetězcích. Facebook: **Semix Zdravý život**

Zakoupením produktů značky Semix Zdravý život přispíváte na obnovu přírody. Zakoupili jsme nebo máme v pronájmu několik lokalit na území Moravy, kde pečujeme o přírodu, obnovujeme přirozená prostředí pro život ptáků, obojživelníků, plazů a rostlinstvo. Naším nejrozsáhlejším počinem jsou v současné době Kozmické ptačí louky (viz obrázky).

Rozsáhlý komplex 64 hektarů se již tuto zimu stane domovem divokých koní. Více o našich ekoaktivitách a krásné obrázky živočichů a rostlin z naší opečovávaných míst si můžete prohlédnout na natura.semix.cz

SEMIX PLUSO, spol. s r. o.
Rybníčky 338, 747 81 Otice
Česká republika
tel./fax.: +420 553 759 980
e-mail: semix@semix.cz

Pečujeme o přírodu



Jeřábi majestátně kontrolují život v mokřadu.



Generální ředitel SEMIXu Michal Čížmár u pozorovatelny na Kozmických ptačích loukách.



Přírodní rezervace Kozmické ptačí louky jsou největším počinem Semixu. Na ploše několika desítek hektarů vznikla důmyslně vytvořená jezírka pro ptáky a obojživelníky. V lokalitě žije řada endemických druhů. Laická i odborná veřejnost jistě ocení ptačí pozorovatelnu.



Jezírka rozličného vodního sloupce poskytují domov mnoha druhům ptáků i obojživelníků.



Vítání ptačího zpěvu – komentovaná prohlídka mokřadu Kozmické ptačí louky – duben 2019



Oticemi vonělo zelí, otice konaly se tam tradiční slavnosti

Zelí a hlavně zelí. Otice na Opavsku ožily v polovině září tradičními zelnými slavnostmi. Právě jeho zpracování má v obci ale i širším regionu dlouhou tradici. Příští rok si budou Otičtí, kteří se mohou pochlubit i čerstvým titulem Vesnice roku Moravskoslezského kraje, připomínat jubilejní ročník. Slavnosti se budou konat už po desáté.

Ještě v sobotu 14. září ráno panoval v Oticích čilý ruch. Centrum se chystalo na největší akci roku, zelné slavnosti. Stánkaři s regionálními produkty rozkládali své zboží, připravovalo se pódium a posezení, voněla tradiční zelňačka. „Zelné slavnosti pořádáme letos po deváté. Akci jsme vymysleli na počest úrody zelí, zdejší zemědělský podnik je největším zpracovatelem zelí v regionu. Tradice trvá už asi sto dvacet let. V naší nejstarší budově v obci, kulturním domě, se

zelí kvasilo. Příští rok nás čeká desetileté výročí, chystáme větší oslavy,” řekl místostarosta Roman Janáček.

Šlapání zelí i voňavá pečená kačena

Slavnost odstartovala v 11 hodin dopoledne a po úvodních slovech, ale i zpěvu souboru otických žen, šli první zájemci ochutnat zelnou polévku, burčák, ale taky

nakoupit dobroty ze zelí nebo poobědvat pečenou kachnu s knedlíkem a jak jinak než zelím. Na slavnost se peklo přes pět set kachních stehýnek. „Nechceme tady žádné kýče, snažíme se podporovat regionální potraviny, lidovou tvořivost a řemesla, zdejší šikovné lidi. V kulturním domě je tak třeba pan Tvarůžek z Opavy, který vyřezává krásné věci ze dřeva. Pivo je z pivovaru ze zdejšího regionu. Příchozí si mohou vyzkoušet šlapání zelí, před lety jsme nabízeli i možnost krouhání zelí, ale z bezpečnostních důvodů jsme to vzdali, asi bychom měli málo náplastí,” zasmál se místostarosta. On sám zelí doma krouhá a nikdy se prý nepořezal. „Dodnes si lidé zelí dělají doma do svých kameňáků a pak jej mají celou zimu, to je rozhodně tra-



Příchozí mohli na slavnostech ochutnat i zelné dobroty, jednou z nich byla typická zelná polévka.

diční. Nejen v Oticích, ale celém Slezsku. Byl to chudý kraj a lidé se snažili zásobit se, jak se dalo, takže zelí bylo v každé domácnosti pořád,” řekl Roman Janáček a přiznal, že nejraději má samozřejmě Otické zelí, tepelně upravené.

Domácká, pohodová akce

To, že slavnostmi žije opravdu celá obec, dokládá i fakt, že do slavnostního se odělo nejen její centrum a obecní budovy, ale také některé rodinné domy. Ve slunném dni tak na zahradách zářily dýně a také brány domů byly ozdobené. Někde květinami, jinde kukuřičnými klasy. „Obec zajistila kontejner kukuřice ze zemědělského podniku a všichni kdo měli zájem, si mohli pro kukuřici přijít a nazdobit si svůj domov. Je to už tradice,” vysvětlil místostarosta. Z Opavy přijela i Marie Mičkerová s kamarádkou Květoslavou Kramnou. „Jezdíme každý rok, od nás je to sem kousek. Přijely jsme na dobré jídlo a zelí bylo bezvadné, tady je vždycky dobré,” shodly se obě ženy. Koupily si jej i domů. „Zelí mám ráda, doma ho máme stále a já ho na sto způsobů. Je zdravé. Tady si jej koupíme balíčkováné, to se dá dobře využít a taky to není tak těžké,” řekla ještě Marie Mičkerová. „Je to skvělá akce. Lidé jsou přátelští, je to tady takové domácké. Skvělý program pro děti i dospělé a vyšlo ještě počasí,” doplnila ji Květoslava Kramná.

Certifikát i Vesnice roku

Letošní rok je pro otické mimořádný. Slavnost totiž získala certifikát – Regionální produkt Opavské Slezsko v kategorii zážitek. „Je to uznání kvality této akce, která je v obci největší. Sjíždí se k nám lidé ze širého okolí a měli jsme návštěvníka i ze Spojených států amerických. Vždycky soutěžíme, z jaké největší dálky návštěvník je,” vysvětlil místostarosta. Kromě toho letos obec získala titul Vesnice Moravskoslezského kraje roku 2019. Otičtí se přihlásili popáté a při vy-

hlašování na ně čekalo velké překvapení. „Všichni tam jdou s tím, že chtějí vyhrát, ale nečekali jsme to. V předchozích letech jsme získali oranžovou stuhu za spolupráci se zemědělským družstvem a modrou stuhu za společenský život, teď ale přišla zlatá a to je vrchol,” sdělil Vladimír Tancík, starosta Otice. Přiznal, že ocenění je velmi potěšilo. „První místo máme asi za společenský život, za práci spolků a složek. Za to, že držíme při sobě a vymýšlíme aktivity pro všechny. Komise viděla zájem lidí, to že spolupracují,



Hlávky zelí si lidé mohli i koupit nebo si ukázkou zelné úrody prohlédnout v Kulturním domě.

ta energie, kterou vydávají, je v obci vidět. Začali jsme na tom pracovat před devíti lety a myslím, že se nám to daří,” doplnil starosta.

Petra Pášová

Otické zelí

Kysané zelí je velmi zdravé. Jde o potravinu cennou nejen pro dietetický účinek, podporu trávení a vysoký obsah vitamínu C, výjimečná je však také obsahem dalších vitamínů skupiny B, K. Je výbornou prevencí před nemocemi trávicího ústrojí. Zelí podporuje imunitní systém a zabíjí nežádoucí bakterie. Zelí se také připsuje i zázračné účinky na potenci. Velkou výhodou kysaného zelí je jeho celoroční dostupnost.

Výroba kysaného zelí má v Oticích dlouholetou tradici. První zmínky v kronikách uvádějí výrobu kysaného zelí již od roku 1886 a od tohoto data se v Oticích šlape kysané zelí bez přerušení. Akciová společnost ZP Otice v této tradici úspěšně pokračuje a je v současnosti největším výrobcem kysaného zelí v České republice. Dva výrobky z kysaného Otického zelí mají punc Regionální potraviny a Štáve z Otického kysaného zelí byla udělena národní značka kvality „Klasa“.

Otické kysané zelí se vyrábí ze speciálně vyšlechtěných odrůd hlávkového zelí. Dodržuje se osvědčený pracovní postup, kdy se jednotlivé hlávky očistí, zbaví košťálů a krouhají se. Dle Otické receptury se poté přimíchá sůl, kmín a hořčičné semínko. Výslednou krouhanku pak v kádích nedusají stroje, ale vidlemi tuto hmotu rovnoměrně rozmísťují a sešlapávají ji ženy v bílých holínkách. Po důkladném ušlapání se nechává zelí v kádích zrát a v konečné fázi se plní dle přání zákazníků do různě velkých balení, od 500 g sáčků, které vidíte na pultech prodejen, až po 13 kg vaničky, gastro balení pro jídelny a restaurace. Zdroj: www.regionalni-znacky.cz



Devátý ročník Otických zelných slavností odstartoval místostarosta obce Roman Janáček (vlevo), na zahájení nechyběl ani náměstek hejtmana Moravskoslezského kraje Jaroslav Kania (vpravo).

Nejlepší vinař mezi doktory a nejlepší doktor mezi vinaři

Vinaře Pavla Kosíka jsme zastihli zrovna na počátku vinobraní – při vyvrcholení celého vinařského roku. A že je to zrovna v tomto případě vrchol pořádný – vinařství zpracovává hrozny zhruba ze třiceti hektarů vinic. Z nich ročně vyprodukuje 200 000 lahví vína. Docela závratná čísla pro vinařství o pár zaměstnancích. A aby toho nebylo málo, Pavel Kosík je především praktický lékař pro dospělé v obcích, kde má své vinařství. „Kamarád na to má takový bonmot: jsem prý nejlepší vinař mezi doktory a nejlepší doktor mezi vinaři,“ směje se Pavel Kosík. Humoru a nadhledu je při jeho pracovním vytížení víc než zapotřebí. Na otázku, zda svým pacientům ordinuje svá vína, ovšem nedošlo.



Pavel Kosík



Vinařství i penzion

Tvrdonice jsou na první pohled bohatá vinařská obec. Soudě nejen podle velikosti místních domů a okolních vinogradů, ale i dle nově postavených okrajových čtvrtí. Tvrdonice patří do Slovácké vinařské podoblasti a vliv Slovácka a Podluží je tu dobře patrný především během různých folklorních slavností.

Vinařství Kosík se nachází na kraji vesnice, kolem dokola už lze vidět jen malebné panorama vinogradů. S výrobní halou a sklepem sousedí také nově vybudovaný penzion. Závěry degustačních večerů jsou tak pro návštěvníky o to více pohodlné. Ale k tomu se ještě dostaneme.

S produkcí vína Pavel Kosík začal prostřednictvím vinogradů svého otce. Přišlo mu škoda, že se kvalitní hrozny prodávají ostatním vinařům a tak je od otce odkoupil a vznikl první nalahvovaný ročník tvrdonického vinařství Kosík.

Postupem let došlo nejen k navýšení produkce, ale také k navýšení technologické úrovně. Pavel Kosík byl jedním z prvních vizionářů, kteří se při práci ve vinogradu i ve sklepech začali čím dál víc spoléhat na techniku. Nedostatek pracovníků, obzvláště pro sezónní zemědělské práce, je narůstající problém, který paralyzuje chod nejen jednoho vinařství. Jednu z příčin vidí Pavel Kosík v diametrální odlišnosti nastupující generace: „Do vinogradu mi na zelené práce běžně chodí osmdesátiletá paní. Z mladých lidí ale neseženu nikoho. A nejsem v tom sám. Přičemž plat 110 korun na hodinu a víc za nekalifikovanou práci je více než slušný. Proto jsem se raději začal spoléhat na technické vybavení než lidské ruce.“

Pokrokové myšlení se projevuje nejen ve vinogradu ale i ve sklepech. Řada tech-

nologických postupů je ovládána přes počítač či dokonce mobilní aplikace.

Odrůdová skladba vinogradů

Jak bylo dříve na Moravě zvykem, sebe-menší vinograd za domem se vyznačoval bohatou odrůdovou skladbou. Každý měl trochu Veltlínu, trochu Frankovky, do toho pár řádků Chardonnay nebo Vavřince. Vína se tak často nelahvovala po odrůdách, ale vznikaly jejich směsky, tzv. cuvée. V tom se dnešní doba změnila a spousta zákazníků se drží své osvědčené odrůdy a čeká, že bude chutnat pokaždé stejně bez ohledu na to, jaký byl rok. Ani zákazníci Pavla Kosíka nejsou jini: „Při výsadbě nových vinic jsem se zaměřil na tzv. PIWI odrůdy - nejenom pro to, že přinášejí nové chuťové zážitky pro milovníky vín, ale také i proto, že pravidelně dobře vyzrávají, mají solidní kyselinky a do budoucna by mohly být základem pro ekologické vinaření - děláme třeba Saphiru, Cabernet Cortis nebo Hibernál. Lidé ale pořád chtějí především svou oblíbenou Pálavu a Rulandské šedé. Z řad modrých odrůd se v našich vinohradech daří dobře i Merlotu nebo Rulandskému modrému. Nacházíme se v oblasti srážkově velice podprůměrné, vína tu dobře vyzrávají, spíše budeme muset řešit problémy s nedostatkem kyselin.“

Jsou vinaři, kteří si stěžují, že po nich trh vyžaduje stále něco nového. A pak jsou vinaři, kteří si stěžují, že jim stálá klientela nedovoluje přílišné experimenty. Pavel Kosík se neřadí ani k jedné skupině, i on však má svá vinařská přání, jež zatím není schopný realizovat v plné míře. „Udělal jsem si například jednu šarži takového náročnějšího Chardonnay. Půl roku jsem ho míchal na jemných kalcích. Jablečná kyselina se přeměnila v mléčnou a bylo tak nádherně krémové a jemné. Po nalahvování jsem však měl pocit,

že chutná především mně a mí stálí zákazníci vyžadují spíše to, na co už jsou zvyklí. Navíc tuto náročnější technologii, kdy se musím jednomu vínu věnovat po celý rok, nejsem schopný aplikovat na celou produkci, protože jsme ve sklepech v podstatě jen dva.“ I tak si ale Pavel Kosík dovoluje experimentovat. „Letos jsem poprvé zkusil vyrobit sekt z Rulandského bílého a frizzante jako cuvee několika bílých odrůd. I kdyby se prodávalo méně, nevadí, nevyrobil jsem ho moc a kolikrát mi už během léta přišla po horkém dnu sklenka vychlazeného sektu vhod.“

Vítěz soutěží

Práce a progresivní myšlení při výrobě vína se odráží nejen v ocenění zákazníků, ale také v odborných soutěžích. „Nejsem úplným příznivcem toho, když je na jedné láhvi pět nálepek z různých výstav vín. Na druhé straně vím, že to některé zákazníky ovlivňuje při výběru,“ vysvětluje Pavel Kosík.

