

Co je doma,
to se počítá
to platí
i o tuzemských
potravinách

4



Čeští vědci
vyvinuli
unikátní
metodu přírodní
konzervace
sirupů

6



Vinařství
roku
zná své
vítěze

8



FANUC

Program Agricovid pro potravináře

S ohledem na stále omezené možnosti dodávek potravin do veřejného stravování a na trhy vyhlásí Ministerstvo zemědělství (MZe) druhou výzvu v dotačním programu Agricovid potravinářství. Rozhodným obdobím pro posuzování žádostí bude 1. prosince 2020 až 28. února 2021. Příjem žádostí začne 15. března, předtím musí ještě pravidla notifikovat Evropská komise.

„Tato dotační podpora zůstává zacílená do oblasti potravinářských a zemědělských podniků, jejichž produkce směřuje do veřejného stravování a na trhy a tržnice, které jsou přijatými opatřeními stále významně omezeny. Chceme tím snížit riziko ukončení činnosti zemědělských a potravinářských podniků, které se podílejí na zajištění základních potřeb potravin a zemědělských produktů pro obyvatele České republiky,“ řekl ministr zemědělství Miroslav Toman.

Peníze z první vlny žádostí o podporu se už vyplácejí

Příjem žádostí v první výzvě programu skončil 30. ledna 2021, podporu mohly získat podniky, kterým celkové příjmy klesly mezi začátkem března a koncem listopadu roku 2020 nejméně o 25 % v meziočném srovnání. MZe nyní došle žádosti

vyhodnotí, ověří jejich formální správnost a případně si vyžádá doplnění od žadatelů. V průběhu prvních únorových dní začalo peníze vyplácet. Poté také bude možné sdělit přesná čísla o počtech žadatelů.

Spuštění druhé výzvy příjmu žádostí nebude mít dopad na státní rozpočet. Přestože MZe došle žádosti z první výzvy ještě vyhodnocuje, finanční rámec 3 miliard korun totiž nebude vyčerpán, a bude tak možné ho využít i v rámci druhé výzvy. Pravidla pro druhou výzvu zůstávají podobná jako v té první, tedy pokles příjmů o 25 % v meziočném srovnání v rozhodném období.

Řada těch, co se jich tato podpora z agrokompexu týká, má z této podpory právem radost. Máme ale i takové názory, že po zamítnutí žádostí z první vlny podpory se již o tuto další neucházejí. Proč? Tady je vyjádření jednoho z těch, co



Koornavirem byla postižena značně i farmářská tržiště

se už nebudou o tento typ dotace ucházet

Po zamítnutí žádosti si pomohli sami a už se další nezatežují

Na přání ředitele a spoluvlastníka jedné středně velké, v ČR dobře zavedené potravinářské firmy, neuvědomíme její název ani jméno tohoto manažera, ale je dobré znát i názory z praxe, byť

třeba nezahrnují většinu. Napsal nám: „Na jaře 2020 jsme covidem byli značně zasaženi a dostali jsme se do problémů s červenými čísly, propadu Cashflow, byli jsme nuceni zařídit zvýšení úvěru, protože potravinářům dodávajícím do gastronomie nic nepřiznali (ani garanci úvěru) Zároveň jsem žádal u SZIFu o odpuštění podmínky vytvoření pracovního místa v dotačním

titulu. Zamítli nám to, prý jak můžeme vědět, co bude na podzim. Po této dvojí zkušenosti, jsem půl roku pracoval na tom, abychom nahradili dodávky do gastronomie jiným způsobem, tj. oslovení a vytvoření nového trhu. To se nám podařilo a já o žádnou pomoc tím pádem nežádám a spoléhám na naši práci. Zatím se nám to takto daří, a doufám, že to tak i zůstane.“

Nezkoumáme, kde se stala chyba, proč byla firma oslyšena. Přísnost je samozřejmě na místě, ale ne vše dozná zřejmě i dobrého zúřadování. Chválíme ale majitele firmy, že zaslal covidu do hospodaření nevzdal a našel energicky jiné, účinné řešení a to se počítá, nejen finančně, máme pro takové přístupy palec nahoru.

pokračování na str. 2

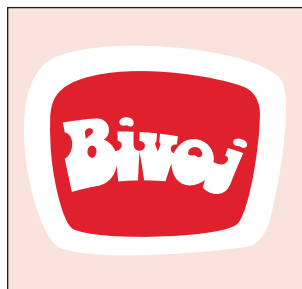
INZERCE

HERBER
MLÝN
PALHANEC

Smoukou to umíme

www.mlynherber.cz

MLÝN HERBER spol. s r.o., Mlýnářská 1/215, 747 73 Opava-Vávrovce, +420/553 780 509, herber@mlynherber.cz



Biopekárna Zemanka slaví letos patnáctileté výročí

Český výrobce sladkých bio sušenek a slaných bio kreků Biopekárna Zemanka byla založena v roce 2006 v malé obci Oříkov u Sedlčan ve středních Čechách. Všechny produkty peče podle vlastních originálních receptur a s nadšením je připravuje tak, aby měly nejen vysokou kvalitu, ale i skvělou chuť. Výrobu na počátku řídila Věra Zemanová, profesionální cukrářka a gastronom s více jak 40letou praxí. Jan Zeman vede celou pekárnu a řídí provoz, spolu s týmem nadšených kolegů, inspiraci pak přináší manželka Hanka Zemanová, uznávaná odbornice na biopotraviny. V minulosti jsme naše čtenáře prostřednictvím reportáží seznamovali s děním a výrobky této zajímavé české firmy z různých biodožínkových slavností.



Jan Zeman

„Všechny naše produkty nejsou označeny bio, protože při výrobě se používají jen suroviny z kontrolovaného ekologického zemědělství. Proč? Protože bio výrobky neobsahují umělé ztužené tuky, bílý rafinovaný cukr, chemické konzervanty, umělá barviva ani aroma. Vyrábíme ročně přes 180 tun pečiva a produkty vyvážíme do 11 zemí v Evropě (Slovensko, Polsko, Maďarsko, Rakousko, Německo, Bulharsko, Finsko, Dánsko, Itálie, Belgie a Lucembursko). Jsme držiteli mezinárodního certifikátu IFS (International Food Standard), veganské licence od společnosti The Vegan Society a bezlepkové licence od Sdružení celiaků ČR. V Zemance uplatňujeme pravidla ekologicky šetrného provozu. Používáme pouze ekologické čisticí prostředky, zejména s bio složkami,



Sušenky a krekry z Biopekárny Zemanka jsou vyrobeny převážně z celozrnné mouky



recyklované kartony a papíry a odebíráme energii pouze z obnovitelných zdrojů společnosti Nano Energies,“ vysvětluje Jan Zeman filosofii i praxi firmy.

Mezi oceněními nechybí ani od Slow Food Prague

Sušenky a krekry neobsahují bílý rafinovaný cukr, che-

mické konzervanty, umělá barviva, aroma, ztužené tuky, palmový olej a další chemické složky. Výrobky z Biopekárny Zemanka byly oceněny hned několikrát např. Českou biopotravinou roku 2007, 2008, oceněním Slow Food Prague, českého certifikátu kvality Klasa, mezinárodního certifikátu bezpečnosti potravin BRC nebo Nejoblíbenější biopotravina roku 2008.

„Všechny produkty pečeme podle našich originálních receptur a jsou s nadšením připravovány tak, aby měly vysokou kvalitu, ale i skvělou chuť. Výrobní postupy splňují kriteria hnutí Slow Food“ dodává Jan Zeman.

Žádné umělotiny ani náhražky

Recepty si vymýšlejí sami a postupně je rozšiřují o nové nápady. Najdete u nich i bezlepkové sušenky, ale i zdravé sušenky bez umělého cukru, které potěší maminky a děti. Používají jen kvalitní suroviny z kontrolovaného ekologického zemědělství. Sami se

snaží podporovat české pěstitelé od kterých berou med, ale i mouku, jablka a další suroviny. Sušenky a krekry jsou vyrobeny převážně z celozrnné mouky (špaldové, pohankové, rýžové, pšeničné...), která je čerstvě mletá. Místo umělého cukru používají třtinový cukr, melasu, javorový a rýžový sirup nebo med. Místo palmového tuku používají rostlinný margarín, nebo panenský olivový olej lisovaný za studena. Vanilka nevanilka? Tu u nich nenajdete. V sušenkách potkáte pouze pravou vanilku, která má nezaměnitelnou chuť a vůni. „Plánujeme se také dále věnovat naší strategii udržitelnosti a do výroby zapojit další principy cirkulární ekonomiky. „Říká o plánech pro rok 2021 Jan Zeman.

Zejména zájemce o bioprodukty potěší dozajista kniha Nová biokuchařka, jejíž autorkou je paní Hana Zemanová. Najdete v ní na 80 nových originálních receptů z biokuchyně.

Připravila
Eugenie Línková

Roste obliba bílých jogurtů

Tuzemští spotřebitelé při nákupu jogurtů sahají v nadpoloviční většině po ochucených variantách. Jejich podíl však v budoucnu může klesnout, Češi totiž příchutě častěji nahrazují bílými jogurty. Ty využijí nejen pro běžnou spotřebu, ale přidávají je pro odlehčení do velkého množství jídel. Důvodem rostoucí popularity jsou také snahy o zdravý životní styl. Na tuto skutečnost reagují i výrobci, například zařazením bio variant bílých jogurtů do svého sortimentu.

Častější preference ochucených jogurtů před těmi bílými ukazují data společnosti Nielsen. „Z hlediska objemu jsou síly poměrně vyrovnané. Ochuceného jogurtu se na českém trhu prodává 57 procent, bílý jogurt pak dosahuje zbylých 43 procent,“ uvedla Karolína Vondráčková ze společnosti Nielsen. Velmi podobné poměry registrují i samotní prodejci. A podle předsedy představenstva Českomoravského svazu mlékárenského ing. Jiřího Kopáčka se větší obliba ochucených výrobků projevuje i ve výrobě. „Bílý jogurt mají v průměru více než pětina podíl. Mezi výrobci se však podíly tohoto segmentu liší, a to od 22 až do 33 procent,“ sdělil Kopáček. Horní hranice v tomto směru dosahuje tuzemská mlékárna Hollandia Karlovy Vary.

„Bílý jogurt jsou u zákazníků velmi oblíbené zejména díky rostoucímu zdravému životnímu stylu a navíc konzumace mléčných výrobků zlepšuje střevní mikroflóru. Jako výrobce kvalitních výrobků z Valašska vnímáme rostoucí spotřebu i u našich Bílých jogurtů z Valašska, které v loňském roce získaly ocenění „Česká chuťovka“. Mezi další naše oblíbené výrobky patří také Smetanové jogurty z Valašska a Kefírová mléka z Valašska. Novinkou je Kefírové mléko citron, bez, které mají ekologický obal přátelský k životnímu prostředí,“ notuje si s Kopáčkem i ředitelka Mlékárny Valašské Meziříčí MVDr. Jana Novotná.