Jeho vína tak mohou ochutnat návštěvníci výstav nejen v Americe nebo v sousedním Rakousku či Slovensku, ale také na tuzemských slavnostech, například na Valtických vinných trzích. Jeho vína se také pravidelně umísťují do Salonu vín. A loni se stala jeho Frankovka šampionem v soutěži Vinař roku. A jaký je návod

na výrobu šampiona? Podle Pavla Kosíka je to mnohdy o náhodě. „Může to být také víno, do kterého byste to zpočátku neřekli, ale během roku nazraje tak, že se ho rozhodneme přihlásit.“

Kromě výše zmíněných výstav vín se s víny vinařství Kosík můžete nejčastěji setkávat v nejrůznějších vinotékách či velkoobchodech s vínem po celé republice. „Vzhledem k nedostatku zaměstnanců je pro mě jednodušší zavést zásilku do specializovaných obchodů s vínem, kde je větší odběr, než dodávat je po pár kartonech do jednotlivých restaurací“ vysvětluje Kosík. Je to trochu škoda, protože spousta z jeho vín by dokázala skvěle doplnit jedno degustační menu.

Jak dobře se jeho vína párují s jídlem, však mohou zákazníci vyzkoušet přímo v Tvrdonicích. Řízené degustace probíhají ve speciálně uzpůsobeném degustačním sklepech, pro speciálně zaměřené degustace je pak k dispozici sklep archivní. Milovníkům vína pak po takové degustaci stačí jen přesunout se na nocleh do vedlejšího penzionu.

Pokud přemýšlíte o podzimním víkendu na Moravě, plným vína, pak bude vinařství Kosík velmi dobrou volbou.

Text: Darja Kršková
Foto: archiv Vinařství Kosík



K O S Í K

Vinařství a rodinný penzion ve Tvrdonicích

VINAŘSTVÍ

- Moderní vinařství staví na stoleté rodinné historii.
- Základním stavebním kamenem je 35 ha vlastních vinic.
- Výroba je zaměřena na vína predikátní ale i jakostní za pomoci nejmodernějších technologií.
- Specialitou jsou PIWI odrůdy červené i bílé.

Šampion červených vín 2018 - Vinař roku 2018
Naše Frankovka pozdní sběr získala prestižní cenu v soutěži Vinař roku 2018 a stala se šampionem červených vín!

PENZION

- Rodinný penzion s kapacitou pro 25 osob je situován na klidném místě na okraji obce vedle vlastních vinic. Nabízíme ubytování ve dvojlůžkových a třílůžkových pokojích s vlastní koupelnou.
- WIFI je dostupné v celém areálu. Po celou dobu je Vám k dispozici zahrada, úschovna kol, vinařství s moravskými víny a parkoviště, beachvolejbalové hřiště, venkovní bazén 6x3 metry, zaplácení grilu a kol.
- Součástí penzionu je stylový kvelbený sklep s kapacitou 25 osob, zastřešená terasa s krbem s kapacitou 50 osob a restaurace pro 30 osob.
- Zajistíme prostory na pořádání školení, včetně občerstvení. Dále u nás můžete uspořádat narozeninovou oslavu, třídní sraz, firemní večírek, trachtu nebo posezení s přáteli. Na přání přichystáme jakákoliv menu, ať už formu bufetu či hlavního jídla včetně vín produkovaných vlastním vinařstvím a dalších nápojů.

Kontakty vinařství:
MUDr. Pavel Kosík
Tabule 1, 691 53 Tvrdonice
+420 728 750 209 - Jan Janulík, vedoucí sklepního a viničního hospodářství
vinařstvikosik@seznam.cz
www.kosikvinarstvi.cz

Kontakty penzion:
777 674 172 - Marek Kosík
777 803 465 - Martina Kosíková
info@ukosiku.cz (ubytování)
www.ukosiku.cz
FB: penzionkosik

Za patronátem nad znojemským festivalem může setkání u sklenky vína

S houslistou Pavlem Šporcem nejen o víně



Modré housle k Pavlu Šporcovi prostě patří, s jinými by si jej dokázal představit jen málokdo

U sklenky vína mohou vznikat velké věci. Dobré víno, pohoda a společný hudební zájem stály za skutečností, že se světově proslulý houslista Pavel Šporc stal nejen pravidelným hostem, ale i stálým vystupujícím na Hudebním festivalu Znojmo.

► Jakým řízením osudu jste se stal patronem Hudebního festivalu Znojmo?

Došlo k tomu díky přátelství s Jiřím Ludvíkem, který před patnácti lety festival založil. Naším společným známým je Standa Mádl, známý vinař z Velkých Bílovic, a nad sklenkou vína jsme se s Jiřím dohodli, že na druhý ročník přijedu zahrát nějaký koncert. Slovo dalo slovo a třetí ročník jsem byl již patronem festivalu. Řekli jsme si, že se bude jednat o patronství až do konce našich životů, k čemuž se blížíme milovými kroky, ale zatím se tam nechystáme. Taková je naše ústní dohoda.

► Podílíte se na výběru skladeb, které interpretujete na festivalu? Někteří posluchači po ukončení vašeho letošního festivalového koncertu konstatovali, že moderní skladby jsou disharmoničtější a že by spíše přivítali starou osvědčenou klasiku.

Podílel jsem se na výběru skladeb zahajovacího koncertu, o výběru jsme s festivalovým prezidentem Jiřím Ludvíkem diskutovali. Zadáni bylo celkem jasné - zařadit dva soudobé skladatele, tedy jejich skladby. Jelikož byl koncert věnovaný pádu železné opony a přátelství mezi českým a rakouským národem a dvěma souběžně probíhajícími festivaly na obou stranách hranice, byl vybrán soudobý český a rakouský skladatel. Navrhl jsem Lukáše Sommera, s nímž úzce spolupracuji, který by mohl napsat něco pro housle s orchestrem. Hrál jsem některé jeho skladby, on mně je zase aranžuje. Rakouského skladatele - Christopa Ehrenfellnera - si vybral festival. Vše bylo doplněno výběrem Dvořákových Slovanských tanců a houslovým koncertem Ericha Wolfganga Korngolda, který splňuje

spojení Česka a Rakouska, jelikož se narodil v Brně, dlouhá léta působil ve Vídni a stal se zakladatelem filmové hudby, jak ji známe dnes.

Soudobé skladby se nemusí každému líbit, je však důležité je hrát, ukazovat možnosti a srovnávat je s díly starých mistrů. Třeba za padesát let budou soudobé dnešní kompozice brány jako klasika. Je to však trochu složitější než ve standardních případech, koncert je vhodný vybalancovat a představit i soudobé skladby. Je dobře, že festival podporuje vznik nových skladeb, ale také objevuje další třeba z barokního období.

► Jak vnímáte propojení hudby a vína na Hudebním festivalu Znojmo, setkal jste se s něčím obdobným někde jinde ve světě?

Ve světě, ve vinařských regionech, je takové propojení na místě. I když na druhou stranu nevím, že by to někde vzali tak vážně a do detailu jako ve Znojmě na tomto festivalu. Jedná se o ochutnávky vína před koncertem a o přestávkách. Zajímavé je spojení každého koncertu s nějakým vinařem. Za těch patnáct let se z tohoto zvyku stala velmi prestižní záležitost, velice pečlivě se vinaři vybírají, líbí se mi i nabídka festivalových vín. Před dvěma dny jsme vybírali vyherce řady festivalových vín a jsem přesvědčen, že pro zúčastněné vinaře se jedná o takovou třešničku na dortu, že vyhráli nebo byli na čelných místech v sérii těchto vín. Spojení hudba - víno je velice pěkné. Víno vás naladí, uvolní, možná někdy i uspí, ale to ke koncertům patří. Proto je prostředí všech festivalových koncertů tak příjemné.

► Jaká vína osobně preferujete?

Díky přátelství s Jiřím Ludvíkem a díky Standovi Mádlovi jsem se naučil víno pít. Nejsem samozřejmě žádný expert, poznám dobré kvalitní víno od těch špatných, což považuji za velký úspěch. To se o mnoha lidech říci ani nedá. Nemám natolik vypito, nepiji tak často a moje vizuální a chuťová paměť u jednotlivých odrůd není špičková. Každá příležitost vybízí k jinému vínu, nyní to zjednoduším na bílá a červená. V létě piji převážně bílá vína, při dlouhých podzimních a zimních večerech zase spíše sáhnou po kvalitním červeném. Chutnají mně francouzská a také chilská, v nichž nacházím velké potěšení.

► Máte svého vinaře?

Ano, tím je Standa Mádl, máme k sobě velice pěkný vztah. On je moje vinařská spojka a vinný guru. Je to bezvadný chlapík a skvělý vinař.

► Vrátil bych se k začátkům vaší umělecké dráhy. Byl tak trochu šok, že houslový sólista vystupoval nikoliv ve fraku, ale v civilním oblečení a navíc s šátkem na hlavě. Co vás k tomu vedlo, chtěl jste se odlišit od starších interpretů a ukázat nový směr? Nebo nějaká revolta?

Vedla mě k tomu láska k hudbě a svým způsobem její záchrana. Chtěl jsem, aby na koncerty chodili i mladí lidé, což byla trochu frustrace, kterou jsem měl, když jsem začal více hrát a měl jsem pouze po-starší obecenstvo. Přemýšlel jsem, jak by se to dalo změnit. Na focení jsem si vzal šátek na hlavu a od té doby jsem ho dalších sedm let na koncertech nesundal. Nejednalo se o žádný marketingový kalkul, byl to ze srdce jdoucí styl, kterým jsem se pokusil od-

bourat až přílišnou vážnost klasických hudebních koncertů. Cílem bylo přilákat nejen mladé, ale i ty, kteří normálně na koncerty nechodí. Díky této berličce pak na koncert mohli přijít a říct si, škoda, že jsme doposud na žádném nebyli. A řeknou si, přijdeme i příště třeba i na jiného interpreta. To byl záměr, který se mně skutečně podařil. Stále za mnou chodí lidé, kteří děkují, že jsem je přivedl ke klasické hudbě. Také jsem nemálo dětí, ale i dospělých, přivedl k houslím, díky mně začali na tento nástroj hrát. Hodně sil jsem věnoval výchovným školním koncertům, i těm naučným. Odehrál jsem jich stovky a dětem a mladým lidem jsem ukazoval, jak je klasická hudba krásná, že se jí nemusí bát a jak je krásné chodit na koncerty. To byla další součást mého snažení. Vždy mi šlo o kvalitu hry, která byla pro mně nejdůležitější, nikdy jsem se nechtěl za šátek a své modré housle schovávat.

► Předpokládáte tedy, že mladí chodili nejdříve na Šporcla a pak si našli cestu k vážné hudbě...

Teď už chodí i se svými dětmi, stejně jako já mám již děti. Vychoval jsem si takovou hezkou novou generaci.

► Máte všechny ty populární šátky schované?

Mám jich sto sedmdesát a stále s nimi hraji, když je nějaká příležitost. Třeba když hraji nějaký velmi virtuózní kousek. Nebo s cikánskou kapelou s ním hraji nepetržitě, a myslím, že šátek ke mně prostě patří.

► Říkal jste, že patronem festivalu budete do doby, dokud vás smrt nerozdělí. Do kolika let může vlastně houslový mistr hrát?

Moje babička zemřela ve věku sto jedna let, věřím, že mám před sebou ještě hodně dlouhou budoucnost. Někteří špičkoví houslisté hráli i po osmdesátce, takže mně ještě může čekat dalších čtyřicet let. To je budoucnost, na kterou se těším. Nyní jsem v nejlepším houslovém věku, kdy dokážu dát do skladeb svoji životní zkušenost a prsty stále běhají tak, jak mají běžet. Před měsícem jsem měl velký a důležitý koncert v Londýně. Kritiky, které na něj vyšly, byly nejlepší v mém životě a dokonce dva na sobě nezávislí kritici konstatovali, že provedení Mendelssohnova houslového koncertu bylo nejlepší, jaké dosud slyšeli. To samozřejmě člověka velmi potěší a podpoří. Stále chci hrát na housle, ale také připravovat pořady v České televizi, třeba na Děčku, které napomáhají vychovávat mladou generaci. To není jediný televizní počín, při-



V létě dává houslový virtuos přednost bílému vínu

pravuji programy s edukačním přesahem. Teď jsem začal budovat svoji agenturu, chci pomáhat kolegům, umělcům či mladým v jejich kariérách, vymýšlet pro ně programy, strategii. Dále zařizovat koncerty pro kolegy. Těch plánů, které mám v hlavě, je skutečně mnoho.

Text a foto: Jiří Eisenbruk

Rosnička je často spojovaná s předpovědí počasí. Právě počasí má v každém ročníku rozhodující vliv na charakter vín. Vína, ve kterých je projev počasí nejvýraznější, nesou označení Rosnička zelená.

ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.
SE SÍDLEM V ŠATOVĚ



Pozitivné účinky vína sú pre ľudský organizmus veľmi dôležité. Platí to však iba po jeho umiernennej konzumácii

Pitie vína a zdravie

Na každý zaujímavý rozhovor s tematikou vína sa vždy veľmi tešíme. Na tento, v ktorom sme sa s prof. MUDr. Mariánom Karvajom, PhD. rozprávali hlavne o pozitívnych účinkoch resveratrolu, sme sa ale tešili obzvlášť.

►Čo to vlastne resveratrol je?

Z chemického hľadiska je to 3-hydroxy stilbén, ale označuje sa aj ako fytoestrogén, čo je látka podobná ženskému hormónu, ktorá však vzniká v rastlinách. Inak je to polyfenol, zdraviu prospešná látka, ktorá patrí do skupiny antioxidantov. Pozitívne účinky resve-

ratrolu poznali už v starovekej Číne, kde ho extrahovali z koreňa rastliny Kojo-kon. Ako jedna z deväťdesiatich siestich látok, ktoré sa nachádzajú v hrozne, sa následne dostáva aj do vína. Najväčší obsah resveratrolu je v šupkách modrých odrôd, ale koncentrovaný sa nachádza aj v ich semenách. Dĺžka

macerácie rmutu má preto výrazný vplyv na jeho následný obsah vo víne. V hrozne má fungicídne účinky, teda pôsobí proti hubám, predovšetkým proti múčnatke, ale aj proti ÚV a kozmickému žiareniu.

►Kedy sa dostal na výsledie?

Do povedomia sa dostal až v roku 1991, keď v hlavnom vysielacom čase v americkej televíznej stanici ABC odvysielali zaujímavú informáciu. išlo o tom, že na juhu Francúzska sa ľudia napriek tomu, že jedia masťné jedlá, tučné syry, údené mäsové výrobky a fajčia cigarety a cigary bez filtra, dožívajú v priemere o sedem rokov viac ako Francúzi zo severu. Následne vedci zistili, že ľudia v tejto oblasti konzumujú v priemere pol litra červeného vína denne a keď sa urobili rozbory týchto vín, ako prvé vedci narazili práve na resveratrol. Dnes už s určitosťou vieme, že práve táto látka je vlajkovou loďou toho dobrého, čo je vo víne.

►Pred pár rokmi však boli o ňom nejaké pochybnosti?

Nebolo to tak dávno, keď český lekár prof. Milan Šamánek prišiel s informáciou, že na to, aby resveratrol naozaj mal významný vplyv na ľudský organizmus, museli by sme ho denne vypiť niekoľko desiatok litrov. To je síce pravda, ale on robil výskum s chemicky

izolovaným resveratrolom a nie naturálnym. Viete, v biológii môže byť za určitých okolností jedna plus jedna niekedy aj osem.

►Ako to myslíte?

Okrem resveratrolu sa v hrozne nachádza ďalším niekoľko desiatok polyfenolov, ktoré navzájom násobne zvyšujú jeho účinnosť. Napríklad vitamín C ako taký nemá pre ľudský organizmus príliš veľký význam, ale dokáže recyklovať vitamín E, ktorý je omnoho silnejší antioxidant. Vitamín C napríklad v známom Celaskone nie je ten istý vitamín, ktorý je obsiahnutý v citrusoch, alebo jablkách, pretože v ovoci je naň naviazaných niekoľko ďalších, zdraviu prospešných látok.

►Ktoré to sú?

Je ich naozaj dosť veľa, spomeňme napríklad kyselinu acetylsalicylovú, ktorá dokáže výrazne chrániť ľudský organizmus. Antioxidačný účinok majú aj taníny, ktoré sú tiež najviac obsiahnuté v šupke a v semienkach. Ak by sme išli viac do hĺbky zistili by sme, že ich je naozaj veľa. Preto nie je úplne správne tvrdiť, že na to, aby sme boli zdraví, treba vypiť niekoľko desiatok litrov denne. Preukázateľne pozitívny účinok dokážu zabezpečiť už dva poháre kvalitného červeného vína.

►Čo dokáže takéto množstvo vína zabezpečiť?

Napríklad okrem zníženia hladiny fibrinogénu, ktorý sa postará o menšiu zrážanlivosť krvi, potláča aj zápalové prejavy, trombocyty sa toľko nezhlukujú, červené krvinky sú flexibilnejšie a dokážu sa ľahšie dostávať cez cievné zúženia a ľudské periférie ako uši či končeky prstov. Tie sú zrazu teplejšie.

►To však dokáže aj iný alkohol?

Samozrejme, ale víno je z toho najzdravšie, jeho účinok by som zhrnul do troch základných bodov. Po prvé treba vyzdvihnúť jeho anxiolitický účinok, teda zmierňovanie stresu. Už po pohári vína dokážeme pracovné, ale aj osobné problémy lepšie zvládať. Ak si dáme pohár vína pred spaním, aj spánok je kľudnejší. Po druhé pôsobí vazodilatačne, teda rozširuje cievy a lepšie sa nám prekrvuje celý organizmus. A, samozrejme, nesmieme zabudnúť aj na jeho myorelaxačný účinok, pri ktorom sa uvoľňuje celé telo ako po dobrej masáži. Všetky tieto účinky sú pre ľudský organizmus veľmi dôležité, pretože vďaka nim dokáže človek vynikajúco zrelaxovať. Toto však platí však iba po umiernennej konzumácii vína!

►Objavili sa ohľadne zdravotného účinku vína v poslednej dobe nejaké nové poznatky?

Podľa amerických vedcov iba minimálne percento ľudí, ktorí pravidelne konzumovali hlavne červené víno, ochoreli na Alzheimerovu chorobu. Toto je veľmi dôležitá informácia, pretože táto choroba sa nedá vyliečiť



Najväčší obsah resveratrolu je v šupkách modrých odrôd, ale koncentrovaný sa nachádza aj v ich semenách.



Na juhu Francúzska sa ľudia napriek tomu, že jedia masťné jedlá, tučné syry, údené mäsové výrobky a fajčia cigarety a cigary bez filtra, dožívajú v priemere o sedem rokov viac ako Francúzi zo severu.

a takáto prevencia je naozaj príjemná. Resveratrol sa dokonca skúmal aj ako látka pôsobiaca proti starnutiu, ale z dvadsiatich potrebných bodov získal iba osemnásť. Našťastie, resveratrol prišiel pred pár rokmi späť do hry. Bolo to v momente, keď vedci objavili sirtuíny. Tieto látky dokážu repasovať bunky, ktoré sú poškodené a môžu viesť k zhubným ochoreniam. Ich najlepším stimulatorom je práve resveratrol.

►Je teda resveratrol naozaj nápo-mocný?

Určite áno, veď dokáže zabezpečiť, aby sa človek dožil nielen viac rokov, ale hlavne aby bol šťastnejší a netrápili ho bežné neduhy. Naša kvalita života sa odvíja v prvom rade od toho, či žijeme bezproblémovo, pretože ochorenie ktoréhokoľvek člena rodiny spôsobuje starosti nielen jemu, ale aj ostatným. Ale keď je zdravie primerané u všetkých, tak svojím spôsobom sme šťastní, aj keď máme možno menej peňazí, alebo sa nám nedarí v práci.

►Ako vidíte využitie resveratrolu u nás?

Určite nielen v umiernennej konzumácii vína, ale chcel by som, aby sa podával už aj malým deťom. Plánujem spracovávať šťavu z modrých odrôd, či už z Torysy alebo iných odrôd, ktoré ho obsahujú vo väčšom množstve, aby deti už od mala mohli konzumovať resveratrol s cieľom znížiť používanie antibiotík. Na južnom Slovensku po II. svetovej vojne bolo veľa ľudí repatriovaných. Niektorí od nás museli ísť do Maďarska a naopak. Tí z Békešskej Čaby robili jednu zaujímavú vec. Pomocou rôznych

látok zastavili kvasiaci mušt z modrých odrôd ešte vo veľmi skorom štádiu a od novembra ho každý deň v malých dávkach podávali svojim deťom. Okrem toho, že im to chutilo, pretože to bolo sladké, dostávali zároveň biologicky účinné látky v prirodzenej forme. V tej dobe neboli k dispozícii žiad-



Pri konzumácii vína je dôležité, aby boli ľudia, ktorí ho pijú nielen v telesnej, ale hlavne duševnej pohode.

ne antibiotiká. Napriek tomu boli ich deti, v porovnaní s ostatnými, oveľa zdravšie.

►Je teda konzumácia hrozna či pitie vína zdravé?

Jednoznačne áno. Už v staroveku ľudia vedeli, že dobrej pitnej vody nie je veľa, preto aj napríklad Rimania na svojich bojových výpravách nosili so sebou víno, ktoré pridávali do vody, aby predchádzali rôznym tráviacim ochoreniam. Keď sa niekde zdržali dlhšie, sadili tam dokonca vinohrady. Podľa mojich výskumov aj riedenie 1:8 dokáže udržať v šachu väčšinu baktérií v tráviacom trakte a pri pomere 1:1, ale aj 1:2 nielenže baktérie nerastú, ale hynú. Už svätý Pavol v liste Timotejovi hovorí o tom, že by mal denne vypiť jednu heminu vína. Dodnes však nevieme, aký bol jej presný objem a ani to nie je podstatné. Predsa každý z nás by mal mať danú tú svoju heminu. Stručne by sme ju však mohli charakterizovať ako objem vína, po konzumácii ktorého budeme mať ešte čistú myseľ a ktorý oblaží našu dušu aj telo a to by mohlo byť tak dva až štyri decilitre na deň.

Text: Juraj Mikula

Snímky: Juraj Mikula
Archív Mariána Karvaja



Prof. MUDr. Marián Karvaj, PhD. vo svojom vinohrade v Strekove



Kvalitní hanácké sýry z Kroměříže

Konkrétně Kromilku a.s. mlékárny Kroměříž, která vyrábí kvalitní přírodní polotvrdé a tavené sýry skoro 120 let.

Ohlédnutí do historie

Výstavba mlékárny v Kroměříži byla započata na jaře roku 1901 a již v říjnu roku 1902 bylo zpracováno prvních 700 litrů mléka. Podnik sloužil k výuce žáků Zemské mlékařské a sýrařské školy a na svou dobu šlo o jednu z nejmodernějších mlékáren tehdejšího Rakouska-Uherska. Širokým sortimentem vlastních výrobků zásobovala nejen město Kroměříž, ale některé výrobky, zejména máslo, dodávala i do Vídně, Prahy a Brna. Od října 1994 byla mlékárna delimitována v rámci privatizace státního podniku Lacrum Brno jako samostatný právní subjekt pod Ministerstvo školství s názvem Školní mlékárna Kroměříž. Zajišťovala praktickou výuku žáků mlékářské školy, zároveň mlékářskou výrobu a obchodní činnost.

Z ekonomicko-provozních důvodů ukončila Školní mlékárna svoji činnost pod Ministerstvem školství v roce 1997 a byla dokončena její privatizace. Po veřejné soutěži se vlastníkem mlékárny stává společnost KROMILK, spol. s r.o. Kroměříž s majoritním podílem zemědělců - dodavatelů mléka, která se zavázala pokračovat v mlékárně Kroměříž ve stejném rozsahu činnosti. V roce 2010 změnila společnost svoji právní formu na akciovou společnost. Současnými vlastníky jsou Zemědělský podnik Kvasicko, a.s. a Agrodružstvo Postoupky. Mlékárna Kroměříž je specializována na výrobu sýrů. Denní příjem mléka se stabilizoval na 25 000 l. Vlastníci mlékárny Kroměříž jsou zárukou dodávky kvalitní suroviny, která je nezbytným předpokladem výroby kvalitních sýrů. Pracovní kolektiv mlékárny v počtu 47 pracovníků je dostatečně odborný a zručný, což je nutným předpokladem pro náročnou sýrařskou výrobu.

Výrobní sortiment Čerstvé sýry

Mlékárna Kromilk a.s. Kroměříž v současnosti vyrábí zejména čerstvé sýry, které se rozdělují do těchto sortimentních skupin:

Čerstvé sýry v klasickém provedení ve variantě přírodní a skupina sýrů obalovaných v různých směsích bylin a koření ve čtyřech

variantách, kterou mají spotřebitelé ve velké oblibě

Jedná se o čerstvé sýry vyrobené z upraveného pasterovaného mléka. Obsah sušiny min. 36 %, obsah tuku v sušině min. 60 %. Jsou slabě solené, v základní chuti smetanově nakyslé a v ochucených po ochucující složce. Konzistence je jemná a celistvá. Jsou určeny k přímé konzumaci v čerstvém stavu a dále se hodí k vínu, pro příležitostné party, apod.

Krémové sýry – jsou to klasické tvarohové krémové sýry žervé a kapiový. Obě skupiny jsou vyráběny tradiční technologií s vysokým podílem ruční práce.

Termizované sýry (tvoří třetí část skupiny čerstvých sýrů)

Jedná se o sýry vyrobené z tvarohu a smetany s možným přídavkem másla pro úpravu požadovaného obsahu mléčného tuku. Obsah sušiny min. od 29 do 38 %, obsah tuku min. od 15 do 26 %. Základní chuťová varianta - žervé - je čistě smetanová, barvy mléčně bílé až lehce smetanově nažloutlé. Konzistence je jemná, stejnorodá, hladce roztíratelná. U ostatních chuťových variant je chuť, barva a konzistence ovlivněna charakterem použitých přísad. Výrobky se vyznačují zvýšenou trvanlivostí, které bylo dosaženo použitím termizace - tepelného ošetření výrobku v průběhu výroby.

Termizované sýry jsou známé pod obchodním označením Zálesák, Blaník, Krajanka, Žervé klasik v provedení přírodním neochuceném, dále v cca dvanácti ochucených variantách.

V oblasti čerstvých sýrů patří Kromilk a.s. mlékárna Kroměříž mezi přední, významné výrobce v rámci České republiky.

Přírodní polotvrdé sýry typu Gouda

Představují sýry vyrobené z upraveného pasterovaného mléka. Obsah sušiny minimálně 56 %, obsah tuku v sušině minimálně 45 %. Jsou to sýry různého tvaru zrající pod plastovým nátěrem nebo červeným voskem. Chuť sýrů je jemná, sýrově

mandlová, kterou způsobuje dlouhé zrání ve zracích sklepech s přesně stanovenou vlhkostí a teplotou. Jsou vhodné pro slavnostní příležitosti, k vínu a aperitivu, hodí se však také pro přípravu pestré palety jídel (salátů, sendvičů, chuťovek a jednohubek, nářezových mís, apod.).

V obchodní síti je najdete pod názvy Krásná Haná, Hanácká koule, Kromilk mini gouda, Eidam.

Tavené sýry

Prezentují doplňkovou výrobu kroměřížské mlékárny s názvy Dr. Halíř a Blaník.

Jde o sýry vyrobené z přírodních polotvrdých sýrů, tvarohu a smetany za přídavku tavicích solí a přísad dle druhu výrobku za tepelného působení - tavení směsí - v průběhu výroby. Obsah sušiny minimálně 33 %, obsah tuku v sušině minimálně 14 %. Základní chuťová varianta je čistě sýrová po použitých přírodních sýrech, u ostatních chuťových variant je chuť, barva a konzistence ovlivněna charakterem použitých přísad. Výrobky se vyznačují jemnou, stejnorodou, hladce roztíratelnou konzistencí. Trvanlivosti výrobků je dána použí-

tou teplotou při tavení. Tavené sýry jsou určeny k přímé konzumaci a dále se hodí na přípravu různých pomazánek a rychlého občerstvení.

Vysoká kvalita sýrů

Sýr představuje v lidské stravě dobrý zdroj vápníku, bílkovin, minerálních látek. Důležité je, aby tyto látky byly dodány do lidského organismu v dobře stravitelné formě.

Tímto se vyznačují právě čerstvé sýry z Kromilku a.s., představující výrobky zdravého životního stylu.

Z hlediska kvality je Kromilk patřičně hrdý na její vysokou úroveň a postavení, které výrobky u partnerů na trhu mají. Tato skutečnost se ovšem často dostává do střetu s realitou tlaku na snížení prodejních cen a zájmu spotřebitelů nakupovat co nejvíce výrobků v akcích.

Samozřejmě vývoj na mléčném trhu v rámci EU i v naší republice společnost pocituje. Především jde o současný vysoký tlak na prodejní ceny a tím i přenesený tlak na cenu základní suroviny, resp. mléka. Majitelé společnosti, dodavatelé mléka - Zemědělský podnik Kvasicko, a.s. a Agrodružstvo

Postoupky také reagují na stávající situaci a respektují vývoj na cenovém trhu mléka v ČR.

„Je zde třeba zmínit přístup majitelé mlékárny (zemědělců), kteří jsou si vědomi stálého požadavku vysoké kvality mléka pro výrobu sýrů jako nezbytného základu kvalitních výrobků. Také je nutno ocenit dlouholetý přístup, pochopení a podporu v náročných finančních i obchodních situacích, které mlékárnu provázely v jejím vývoji od roku 1995, ze strany majitelů, především pana ing. Vojtěcha Kubíka ze Zemědělského podniku Kvasicko,“ uvádí ředitel mlékárny Kromilk a.s. pan Jan Tykvart.

Svou výrobou malá mlékárna Kromilk a.s. se potýká v současné době také s problémy v podobě zvýšených nákladů na propagaci a marketing, v konkurenční nabídce ostatních výrobců sýrů. Nabízí však spotřebiteli tradici regionálního výrobce, vysokou kvalitu svých výrobků.

V letošním roce obohatila svůj sortiment o novinky Tvaroh na strouhání 140 g a ve skupině termizovaných výrobků Krajanka tvaroh natur 50 g a Krajanka tvaroh jahoda 50 g.