časnosti není jen produktem pro běžnou spotřebu ve studené kuchyni. Stále více se s ním vaří, uplatňuje se i do salátů či k odlehčení majonéz. „Lze ale zmínit i různé skupiny spotřebitelů, které po bílých jogurtech sahají cíleně. Kromě diabetiků jsou to například lidé s vlastními zahrádkami. Ti díky pěstování ovoce sahají po bílých jogurtech a sami si je dochucují. V neposlední řadě má vliv i důraz na zdravý životní styl. Částečně míří tento impuls od rodičů, kteří se snaží své děti naučit preferovat nesladké varianty a kupují jim tak bílé jogurty. Zčásti se ale jedná o cílenou snahu mladší generace,“ řekl Kopáček. V novoročních předsevzetích se pak mimo jiné zahrnuje snaha jíst zdravěji a to bílé jogurty splňují a nezřídka jimi hospodyňky chtějí zdravější výživu nahrazují v receptech na bábovky zakysanou smetanou.

Výrazná obliba jahodové příchuti je daná historicky. První ovocný jogurt vznikl v roce 1933 v Radlické mlékárně přidáním jahodové marmelády na povrch jogurtu, což zabraňovalo tvorbě plísni a jednalo se tak o takový přírodní konzervant. Vliv má i to, že jahodová příchutě je nejoblíbenější také u marmelád. –egi–

Bílé jogurty ve studené kuchyni, ale i do moučníků

Rostoucí oblibu bílých jogurtů lze také pozorovat hned z několika důvodů. Podle Kopáčka je důležitým faktorem to, že jogurt v sou-

Program Agricovid pro potravináře

pokračování ze str. 1

A co farmářská tržiště, dostane se i na ně?

Koornavirem byla postižena značně i farmářská tržiště, přinášíme názor i jednoho z řady jejich provozovatelů: „Pokud budou moci být z programu Agricovid podpořeny i farmářské trhy, tedy konkrétně i jejich organizátoři, je to samozřejmě vítaná aktivita. Mnoho farmář-

ských trhů a tržišť bylo během roku 2020 rozhodnutím vlády uzavřeno a v současné době jsou opět zakázány, tedy znovu uzavřeny,“ uvedl Jiří Sedláček předseda Asociace farmářských tržišť ČR, která zastupuje a sdružuje několik provozovatelů FT v ČR a zároveň předseda spolku Archetyp, který v Praze provozuje tři farmářská tržiště – Náplavka, Kubáň a Heřmaňák.

Eugenie Línková



Mrkvový dort s jelenem jako tip od Zemanky

Hana Zemanová je především u žen naší republiky už dobře známá svými Biokuchařkami. Ty lze stejně jako smaotné pekárny Zemanka získat i on-line, což v době koronaviru je a obzvlášť dobrá zpráva. Z jejích receptů jsme jeden, zejména dobrý pro sváteční pohodu vybrali, zde je.

Postup: Vejce, cukr, olej, vanilkový extrakt, jedlou sodu, skořici a špetku soli vložíme do šlehačského stáje a vyšleháme do pěny. Pak postupně přidáváme mouku, nastrouhanou mrkev a rozdrčené sušenky. Jakmile máme veškeré suroviny smíchané, těsto nalijeme do dortové formy (vymazané a vysypané) a dáme do předehřáté trouby na 150 °C. Pečeme / sušíme v troubě 1 ½ až 2 hodiny. Do dortu po celou dobu nepícháme špejli. Když je dort upečený a vychladlý, vyndáme ho z formy a dáme na talíř (podnos). Podélně rozpůlíme a promažeme polovinou krému. Druhou polovinou potřeme celý dort kolem dokola i horní část dortu. Dort můžeme posypat rozdrčenými ořechy (lískovými, vlašskými i mandlemi) anebo sušenkami (např. bezlepkové hrudky s lískovými oříchky).



polohrubá mouka (může být i bezlepková mouka pohanková)
nejmno nastrouhaná mrkev
rozdrčené Bezlepkové bio hrudky s lískovými oříchky od Biopekárny Zemanka

Suroviny

Těsto:	
vejce	4 ks
třtinový cukr	1 hrnek
slunečnicový olej	1,25 hrnku
vanilkový extrakt	2 kávové lžičky
jedlá soda	2 kávové lžičky
kypřicí prášek	2 kávové lžičky
skořice	2 kávové lžičky
sůl	špetka
	2 hrnky
	3 hrnky

Krém:

smetana ke šlehání	500 ml
pomazánkové máslo (např. Lučina, Žervé)	1 ks
ztužovač šlehačky	1 ks
cukr	dle chuti

Se zodpovědností k životnímu prostředí

Společnost McDonald's zavádí celou řadu opatření v oblastech zodpovědného přístupu k životnímu prostředí a udržitelného hospodářství. Česká republika a Slovensko byly na podzim loňského roku jedněmi z prvních zemí, kde se v rámci pilotního projektu testovaly dřevěné příbory. Od konce loňského roku se postupně zavádějí do všech restaurací, a zákazníci je tak již nyní dostanou například k salátu Grilled & Crispy Ceasar, k naked variantám pokrmů, ale i ke snídanovým míchaným vajíčkům. Díky výměně plastových příborů za dřevěné se ročně ušetří 38 tun plastového odpadu, což v přirovnání ke slisovaným balíkům plastových lahví odpovídá bezmála výšce Žižkovské věže.

„Společnost McDonald's po celém světě provozuje přes 37 tisíc restaurací, které každý den obslouží 69 milionů lidí. Díky naší velikosti jsme i malými změnami schopni mít obrovský vliv na dění kolem nás. Již mnoho let proto intenzivně pracujeme na řadě opatření, směřujících ke snížení naší enviromentální stopy," říká Jitka Pajurková, ředitelka PR a komunikace společnosti McDonald's. „Celosvětovým cílem McDonald's je stát se v tomto ohledu lídrem mezi restauračními společnostmi a Česká republika je velmi často trhem, kde se k přírodě šetrně

varianty testují a zavádějí mezi prvními. Zavedení dřevěných příborů je toho jen dalším důkazem," dodává Jitka Pajurková.

Březové dřevo nahradilo plast

Dřevěné příbory jsou vyrobené z březového dřeva s certifikací FSC a PEFC, leštěné jsou karnaubským voskem s osvědčením UEBT. Hlavním benefitem dřevěných příborů je jejich ohleduplnost k životnímu prostředí. Na dřevěné příbory se pohlíží jako na biodegradabilní odpad a stejně jako zbytky



jídla je lze kompostovat nebo zpracovat na bioplyn.

Nahrazení plastových příborů těmi dřevěnými je jen jedním z mnoha kroků společnosti McDonald's na cestě ke splnění svých dlouhodobých plánů v oblastech ekologie a udržitelnosti. Už dříve nahradila plastová brčka biodegradabilními, odstranily se plastové kelímky u ovocných džusů a mléčných shakeů nebo se zrušila plastová víčka ze zmrzlinových pohárů McFlurry. „Dalším krokem bude zavedení alternativních obalů na zmrzlinu McSundae a krabiček na saláty, u kterých společnost aktuálně vyhodnocuje dostupné varianty. Do budoucna lze očekávat na českém trhu také zavedení tzv. pitelného víčka, které je již nyní dostupné ve francouzských restauracích McDonald's.“

S tříděním veškerých obalů se u McDonald's začalo už v roce 2000

Zodpovědné hospodaření s odpady ale není u českého McDonald's žádnou novinkou posledních let. Veškeré obaly od zákazníků u nás společnost třídí od roku 2000, obaly od dodavatelů či použitý olej z fritéz se třídí už od roku 1992. Použitý olej z fritéz je zužitkován ze 100 %. Veškerý biologicky rozložitelný odpad je také zpracováván v kompostárnách nebo bioplynových stanicích. V souhrnných číslech najde celých 88 % vyprodukovaných odpadů materiálové nebo energetické využití. (egi)

Editorial

Na skuhrání není čas

Velmi přísná opatření proti šíření koronaviru a jeho tzv. mutacím už trvají bezmála rok. V takto psychicky náročném prostředí není lehké podnikat, natož pracovat v provozech různých firem, potravinářské nevyjímaje. Atmosféra houstne jako bouřkové mraky, které to nejlépe jako průměr vystihují. Šíří se tak i různé konspirativní teorie včetně těch, že jde o zcela nové klony a druhy virů. Pravdou ale je, že u zmutovaného Covidu-19 dokonce v Africe už osvědčená vakcína nezabírá a to je na pováženou, i když se už urychleně na „vylepšené“ vakcíně horečně pracuje.

Pro úvod je to dost nepříjemných sdělení najednou, ale co je skutečně na pováženou, je řvoucí menšina jak to přílehavě označili podnikatelé z malých a středně velkých firem sdružení v Asociaci malých a středních podniků a živnostníků ČR (AMSP ČR). Jde o kritizované lidi, co se bez roušek, nedodržujících ochranná opatření proti pandemii chovají jako smyslu zbavení. Po jejich řádění na demonstracích nejen v Praze je pokaždé patrný značný nárůst nemocných koronavirem. Ti nestojí za další komentář, i když je i mezi nimi řada „zoufalců“, co jim Covid-19 naprosto jejich podnikání zmařil, bohužel ale tímto přístupem škodí většinové společnosti, zvláště firmám, které bez přestávek jedou dál.

U potravinářských provozů je to o to horší, že jde o prostředí už tak s velmi přísnými hygienickými opatřeními, co jsou dnes povýšena o mnoho dalších parametrů. V tomto čísle přinášíme informace z provozu některých firem, k jejich současnému problémům. Velké poděkování zejména zdravotníkům, ale také českým výrobcům potravin, jejich podílu na stále klidném životě naší společnosti. Stručně řečeno, obchody nepostrádají denní nabídku obrovské škály potravin ve stále plných regálech. A jak navíc zjišťujeme, na trh se stále v nezměrné míře dostávají i novinky, většinou podmíněné i laboratorními výzkumy, které dávají výrobkům punc bezpečnosti.

Jako příklad uvádíme článek o společnosti Kitl s.r.o, kdy vědci ze dvou výzkumných ústavů spojili své síly a světlo světa spatřila novinka v možnostech šetrné konzervace bez chemie. Je to světový patent, došel k cílovému uplatnění právě v těchto dnech.

Se zájmem jsme sledovali i veškeré dění kolem soutěže vinařů, i když laicky řečeno, co na tom mohlo být zase tak úžasného? V článku nás samotní aktéři z jisté všednosti dění hned v úvodu vyvádějí. Vše se dělo online a ještě z daleko přísnějšími podmínkami nejen pro hodnotitele.

Tři Vinařství roku, která se utkala o vítězství ve své kategorii malé, střední a velké, už mají své zasloužené diplomy. V článku jsou vyobrazena jejich jména a nejen to, je tam i pozvánka na úžasné zážitky spojené s degustacemi skvělých vín přímo na místě v překrásném prostředí. Už aby byl ten „koronáč“ pryč, říkali jsme si při virtuálních návštěvách jednotlivých vítězných subjektů.

Štěstí holt nepřeje poraženceckému vzdychání a hledání jen samých chyb na nutných opatřeních v této těžké době. Je úžasné slyšet, jak se našla různá řešení aby provozy s plnou parou jely dál. To chce nejen kus odvahy, ale i erudice a nebát se i trochu zariskovat. Na skuhrání není čas, jako by nám v podtextu svých sdělení tlumočili své pocity samotní potravináři, kteří ze svých manažerských postů řídí výrobu, ale i její uplatnění na trhu. Našly se k stávajícím i nové cesty, jak dostat zboží ke spotřebiteli, a tak online nabídka nabrala na obrátkách. Přejme potravinářům a nám všem v této nelehké době mnoho úspěchů.

Eugenie Línková
šéfredaktorka

Další zlato pro Svijany

Jednu zlatou a jednu stříbrnou medaili si z vyhlášení výsledků světové pивní degustační soutěže Meininger's International Craft Beer Award v kategorii piv plzeňského typu a ležáků minulý týden odnesla piva ze Svijan. Zlatou medaili získalo silné pivo Svijanský Kníže 13 %, stříbrnou nefiltrovaný Kvasničák 13 %. O umístění rozhodla jury složená z odborníků z řad pivovarníků, sommeliérů a senzorických expertů z několika zemí.



Soutěž International Craft Beer Award pořádá vydavatelství Meininger Verlag, specializující se na tituly o víně a o pivu, teprve od roku 2014, ale za tu dobu se stala významnou světovou přehlídkou různých pivních stylů. Při hodnocení piva využívá speciálně vyvinutou metodologii ochutnávek přihlášených vzorků. Piva tak nesoutěží navzájem, pro individuální popis jejich vlastností – vzhledu, vůně, chuti a pitelnosti – se využívá stobodová stupnice. Získané ocenění pak doprovází senzorický popis v podobě speciálního diagramu, který může posloužit k zřejmému popisu piva. Od letoška se výsledky soutěže nevyhláší najednou, ale každý měsíc je věnován jedné konkrétní

kategorii. Leden pořadatelé vyhradili pro piva plzeňského typu a ležáky.

Tradiční výrobní postupu vaření piva na dva rmuty

Pivovar Svijany si zakládá na tradičním výrobním postupu vaření piva na dva rmuty, kvašení v otevřených kádích a dlouhodobém zrání piva v ležáckých sklepích. Všechna jeho klasická, nepasterovaná česká piva doprovází dlouhý seznam různých cen. Svijanský Kníže stál naposledy na stupních vítězů v loňských světových degustačních soutěžích World Beer Idol (stříbrná medaile) a World Beer Awards (bronzová plaketa). Také Kvasničák 13 % se pravidelně umísťuje

na stupních vítězů nejrušnějších soutěží, stříbrnou pozici v Meininger's Craft Beer Awards například obhájil již podruhé.

„Všechna podobná ocenění nám totiž dokazují, že jsme se vydali správnou cestou, když jsme vsadili na skutečně tradiční výrobní postupy českého piva," řekl k nejnovějšímu ocenění svijanských piv sládek Pivovaru Svijany Petr Menšík.

Představení vítězů

Svijanský Kníže 13 % – silnější sváteční pivo, vyráběné tak, aby ještě více vynikly chuť a vůně typické pro ležáky. Pivovar jej vyrábí nejdéle ze všech silných piv – již od po-

loviny devadesátých let – a je také nejoblíbenější: tvoří téměř polovinu celkového výstavu silných piv ve Svijanech. Vyznačuje se příjemně hořkou a plnou chutí.

Kvasničák 13 % – při výrobě neprochází filtrací, takže je v něm zachován plný obsah kulturních pivovarských kvasinek. Jemně zakalené pivo se vyznačuje příjemně hořkou chutí a lze je servírovat přímo ze svátečních dvoulitrových skleněných džbánů nebo litrových designových lahví. Dodává se i v sudech. (egi)

Co je doma, to se počítá to platí i o tuzemských potravinách

Poslanecká sněmovna schválila v druhé polovině letošního ledna návrh SPD na povinný podíl prodeje některých základních potravin českého původu v prodejnách nad 400 m². Od roku 2022 má tento povinný podíl činit nejméně 55 procent. Podle návrhu Radima Fialy (SPD) by od roku 2022 muselo být ve větších prodejnách 55 procent vybraných potravin z české produkce, následně by poměr rostl o tři procentní body ročně až do roku 2028, kdy by činil minimálně 73 procent. Pro kvóty hlasovali poslanci SPD, ANO, ČSSD, KSČM a Václav Klaus ml. Novelu dostal k projednání Senát. K plánovaným kvótám vyjádřilo své výhrady osm států EU, podle kterých by šlo o diskriminaci zahraničních výrobků, která je na unijním trhu nepřijatelná. Podle dopisu velvyslanců jsou to Německo, Francie, Itálie, Nizozemsko, Rakousko, Belgie, Polsko a Španělsko.



Ministr zemědělství Miroslav Toman (ČSSD) vyzval poslance, aby byli trochu nacionalisti, pokud jde o české potraviny. Jako příklad uvedl, že když si dávají ve sněmovně kávu, přidávají si do ní německé mléko, což podle něj dosvědčuje, že zákon je potřeba. Zavádění kvót by se mělo týkat více než 100 z více než 15 000 typů prodáváných potravin, které lze v Česku vyprodukovat. Jde o velké kategorie, například hlavní druhy masa nebo zeleniny. Kvóty by se neměly týkat maloobchodních provozoven s plochou do 400 metrů čtverečních nebo specializovaných prodejen. Přesnou definici specializované prodejny by mělo určit až ministerstvo zemědělství.



Prezident Agrární komory ČR Ing. Jan Doležal



Pavel Březina předseda Asociace českého tradičního obchodu

a cestovního ruchu (SOCR) Tomáš Prouza.

Kritika na bázi desinformací?

Agrární komora České republiky má ale na tuto tematiku zcela opačný názor. „Kritici novely v posledních dnech a týdnech vypouštěli jednu dezinformaci za druhou. V žádném případě nemůžeme souhlasit například s tím, že by české potraviny nebyly kvalitní nebo, že by byly drahé. Ceny zde určují obchodní řetězce, které proti zákonu hlasitě protestují. Proč? Protože chtějí pokračování status quo, to znamená maximalizaci zisku za každou cenu. Výkupní ceny domácích potravin jsou nízké, a to i z důvodu tlaku zahraniční „dumpingové“ konkurence. Trh je tedy v ČR pokřiven už z důvodu monopolu řetězců, rozdílných dotačních podpor napříč Unii a v posledním roce ještě navíc uzavřením gastroprovozů, které znamenalo i ztrátu odbytu pro řadu tuzemských zemědělců a potravinářů. Řetězce diktují cenu a poplatky a na českou produkci si vzpomenu jen při výpadku dodávek ze zahraničí. I proto si od zákona slibujeme alespoň nastartování politické a veřejné diskuze,“ kontruje prezident AKČR Jan Doležal. Uvedl i příklad určený nejen pro prezidenta SOCR T. Prouzu, zastupujícího především velké řetězce, ale podal i dal-

ší vysvětlení naší veřejnosti. „O dlouhodobé smlouvy za férové peníze neměly řetězce nikdy zájem. O tom začínají mluvit až teď“ pod tlakem legislativního procesu. Budou se k tomu ale znát, jakmile tlak povolí? Podívejme se třeba do sousedního Německa, kde zemědělci nedávno v reakci na rekordně nízké ceny zablokovali supermarket a distribuční centra. Řetězce po chvíli reagovaly zvýšením dodavatelských cen na předkrizovou úroveň. Tady se v době korony zvýšily ceny pro spotřebitele a pro dodavatele se ceny naopak snížily. Je zákon optimálním řešením? Možná ne, ale podnětem k potřebné společenské a politické diskusi určitě ano,“ dodal Jan Doležal.

Česká produkce se hodí hlavně na reklamní kampaně řetězců

Větší diskusi se nebrání ani předseda Asociace českého tradičního obchodu (AČTO) Pavel Březina. „Hlavní díl neštěstí kromě tradiční byrokracie a složitých příkazů je pozdě. V ČR mají zahraniční řetězce podíl 80% trhu. Představa, že budou z lásky dominantně obchodovat jen s českými zemědělci a potravináři je velmi naivní. Obchodníci se pohybují ve velmi tvrdém konkurenčním pro-



středí, které máme tendenci vnímat jen z úrovně naší české zahrádky. O cenu jde tak jako vždy až na prvním místě, česká produkce se tak hodí hlavně na reklamní kampaně řetězců. Na druhou stranu je pravda, že se za poslední roky spousta zahraničních řetězců dala českým produktům na svých pultech větší prostor, ale vzhledem k jejich struktuře centrálních skladů a řešení společného nákupu nemohou nikdy nahradit český nezávislý obchod, který je mnohem více propojen s lokálními a regionálními producenty. To není výtkou vůči zahraničním řetězcům, ale to je konstatování odlišnosti v principu fungování zahraničních řetězců a českých tradičních prodejen. Dobře tuto odlišnost mohou popsat na příkladu otázky, kterou občas dostávám z médií. O kolik v příštím roce zvýšíte počet regionálních položek ve vašem sortimentu. Odpověď – to já přece nevím a ani vědět nemůžu. Obchod se u nás řeší lokálně, regionálně. V Praze rozhodně nemůžete mít přehled o pekařích kolem Opavy a lahůdkářích kolem Tábora,“ dává příklady z praxe Pavel Březina.