Arnošt Dubský

ANNO 1902
KROMILK
MLÉKÁRNA KROMĚŘÍŽ
TRADIČNÍ RUČNÍ VÝROBA OD ROKU 1902

TRADIČNÍ VÝROBA OD PRVOPočátku
VYSOKÝ POMĚR CENY A KVALITY PRODUKTŮ
VLASTNÍ SUROVINOVÁ ZÁKLADNA

Čerstvý sýr
Pikantní
Sýrový
Sýrový s česnekem

Gouda
Klasická
280 g

Kromilk a.s.
Střechovice 1357, 767 01 Kroměříž
www.kromilk.cz

VÍCE NEŽ 110 LET MEZI PŘÍRODOU A VÁMI ...

Müsli tyčinky FIT patří k nejprodávanějším na českém trhu

Výroba müsli tyčinek započala ve společnosti ÚSOVSKO a.s. před 28 lety. V září roku 1991 zde byla vyrobena první müsli tyčinka v České republice, nesoucí název „šťavnatá“. Tato je do dnešních dní tyčinkou nejprodávanější. Následovaly tyčinky cereální a oříšková. S tím, jak se rozšiřovaly možnosti nákupu nových druhů sušeného ovoce, rozšiřovala se i výrobní řada müsli tyčinek. Pořízením nové technologie polévacího zařízení byla zahájena výroba müsli tyčinek v kakaové nebo jogurtové polevě. K zaregistrování obchodní značky Fit dochází v roce 1995. K rozhodnutí pro tento název přispěla inspirace knihy Harvey Diamonda „Fit pro život“. Od roku 2012 potravinářská výroba působí pod názvem ÚSOVSKO FOOD a.s. v obci Klopina na dvou plně automatizovaných linkách.

Hlavním krédem společnosti ÚSOVSKO FOOD a.s. je vysoká kvalita, vlastní české suroviny a vlastní výroba.

Potravinářská výroba je držitelem certifikátů BRC, IFC a Bio certifikátu. Tyto certifikáty dokazují, že výroba müsli tyčinek je realizována podle nejnovějších a nejprísnějších norem a předpisů.

Výrobu a distribuci vlastních výrobků značek Fit zajišťuje akciová společnost ÚSOVSKO FOOD. Na Slovensku a v Maďarsku distribuční služby poskytují

dvě sesterské potravinářské společnosti, a to ÚSOVSKO SK, s.r.o. se sídlem v Holíči a ÚSOVSKO Hungary, Kft. se sídlem v Komáromu.

Široký výrobní sortiment

Müsli tyčinky jsou vyráběny pod vlastními, ale i pod privátními značkami.

S měnicími se potřebami trhu, především se vstupem obchodních řetězců, se měnily i požadavky na vzhled a způsob balení müsli tyčinek.

Za ty roky bylo společností pod značkou Fit uvedeno mnoho příchutí, mnoho nových druhů cereálních výrobků, a tak se značka Fit stala korporátní, pod kterou je v současné době vedena celá skupina nesoucí základní logo Fit.

Fit müsli

Müsli tyčinky plné ovoce nesoucí tuto značku poskytují mnohé benefity. Jsou vyrobeny jen z těch nejlepších přírodních surovin a obsahují vysoký podíl zdravých prospěšných vlákniny a vysoký podíl sušeného ovoce, a to především českých jablek. Jablka pěstována v našich sadech a následně šetrně zpracována ve vlastní sušárně, dávají naší müsli tyčince nezaměnitelnou sladkokyselou chuť, což u zahraničních výrobků tohoto sortimentu neobjevíte. Fit müsli tyčinky jsou vyráběny bez polevy, v jogurtové či kakaové polevě a v bezlepkové variantě.

Fit müsli Bio

Vyznavači biostravy jistě ocení tyčinky Fit Bio müsli. Všechny ingredience v nich obsažené jsou produktem ekologického hospodářství, zcela bez použití syntetických hnojiv a pesticidů. Takže spotřebitel si může být zcela jist, že konzumuje opravdu kvalitní a zdravé biopotraviny.

Fit fruit

Müsli tyčinka Fit fruit je chutově bohatá na ovocnou náplň, skrývající se mezi dvěma lehkými, na jazyku se rozplývajícími oplatkami. Má mimořádně vysoký podíl ovocné složky – pohybují se v závislosti na variantě od 41,5 % do 51 %. Právem jsou všechny tyčinky této řady nositelem značky národní kvality potravin KLASA.

Fit Fruitík

Zdravé stravovací návyky se formují již v dětství. Klasické müsli tyčinky nebývají u dětí příliš v oblibě, a tak vznikl speciální produkt pro děti Fit fruitík. Müsli tyčinka s vysokým obsahem vlákniny, potřebnou energii, vitamíny a minerály, s vysokým

podílem ovocné složky – od 25 % a výše – přináší dětem lahodnou chuť mezi dvěma lehkými na jazyku se rozplývajícími oplatkami.

Fit go

Pokud vy nebo vaši blízcí patříte mezi celiaky, i pro vás je připraven zdravý pamlsek bez lepku v podobě bezlepkových tyčinek Fit go a to v kakaové variantě či ovocné s jogurtovou polevou.

Fit Challenger

Cereální tyčinky vyšší energetické hodnoty. Tyto zdravé pochoutky oživí váš jídelníček a podpoří vaše zdraví díky obsahu vlákniny, vitamínů, minerálů a stopových prvků. Jsou vyváženým zdrojem dlouho a rovnoměrně se uvolňující energie.

Fit PROTEIN

Díky vysokému podílu kvalitních proteinů tyčinky dobře zasytí a zároveň podpoří růst svalové hmoty. Obsažené sacharidy navíc dodají potřebnou energii, aby tělo mohlo zvládat nejen oblíbené sportovní aktivity, ale i celodenní shon.

Novinka

Fit SMOOTHIE

Obsahují více než 80 % ovocné a zeleninové složky. Jsou přirozeně bezlepkové a mají velmi vysoký obsah vlákniny, která má pozitivní vliv na lidský organismus a hraje také významnou roli v prevenci civilizačních onemocnění. Tyčinky neobsahují palmový tuk, ani žádné další přidané cukry a tuky, s touto tyčinkou si váš stravovací režim přijde na své. Díky praktickému balení je ocení aktivní lidé, kteří si často nenajdou čas na zdravou svačinku, sportovci, ale i děti. Vzhledem k sofistikovanému složení splňují totiž požadavky tzv. pamlskové vyhlášky.

Fit sušené jablečné kostičky

Pro zachování maximálního obsahu prospěšných živin jsou jablka sušena ve šlupce. K přípravě 100 gramů sušeného produktu je použit celý kilogram čerstvých jablek. Sušené jablečné kostičky, které jsou zároveň základní surovinou pro müsli tyčinky, jsou příjemně křupavé, obsahují totiž maximálně 5 % vody. Mají vysoký obsah vlákniny a jsou zcela bez konzervantů, umělých aromat a barviv.

Další informace o všech produktech společnosti ÚSOVSKO FOOD a.s. naleznete na webových stránkách www.tycinkafit.cz.

Müsli tyčinky Fit jsou dodávány na český a zahraniční trh - jsou vyváženy do 15 států Evropské unie i mimo ní, např. do Kuvajtu či Vietnamu.

Müsli tyčinka Fit je určena pro každou věkovou kategorii. Podle firemního průzkumu se na předních místech v konzumaci umísťují maminky s dětmi, školáci a mladí lidé. Tyčinka totiž dokáže pokrýt i nadstandardní nároky rostoucího mladého organismu. Vláknina v tyčince navozuje pocit sytosti a přispívá ke stabilizaci optimální váhy, což uvítají zase ženy. No a samozřejmě tyčinky Fit chutnají také sportovcům, jako rychlý a kvalitní přísun energie a do této kategorie patří mužská i ženská část populace. Jelikož müsli tyčinka má dostatečný obsah energeticky účinných živin s vysokým obsahem hrubé vlákniny, podporuje správnou činnost trávicího ústrojí, bojuje proti vysokému krevnímu tlaku a zvýšené hladině cholesterolu a v neposlední řadě působí jako prevence proti častému nádorovému onemocnění rakovině tlustého střeva – je opravdu konzumována každou věkovou kategorií,



kteří záleží na zdraví a přísunu energie, to znamená i seniory.

Popřejme tedy müsli tyčince Fit, která je právem nazývána müsli tyčinkou s nejvyšším obsahem českých jablek na světě, ať si i nadále udrží přední místa na českých a zahraničních trzích a ať chutná všem bez rozdílu věku.

A.D.

Plná chuti

Fit müsli

šťavnatá

meruňková s jogurtem

www.tycinkafit.cz

ÚSOVSKO FOOD a.s., Klopina 33
789 73 Úsov, tel.: + 420 583 484 150

Přemek Forejt, zlatý kuchař z Hané

Nabízí netradiční kuchyni plnou barev, nezvyklých chutí a vůní. Klasický steak nebo kuře tam ale nenajdete. Přesto olomoucká restaurace Entrée patří k nejlepším v zemi. Jak se vaří na Hané, zda žije svůj sen a co by nikdy nesnědl, prozrazuje v rozhovoru šéfkuchař Přemek Forejt.

► **Nedávno jste získal ocenění Zlatý kuchař, potěšilo vás to?**

Potěšilo. Bylo to hrozně hezké v tom, že když jsem začínal vařit, tak jsem ke všem těm šéfkuchařům vzhlížel. A pak najednou mezi těmi lidmi stojím a jsem v jedné řadě s nimi. Tak je to moc hezké. Ale chtěl bych říct, že tohle není moje ocenění, je to ohodnocení celého týmu. Nikdy bych Zlatý kuchař nebyl, kdybych neměl partu, kterou za sebou mám. Pro mě je to společná cena.

► **Před dvěma lety jste byli podle Pavla Maurera vyhlášeni jako nejlepší restaurace v České republice...**

Nevím, jaké ohodnocení má větší váhu. Nám každé ocenění, které získáme, dělá radost. Ví se o nás, lidi k nám jezdí a máme plnou hospodu.

► **Jste rodilý Brňák, po zkušené v Anglii jste se tam vrátil, a pak přišla nabídka pracovat v Olomouci. Znal jste město?**

Vůbec. Možná jsem Olomoucí jednou projížděl. Bylo to pro mě město, ve kterém jsem byl jednou jedinkrát, a to opravdu jen na cestě. Vůbec jsem nevěděl, do čeho jdu, jací jsou tady lidé a slyšel jsem i pověry o Hanáčích. Jak se tady vymyslel alobal, že dva Hanáci se přetahovali o desetník. Lidé mi říkali, že do Olomouce ne, ptali se mě, proč zrovna tam? Vlastně to byla obrovská výzva.

► **A jaká pak byla realita?**

Jsme Češi a jsme všude stejní. Jsou lidi, které gastronomie zajímá a které ne. Pokud to ty lidi zajímá a chutná jim, tak si za vámi výlet udělají. Jezdí třeba za Michalem Góthem na Čeladnou, to je taky

Přemysl Forejt (*1987)

Zkušenosti sbíral v Anglii a Brně. Od roku 2015 je šéfkuchařem olomoucké restaurace Entrée, kterou v roce 2017 vyhlásil gastronomický průvodce Maurerův výběr Grand Restaurant nejlepší českou restaurací. Letos se jako porotce účastnil další řady televizní soutěže MasterChef Česko.

lán světa u Frýdku-Místku. Přesto jedou, aby ochutnali, co Michal uvaří. To je, myslím, skvělé.

► **Jsme na Hané, jak se vám daří ji začlenit do menu?**

Používáme tvarůžky a máme je velice rádi, byť je to surovina, kterou jsem jako dítě moc rád neměl. Na začátku jsme si řekli, že nebudeme vařit z extrémně drahých surovin a to dodržujeme, máme minimum opravdu top drahých surovin. Sem tam se na jídelním lístku objeví třeba Foie gras, ale není to tak, že bychom servirovali jen tuňáky, drahé svíčkové a lanýž. Hrajeme si s tím, dají se vymyslet levnější věci.

► **Využíváte i lokálních dodavatelů?**

Bereme zeleninu od kluků z Olomouce-Hejčína, jezdíme různě po lesích, sbíráme bylinky a bez, co zrovna roste. Snažíme se z přírody využít maximum a co jde, to zpracujeme. Už moje prababička takhle přemýšlela, snažila se využít věci beze zbytku. Takže to není nic nově vymyšleného, naopak jsem rád, že se k tomu lidé zase vrací. Už nejsou tak rozmísaní a přemýšlí o tom, co dělají, že nemohou vyhazovat suroviny, protože je to jídlo.

► **Co děláte se zbytky?**

Máme vermikompostér a kalifornské žížaly. Naházíte tam zbytky, slupky z mrkví a jablek, žížaly to strašně rychle požirají, kypří půdu a pak vypouští žízálí čaj. Když tím pak něco zalijete, roste to jak divě. Pěstujeme své bylinky, lichořeřišnici.

► **Je díky vám Olomouc známější? Když za vámi lidé jedou, objevují asi i město. Možná by se sem jinak nikdy nepodívali...**

Příznám se, že možná trochu ano. A je to hrozně hezké. Když večer projdete restauraci a bavíte se s hosty, ptám se jich, odkud k nám přijeli a je hezké, že si sem udělají výlet a jedou sem třeba i čtyři hodiny. Z Karlových Varů, Znojma, Mostu, Ostravy, jezdí sem z celého Česka. Přijeli, aby ochutnali, přespí tady a jdou se podívat do města. Na Svatý Kopeček, projdou si centrum. Nevím, jestli kvůli nám jezdí víc lidí, ale jezdí z celého Česka, což je krásné.

► **Je to trend, že lidé objevují dobré jídlo a jsou ochotni za ním i cestovat?**

Mohou za to věci typu, které dělá třeba Lukáš Hejlík, který stojí za úžasnou Gastromapou. Je to člověk, který cestuje a je krásné, že lidem otevřel podniky, o kterých nevěděli. Spousta z nich si říkala, že skvělé podniky jsou jen v hlavním městě, ale to není úplně pravda.

► **Chodí k vám asi už poučenější a v gastronomii vzdělanější strávníci. Je to pro vás plus nebo mínus?**

Je to moc dobré. To, že lidi zajímá, co jedí a už o tom nějak přemýšlejí a nenechají se opít rohlíkem. Tohle je správné, to je to, co ty hospody bude posouvat dál. Nesmí být ale moc rozmísaní, nesmí si moc vymýšlet a dělat ze sebe hogo fogo. Ale obecně je dobře, že lidi jídlo zajímá, i suroviny ze kterých se připravuje.

► **Jak často se vám stane, že hostu jídlo nechutná?**

Určitě se nikdy nezavděčíme všem. Někteří lidem to, co děláme, chutnat nemusí a ani se jim to nemusí úplně líbit. Ale je jich minimum, opravdu hodně málo. Naopak mě baví lidi, kteří k nám přijdou, mají nějaký předpoklad a pak odcházejí s tím, že to bylo skvělé. Spousta lidí si myslí, že je to tady strašně snobské a ono to tak není. Na nic si hrát nechceme, děláme to přirozeně a myslím si, že lidi baví to, jací my jsme. Že ta restaurace není jen o tom, co vy vaříte. Jídlo může být sebelepší, ale pokud vás bude obsluhovat někdo, kdo bude nepříjemný nebo se vám nebude dobře sedět v židli nebo podnik nebude mít správnou energii, kterou má mít, tak se tam už nevrátíte. A já si myslím, že my fungujeme jako celek.

► **Stavíte na přírodě, živlech, lze se ještě někam posunout?**

Myslím, že ano. Jsme inspirováni přírodou a mě se na tom líbí to, že si můžeme dělat, co chceme a jak chceme. Máme čtyři živly, kterých se držíme, ale vlastně nás

nikdo nelimituje tím, že bychom měli dělat Francii nebo Itálii nebo českou kuchyni. Je to pelmel a co zrovna chceme dělat, to děláme. Lákadlo je v tom, že každý měsíc máme nějakou obměnu. Změníme čtyři až pět věcí. Lidé nikdy v Entrée nenajdou jídlo, které je na lístku už třeba rok. Máme jedno menu, které se jmenuje Bizzare menu, třináctichodové menu a to je takový náš podpis. Ale jinak věci rotují a líbí se mi, že člověk vlastně nikdy neví, co dostane.

► **Vaříte, co vám chutná?**

No jasně. To, co já chci jíst, to dám i svým hostům. Nikdy bych jim nedal nic, co by mi nechutnalo.

► **Co vám nechutná?**

Býčí žlázy a hmyz. Ten je hodně na wow efekt, ale že bych si z toho sedl na zadek, to se říct nedá. A býčí koule ne, protože to se prostě nedělá. Nejlí se mi ničím varlata, chlap tohle nemůže jinému tvorovi udělat.

► **Trvalo vám docela dlouho, než jste se k jídlu projedl. V dětství jste nejedl spoustu věcí...**

To ano. Nenáviděl jsem třeba vepřový bůček a tlusté maso. To bylo něco, co bych v životě nedal do pusy. Ale postupem času jste v nějaké restauraci, ochutnáte, jak to dělají a zjistíte, že to je vlastně dobré a že se to dá udělat tak, že je to skvělé. Takže my teď máme na lístku pokrm, který se jmenuje Fitness bůček, což je vepřový bok, který pečeme asi osm hodin a k němu je zelenina, která je od kluků ze zahrádky. Jsou tam baby mrkve, ředkvičky, kedlubny. Je to hodně barevný salát a je to hrozně dobré.

► **Co taková klasická jídla, třeba čevabčiči?**

To si pamatuji ze školní jídelny a nebyl jsem z toho úplně nadšený. Když nad tím přemýšlím, mleté maso jsme vlastně asi v nabídce nikdy neměli.

► **Původně jste se vaření věnoval nechtěl, jak se to tedy stane, že jste nakonec kuchařem a ještě úspěšným?**

Když jsem pracoval v Anglii, líbilo se mi, že když jste tam někomu řekli, že jste kuchař, tak se na vás dívali jako na poloboha. Tady v Česku to tak nebylo a já jsem si říkal, že chci být ten hrdý kuchař. To byla moje motivace. Chtěl jsem dělat věci, které se dělají ve světě, ale trochu jinak, zábavně. Měl jsem obrovské štěstí na tým a na to, že si mě našel investor, který mi věřil. Tohle se spouště lidem v sedmadvaceti letech nepovede. Měl jsem obrovské štěstí.

► **Máte ambici získat Michelinskou hvězdu?**

Měl jsem cíl získat ji do svých třiceti, to se nestalo a teď si uvědomuju, že jsem

z toho vyrostl. Popravdě nevím, co by to s Entrée udělalo. Asi by nám to sevělo ruce, protože teď si děláme věci, jak chceme a pro lidi. Bojím se, že bychom to dělali pro komisaře, měli bychom strach z toho, co kdyby náhodou přišel a třeba by to nebylo tak dobré. Možná by nám to jen uškodilo. Jsem rád, že tady máme plno i bez toho, aniž bychom hvězdu měli.

► **Přesto máte ještě nějakou ambici?**

Líbilo by se mi mít svou vlastní farmu, to je sen, který mám hodně dlouho, ale zatím jsem se k tomu ještě nedostal. Líbilo by se mi, kdyby restaurace byla, co se týče vlastních surovin, alespoň trochu soběstačná. Ale to je vidina asi hodně do budoucna.

► **Jak hodnotíte českou gastronomii, zlepšuje se?**

Jasně. Hodně tomu pomohlo to, co v televizi dělal Zdeněk Pohlreich, tam se začaly odkrývat všechny věci, které v kuchyních byly špatně a lidé to najednou viděli. Myslí si, že dnes otevírají oči a zajímá je, co je dobré.

► **Jak hodnotíte gastronomii v Olomouci?**

Mám rád Steak House, který je hned přes cestu od Entrée. Zajdu si do Kafe jak lusk, líbí se mi Long Story Short a těším se na to, až otevřou svoji restauraci. Líbí se mi, že v Olomouci nejsme jen my, ale je tady spousta dalších podniků, které stojí za návštěvu.

► **V oblíbě jsou i kuchařky. Nechystáte nějakou?**

Chtěl jsem, ale nevím, jestli bychom to teď časově stihli. A nevím ani, pro jakou cílovou skupinu by úplně přesně byla. Chtěl bych totiž dělat kuchařku, která by byla spíš o krásných fotkách, zajímavých věcech.

► **Vaříte doma?**

Moc ne. Čaj si udělám, ale najím se hlavně v práci. Když mám volný víkend a dcera chce něco uvařit, tak jí udělám nudle s kaem. Když ji vidím, jako bych se díval na sebe. Nemůžu ji nutit do jídla, to dělali moji rodiče - a pak se mi spousta věcí znechutila. Jednou se do toho projí.

► **Co by měl kuchař splňovat proto, aby byl dobrý?**

Měl by být pyšný na to, co dělá a měl by chtít vařit. Nemělo by to být z donucení. Trocha talentu a chuť. Jinak to bude stát za prd.

► **Žijete svůj sen?**

Asi ano. Ale nechci si to připouštět, abych nezůstal na místě. Takže, ne, ještě nežiju svůj sen. (smích)

Petra Pášová



Oceňované pivo Gustav je silné, ale svižné jako sám Frištenský

Nefiltrované polotmavé pivo Litovel Gustav 13° už podruhé získalo značku Regionální potravina Olomouckého kraje. V soutěži, které se zúčastnilo přes 78 produktů od 31 výrobců, uspělo v kategorii alkoholických a nealkoholických nápojů. O tom, proč se pivo jmenuje po Gustavu Frištenském a jaký vztah měl slavný zápasník k litovelskému pivu, vypráví v rozhovoru emeritní sládek Pivovaru Litovel Miroslav Koutek. Slavné jméno ho provází celým životem, protože stejně jako on je Frištenský spojen s Litovlí.

► **Jak dlouhá je vazba Gustava Frištenského na litovelský pivovar?**

Je velmi dlouhá. Gustav Frištenský se narodil v 19. století, jako náš pivovar, šli dějinami ruku v ruce, společně.

► **Jak se vlastně ocitl v pivovaru?**

Mnozí si myslí, že se tady v Litovli narodil. On však pocházel z Kamhájku u Kolína, ale v Litovli zakotvil díky pivovaru, tedy přesněji díky dceři prvního litovelského sládka Josefa Eledera. Frištenský tehdy zápasil ve městech nejen naší vlasti a zavítal i do Litovle. Pro město to byla velká událost, musíme si uvědomit, že neexistovala televize ani rozhlas, psal se rok 1906. Takže když přijel mistr Evropy, chtěli ho vidět v akci. Dochovala se i humorná příhoda, kdy se studenti zdejšího gymnázia na něj chtěli jít podívat, ale měli tu „rvačku“ zápasníků zakázanou od profesorů. Nalepovali si kníry, půjčovali si klobouky od svých otců, aby tam mohli zamaskováni jít a to se jim opravdu podařilo. V sále nechyběl ani sládek Josef Eleder, velký vlastenec, který tam přišel se svou

dcerou Miroslavou. Mimochodem po zápase při večeri vítěz zápasu Gustav okusil naše pivo a velmi mu zachutnalo. Na druhý den dostal „za to krásné zápasení“ kytici od Miroslavy a poslal do pivovaru písemné poděkování. Později z toho byla návštěva v pivovaru a za dva roky, 10. srpna 1908, se konala svatba.

► **Sládkova dcera ho tedy oslovila a povedlo se jí ho dostat do chomoutu...**

Dá se říct, že ho položila na lopatky a stačila jí na to květina. Frištenský jako amatér nikdy neprohrál a tohle byla možná jeho jediná prohra, tedy že Miroslavě podlehl. Jinak to samozřejmě bylo jeho vítězství. (smích)

► **Jaký měl slavný zápasník vztah k Hané?**

Už jako malý chlapec pracoval na rodinném statku, takže byl zvyklý na práci v zemědělství. Zde na Hané se cítil tudíž jako doma. Později měl v Lužicích u Šternberka pronajatý statek, tam se svým bratrem hospodařili.

► **Jeho osud vás ale provází už od dětství.**

To je pravda. Můj táta se hodně zajímal o sport, mimo jiné se také setkával s různými sportovci a jedním z nich byl i Gustav Frištenský. Dostal od něj knihu vzpomínek, kterou Gustav sestavil a částečně taky napsal, byla z roku 1948 a taky se zápasníkovým podpisem. Knihu jsme měli doma, táta mi ji ukazoval. Už na obálce měla zajímavou fotografii, uvnitř byly různé karikatury černochů, se kterými zápasil. Jako dítě mě fascinovala a stále jsem v ní listoval. Po letech, když mi bylo patnáct, jsem nastoupil do sladovnického učiliště, které bylo jediné na Moravě, Slezsku a ve východních Čechách. Začal jsem se učit pivovarnictví a sladařství, a tak jsem přišel do pivovaru, kde Frištenský několik let bydlel.

► **Dodnes máte kancelář z bytu, kde Frištenský žil...**

Celý život chodím po cestách, kudy slavný silák chodil. Prvních devět let bydlel přímo

s rodinou sládka v administrativní budově, a když se byty rušily, právě v tom, kde Gustav bydlel, jsem si zřídil kancelář. Genius Loci tam na mne silně působí. Mám tam staré fotografie, kromě zakladatele pivovaru Josefa Svozila, prvního sládka Josefa Eledera, tam nechybí ani Gustav Frištenský. Z okna pak vidím na vilu, kde dalších čtyřicet let bydlel.

► **Jste spolu celý život. Kdy ale přišla myšlenka, že byste pivo s jeho jménem uvařili?**

Poprvé mě to napadlo už v devadesátých letech, ale tehdy na to ještě nebyl ten správný čas. Na Gustava se totiž docela pozapomnělo, byla na něm vrstva prachu a bylo potřeba, abychom ho společně oprášili. Jednak si to zasloužil pro sportovní úspěchy, ale také pro jeho morální vlastnosti. Do dnešní doby tak vznikla kniha Silný jako Gustav Frištenský, jeho socha ozdobila prostor před místní sokolovnou a na konci roku 2011 jsme uvařili várku speciálního piva, které jsme nazvali Gustav. V roce 2016 pak vznikla samostatná expozice v muzeu, o rok později byla odhalena pamětní deska na statku v Lužicích a letos, u příležitosti jeho 140. narozenin, odvysílala Česká televize krásný dokument pod názvem Celoživotní zápas Gustava Frištenského.

► **Jaké pivo jste tedy uvařili. Jaký tedy Gustav je?**

Je to třináctistupňové polotmavé pivo, krásné jantarové barvy a spolu se sládkem Petrem Kosteckým jsme jej šili přímo na míru Gustava Frištenského. Nebyl to váhově těžký zápasník, sám měl okolo devadesáti kilo. Kdybychom pivo udělali například šestnáctistupňové, odpovídalo by to spíše jeho soupeřům. Gustav však byl hbitý, mrštný, v zápase trpělivý, a tak i na pivo po něm pojmenované si musíte počkat. Ve sklepe totiž zraje sto dní. Vaříme ho například na konci srpna, ale chodíme na něj okolo Mikuláše. I když má třináct stupňů, je to pivo svižné, které už ale v sobě má sílu. Že se povedlo, o tom svědčí i to, že hned v roce 2012 jsme za něj získali ocenění Česká pivní pečť.

► **Jak jste ladili chuť?**

Samozřejmě jsme si říkali, že ho obohatíme speciálními slady, takže je tam kromě sladu světlého i část karamelového a trocha bavorského. Upravili jsme chmelení, aby hořkost byla příjemná a přitom výrazná. Je to pivo, které má plné tělo. Zkrátka je to mimořádný výrobek, který odpovídá samotnému Gustavovi.

► **Ze začátku bylo sváteční, dnes je možné jej dostat i čepované. Je oblíbené?**

Ano, je v lahvové i točené podobě. V prodejnách ho zákazníci najdou hlavně v kartonu po osmi lahvích, kde je vyobrazený Gustav i se svými medailemi. Tohle všechno mu je věnováno na jeho počest.

► **Potěšilo vás, že se právě tohle pivo povedlo a získává ocenění?**

Měl jsem z toho velkou radost. Tímto pivem, které se prodává v Čechách i na Moravě, jsme Gustava znova poslali zpět do republiky a lidé se o něm opět dozvěděli. Vždycky se říkalo, běháš jako Zatopek, jsi silný jako Frištenský. Z toho mám největší radost, že jsme opět tohoto velikána dostali do povědomí lidí.

► **Gustav ale není vaším jediným oceňovaným pivem...**

První velkou zlatou medaili získalo litovelské pivo už v roce 1906 a to na mezi-

narodní gastronomické výstavě ve Vídni. Je úžasné, že náš pivovar vítězil v různých degustacích a na různých výstavách už za Rakousko-Uherska a pak i první republiky. Do devadesátých let se degustační soutěže nekonal, obnovily se až po roce 1989 a postupně vznikla například nejprestižnější degustační soutěž u nás, České pivo. Pravidelně se ale účastníme i České pivní pečeti nebo Pivexu a i v těchto soutěžích v různých kategoriích získáváme všechna ocenění. Ono totiž není důležité vyhrát někde jednou, mnohem těžší je ocenění obhajovat a být na stupních vítězů neustále. Nám se to od roku 1990, kdy se začaly tyto celostátní anonymní soutěže konat, daří. Jde o ležáky nebo piva výčepní a to nejen v Česku, ale i zahraničí. Za to jsme moc rádi.

Petra Pášová





Dny českého piva 2019

Již posedmé oslavili čeští pivovarníci a milovníci piva svátek zlatavého moku. Dny českého piva se uskutečnili tradičně poslední zářijový týden za účasti desítek pivovarů a tisíců dobrých hospod. Napříč Českou republikou nabídly bohatý program a hlavně výborné české pivo.

Tradice Dnů českého piva byla založena v roce 2013 na počest sv. Václava, který je coby český kníže a světec považován za hlavního patrona české země. A protože je zároveň patronem pivovarníků, pak i relativně nově vzniklá oslava českého piva každoročně připadá na konec měsíce září, kdy svůj svátek slaví právě Václavové. Knížete Václava uctíval i císař Karel IV., který ho v roce 1375 jmenoval patronem sládků a pivovarníků. Sdělení „Povstaňte, jdeme na pivo!“ má evokovat historické spojení českého piva se svatým Václavem a podbízet k národní hrdosti.

Hlavním motivem Dnů českého piva je posílit českou tradici setkávání sousedů a přátel u dobrého čepovaného piva v tradičním prostředí našich hospod a hospůdek. Řada podniků svým návštěvníkům vedle svatováclavských speciálů nabídla také kulinářské pivní menu.