Na závěr k příčinám, ale i možnostem našeho agrobysnisu

Srovnávací studie vedené především českým statistickým úřadem o české agrární produkci před a po vstupu do EU jasně ukazují, v kterých komoditách jsme ustoupili z pozic nejen soběstačnosti, ale i nadprodukce. Zejména staré země, ale i Polsko vstoupilo na náš agrární trh a díky i domácí podpoře jak produkce, tak vývozu (klasický byl příklad vývozu dánského vepřového po roce 2004 za dumpingové ceny díky vývozním dotacím) zcela pokrývalo možnosti našich producentů. Projevilo se to zejména na prudkém poklesu produkce vepřového masa, ovoce a zeleniny, ale i drůbeže a hovězího masa. V některých komoditách jsme tak soběstační jen na nejvyšší ze 40%. Dlužno také dodat, že politika především vlády ODS a jejích ministrů zemědělství tohle nebrala

poslední novelizace, která by měla reagovat na unijní legislativu a rozšířit soubor nekalých praktik, u nás je zatím ticho po pěšině. Vzhledem k tomu, že se změnilo vedení Úřadu na ochranu hospodářské soutěže a bylo nám nabídnuto členství v pracovních skupinách, které by se měly tímto problémem zabývat, ale doufáme, že se blýská na lepší časy.

v potaz a zatímco třeba Polsko na tuzemské podpoře domácích farmářů dlouhodobě profituje (obráží se to mimochodem i v jejich sociální politice) u nás se až v posledních letech skutečně situace zlepšuje, jak věří především zástupci Agrární komory ČR. Je to nejen podpora tuzemské produkce, ale i zaměstnanosti na venkově, možnost jak i snižovat deficit v celé ekonomické sféře země. Také i zajišťování bezpečnosti díky určité potravinové soběstačnosti v dobách jako je mimo jiné i pandemie spojená s uzavřením hranic, nemožnosti kamionové, ale i letecké přepravy. Potraviny jsou základem bytí každé země, řekl před léty bývalému prezidentovi AKČR Janu Velebu kardinál Dominik Duka. Právě on kladl tak obrovský důraz na soběstačnost v potravinách. Jako národohospodář by těm skutečným minulým, ale i budoucím mohl být velmi dobrým příkladem v myšlení nejen spojeným se svým úřadem a nebo právě proto. A jen mimochodem, když k tomuto setkání kardinála Duky s prezidentem AKČR Velebou došlo zhruba před 10 roky byla ještě soběstačnost v potravinách daná mimo jiné zásobami ve státních hmotných rezervách na 6 a více let, dnes je tomu jen na pár dní, i to je alarmující, nemyslíte?

Eugenie Línková



AGRÁRNÍ KOMORA
České republiky



Společně

pro budoucnost českého zemědělství
a potravinářství

Agrární komora České republiky je největší nevládní zemědělská organizace. Zastupuje všechny – malé, střední i velké zemědělce, soukromníky i společnosti. Její členové obhospodařují téměř 1,7 milionů hektarů orné půdy, což je zhruba 70 % zemědělské plochy. Významně tak přispívá k podobě českého venkova a krajiny.

Naleznete u nás zájmové svazy chovatelů a pěstitelů, ale i potravináře, lesníky či rybáře. Řešíme každodenní problémy i dlouhodobá témata. Členům pomáháme prosadit jejich práva k podnikání.

Bojujeme za férové prostředí a silnější pozici českých zemědělců na jednotném evropském trhu. Usilujeme o srovnatelné podmínky s kolegy z okolních zemí. Podílíme se na tvorbě agrární politiky.

Celostátní struktura

56	2	12
okresních komor	regionální komory	krajských komor

Vybojovali jsme silný zemědělský rozpočet, zelenou naftu, podporu náročných odvětví rostlinné a živočišné výroby. Řešíme péči o krajinu, vodu a lesy, ekologii, myslivost, ochranu zvířat, rybářství a potravinářství, či vzdělávání.



Chcete se stát členem?

www.akcr.cz/krajske-ak | www.akcr.cz/chcisestatclenem

Čeští vědci vyvinuli unikátní metodu přírodní konzervace sirupů

Sirup vyrobený s použitím unikátní technologie konzervace, uvádí na trh jablonecký výrobce sirupů, společnost Kitl s.r.o. Jako první na světě zde použili ke konzervaci silice z růžových lístků a po výzkumníkovi a objeviteli ji nazvali Pavelace. Na trh tak přichází ojedinělý sirup Kitl Syrob Růžový květ, který neobsahuje žádné konzervanty. Na vývoji této pokrokové technologie se spolupodíleli odborníci z Výzkumného ústavu rostlinné výroby v Praze a Výzkumného ústavu potravinářského v Praze. Sirup vznikl v rámci řešení projektu Potraviny bez konzervantů, který podpořil finančně TAČR, tedy Technologická agentura ČR.

Nový Kitl Syrob Růžový květ vyrobí společnost Kitl s.r.o. v limitované edici. Tým odborníků, v čele s renomovaným vědcem doc. Ing. Romanem Pavelou, Ph.D., zrealizoval při výrobě sirupu unikátní vědecký projekt, kdy silici z růžových lístků využil jako konzervant. Tato pokroková technologie, tzv. Pavelace, byla takto vyzkoušena v České republice a celkově na světě vůbec poprvé.

Čistě přírodní sirup co se nekazí

„Díky úzké spolupráci s týmem předních českých vědců, se nám podařilo vyrobit sirup, který je bez jakýchkoliv konzervačních látek. Je čistě přírodní a ke konzervaci byly využity silice přímo z růží,“ říká Jan Vokurka, jednatel společnosti Kitl s.r.o.

„Jedná se o zcela novou, unikátní technologii výroby, která využívá místo tradič-



Vývoj technologie

ních, rizikových konzervantů, přírodní biologicky aktivní látky z růže stolisté. Tyto terpenické látky mají významné antioxidační účinky s pozitivním dopadem na náš imunitní systém, a zároveň vytvářejí v Syrobu takové prostředí, které brání rozvoji škodlivých kontaminantů, jako jsou povrchové plísňe a Syrob znehodnocující bakterie,“ říká o zcela nové technologii docent Pavela.

Kitl Syrob Růžový květ je jedenáctým sirupem, který společnost Kitl uvádí na trh. Jde o limitovanou edici, která bude dostupná pouze v omezeném období mezi dvěma svátky lásky - sv. Valentýnem a Prvním májem. Sirup je vyroben z květů růží a také po nich intenzivně voní i chutná.

Patenty i k ochraně rostlin na přírodní bázi

Vědec doc. Ing. Roman Pavela Ph.D. je mezinárodně uznávaným odborníkem v oblasti výzkumu biologicky aktivních látek získávaných z léčivých a aromatických rostlin. Působí ve Výzkumném ústavu rostlinné výroby v Praze, jako vedoucí týmu Sekundární metabolity rostlin v ochraně plodin, a to již od roku 1994. Specializuje se na výzkum biologicky aktivních látek získaných z rostlin a jejich využití a spolu se svým týmem má patentově chráněnou celou řadu přípravků pro ochranu rostlin. V poslední době se zaměřuje ve výzkumu mj. na možnosti využití rostlinných sekundárních metabolitů v potravinářství, díky čemuž vzniklo několik nových potravin s přidáním rostlinných biologicky aktivních látek, které mohou prospěšně působit na lidské zdraví.

Co nám docent Pavela na sebe prozradil

Především rád spolupracuje s menšími potravinářskými firmami jako je Společnost Kitl s.r.o. Ta vznikla v roce 2007 v Jablonci nad Nisou a specializuje se na výrobu bylinných či ovocných sirupů s důrazem na využívání surovin z biologického a k přírodě šetrného hospodářství. „Mno-



hem raději spolupracuji s takovými subjekty, kde se přistupuje k ochraně zdraví a přírody s určitým zápletem pro věc a nehledí se jen na peníze. Výzkum tohoto zaměření není pochopitelně levný a tak se následně při jeho aplikaci do výroby promítá i do ceny produktů. To velké koncerny nesou nelibě na rozdíl od menších až rodinných společností co k aplikaci těchto šetrných způsobů ochrany zdraví přistupují velmi poctivě, uvedl docent Pavela. Prozradil, že všeobecně s ochranou sirupů při jejich otevření, kdy je zejména mohou rychle napadat plísňe, počítá i v tomto případě se zásahem a aplikací esenciálních olejů, co těmto

procesům brání. Je to zatím ve světě i u nás naprosto ojedinělý přístup konzervace přírodními látkami, kdy vědec využil silici z růžových lístků jako konzervant. Tato pokroková technologie, tzv. Pavelace, byla takto vyzkoušena v České republice a celkově na světě vůbec poprvé. Není proto náhodou, ale plně na místě, že po svém objeviteli a vynálezci byla pojmenována jeho jménem.

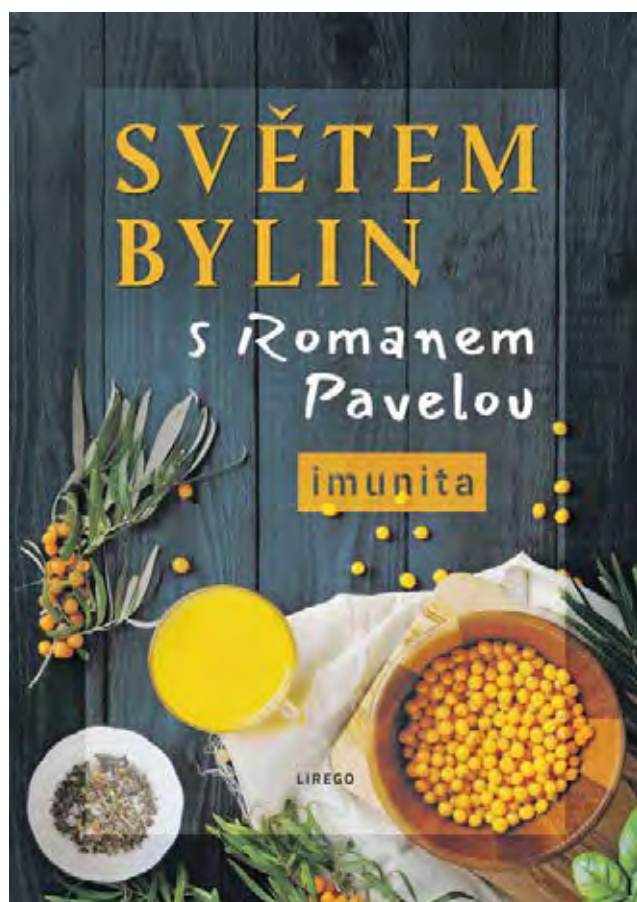
Eugenie Línková

Kitl
ZDRAVÍ V LÁHVI

Kitl s.r.o. je držitelem certifikátu Regionální produkt Jizerských hor, vítězem několika ročníků soutěže Výrobek Libereckého kraje, k cenným uznáním práce společnosti pak patří například titul Firma roku Libereckého kraje a 3. místo v celostátní soutěži Firma roku v roce 2013, vítězství v prestižní americké soutěži The Mazer Cup International Competition 2015 či opakované ocenění na veletrhu Země živitelka, kdy poslední si Kitl s.r.o. přivezl v roce 2019, a to hlavní cenu Zlatý klas za limitovanou letní edici Kitl Syrob Okurka BIO.



Doc. Ing. Roman Pavela, Ph.D.,



Kniha Světem bylin je v době posilování imunity velmi dobrý pomocník

INZERCE

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

DODÁVKY PO CELÉ ČR ZDARMA!

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

Nedostatečný příjem vitamínu D může ovlivnit imunitu

Významem vitamínu D pro lidský organismus se zabývala v druhé polovině ledna tisková konference uspořádaná Agrární komou ČR, na níž vystoupili vedle prezidenta Agrární komory Ing. Jana Doležala také předseda Českomoravského svazu mlékárenského ing. Jiří Kopáček, MUDr. Petr Tláškal z Fakultní nemocnice Motol a profesor RNDr. Jan Krejsek z Fakultní nemocnice Hradec Králové.