„Zářijové Dny českého piva jsou skvělou příležitostí pro dlouho odkládané setkání s přáteli nebo třeba pro rodinný výlet do blízkého pivovaru. Právě duch pospolitosti a hrdost na umění českých

pivovarníků je to, co po staletí podporuje tradiční česká hospoda a co bychom rádi předali i dalším generacím,“ říká Martina Ferencová.

Čepované nebo balené?

České pivo je fenomén bez ohledu na to, zda se ke spotřebitelům dostává v orosené sklenici s bohatou pěnou nebo v některém z pivních obalů. Vyniká vysokou pitelností, což je vlastnost, která způsobuje, že po vypití jednoho máte chuť na další. „Pro českou pivní kulturu je nezbytné, aby se čeští konzumenti začali pozvolna vracet k čepovanému pivu, které v posledních letech v souboji s baleným pomalu ztrácelo dech. Vaříme nejlepší pivo na světě a měli bychom si ho umět náležitě vychutnat v tradiční české hospodě se vším, co k ní patří. A čepovanému pivu se zkrátka nic nevyrovná,“ uvádí předseda Českého svazu pivovarů a sladoven František Šámal. Realita je však poněkud jiná, v hospodách se vypije pouze 36 procent piva, zatímco piva kupovaného v obalech 64 procent.

Rekordní červenec

Češi utratili za pivo v obchodech v posledních dvanácti měsících do června téměř 20,1 miliardy korun, což představuje meziroční nárůst o 8,7 procenta. „Očekáváme, že celkové letošní maloobchodní tržby budou vůbec nejvyšší v historii,“ uvedl specialista na pivní trh ze společnosti Nielsen Michal Elšík. Důvodem může být také zdražování piva, v objemu totiž pivo celkově rostlo o 1,7 procenta, přičemž bez mixů přidalo za celý rok od června 2018 jen 0,4 procenta. I to je však rekord.

O téměř dvě procenta vyšší výstav, což v absolutním vyjádření znamená více než 33 tisíc hektolitru, si připsaly české pivovary za letošní červenec v porovnání s tím loňským, který byl až dosud rekordním. Pomohly tomu příznivé červenecové teploty. Celkově se ale červenec pozitivně odchýlil od teplotního normálu jen mírně, proto u spotřeby piva nedošlo ke zvratu, jaký pozorujeme v extrémních vedrech, kdy lidé dávají před klasickým pivem přednost jeho méně alkoholickým variantám a nealkoholickým nápojům.

Pivnímu trhu nadále dominuje světlé pivo, jen necelá 4 procenta tvoří piva tmavá a polotmavá. Ležáky, tedy jednáctky a dvanáctky, v červenci meziročně posílily o více než 8,5 procent, zatímco výčepní piva o téměř 6 procent poklesla. Větší zájem pivovary v červenci evidovaly také o pivo v cisternách, což dokazuje, že tankové pivo Čechům chutná. K zákazníkovi se dostává v nejkratším možném čase a tedy i naprosto čerstvé a bez jakéhokoli rizika kontaminace při plnění do menších obalů. O více než 3 procenta pak meziročně rostlo pivo sudové.

Z pohledu baleného piva pokračoval v červenci pokles piva v PET lahvích, a to meziročně o 13,5 procent. Skleněné vratné lahve si naopak připsaly více než 2,5 procenta. I v červenci pak pokračoval propad pivních minisoudků, které meziročně odepsaly téměř 40 procent. Pokračuje také růst obliby plechovkových piv. V hliníku se prodá téměř každé druhé. Regály v obchodech podávají jasnou informaci o tom, že je poptávka po nich mnohem vyšší než v minulých letech.

„Červencové statistiky naznačují, že české pivovarství zažívá další povedený rok. Podíváme-li se na meziroční srovnání červenecových čísel, pokračuje posilování exportu potvrzující, že české pivo za hranicemi chutná. Rostoucí trend evidujeme u ležáků, které nás po světě proslavily. Meziročně silnější jsou za červenec také čísla u sudového piva. Jak moc bude letošní sezóna pro pivovary úspěšná, budeme moci říci po srpnových statistikách na konci září,“ připomíná František Šámal.

Nový boom zažívají radlery

Na výsluní se vracejí radlery neboli ovocné pivní mixy. Kategorie, která zažila první boom po roce 2012 a postupně upadala, za rok v tržbách stoupla o 45 procent a v objemech o 39 procent. Dominantní na trhu jsou v ovocných pivních mixech zejména tři největší pivovary: Plzeňský Prazdroj se značkou Birell, Staropramen Cool a také Heineken, který v Krušovicích vaří Radler. Nevěnují se jim ale pouze největší nadnárodní pivovarnické skupiny, ale třeba i Budějovický Budvar, náhodský Primátor či Pivovar Svijany.

První radlery zaměřily na trh ze Svijan v červnu v rámci řady zavedeného nealkoholického piva Vozka. Zhruba měsíc po uvedení varianty černý rybíz a limetka už ale pivovar uvažoval, jaké další chutě by mohl nabídnout. „Je to hit léta. Prodává se velice dobře, což je pro mě osobně překvapení. Je to však moderní pití a určitě



na další sezonu připravíme něco nového,“ uvedl ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík. Novinkami reaguje na rychlý nárůst mixů i Staropramen, kterému zejména díky nealkoholickým verzím kategorie loni rostla o 34 procent. V červenci proto přidal chuť jablko a hruška. Značka Heineken Zlatopramen přidal letos grepovou chuť a přichystal dvě citronové příchutě v půllitrových pet lahvích.

Táhne nealko

„Ještě před třemi lety převažovaly alkoholické varianty, dnes je však situace opačná, prodeje vzhůru táhnou především nealkoholické varianty, čtyři z pěti prodaných nápojů jsou bez alkoholu,“ dodává Michal Elšík. Ještě před třemi lety pivním mixům dominovaly alkoholické radlery (55 procent), ovšem s příchodem nových variant a chutí dostala kategorie výrazný impuls a v prodejích se zdvojnásobila, celkové tržby v období od loňského července to letošního června dosahují 1,2 miliardy korun.

Radlery nabývají na důležitosti mezi ostatními pivy v nabídce pivovarů. Zatímco v loňském prvním pololetí tvořily 3,3 procenta, letos už to je 4,7 procenta podílu na výrobě, jak vyplývá z dat společnosti Nielsen, která

ovšem nezahrnují prodej v restauracích či hospodách. Jejich sláva ale nemusí trvat věčně. Podle ředitelky Martiny Ferencové zažívají pivní mixy v alkoholických i nealkoholických verzích obrovský boom zejména vlivem extrémně horkých letních sezon. „Klíčové jsou tropické dny s teplotami přesahujícími třicet stupňů, což je pro milovníky piva hranicí, kdy zpravidla přecházejí od silnějších piv k méně stupňovitým a více osvěžujícím pivním mixům,“ myslí si Martina Ferencová.

**Text a foto
Bohumil Brejžek**





Test ruské zmrzliny 2019

Horké léto vybízelo k rychlému ochlazení. Mimo koupání se lidé doslova vrhali na zmrzliny, nanuky a ledové tříště. K testování jsme si tentokrát s DTestem vybrali ruské zmrzliny. A že jich na trhu je dost velké množství pod tímto názvem, to nás až překvapilo. Laboratoři prošlo celkem 11 výrobků české polské i litevské produkce. Drtivá většina zmrzlin se hlásila mezi smetanové. Důležitou zkouškou proto bylo měření obsahu mléčného tuku a pátrání po rostlinných tucích, jejichž použití je ve smetanových mražených krémech zakázáno. Bohužel, jedna ze zmrzlin v této zkoušce neobstála.

Pokud bychom anglický výraz ice cream přeložili doslova jako ledovou smetanu, přesně by padnul právě ruské zmrzlině, která své věrné příznivce neztrácí. Právě pro ně jsme prozkoumali kvalitu ruských zmrzlin nabízených v mrazácích českých obchodů. Přinášíme hodně příjemných zpráv – většinou jsou skutečně ze smetany a ani chutí nezklamou. Přesto se i u nich narazilo na jednoho nepoctivce.

Dále test pokračoval ochutnávkou. Při ní se sledovalo, jak zmrzliny vypadají, voní a chutnají, přičemž zvláštní důraz byl kladen na intenzitu smetanové chuti. Ochutnávkou zmrzliny prošly bez větších problémů, na žádnou vyloženě špatnou se nenarazilo.

Poslední praktickou zkouškou byl tzv. melt-down test. Při něm se sledovalo, jak rychle zmrzliny tají a odkapávají. Platí přitom, že čím je zmrzlina stabilnější, tím pomaleji taje.

Na závěr testu byly pod drobnohledem informace na obalech. Ve složení se posuzovalo, zda výrobci deklarují použití glukózového sirupu, stabilizátorů, škrobu a přírodních aromat.

Dobrá rada při nákupu

Pokud si budete chtít koupit ruskou zmrzlinu postavenou na smetaně či másle, hledejte na jejím obalu název „smetanový mražený krém“. Do této skupiny patřily téměř všechny zmrzliny v tomto testu. Na nejvyšší hodnocení dosáhla J.A.D. Originál ruská zmrzlina smetanová premium (v hodnocení dostala velmi dobře a v přepočtu stojí 18,60 Kč/100 g). Mimo jiné byla nejúspěšnější při ochutnávce. Za výhodný nákup můžeme prohlásit

Tesco Russian Ice Cream (v hodnocení získala dobře a v přepočtu stojí 10,10 Kč/100 g). Nejnižší známku si odnesla zmrzlina Kaufland/K-Classic Mroženoje (hodnocena je nedostatečně, je za cenu 10,30 Kč/100 g). Problém byl v klamání zákazníka. Ačkoliv se řadila mezi smetanové krémy, našel se v ní i rostlinný tuk.

Prodejci zmrzlin měli letos své žně

Na horká léta poslední doby si možná kdekdo postěžuje, ale výrobci zmrzlin to nebudou. Podle dat společnosti Nielsen se například loňské teplé počasí projevilo mimo jiné 11% nárůstem prodeje zmrzliny na celkových 41 milionů litrů. V obchodech jsme za ně nechali 4 miliardy korun.

Téměř polovina prodaných zmrzlin byly jednorporcové – nejčastěji nanuky, kornouty a sendvičové zmrzliny. Pokud si nedokážete žádný mražený sendvič vybavit, napovíme vám: jde o ruskou zmrzlinu typicky vloženou mezi dvě oplatky.

Mražená pochoutka pro pamětníky

Smetanový mražený krém mezi dvojicí oplatek patří spolu s Eskymem a polárkovým dortem k nejtradičnějším zmrzlinám na trhu. Světlo světa tento typ výrobku spatřil před téměř sto lety, v samotném Rusku se vyrábí od 30. let minulého století. V poválečném Československu se nejdříve prodávaly ruský Plombir či Moroženoje, posléze k nim přibyla Sibírka tuzemské produkce.

Dnes tento mražený krém většinou koupíte coby ruskou zmrzlinu, a i když její obal mnohdy zdobí azbuka, nemá s Ruskem nic společného. Pro testování se podařilo sehnat 11 zmrzlin, devět z nich bylo českého původu, jedna polská a zástupci DTestu chtěli vyzkoušet i ruský originál. To bohužel nevyšlo. Vydali se i do prodejen s ruskými specialitami, ale i tam mohli nabídnout pouze litevský výrobek. Vzali jsme tedy zavděk alespoň jím.

Zmrzliny udělaly radost ještě dřív, než byly poslané do laboratoře. S jejich kvalitou to totiž nemusí být tak špatné, jak se někdy říká. Z etiket je patrné, že by mělo jít o skutečně smetanové zmrzliny bez přídavku rostlinných tuků (s výjimkou litevského zástupce Etalon Russkij plombir). Nezbyvalo než ověřit, zda je to pravda. Kromě čistoty mléčného tuku se také zkontroloval obsah cukru, zmrzliny se ochutnaly a nechaly se nakonec i roztát.

Tučnější vyhrává

Základem smetanové zmrzliny je mléčný tuk. Zmrzliny, které jsme nakoupili, byly většinou postaveny na smetaně. Z řady vybočovaly Prima Ruská zmrzlina od Mrazíka, Pastorále Ruská zmrzlina a Etalon Russkij plombir. U dvou prvně jmenovaných výrobců místo smetany použili máslo, u značky Etalon kokosový tuk.

Vyhláška č. 397/2016, která definuje kvalitu zmrzlin, říká, že smetanový mražený krém musí obsahovat nejméně 8 % mléčného tuku. Zároveň uvedený předpis

v tomto typu výrobku vylučuje přítomnost rostlinných olejů. Podle našich zjištění smetanové zmrzliny obsahovaly mléčného tuku od 8,1 % (Kaufland/K-Classic Moroženoje) do 14,4 % (Prima Ruská zmrzlina od Mrazíka). Minimální obsah mléčného tuku tak dodržely všechny.

Pro zajímavost jsme zjišťovali, jak si kvalitu tohoto typu zmrzlin představují v Rusku. Odpověď jsme našli v tamní státní normě GOST 31457-2012. Ve srovnání s českou vyhláškou je ruský předpis podrobnější a podle obsahu mléčného tuku dělí mražené krémy na mléčné (0,5–7,5 %), smetanové (8–11,5 %) a nejtučnější, tzv. plombiry (12–20 %).

Většina výrobků v tomto testu se mohla hlásit k plombirům a odnesla si od DTestu za tučnost velmi dobrou známku. Paradoxně to neplatí pro jedinou zmrzlinu, která se tak skutečně jmenovala. Etalon Russkij plombir totiž obsahoval pouze 7,6 % mléčného tuku. Do kategorie nejtučnějších zmrzlin se rovněž nevešly Pastorále Ruská zmrzlina a Kaufland/K-Classic Moroženoje. Obě by ruský předpis zařadil mezi „pouhé“ smetanové zmrzliny.

**Eugenie Línková
ve spolupráci s DTestem**

Trocha historie o mražených pochoutkách

Důležitým milníkem ve vývoji dostupnosti zmrzliny byl vynález prvních principů chlazení. V polovině 16. století přišli v Itálii s obohacováním ledu ledkem či solí. První stroje na výrobu zmrzliny se ale objevily ve Spojených státech v první polovině 19. století. Vycházely opět ze staré ledo-solné technologie a zmrzlinová nádoba byla navíc vybavena míchadlem. Na začátku 20. století zmrzlina získala významného partnera – oplatkový kornout. Ve dvacátých letech přišel boom balené jednorporcové zmrzliny a jedny z prvních takových zmrzlin měly podobu sendvičů. Základní vývoj zmrzliny skončil ve 30. letech s příchodem nanuků na dřívku. Zmrzlinové sendviče se vyráběly v různých státech, pro nás jsou však neodmyslitelně spojeny s Ruskem. Tam se s velkovýrobou smetanových zmrzlin začalo v roce 1938.

Melounový Šampionát byl prvním velkým testem před olympiádou

Uprostřed roku, kdy začíná pravá melounová sezóna, se už tradičně nejlepší naši a slovenští řezbáři střetávají v Třebíči na Melounovém šampionátu 2019. I letos zavítal poměřit síly s našimi mistry zahraniční účastník, tentokrát až z Makedonie. Domácí špička brala tuto soutěž vážně, protože to byl první ostrý test před blížící se únorovou olympiádou ve Stuttgartu. Byli jsme přitom a pár postřehů proto přinášíme i letos.

Do města na Vysočině dojelo pár účastníků a testovali motivy, které jistě využijí i v Německu. Šanci na účast mají minimálně další dva, tři řezbáři. Souboj se tedy odehrával hlavně mezi nimi, nicméně do bojů se zapojili další mladí řezbáři. A opět nezklamaly ani kategorie pro nováčky C a D, kde bylo vidět některé velmi povedené práce. Potěšitelným faktem bylo, že se chytli i loňští nováčci v hlavních kategoriích. Nejlepší z nich, Tereza Buchtová skončila v absolutním pořadí celkově třetí. Bylo jen škoda, že se nemohl pro pracovní povinnosti zúčastnit dvojnásobný vítěz Melounového šampionátu a vítěz Culinary World Cup v Lucembursku Vojta Petržela.

V absolutním pořadí s přehledem dominovala Klára Harvánková, ale velmi zdatně se držela a pěkné výrobky předvedla i Martina Koumarová. Třetí byla zmíněná Tereza Buchtová, která reže teprve rok a čtvrt a nechala za sebou řadu zkušenějších kolegyní a kolegů.

Mezi začátečníky se celkové prvenství odnesla Jessica Palová ze Šuran, druhé místo obsadil vítěz kategorie C Ma-



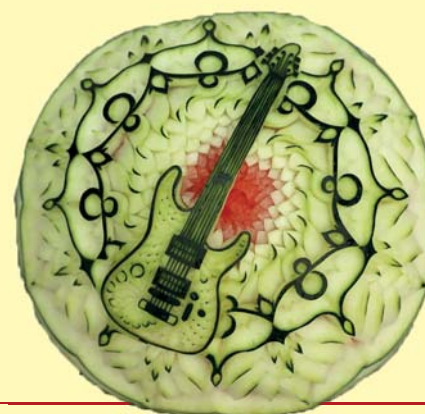
Klára Harvánková-absolutní vítěz

těj Frydrych z Prahy a třetí si veze Pavla Svobodová z SOŠ a SOU Polička.

Cenu za originalitu si odvážel Erik Šamaj z Púchova za kytaru řezanou v thajském stylu. Právě tento styl jasně dominoval na celé soutěži. Je to trend ze světových soutěží a naši řezbáři se tomu rychle přizpůsobili. Je to jistější cesta k medailím než 3D motivy, kde opravdu musí být také vše přesné. Nicméně i v jemných motivech lze hledat velké odlišnosti, zejména v propojování jednotlivých motivů.

Eugenie Línková ve spolupráci s Czech Carving studiem

Erik Šamaj, cena za originalitu



Montafon boduje se Sura Kees

Vorarlberská kuchyně je vyhlášena. Nebudete tomu možná ani chtít věřit, ale nejvíce restaurací z celého Rakouska (měřeno na počet obyvatel) oceněných rakouskou obdobou Michelinovy hvězdičky v podobě čepice najdete právě zde, v této nejmenší rakouské spolkové zemi.

Místní gastronomie je tady založená především na regionálních produktech pocházejících většinou přímo od sedláků z blízkého okolí. Typickými vorarlberskými specialitami jsou výrobky z mléka, především pak proslulý horský sýr: tvrdý druh sýra, který se prodává v nejrůznějších stadiích svého zrání. V posledních letech se do popředí dostává i další tradiční sýr, Sura Kees z Montafonu, nádherné oblasti na jihu Vorarlberska, která sahá až k nejvyšší hoře regionu Piz Buin vysoké 3 312 metrů.

Sýr se staletou tradicí

Sura Kees (v překladu sýr z kyselého mléka) je chráněn jako ochranná známka a v Montafonu se vyrábí od začátku využívání horských pastvin. Je regionální specialitou, o níž pocházejí první dochované zmínky již z 12. století, předpokládá se však, že sýr byl vyráběn ještě daleko dříve. Dokládají to ná-



Sýr Sura Kees

lezy artefaktů Keltů nejen v údolích, ale také v Alpách a horských průsmycích Vorarlberska. Keltové tak jsou považováni za průkopníky výroby sýrů v Alpách.

Poté, kdy v roce 1394 připadl Montafon Habsburkům, nastala pro rolníky povinnost dodávat na císařský dvůr máslo. V Montafonu ho byl dostatek, protože Sura Kees obsahuje tuk pouze mezi jedním a deseti procenty. Poté, kdy se na konci sedmnáctého století začala prosazovat nová technika výroby tvrdého sýra, začala výroba Sura Kees ustupovat. Rolníci tak nemohli odvádět do Vídně dostatečné množství másla, neboť tuk zůstával v tučných tvrdých sýrech. Habsburkové však na dodávkách trvali a proto byl vydán v Montafonu zákaz vyrábět tvrdé sýry a příkaz obnovit výrobu Sura Kees.

Když v šedesátých letech minulého století docházelo k zániku salašnictví, přesunula se výroba tohoto sýru do mlékáren v údolí. Nedostatečné povědomí o tradici a dodávky tvrdých sýrů z Bregenského lesa způsobily trvalý pokles ve výrobě Sura Kees. Tato situace trvala až do začátku devadesátých let, kdy nastal návrat a obnova historických hodnot. Sura Kees jako regionální specialita se stal populární hlavně mezi mladou generací, vedl k propojení mezi výrobcí sýrů, restauracemi a cestovním ruchem, přičemž název Sura Kees se stal reklamním médiem.

Montafon vyhlášen kulinařským regionem

Že se jejich snaha setkala s úspěchem, o tom svědčila i skutečnost, že v roce 2008 byl Montafon oceněn jako jeden z dnes osmdesáti pěti rakouských kulinařských regionů, když byla vyzdvížena kvalita jeho regionálních produktů, procesy používající tradiční metody a recepty, spolu s regionální kulturou jídla.

A právě na tomto ocenění měl velkou zásluhu znovuobjevený sýr Sura Kees. Myslí si to i mluvčí Vorarlberské agrární komo-



Hannes Schneeweiss, majitel vyhlášeného hotelu Lukas v Gaschurnu a šéfkuchař v jedné osobě, dává přednost Sura Kees vyrobenému na salaších

ry Othmar Bereuter, který zdůrazňuje, že „s obnovou historických hodnot a návratem ke kvalitním regionálním výrobkům, došlo po mnoha letech i ke kvantitativnímu zvýšení produkce sýru Sura Kees. Na dvanácti horských pastvinách se z 2,5 milionu litrů nadojeného mléka vyrobí 250 000 kilogramů tohoto sýra“.

Sura Kees je chutný i zdravý

Montafon Sura Kees je ideální jako lehké občerstvení i jako chutný předkrm a součást hlavních jídel. Podává se zejména v kombinaci s horkými bramborami („gsottene Erdöpfel“) nebo těstovinami („Muntafuner Keesknöpfli“). Stejně jako ostatní sýry obsahuje mnoho vysoce kvalitních bílkovin, v porovnání s jinými druhy je u něj obsah tuku velmi nízký. Další výhodou je minimální obsah cholesterolu. Zralý má hladký, mírně mastný, lesklý povrch a zlatě žlutou až načervenalou hnědou kůru, starší pak mírně aromatickou vůni a chuť s věkem lehce pikantní až mírně kyselou. Uvnitř by měl být bílý, pevný a hladký. Vyráběn v údolí (Tal Sura Kees) má jedno procento tuku, na salaších (Alm Sura Kees) deset procent tuku.

V kuchyni byl Sura Kees jako produkt po mnoho let nedoceněn a teprve několik let zažívá své znovuzrození zásluhou své jedinečné lahodné chuti. Je snadno zpracovatelný a univerzální pro zeleninu, ryby, telecí nebo jehněčí. Mnozí si ani neuvědomují, jak může být použit. Tradičně, s octem a dýňovým olejem, nebo rafinovaně zpracovaný v kombinaci s telecím masem či rybami, na sladkých dezertech či palačinkách, prostě skvělý přírodní produkt pro každou kuchyni.

Text a foto Bohumil Brejžek



Českou biopotravinou roku je Kaštánkovo sušené vepřové maso

Českou biopotravinou roku je Kaštánkovo sušené maso vepřové s tymiánem a zázvorem (vlevo) z farmy U mlsné kozy v Želešicích. V kategorii biopotravín mléčných výrobků zvítězil Buvolí labneh (druhý zleva) z Buvolí farmy Ohař, nejlepším steakovým masem se stal Bio hovězí rib eye steak stařený (třetí zleva) od loňského vítěze Mitrovského dvora. V kategorii biopotravín rostlinného původu pak zlatou příčku obsadil Bio Bohemia olej makový (druhý zprava) nefiltrovaný od firmy Bohemia Olej, nejlepší biopotravinou v sekci pro gastronomii, pochutiny a ostatní jsou Bio švestková povidla (třetí zprava) od Davida Ryšavého a nejlepším bio vínem Ryzlink rýnský (vpravo) od Marcinčáka.

ČTK/PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců

Českou biopotravinou roku je Kaštánkovo sušené maso vepřové s tymiánem a zázvorem z farmy U mlsné kozy v Želešicích. Tento produkt také vyhrál v kategorii biopotraviny živočišného původu. Do soutěže bylo letos přihlášeno 142 produktů, o 38 více než loni. Velkou část přihlášených biopotravín tvoří biovína, kterých bylo letos 64. O vítězi soutěže rozhodovala 17členná porota v čele s Pavlem Maurerem. Výsledky oznámili organizátoři soutěže na tiskové konferenci. Loni vyhrál hovězí steak z farmy Mitrovský dvůr.

„Za těch 18 let jsem měl možnost poznat a ochutnat neuvěřitelně zajímavé biopotraviny. Náš bio trh se zjevně zdárně rozvíjí. To potvrzuje i letošní nevídaná účast velkého počtu přihlášených produktů, ale také potravin naprosto originálních a jedinečných, které tady ještě nikdy nebyly,“ uvedl předseda poroty a vydavatel gastronomického průvodce Maurer.

Vítězná Barbora Filípek Spitzová dnes na tiskové konferenci uvedla, že vyrábí i v konvenční kvalitě. Podle ní však až do letošního roku nikdo sušené vepřové maso v biokvalitě nevyráběl. „Je důležité mezi jednotlivými výrobami udělat sanitace, aby

nedošlo ke kontaminaci biovýrobku,“ dodala. Firma používá všechny ingredience při bio výrobě, včetně zázvoru a tymiánu, v biokvalitě. „Maso po otevření sáčku nesmrdí jako žrádlo pro rybičky. To je strašný benefit, voní nádherně masem,“ dodala manažerka Svazu PRO-BIO Kateřina Urbánková.

V kategorii biopotravín mléčných výrobků zvítězil Buvolí labneh z Buvolí farmy Ohař, nejlepším steakovým masem se stal Bio hovězí rib eye steak stařený od loňského vítěze Mitrovského dvora. V kategorii biopotravín rostlinného původu pak zlatou příčku obsadil Bio Bohemia olej makový nefiltrovaný od firmy Bohemia Olej, nejlepší biopotravinou v sekci pro gastronomii, pochutiny a ostatní jsou Bio švestková povidla od Davida Ryšavého a nejlepším bio vínem stejně jako loni Ryzlink rýnský od Marcinčáka, šlo o slámové víno z roku 2015. Podle Urbánkové bylo toto víno v degustacích opět bezkonkurenční, v příštích ročnících se proto budou organizátoři snažit o nějakou alternativu v hodnocení nebo pořádání soutěže.

Letos tak byla jedna z kategorií rozdělená. „Osobně jsem měla více než 15 favoritů na výherce, ale bohužel vítěz může být v každé kategorii jen jeden. I tak jsme nakonec v průběhu hodnocení s porotci, po jednoznačné shodě,

rozdělili kategorii výrobků živočišného původu na mléčné a masné. Tolik delikates mléčného i masného původu v soutěži ještě nikdy nebylo přihlášeno a nebylo by fér, porovnávat neporovnatelné. Proto jsme tuto kategorii rozdělili a máme místo jednoho výherce kategorie produkty živočišného původu výherce hned dva,“ dodala Urbánková.

Česká spotřeba biopotravín předloni vzrostla o 30,5 procenta, spotřebitelé si koupili zboží za 3,33 miliardy Kč. Nárůst byl nejvyšší od roku 2008. Ministerstvo zemědělství tyto údaje zjistilo z dotazníkového šetření mezi výrobci a distributory biopotravín. V Evropě předloni rostla spotřeba biopotravín o 10,5 procenta. Nejvíce biopotravín čeští konzumenti nakupují v supermarketech a hypermarketech, kde za ně předloni utratili 1,4 miliardy korun. –baš–





Soutěž **Pivní speciál roku** 2019

Jubilejní desátý ročník soutěže speciálních a neobvyklých piv vyrobených komerčními pivovary v České republice CEREVISIA SPECIALIS - PIVNÍ SPECIÁL ROKU byl zahájen v měsíci září. Soutěží se v tradičních kategoriích, jako jsou světlá speciální piva (13,0 a více % EPM), dále polotmavá a tmavá speciální piva (13,0 a více % EPM, barva 20 j. EBC) a vyšší a v kategorii neobvyklá piva. Tímto pojmem se rozumí např. pšeničná piva, míchaná piva (beercoolery), ochucená piva vyráběná v našich podmínkách neobvyklou technologií, míchané nápoje na bázi nealkoholického piva.

Vyhlašovatelem soutěže je společnost PORT spol. s r. o., odborným garantem je Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s. „*Když jsme se soutěží před deseti lety přišli, nebyla obliba pivních speciálů zdaleka taková, jak je tomu dnes. Dá se s trochou nadšázky říci, že pivovar, který speciály nevaří, jako by nebyl,*“ uvedl Mgr. František Frantik z VÚPS, a.s. „*Platí v plné míře, že pivní speciály se již trvale zabydlely do nabídky snad všech pivovarů u nás, a co je hlavní, staly se pevnou součástí české pivní kultury, kterou svou rozmanitostí rozvíjí a pivní trh si je žádá stále více,*“ dodal František Frantik.

Hodnocení soutěže se opět uskutečnilo v senzorickém centru VÚPS

Dvacetičlenná hodnotitelská komise byla rozdělena na dvě subkomise. První, dvanáctičlenný panel expertů, byl

složený z pracovníků VÚPS doplněných o nezávislé odborníky z dalších odborných institucí jako např. z VŠCHT Praha a Zemědělské univerzity v Praze. Druhý, osmičlenný panel reprezentantů, tvořily významné osobnosti, které pivo a pivovarskou problematiku dobře znají, ale nezabývají se jeho hodnocením profesionálně, jako jsou lékaři, novináři i manažeři.

Vítězové loňské soutěže

V soutěži CEREVISIA SPECIALIS – Pivní speciál roku 2018 se vítězem kategorie světlá speciální piva stal Radegast Extra Hořká 15 ze skupiny Plzeňský Prazdroj, a.s. V kategorii polotmavé a tmavé pivní speciály zvítězilo pivo Černá Barbora, kterou uvařily Pivovary Staropramen s.r.o. V kategorii neobvyklých piv degustátorům nejvíce chutnalo a o první místo se podělila piva VELEN z Pivovaru Černá Hora a.s. a Bernard IPA z Rodinného pivovaru Bernard a.s. V kate

gorii svrchně kvašených piv typu ale se vítězem stal Master Red IPA z Plzeňského Prazdroje, a.s. Cenu předsedy poroty za nejvíce nominací, kterých u obou porot získalo 18, obdrželo pivo PRIMÁTOR Stout. Podmínky soutěže a také informace a snímky z uplynulých ročníků jsou k dispozici na www.beerresearch.cz a www.certum.cz.