Všichni vystupující se shodli, že vitamin D zásadním způsobem posiluje obranné reakce člověka a jeho přítomnost v těle je naprosto nezbytná, přesto jeho příjem v české populaci není z pohledu odborníků optimální. Přitom dostatečný příjem vitamínu D nás může pomoci ochránit i před virovými infekcemi.

Vitamin D je nenahraditelný

Vitamin D je pro fyziologické funkce člověka naprosto nenahraditelný. Vedle dobře známé úlohy v novotvorbě kostní hmoty zasahuje do obranných reakcí a má řadu dalších metabolických aktivit. Lidské tělo si ho dokáže vytvořit v letních měsících s pomocí slunečního záření, v zimním období je však náš organismus odkázán na jeho příjem většinou pouze z potravinových zdrojů, kdy jeho vhodným zdrojem jsou mimo jiné mléko a mléčné výrobky. S nedostatkem příjmu vitamínu D se nepotýkají v Evropě jenom Češi, tento problém řeší i ostatní země, výjimkou jsou pouze severské státy – Norsko, Švédsko, Finsko – a to díky vysoké spotřebě mořských ryb.

S věkem konzumace mléka klesá

Studie Společnosti pro výživu při Fakultní nemocnici Motol z let 2007 až 2018 ukázaly, že příjem vitamínu D je nízký prakticky ve všech věkových skupinách. „Řešením může být přiměřené vystavování slunečnímu záření v létě a v zimním období vyšší konzumace přirozených zdrojů vitamínu D, nebo o tento vitamin obohaceného mléka či mléčných výrobků,“ uvedl

na zahájení konference Petr Tláškal a připomněl, že konzumace mléka ale s věkem klesá. „Mezi třetím a pátým rokem lidského života konzumuje denně mléko zhruba 45 procent dětí a 14 procent dětí mléko zcela odmítá. Ve věku mezi desátým a patnáctým rokem už mluvíme pouze o pravidelné konzumaci u 39 procent dětí a 24 procent dětí mléko odmítá. Stabilnější je konzumace mléčných výrobků. Nicméně u starších dětí se již častěji objevuje i nižší příjem vápníku, který je pro optimální účinek vitamínu D rovněž potřebný,“ podtrhl Petr Tláškal.

Dopřejme si mléčný tuk

„Zvláště v zimním období, kdy slunečních dnů je opravdu poskromnu, je velice důležité zvýšit přísun vitamínu D ve stravě,“ navázal na doktora Tláškala královéhradecký imunolog Jan Krejsek. Podle něj je velmi vydatným zdrojem mléčný tuk, který používáme v podobě másla, smetany a je přítomen také v plnotučném mléce. Lze tedy jednoznačně doporučit, aby v zimním a chladném období děti ale i dospělí měli ve své stravě mléčné produkty zařazené v dostatečné míře. Dále pak objasnil, že vitamin D je nezbytný pro tzv. homeostatické regulace obranného zánětu. „Je zapotřebí, aby intenzita zánětu odpovídala závažnosti podnětu. Musíme zabránit přemrštění obranné reakce. Přesně k tomu slouží dostatečná hladina vitamínu D. Lze s jistotou tvrdit, že během chladných měsíců je potřeba vitamínu D, nejen u dětí, ale také například u seniorů, v porovnání se zbytkem roku zvýšena. V nejlepší formě můžeme vitamin D získat ve zmiňovaných

mléčných výrobcích,“ řekl Jan Krejsek.

Nedostatečný příjem vitamínu D, především u starší populace, zvyšuje rozvoj osteoporózy a tím podmiňuje i snadnější vznik zlomenin kostí při úrazu, snižuje svalovou sílu a zvyšuje riziko pádů. „A nejen to. Uvádí se, že nedostatečný příjem vitamínu D souvisí se vzestupem civilizačních onemocnění, zvláště kardiovaskulárních, ale může zvyšovat i riziko rozvoje nádorů trávicího traktu a celkově tak nepříznivě ovlivňovat délku života člověka,“ uvedl ještě na doplnění Petr Tláškal.

Obsah vitamínu D je proměnný

Jiří Kopáček připomněl, že oproti některým jiným potravinám, například rybám, je obsah vitamínu D v mléčných výrobcích proměnný a jeho skutečný obsah je ovlivněn mnoha faktory, mezi které například patří místo, kde jsou krávy chovány, zda jsou ve stáji nebo na venkovní pastvě, typ a způsob krmení, zda konzumují čerstvou pastvu, seno, šrot nebo krmné směsi obohacené právě o vitamin D a v neposlední řadě je nutné také zmínit roční období. V zimě je totiž obsah vitamínu D až čtyřikrát nižší kvůli nízké intenzitě UV slunečního záření, což je u dojníc stejné jako u lidí.

Mléčné výrobky jako alternativa mořských ryb

Pokud se týká vitamínu D, nepatří mléčné výrobky mezi potravinami sice ke špičce, ale vzhledem k nízké konzumaci mořských ryb v České republice jsou považovány za jedinou alternativu. „Navíc



obsah vitamínu D v mléčných výrobcích je možné několikrát zvýšit fortifikací. K obohacování vitamínem D se hodí konzumní mléko, jogurty, mléčné a tvarohové dezerty, mražené krémy a sýry. Lepší stabilita se dosáhne aplikací emulgované formy vitamínu D,“ uvedl Jiří Kopáček a dodal, že fortifikace mléčných výrobků vitamínem D patří mezi významné reformulační směry moderních mlékárenských společností, protože tento vitamin hraje důležitou roli v posilování lidské imunity. „Pokud budeme chtít vitamínu D z mléčných výrobků získat více, zvolme raději fortifikované mléčné výrobky. Například konzumní mléko obohacené vitamínem D ho může obsahovat až 4-5 krát více,“ vysvětlil Jiří Kopáček.

Kvalita mléka začíná u zemědělců

Základem prospěšných mléčných výrobků stále zůstává kvalitní mléko, které je zdrojem nejenom vitamínu D. Mléko a mléčné výrobky mimo jiné obsahují vitaminy B2 a B12 a hlavně jsou bohaté na vápník, který se díky vitamínu D lépe vstřebává.

„Kvalita mléka a mléčných výrobků začíná u zemědělců,“ zdůraznil prezident AK ČR Jan Doležal s tím, že důkazem dobrých vlastností tuzemského mléka je program režimu jakosti Q CZ, v němž produkuje mléko stále více farmářů.

Přestože se za posledních třicet let výrazně snížil počet chovaných dojníc, chovatelé dosahují vyšší užitkovosti a dojivost krav stoupla z 3.800 litrů na 8.526 litrů mléka, což pro Českou republiku znamená pomyslné druhé místo v Evropě. Kvanta však nejde na úkor kvality. Vysoká kvalita mléka je dosahována díky dobré genetice, modernizaci stájí a technologií a také neustálému zlepšování podmínek zvířat, tzv. welfare. „Výzvou pro další roky pro nás zůstává udržet tuzemskou kvalitní produkci a to i v kontextu přírodních změn ve Společné zemědělské politice a v současné době nedostatečných výkupních cen mléčné suroviny,“ uzavřel Jan Doležal svůj příspěvek.

Text a foto Bohumil Brejžek



Sladké srdce pro oslavence

Mléko je jednou z nejdůležitějších potravin a to jak v tekuté podobě, tak v nabídce mléčných výrobků. A nemusí jít vždy jen o ty, co jsou v regálech obchodů, můžeme si chutovku s převahou mléčné bílkoviny, minerálů a vitamínů vyrobit přímo doma. Příležitostí k oslavám je během roku v rodině řada a tento recept z Mlékárny Valašské Meziříčí přijde určitě vhod i vám, milí čtenáři. Pojdme se tedy společně podívat na výrobu sladkých dárkových a velmi chutných srdíček. Mlékárna Valašské Meziříčí připravila jednoduchý recept pro celou rodinu. Můžete jím potěšit své blízké nejen na svátek zamilovaných, svatého Valentýna co jsme si v těchto dnech užívali, ale i po celý rok. Do receptu zakomponovala své kvalitní produkty vyrobené na Valašsku v prostředí čisté přírody.

„Připravili jsme lahodný a svěží recept za použití našich výrobků, a to Kysané smetany z Valašska a Čerstvé smetany z Valašska,“ říká Radka Benešová Marketing manager Mlékárny Valašské Meziříčí.

Valentýnská srdíčka s kysanou smetanou
2 balíčky dětských piškotů
3 - 4 Kysané smetany z Valašska
cukr moučka
1 Čerstvá smetana z Valašska
kompotované ovoce nebo čerstvé dle sezony
1 želatina v sáčku

Připravíme si plech, na jehož dno pokládáme dětské piškoty, tak aby bylo celé pokryté. Mezitím smícháme Kysanou smetanu z Mlékárny Valašské Meziříčí a zvlášť ušlehanou Čerstvou smetanu z Valašska, kterou postupně přidáváme. Osladíme cukrem dle chuti. Vzniklou hmotu pak rozetřeme na piškoty a poklademe ovo-cem. Na ovoce opět dáme vrstvu piškotu a zakryjeme další smetanovou směsí. Nakonec ozdobíme ovo-cem. V hrnci připravíme želatinu dle návodu, můžeme použít šťávu z kompotovaného ovoce. Necháme lehce vychladnout a nalijeme na plech. Přes noc necháme v lednici vychladnout a poté vykrajujeme formičkou srdíčka.

(egi)



Profesor Jan Krejsek a ing. Jiří Kopáček

Vinařství roku zná své vítěze

Jedenáctý ročník soutěže Vinařství roku zná své vítěze, ke slavnostnímu vyhlášení letošních favoritů došlo 4. února. Soutěžilo se ve třech kategoriích. První se týkala malých vinařství s kapacitou produkce do 50 000 litrů/rok, u středního vinařství byla kapacita vymezená od 50 001 – 250 000 litrů/rok a u velkého vinařství se jednalo o produkci nad 250 000 litrů/rok. V konečné fázi posoudila sedmičlenná odborná komise přímo v jednotlivých vinařstvích, do jaké míry naplňují finalisté stanovená soutěžní kritéria a definitivně rozhodla o vítězích. V kategorii malé vinařství uspělo vinařství Piálek & Jäger. V druhé kategorii zvítězilo střední vinařství SONBERK, které porota zároveň vyhlásila absolutním vítězem jedenáctého ročníku soutěže Vinařství roku. V kategorii velké vinařství nejvíce zaujalo vinařství LAHOFER.