Výsledky soutěže budou oznámeny 16. října 2019 na setkání s úspěšnými pivovary, podobně jako v loňském roce, v Pivovarském domě v Praze.

Eugenie Línková



Nabídka titulů AGRIPRINT s.r.o.

PUBLIKACE

PUBLIKACE

1 KONE Z NAŠÍ REPUBLIKY

Kniha si klade za cíl přiblížit čtenářům všechna plemena koní chovaná na území naší republiky. Zahrnuje mimo jiné podkapitoly Vznik plemene, zemitelství se na historické okolnosti jejich vzniku, Charakteristika a vlastnosti plemene, Využití plemene, aj. Celá kniha je doplněna působivými fotografiemi Lenky Štíbné. Vyjde na jaro 2020.

Cena publikace 490 Kč / 22 €

novinka

Kone
z naší republiky

400 stran

3 STÍHLE VŘETENO

Nové trendy v pěstování ovocných dřevin metodou stíhlá vřetena.

Autor: Ing. Jan Mezey, PhD.

Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

Cena publikace 150 Kč / 6 €

STÍHLE VŘETENO

200 stran

5 SVET RŮŽI

Růže velkokvěté, mnohokvěté, sadové, anglické aj. Způsob pěstování, choroby, škůdci.
Autor: doc. Ing. Josef Sus, CSC.
RNDr. Jiří Zhubák a Ing. Jaroslav Rod, CSC.

Cena publikace 385 Kč / 17 €
Cena publikace 250 Kč / 10 €

439 stran

7 VŠE, CO JSTE CHTĚLI VĚDET OVINE

25 zásadních otázek o víně, na které odpovídá britský odborník JERRY LOCKSPESER. Autor odpovídá na otázky jednotlivých a živým způsobem tak, aby opravdu každý dobře porozuměl. Kniha tedy není klasickou odbornou příručkou, je psána pro běžné sportovce lázeň.

Cena publikace 150 Kč / 6 €

VŠE, CO JSTE CHTĚLI VĚDET O VÍNĚ

160 stran

9 VINÁŘSTVO A SOMELIERSTVO

Výroba vína a umění jeho prezentace spolu užio súvisia, úspešným je ten, kto dokáže oboje.
Autor: Ing. Štefan Aller, PhD.
Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

Cena publikace 200 Kč / 8 €

300 stran

11 KUCHÁŘKA MORAVSKÝCH VINÁŘEK

Moravské recepty našich předků nejen k vínu. Nejlepší, najchutnější a zároveň vyžkožené recepty nejen k vínu, meď moravskými vinařkami, sebrala a upravila Eva Kloudová, autorka.

Cena publikace 100 Kč / 4 €

400 stran

2 PADLÍ

KULTURNÍCH A PLANĚ ROSTOUCÍCH ROSTLIN

Morfologická charakteristika, systematická rozdělení podle hospodářského významu, bohatá barevná fotodokumentace u každé plodiny. Názvy patogenů jsou v českém, slovenském, anglickém, německém a maďarském jazyce. Autori: Aleš Lebeda, Barbora Mieslerová, Josef Huszar, Božena Šedáková.

Cena publikace 490 Kč / 18 €

Nová cena 290 Kč / 11 €

PADLÍ
KULTURNÍCH A PLANĚ ROSTOUCÍCH ROSTLIN

350 stran

4 POMOLOGIE DROBNÉ OVOCE A SKORÁPKOVINY

Popis odrůd s fotografiemi plodů. Základní informace o pěstování. Rybíky, angrešty, jahodky, maliniky, ostružiny, ořešák vlašský, lísk, mandloň.
Autori: Bc. Tomáš Jan a Ing. Dušan Nesrsta

Cena publikace 150 Kč / 6 €

DROBNÉ OVOCE A SKORÁPKOVINY

214 stran

6 PROSTEJOV – HANÁCKÝ JERUZALÉM – 2. vydání

Obrazová publikace mapující historické památky, současnou architekturu a jiné zajímavosti Prostějova a nejbližšího okolí. Texty v českém a anglickém jazyce.
Autori: Petr Komárek, Ing. Marek Moudrý

Cena publikace 390 Kč / 14 €

PROSTEJOV
HANÁCKÝ JERUZALÉM

305 stran

8 LITOVEL – HANÁCKÉ BENÁTKY

Obrazová publikace mapující historické památky, současnou architekturu a jiné zajímavosti Litovel a nejbližšího okolí. Texty v českém a anglickém jazyce.
Autori: Petr Komárek, Petr Linduška

Cena publikace 200 Kč / 8 €

LITOVEL
HANÁCKÉ BENÁTKY

180 stran

10 POVEŠTI O HRADECH A ZAMČÍCH

Kniha je upraveným vydáním dříve vydané jedinečné publikace šbáratele Bohumila Štěpána (1908 – 1985) z r. 1957, která vynikala výjimečným poetickým slohem a elegantním obrazovým doprovodem významného olomouckého výtvarníka, Jaromíra Grmely (1926 – 1992). Obsahem je 47 poeticky podaných pověstí z Olomouckého kraje a 102 kraje Moravskoslezského.

Cena publikace 150 Kč / 6 €

MAGAZÍN

13 NAUKA O PŮDĚ

Publikace představuje moderně pojatou syntézu vlastností a procesů v půdě na straně jedné a využívání a ochrany půdy na straně druhé. Daný koncept nauky o půdě je v české literatuře ojedinělý a reflektuje současný stupeň poznání tohoto důležitého oboru v současné světové literatuře.

Cena publikace 490 Kč / 22 €



Nauka o půdě

530 stran

14 HANÁCKÉ POHÁDKY A POVĚSTI

Kniha představuje sbírku teletiskových prací a výtvarně-kulturního Bohumila Štegera (1908 - 1985). Snahu nového vydání Pohádek a pověstí je po více než sedesáti letech přiblížit zejména mladým čtenářům krásu příběhů z oblasti Hané a Záhorí a připomenout tradice tohoto kraje.

Cena publikace 250 Kč / 10 €



HANÁCKÉ POHÁDKY A POVĚSTI

200 stran

15 AGRÁRNÍ OBZOR

Odborné články, reportáže, informace, zprávy a další zajímavosti z oblasti rostlinné a živočišné výroby, mechanizace a příbuzných oborů.

**6 čísel/rok
předplatné 480 Kč / 20 €**



Agrární obzor

200 stran

16 POTRAVINÁŘSKÝ OBZOR

Trendy, novinky z oblasti potravinářství, zajímavosti, historie, tradice ze světa českých a dovozených potravin.

**4 čísla/rok
předplatné 360 Kč / 14 €**



Potravinářský obzor

160 stran

17 KOMUNÁLNÍ REVUE + VŠE PRO ZELEN

Dva časopisy v jednom. Časopis pro obce, města, komunální služby, komunální sféru. Vše pro zelení pro realizátory a správce veřejné zeleně.

**2 čísla/rok
160 Kč / 6 €**



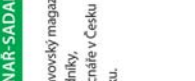
**KOMUNÁLNÍ REVUE
Vše pro zelení**

160 stran

18 VINAR-SADAR

Odborný stavovský magazín pro vinařské, vinářské a ovocnářské v Česku i na Slovensku.

**6 čísel/rok
předplatné 420 Kč / 16 €**



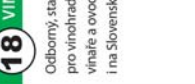
VINAR-SADAR

160 stran

19 HANÁCKÉ NOVINY

Hanácké noviny o Hanáckých a pro Hanou. Prezentace aktuálních významných důležitých událostí tohoto regionu. Psáno „hanáckým“ perem a z pohledu i hanáckého patriotů. Bohatost krojů, tradic, kultury odráží zemědělsko-potravinářský význam hanáckého regionu.

**12 čísel/rok (dvě dvojčísla)
předplatné 300 Kč**



HANÁCKÉ NOVINY

160 stran

20 HANÁCKÉ NOVINY

Hanácké noviny o Hanáckých a pro Hanou. Prezentace aktuálních významných důležitých událostí tohoto regionu. Psáno „hanáckým“ perem a z pohledu i hanáckého patriotů. Bohatost krojů, tradic, kultury odráží zemědělsko-potravinářský význam hanáckého regionu.

**12 čísel/rok (dvě dvojčísla)
předplatné 300 Kč**



HANÁCKÉ NOVINY

160 stran

21 KOMUNÁLNÍ REVUE + VŠE PRO ZELEN

Dva časopisy v jednom. Časopis pro obce, města, komunální služby, komunální sféru. Vše pro zelení pro realizátory a správce veřejné zeleně.

**2 čísla/rok
160 Kč / 6 €**



**KOMUNÁLNÍ REVUE
Vše pro zelení**

160 stran

22 HANÁCKÉ NOVINY

Hanácké noviny o Hanáckých a pro Hanou. Prezentace aktuálních významných důležitých událostí tohoto regionu. Psáno „hanáckým“ perem a z pohledu i hanáckého patriotů. Bohatost krojů, tradic, kultury odráží zemědělsko-potravinářský význam hanáckého regionu.

**12 čísel/rok (dvě dvojčísla)
předplatné 300 Kč**



HANÁCKÉ NOVINY

160 stran

23 HANÁCKÉ NOVINY

Hanácké noviny o Hanáckých a pro Hanou. Prezentace aktuálních významných důležitých událostí tohoto regionu. Psáno „hanáckým“ perem a z pohledu i hanáckého patriotů. Bohatost krojů, tradic, kultury odráží zemědělsko-potravinářský význam hanáckého regionu.

**12 čísel/rok (dvě dvojčísla)
předplatné 300 Kč**



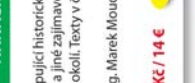
HANÁCKÉ NOVINY

160 stran

24 HANÁCKÉ NOVINY

Hanácké noviny o Hanáckých a pro Hanou. Prezentace aktuálních významných důležitých událostí tohoto regionu. Psáno „hanáckým“ perem a z pohledu i hanáckého patriotů. Bohatost krojů, tradic, kultury odráží zemědělsko-potravinářský význam hanáckého regionu.

**12 čísel/rok (dvě dvojčísla)
předplatné 300 Kč**



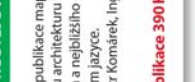
HANÁCKÉ NOVINY

160 stran

25 HANÁCKÉ NOVINY

Hanácké noviny o Hanáckých a pro Hanou. Prezentace aktuálních významných důležitých událostí tohoto regionu. Psáno „hanáckým“ perem a z pohledu i hanáckého patriotů. Bohatost krojů, tradic, kultury odráží zemědělsko-potravinářský význam hanáckého regionu.

**12 čísel/rok (dvě dvojčísla)
předplatné 300 Kč**



HANÁCKÉ NOVINY

160 stran

26 HANÁCKÉ NOVINY

Hanácké noviny o Hanáckých a pro Hanou. Prezentace aktuálních významných důležitých událostí tohoto region

Jak publikace objednat:

1. mobil: 774 774 280
2. e-mailem: distribuce@agriprint.cz
3. viz objednávky na www.agriprint.cz
4. zasíláním objednávky – viz kupon

Wellnerova 1347, 779 00 Olomouc, tel.: 731 141 082, 774 774 280, ucetni@agriprint.cz, www.agriprint.cz

Při odběru knih v celkové hodnotě nad 1 000 Kč DOPRAVA ZDARMA

KNIŽNÁ PUBLIKÁCIA

Počas mojej púte vínnym svetom som bol neraz konfrontovaný otázkou: „Je ťažšie víno vyrobiť alebo predáť?“ Správna odpoveď znie: Výroba vína a umenie jeho prezentácie spolu úzko súvisia, úspešným je ten, kto dokáže oboje. A práve to je poslaním publikácie Vinárstvo & Somelierstvo.

Štefan Ailer, autor

V rámci předplatného časopisu Potravinářský obzor publikace zdarma



Formát knihy 210x220mm
vázba tvrdá, počet strán 228

Potravinářský obzor

MAGAZÍN PRO ČESKÉ POTRAVINÁŘE A SPOTŘEBITELE

Vážení čtenáři,

dovolujeme si vám nabídnout předplatné časopisu **Potravinářský obzor**

Roční předplatné 4 čísla 360 Kč.

V rámci předplatného – zdarma knižní publikace Vinárstvo & somelierstvo

Děkujeme vám za vaši přízeň, objednávku.

Petr Baštan
jednatel AGRIPRINT s.r.o.



ZPŮSOB OBJEDNÁNÍ:

- 1) na internetu na adrese www.agriprint.cz;
- 2) mailem na adrese ucetni@agriprint.cz;

3) mobilem **774 774 280**;

4) písemně na adresu redakce s uvedením adresy plátce, adresy doručování (pokud je jiná než plátce).

ZPŮSOB ÚHRADY:

a) složenkou, kterou vám na vyžádání zašleme

b) bankovním převodem na účet č.: 3212751379/0800, musí být uveden variabilní symbol – novým předplatitelům bude obratem přidělen.

Bez variabilního symbolu nebude možné identifikovat platbu! **Prosíme o zaslání e-mailové adresy!**

V případě potřeby daňového dokladu volejte na mobil: 774 774 280 nebo pište na e-mail: ucetni@agriprint.cz, nejpozději do 15 dnů od provedení platby předplatného.

PŘEDPLATNÉ POTRAVINÁŘSKÝ OBZOR 2020 – cena 360 Kč/ 4 čísla /rok

Název organizace:

Odpovědná osoba:

Adresa pro fakturaci: PSČ:

IČO: DIČ: e-mail: Tel.:

☐ složenkou

☐ fakturou

Datum:

.....
Razítko a podpis

STELVIN®

Kvalitní uzávěry prověřené
celým světem

Výhody oproti korku:

- Čistá vůně a chuť - víno nepřichází do styku s korkem.
- Snadné otevírání - zákazník otevře velmi snadno bez nástroje.
- Již není potřeba dávat kapsle - pro uzavření stačí pouze 1 krok.
- Osobitý vzhled - větší možnost originálního potisku pro vinaře.
- Zavření nedopité láhve - možnost zavřít a odložit nedopité víno.



Výhradní prodejce pro ČR: **Bricol - M**

Tel.: 800 274265 zdarma

www.bricol.cz

bricol@bricol.cz

www.stelvin.cz

TBA PLASTOVÉ OBALY

PŘEPRAVKA T50



- ◆ Uzavřená, stabilní přepravní
- ◆ Odolná pro těžkou práci

PLASTOVÉ PALETOVÉ BOXY

- ◆ Skvělé řešení pro velký objem
- ◆ Velikost EURO nebo ISO
- ◆ Stohovatelnost zajištěna
- ◆ Jednoduše čistitelné
- ◆ Atest na styk s potravinami



TBA
PLASTOVÉ OBALY

RYCHLE ■ JEDNODUŠE ■ ONLINE

TBA PLAST.CZ



KUPOVAT ZNAČKY KVALITY SE VYPLATÍ!