Ve finále se utkalo devět vinařství. Za malá vinařství to byla pražská Salabka Praha s.r.o., Vinařství Lacina a Vinařství Piálek & Jäger s.r.o., za střední vinařství Krásná hora s. r. o., THAYA vinařství, spol. s r.o., SONBERK, a. s. a za velká HABÁNSKÉ SKLEPY, spol. s r.o., CHÂTEAU VALTICE - Vinné sklepy Valtice, a.s. a Vinařství LAHOFER, a.s. Prestižní oborovou soutěž pořádá každoročně Svaz vinařů České republiky ve spolupráci s Národním vinařským centrem, za významné podpory Vinařského fondu ČR a Jihomoravského kraje.

Vinařství hodnotila komise přímo na místě

Odborná komise při dodržení hygienických opatření navštívila všech devět vinařství mezi 24. a 26. lednem přímo v jejich provozech, kde dle nastavených kritérií a odborného posouzení zhodnotila komplexní činnost vinařství.

Nešlo tedy jen o hodnocení produkce vína, ale celkovou kvalitu daných vinařství. Všichni finalisté naplnili hlavní myšlenku soutěže, tedy aby dlouhodobě převyšovali běžnou praxi v oboru a posouvali ho stále kupředu. Absolutním vítězem se ale stalo vinařství, jehož aktivity v roce 2020 vynikaly nejvíce.

Vinařství SONBERK získalo titul absolutního vítěze Vinařství roku už za rok 2013. O svých kvalitách teď přesvědčilo vinařství odbornou porotu i za rok 2020, a jako první, tak získalo nejvyšší ocenění v této prestižní oborové soutěži dvakrát. Nádhera vinicní trat a stejně tak originální vinařství poblíž Popic se prezentuje jako oáza klidu a odpočinku při sklenici špičkových "Rýňáku" nebo Pálavy. K tomu několik málo dalších odrůd, doplňkové produkty, pestré služby především kulturního charakteru, příjemná komunikace se zákazníky, to vše dělá Sonberk Sonberkem.

„Aby mohlo vinařství v této soutěži zvítězit, tak musí být něčím výjimečné a prospěšné pro celý obor. Vinařství SONBERK nám to dokázalo už v roce 2013, kdy bylo jednoduše nejlepším. Pokračovalo ale dál v práci, protože to, co stačilo před osmi lety, by letos už na titul nestačilo. Vítězný SONBERK ale rostl dál, nikoli co do velikosti, ale hlavně co do kvality vína, jeho výroby, vinohradnictví i prezentace vinařství. A proto zcela zaslouženě získal titul i za rok 2020," sdělil doc. Ing. Mojmír Baroň, Ph.D., vedoucí Ústavu Vinohradnictví a vinařství na Zahradnické fakultě Mendelovy univerzity v Brně, významný vinařský odborník a hlavně člen odborné komise, která finalisty hodnotila.

Určitá specifika vinařství rozhodla

Kategorii malé vinařství opanovalo Vinařství Piálek & Jäger, opravdu malé vinař-



Roman Sáša a Slávek z vinařství Sonberk

ství dvou kamarádů ze Znojemska navazující na rodinné tradice. Filozofií tohoto vinařství je vyrábět co možná nej kvalitnější odrůdová vína typická pro Znojemskou vinařskou podoblast. V kategorii velké vinařství získalo titul vinařství také z okolí Znojma Vinařství LAHOFER. Vinařství si zakládá na vysoké kvalitě produkce, vlastní surovinové základně výhradně ve Znojemské vinařské podoblasti, moderní výrobní technologii, moderním marketingu a k tomu navíc připojili nadregionální architekturu v podobě nového sídla.

Kromě hlavních cen byly dále uděleny ceny „Lomax – Enolog roku 2020“ – cena mladému vinaři, enologovi do 40 let, kterou získal Ing. Zbyněk Žiška. Cenu „Počin roku 2020“ získala Ing. Lucie Hotařová za inici-

ativu „To si vypijeme“. „Cenu prof. Viléma Krause, CSc.“ pro významnou vinařskou osobnost a její celoživotní přínos v oboru vinohradnictví nebo vinařství obdržel Vlastimil Peřina.

Vítězi titulu Vinařství roku se v minulosti stala vinařství Škrobák, Víno J. Stávek, Vinselekt Michlovský, Bohemia Sekt, Hana Mádllová, Znovín Znojmo, Château Valtice – Vinné sklepy Valtice, Zámecské vinařství Bzenec, Vican rodinné vinařství a právě také už SONBERK.

Vítězná vína v e-shopu Vinařství roku

Dosavadní šampiony soutěže si lze připomenout díky videomaterialům, které pro tento ročník soutěže připravil Svaz vinařů. Vína od těchto úspěšných vinařství pak

mohou zájemci ochutnat prostřednictvím unikátní sady vín vítězů Vinařství roku. Limitovaná edice sto kusů této speciální sady obsahuje 11 lahví vín každého vítěze soutěže a vodu Krondorf a lze si ji objednat online v e-shopu Vinařství roku. Hlavními partnery soutěže jsou Albert s nabídkou vín finalistů v exkluzivní vinotéce v Praze na Chodově, BS vinařské potřeby, přední český dodavatel sortimentu pro vinaře se sítí vlastních prodejen a Vinolok, výrobce skleněných uzávěrů. Během celého průběhu soutěže se degustovala vína z ručně vyrobených skleniček sklárny KVĚTNÁ 1794. Neutralizační sousto dodalo Albertovo pekařství, přírodní minerální vodu s unikátním složením společnost Krondorf.

-li-

Soutěž Vinařství roku poprvé proběhla virtuálně

Nejvyšší oborová soutěž Vinařství roku, vyhlašovaná Svazem vinařů, se navzdory epidemii konala i letos a registrace účastníků probíhala od 1. do 31. prosince prostřednictvím online přihlášky. Značná část 11. ročníku soutěže se přesunula do online prostředí, a slibovala tak mnohem dynamičtější a intenzivnější průběh.

„Jak známo, soutěž je za normálních okolností záležitostí 5 měsíců. V září ji odstartují nominace a přihlášky, v listopadu hodnotí nejprve porota a následně komise, no a na konci ledna je vyhlášení. Při letošním ročníku jsme se natlačili do měsíců dvou. A to jsme ještě odprezentovali dosavadní desítku vítězů. To je jeden významný rozdíl. Navíc čas na rozhodování, zda do toho půjdeme nebo ne bylo zkrácených 14 dnů. Až do letoška jsme Vinařství roku prezentovali vždy po nejvíce prostřednictvím TV, rozhlasu a tištěných médií. Tentokrát však do toho z pochopitelných důvodů vstoupil ONLINE. A jsme spokojeni. Průběžně naše příspěvky sledovalo několik desítek tisíc lidí a ještě jsme neskončili. Také slavnostní vyhlášení, které je normálně přístupno pěti stovkám hostů sledovalo tentokrát na dva tisíce diváků v Live Streamu. Mnoho dalších tisíc ze záznamu. To je druhý rozdíl. Třetí, že nikdy v dosavadní historii nebylo třeba tolik nosních stěrů, aby-

chom vše zdárně, bezpečně a v regulích nařízení dohráli do konce. Komise měla velmi těžkou úlohu, obzvláště v kategorii středních vinařství byla nesmírně silná a vyrovnaná. I ve zbývajících kategoriích se přebíraly detaily a například jen závěrečná diskuze k volbě vítěze kategorie Malé vinařství trvala bezmála dvě hodiny. Pogratulovat chci však všem devíti finalistům. Mají můj respekt.“ uvedl hlavní organizátor soutěže Martin Chlad ze Svazu vinařů ČR.

„Vinařství roku je soutěž, kde nezáleží jen na výjimečné kvalitě vína, ta se totiž u uchazečů předpokládá jako jistá samozřejmost. Rozhodující tedy kromě vína samotného je, jak dané vinařství svým přístupem a veškerou činností přispívá k celému oboru. To je naprosto jedinečná myšlenka, protože úspěch v této nejvyšší oborové soutěži je nejen skvělá vizitka pro oceněná vinařství, ale jako motivace a inspirace slouží i všem ostatním. Zvedat celkovou úroveň odvětví je koneckonců jedním z hlav-

ních cílů této soutěže. Vinařský fond rád soutěž Vinařství roku podporuje a jsme všichni opravdu rádi, že se uskutečnila i v těchto poněkud složitějších podmínkách a zachovala si kontinuitu.“ sdělili zástupci Vinařského fondu, který soutěž finančně podporuje.

Nominované hodnotila porota složená ze zástupců širší odborné veřejnosti z řad vinohradníků a vinařů, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, odborného tisku, enologie, sommeliérství, marketingu, prodeje vína, architektury nebo designu. Toto hodnocení zúžilo počet nominovaných na finálových devět, tedy tři zástupci z každé kategorie – malé vinařství střední a velké vinařství. V konečné třetí fázi posoudila sedmičlenná odborná komise přímo v jednotlivých vinařstvích, do jaké míry naplňují finalisté stanovená soutěžní kritéria, a definitivně rozhodla o vítězích. A tak i zde postupně představujeme jednotlivá vítězná vinařství od nejmenší po největší.



Piálek & Jäger

Vinařství Piálek & Jäger s.r.o. – vítěz kategorie malé vinařství

Vinařství Piálek & Jäger je vinařstvím dvou kamarádů navazující na rodinné tradice od padesátých let minulého století. Filozofií malého vinařství je vyrábět co možná nej kvalitnější odrůdová vína ze znojemské vinařské podoblasti, a to v malých šaržích kolem 3.000 lahví. Celková roční výroba je přibližně 40.000 lahví. Jejich vinohrad se nachází na Kraví hoře a na Načeratickém kopci. Vína jsou vyráběna za použití nejmodernějších technologií, ale snoubí se zde i zkušenosti a klasické postupy získané od předků. Vinařství nabízí širokou nabídku degustací především v nově zrekonstru-



ovaném degustačním sklepě v Novém Šaldorfu, ale například i zážitkovou gastronomii a propojení vín s dobrým jídlem. Patří mezi členy apelačního systému VOC Znojmo, kde mají zařazeny všechny tři jejich odrůdy – Veltlínské zelené, Sauvignon a Ryzlink rýnský. Jsou také výrobcí moravského „grand cru“ Kravák. Kromě degustací přímo

ve sklepech je možné si jejich víno vychutnat i v dobrých restauracích po celé České republice. Vína najdete i v podnicích oceněnými michelinskou hvězdou.
www.pialek.cz

Kategorie střední vinařství má vítěze SONBERK, a.s.

Jestli se není co divit, že na některém z kopců pod Pálavou roste vinná réva, pak jsou to právě ta místa, kde leží sonberské vinohrady. V okolí dnešního vinařství Sonberk se vinná réva pěstovala už ve 13. století a zdejší vína si vydobyla věhlas i stovky kilometrů daleko. Z roku 1522 existuje dokonce ve starých listinách zmínka, že si víno odsud přeje na svůj stůl sám český král a moravský markrabě Ludvík Jagellonský.

Na tyto pevné historické základy navázalo roku 2003 nově založené vinařství Sonberk, které se brzy etablovalo jako jedno z nejlepších v republice. Z rukou vinohradníka Romana Slouka a sklepmistra Oldřicha Drápala mladšího ročně vzejde asi 130 tisíc lahví vín. Sprašové podloží, které dobře zadržuje nezbytné množství vody a jižní orientace vinohradu na vrchu Slunečná, přeje hlavně Ryzlinku rýnskému, Pálavě a Merlotu, které



jsou aktuálně nejoblíbenějšími odrůdami mezi zákazníky i na českých a mezinárodních soutěžích. V minulosti dostala sonberská vína ocenění nejlepší bílé víno střední a východní Evropy na nejprestižnější vinařské soutěži světa, Decanter World Wine Awards, a to konkrétně za Ryzlink rýnský. Ještě víc Sonberk proslavila moravská odrůda Pálava, která byla na stejné soutěži v roce 2017 vyhlášena nejlepším suchým aromatickým vínem, posledním úspěchem na Decanteru byla v roce 2020 platina a 97 bodů pro Riesling Noble rot a 95 bodů a zlato pro Riesling VOC.

Ačkoliv například Pálavu má řada českých milovníků vína zažitou jako sladkou, na Sonberku se zaměřují především na její suchou podobu, stejně jako u většiny celkové produkce. Vinařství se tím hlásí k moderním světovým trendům a poctivému řemeslu. Snaha věnovat vínu



veškerou možnou péči je denně k vidění i ve vinohradu. Hrozny se sklízí ručně a výnos z každého keře se redukuje, aby se pohyboval kolem 1,5 kilogramu hroznů a keře nebyly přetěžované. Pro zajištění důležité biodiverzity jsou mezi jednotlivými řádky vinohradu luční pásy. A v okolí 45 hektarů vinic se pěstují také mandloně, oskeruše nebo meruňky, ze kterých se vyrábí další produkty v biokvalitě. Sonberk se hlavně od zkolaudování svojí nové budovy od předního českého architekta Josefa Pleskotsa stal oblíbeným cílem výletníků, příznivců vína i architektury.

www.sonberk.cz

V kategorii velké vinařství zabodoval LAHOFFER, a. s.

Dnes se z 430 hektarů vlastních vinic vyprodukuje 800.000 lahví přívlastkových vín ročně. Porotce mimo jiné zaujala nová, architektonicky výjimečná výrobní a administrativní budova s jedinečným návštěvnickým prostorem. Stručná vizitka, se kterou Vinařství LAHOFFER vykročilo v červnu 2020 do nové etapy svého života. Stabilně vysoká kvalita výrobků, vlastní surovinová základna výhradně ve Znojemské vinařské podoblasti, moderní výrobní technologie, spolehlivá distribuce, vstřícné jednání, jasné obchodní podmínky a moderní marketing zůstávají, k tomu se ale připojuje nadregionální architektura v podobě nového sídla firmy, které své kořeny zapustilo do mírného svahu vinice U Hájku nedaleko Znojma.

Své jméno odvodilo vinařství od rodáka z Dobšic, uměleckého řezbáře Jana Lahofera. Ten na přelomu 18. a 19. století uchvátil nejen tehdejší premonstráty z Louckého kláštera ve Znojmě svou velkolepou vyřezávanou knihovnou. Ta je dnes klenotem Památníku národního písemnictví v premonstrátském Strahovském klášteře v Praze.

Vinařství LAHOFFER dnes vyrábí vína prakticky všech hlavních středoevropských

odrůd výhradně z hroznů z vlastních vinic (s výjimkou speciální řady francouzských vín a Prosseca), část produkce hroznů navíc prodává ostatním výrobcům vína. V roce 2016 začalo využívat novou produkční a skladovací halu v Hostěradicích, kam se soustředila produkce vín z vinic ze severní části Znojemské vinařské podoblasti. Stavba nového, reprezentativního sídla firmy ve vinici U Hájku začala na podzim roku 2017 a dokončena byla po dvou letech. Výrobní část zahrnuje lisovnu, sklep s kapacitou kolem tři čtvrtě milionu litrů v tancích, skladovací prostory a moderní lahvací linku. V kancelářské části našli zázemí administrativní pracovníci vinařství. Kanceláře přitom v otevřeném prostoru přímo navazují na návštěvnickou část - LAHOFFÉku. Ta slouží jako kombinace prodejny vín, degustační místnosti, vinotéky a místa pro posezení nad skleničkou vína. Návrh budovy vznikl v brněnském studiu Ondřeje Chybíka a Michala Křištofa. Organický tvar „betonové vlny“, jak se návštěvníkovi může nová budova Vinařství LAHOFFER jevit, vyjadřuje respekt k vinařskému řemeslu a k jeho tradici a svým elegantním reliéfem nenásilně splývá se svým okolím.

Vinařství LAHOFFER je v současnosti jedním z nej-



U historického hrádku Lampelberg



větších pěstitelů vinné révy v České republice. Obhospodařuje přes 430ha vinic pouze ve Znojemské vinařské podoblasti včetně vyhlášených tratí jako Lampelberg, U Hájku, Babičák či Volné pole. Z bílých odrůd jsou nejvíce zastoupeny Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Sauvignon, Tramín červený, Rulandské šedé, Rulandské bílé, Müller Thurgau, Muškát moravský, Pálava či Neuburské, z červených pak Rulandské modré, Frankovka, Zweigeltrebe, Svatovavřínecké a Dornfelder. Kromě výro-

kové řady Base a Standard nabízí i vína apelačního systému VOC Znojmo a zcela novou řadu Wave s nevšedními šaržemi vín, jejíž název byl inspirován právě tvarem nové budovy vinařství.

Díky zážitkovému projektu www.mejtesvojihlavu.cz si na vlastní kůži mohou milovníci dobrého vína v malebné vinici u historického hrádku Lampelberg (na snímku) vyzkoušet práci vinohradníka. Vinařem na jeden den se může každý stát i při firemních akcích, které pro danou společnost zorganizuje vinařství LAHOFFER od A do Z, včetně dopravy, ubytování, bohatého cateringu, kulturního programu, zajištění prostorů pro konference včetně audio a video techniky.

www.lahoffer.cz

-li-

Online degustace navštívilo přes 500 lidí

Už téměř rok trvající pandemická situace se dotkla asi každého v této zemi, včetně vinařů. Po zavření vinoték a gastro oboru přišli o nemalé prodeje a byli nuceni hledat náhradní formy prodeje, většinou přes e-shopy. Vinař Jaroslav Nešpor ml. z Moravské Nové Vsi šel dál, uspořádal několik úspěšných on-line degustací a teď připravuje online ples!

► **Můžeš prozradit, jak ses vypořádal s kovidovou situací ve svém vinařství?**

V roce 2019 jsem přešel na biologickou produkci, takže jsem si v té době začal hledat i nové zákazníky, představoval jsem svá vína na přehlídkách a soutěžích naturálních vín, začal jsem více pracovat na sociálních sítích, udělal se nový web a nové etikety. Takže jsem na novou situaci byl poměrně připravený a po nástupu epidemiologických opatření jsem začal s online degustacemi, které zafungovaly nad očekávání výborně. Při té první vlně jsem paradoxně získal nové stálé zákazníky a nestěžuji si.

► **Kolik lidí se tvých degustací účastnilo a jak probíhaly?**

Když to vezmu od začátku – na první on-line degustaci jsem čekal takových 20 lidí, přihlásila se jich stovka a sledovanost byla kolem devíti set lidí. Dosah příspěvků pak byl v řádech tisíců, takže opravdu úspěch. Celkem jsem měl při všech degustacích přes 500 přímých on-line účastníků. Degustace probíhala tak, že jsem pro zákazníky připravil deset dvoudecových vzorků a současně s tím poštou dostali degustační list, který byl i volně ke stažení. Vysílalo se

od nás z kuchyně, kde jsem měl vždy nějakého hosta. Lidé u sebe doma ochutnávali jednotlivé vzorky a své komentáře mohli psát na sociální síť – vysílali jsme jak na Facebooku, tak na platformě YouTube.

► **A reakce samotných účastníků?**

Určitě skvělé. Potěšilo mě několik věcí, třeba jak se k tomu sami účastníci postavili – přes WhatsApp nebo jinou platformu se propojili při degustaci s dalšími přáteli a pak mi psali, že to byla skvělá párty... Na sítích sdíleli fotky, jak si k tomu nakrájeli sýry, udělali pohoštění, bylo to moc fajn.

► **Kolik degustací bylo a na jaká vína byly zaměřené?**

Celkem jich bylo osm. Začal jsem s klasickými víny, ale protože jsem přešel z velké části na produkci naturálních vín, tak při třetí degustaci byla zařazena právě jenom tato vína. Překvapilo mě, že si i tuto degustaci objednálo stejné množství účastníků jako při předchozích dvou a psali mi, že vína jsou super. Líbilo se jim, že jsou vína bez chemie, s minimálním množstvím oxidu siřičitého, některá nejsou dokonce sířena vůbec, a že nejsou použity jiné přidané látky. Lidé si na to zvykli

„Ne chemik, ani inženýr, a dokonce ani sales manager.

Vinař z jižní Moravy, tak jako jeho strýc, otec a jeho otec.

V kroji Podlužák a srdcem horal – Jara Nešpor mladší.“

(z webu J. Nešpora)

tak, že dnes prodávám nejvíce právě tato přírodní vína.

► **Naturální vína jsou obecně v poslední době dost žádaná. Je to podle tebe určitě „módní vína“ nebo trend současné doby?**

Módní vína to asi je, ale neustále se zvyšující zájem o tato vína dává tušit, že nebude krátkodobá. Lidé stále více slyší na vše, co je bio a eko, co je bez chemie. Určitě po těchto vínech jde více mladá generace. Ale samozřejmě je potřeba tato vína dělat s rozumem, dát jim opravdu to, co vyžadují, nechat jim čas a pravidelně je při procesu kontrolovat. Základem je samozřejmě kvalitní zdravá surovina, pak už je to hlavně o čase. Nechat vína ležet nějaký čas na slupkách, aby získala přírodní taniny a antioxydanty, potom není potřeba k nim



Vinař Jaroslav Nešpor ml. Z Moravské Nové Vsi

nic přidávat. Zpočátku někteří vinaři sami kazili pověst naturálním vínům tím, že v nich byly různé vady, těkavky nebo oxidázy, ale to je špatně, tudy cesta nevede. Víno musí být zdravé a dobré.

► **Prozradil jsi mi, že po úspěšných online degustacích připravuješ nyní on-line ples. To je dost neobvyklé a možná půjde o první ples tohoto druhu v republice. Řekneš něco víc?**

Ples se uskuteční na přelomu února a března, termín ještě upřesníme a zveřejníme opět na sociálních sítích. Impuls k uspořádání této akce dala mimo jiné i moje partnerka, která se věnuje tanci profesionálně. Budeme mít samozřejmě moderáto-

ra, cimbálku a druhou kapelu, o které ještě jednáme. Pomocí audiovizuální techniky se bude vše přenášet z pronajatých reprezentativních prostor. Stejně jako na normálním plese nebude chybět slavnostní zahájení, předtančení nebo tombola. Počítáme i s krátkou online degustací, tanečním workshopem nebo soutěží o nejlepší taneční pár a nejhezčí plesovou róbu. Určitě budeme spolupracovat s nějakou charitativní organizací, takže budou moci účastníci plesu přispět potřebným. Věřím, že v této době, kdy nejsou povoleny živé akce, si to účastníci plesu užijí, byť jen doma v jejich obývacích. Ale proč si nezpestřit karanténu třeba společnou účastí na jihomoravském plese, ať už jste odkudkoli...

► **A na závěr nějaké další plány vinařství?**

Chtěl bych postavit nový sklad vína, protože v současné době ho skladuji na několika místech. Dále mám v plánu zmodernizovat sklep a postavit i novou výrobní halu. Ale to bude zřejmě vyžadovat nějakého strategického partnera, protože pro malého vinaře je taková investice dost vysoká. Pokud jde o výrobu vín, chtěl bych taky nakoupit kvevri nádoby z Gruzie, kde jsem již osobně navštívil jejich výrobce. Chtěl bych taky vytvořit příjemné zázemí pro návštěvníky mého vinařství, aby se tady cítili dobře.

**Text: Ing. Petr Hynek
Foto: autor a archiv J. Nešpor ml.**



Nové netradiční etikety vinařství Nešpor & Rajský budí rozporuplné reakce, ale o to jde. A především u mladé generace získaly pozitivní ohlasy...



Evropská komise podpoří ovocnáře

Evropská komise (EK) prostřednictvím tiskové zprávy v polovině letošního ledna oznámila, že České republice schválila rozšíření podpory pro restrukturalizaci ovocných sadů a budování závlah v ovocných sadech na všechny podniky bez rozdílu velikosti. Zároveň oznámila, že provede, zda některé firmy v minulosti u těchto dotačních programů nečerpaly podporu v rozporu s pravidly. Tyto firmy přitom při vnitřní kontrole odhalilo Ministerstvo zemědělství (MZe) a již před dvěma lety vydalo Rozhodnutí o odnětí podpory. Oficiální informaci o schválení notifikace ani zahájení kontroly zatím MZe od EK neobdrželo.

„Komise schválila rozšíření našich stávajících podpor pro závlahy a budování ovocných sadů na všechny podniky bez rozdílu velikosti, dokonce explicitně konstatovala, že taková veřejná podpora je v souladu s pravidly Evropské unie. To je nesmírně důležité pro celý sektor ovocnářství, jestliže chceme mít více tuzemského ovoce, musíme podporu poskytovat všem, kteří mají zájem se o náročnou produkci ovoce starat. Výměra ovocných sadů v ČR se dlouhodobě snižuje, rozšíření podpory pro všechny podniky by tedy mělo pomoci tento negativní trend zvrátit,“ řekl ministr zemědělství Miroslav Toman.

Česká republika je v současnosti soběstačná v produkci ovoce pouze z 39 procent, zbytek ovoce musíme dovážet. U konzumních jablek například musí dovážet více než 50 procent.

Pokud jde o avizované vyšetřování v minulosti údajně neoprávněně přidělených dotací pro některé firmy (MZe opět vychází pouze z informací v tiskové zprávě EK, oficiální informaci neobdrželo), Ministerstvo zemědělství s nimi v minulosti zahájilo řízení a již v lednu 2019 vydalo Rozhodnutí o odnětí této podpory. Po následném odvolání některých firem toto

Rozhodnutí potvrdil ministr zemědělství v rámci rozkladové komise a dotace jsou vymáhány zpět. Celkem jde o sedm firem a dotace v celkové částce 24,5 milionu korun. Zemědělské podniky však napadly pravomocné rozhodnutí MZe žalobou u soudu, toto soudní řízení prozatím není ukončeno.

„Tato zpráva je určitě dobrou zprávou pro nás pro všechny. Evropská komise po několika letech opět povolila možnost podporovat všechny pěstitele bez rozdílu, tedy ty, kteří chtějí investovat do nových ovocných výsadeb. Toto rozhodnutí je dobré nejen pro samotné producenty ovoce, ale především pro nás všechny spotřebitele i obyvatele naší země.“

Můžeme očekávat více hektarů nových sadů. To bude v dalších letech znamenat více tuzemského ovoce, které nebudeme muset dovážet ze zahraničí. A rovněž je to dobrý počin pro naši krajinu, kde jsou ovocné stromy významným prvkem. Ovocné sady zadržují vodu, působí proti erozi, jsou přirozeným domovem mnoha živočichů a podporují biodiverzitu naší krajiny,“ uvedl Martin Ludvík, předseda Ovocnářské unie ČR.

Eugenie Línková



Loňská ovocnářská sezóna byla složitá...

...tak miní Ing. Martin Ludvík, který již několik let zdárně zastává roli předsedy Ovocnářské unie České republiky, z.s. (OU ČR). K hodnocení ovocnářské sezóny je tedy osobou více než povolnou. V rozhovoru pro naše noviny nám ale ochotně odpověděl i na otázky týkající se dalších témat a problematiky související s pěstováním ovoce a činností Ovocnářské unie ČR.

► Jak hodnotíte uplynulou ovocnářskou sezónu – nejen u nás, ale i v Evropě?

Byla to docela složitá sezóna. Pozitivní bylo, že jsme po několika letech měli na většině míst dostatek srážek, i když k výraznějšímu doplnění deficitu spodních vod nedošlo. Velké dešťové srážky v červnu ale výrazně snížily úrodu třešní, které rozpraskaly a úroda pěkných třešní tak byla jen třetinová. Naše sady také postihly pozdní jarní mrazy a poškodily kvantitativně především úrodu meruněk a kvalitativně dost významně hrušky a zejména jablka. Podobná situace jako u nás byla v řadě dalších zemí, škody mrazem hlásilo hlavně Maďarsko či Polsko, nebo i některé země západním směrem od nás. Úroda ovoce tak byla v loňském roce u řady druhů v Evropě nižší.

► I ovocnářský sektor, nepochybně, ovlivnila pandemie koronaviru. O jaké konkrétní dopady šlo? A je možné, že by Covid mohl mít i pozitivní efekt – např. že by lidé ve snaze o posílení imunity zvýšili poptávku po čerstvém ovoci?

Ovocnáři jsou závislí na sezónní pracovní síle ze zahraničí a po celou dobu panovaly obavy, zda k nám budou moci pracovníci vůbec přijet, jinak by úrodu neměl kdo sklídit. Naštěstí se pracovníky podařilo zabezpečit, ale za cenu značně zvýšených nákladů. Zejména šlo o financování testů, ochranných pomůcek, vyšších nákladů na organizaci sklizně či oddělení pracovních skupin. V řadě podniků kvůli COVIDu chyběli i kmenoví pracovníci, bylo složité celou sezónu organizačně zvládnout. Určitě vzrostl zájem lidí o ovoce a spotřeba ovoce vzrostla. Bohužel, toho zneužili maloobchodníci, kteří vysokými obchodními přírůžkami dostali třeba cenu jablek na historické maximum. Jako ovocnáři jsme neměli radost z toho, že jablka stála v obchodech i více než 50 Kč/kg. Navíc to bylo v době, kdy se k nám jablka téměř už jen dovážela. Doufejme, že vyšší spotřeba ovoce zůstane i dále, až COVID krize odezní.

► S jakými dalšími problémy a výzvami se ovocnářský sektor momentálně nejvíce potýká?

Hlavní problém je dlouhodobě špatná ekonomika pěstování ovoce. Je dána velmi častými negativními vlivy počasí, které způsobují ztrátu na výnose nebo kvalitě. Bohužel i případné nižší sklizně

u nás nemusí znamenat vyšší ceny. Jsme blízko Polska, jako ovocnářské velmoci, která se nedokázala za více než 6 let vyrovnat se ztrátou ruského trhu po zavedení embarga a svoji nadprodukcí prodává v okolních zemích za nízké ceny. Špatnou zprávou je také nízký zájem o realizaci nových sadů v loňském roce. Za rok 2020 se vysázelo necelých 200 hektarů sadů a to je jen asi polovina toho, co se běžně vysazuje. Nízký zájem zřejmě souvisí i se současnou nejistotou a obavou investovat v době předpokládané ekonomické recese. Dobrou zprávou v této věci je, že začátkem letošního roku povolila Evropská komise podporovat dotačně v ČR nové výsadby všem zájemcům bez ohledu na velikost podniku, což v posledních letech nebylo možné.

► Jaké jsou podle Vás výhledy pro letošní ovocnářskou sezónu?

Na nějaké hodnocení je opravdu brzy. Byl mokrý podzim, to je dobře pro dobré přezimování, v lednu jsme měli po letech na většině míst souvislou sněhovou pokrývku i mrazy, které slouží k redukci přezimujících škodlivých organismů. O všem ale rozhodne jaro a zejména skutečnost, zda přijdou nějaké mrazy, které by mohly ohrozit úrodu. Obavy také máme z hrabošů, jejich výskyt byl na podzim v řadě sadů extrémní a hrozí velké škody. Odhadovat teď nějak úrodu letošního roku je spíše věštění z křišťálové koule.

► Kolik má OU ČR momentálně členů a s jakou výměrou ha? Je zájem o členství spíše stoupající, nebo naopak?

Ovocnářská unie má cca 600 členů, kteří hospodáří na více než 11 tisících hektarech ovocných sadů. Naše členská základna tvoří podle výměry 84 % ploch sadů v ČR registrovaných v Registru sadů, tedy plochy sloužící k produkci ovoce profesionálními ovocnáři. Jsme za to velmi rádi, že je mezi ovocnáři zájem být v naší organizaci a pro nás je to také závazek postarat se o naše členy, aby pro ně členství v Ovocnářské unii mělo smysl. Počty našich členů i jejich plochy mírně klesají, ale je to dáno obecně poklesem sadů v ČR, což dobrá zpráva není, že nám sady v krajině ubývají.

► Kolik ovocných druhů a odrůd je v ČR pěstováno? U nás se pěstují především základní druhy - jablka, viš-



Nejoblíbenějším ovocem jsou pro Martina Ludvíka jablka.

ně, hrušky, třešně, meruňky, jahody či švestky. Bohužel, na ústupu je pěstování broskví a rybízů. V menší míře se pěstují maliny nebo třeba i rakytník, v poslední době přibývají plochy kanadské borůvky. Odrůd se pěstují opravdu stovky, jak odrůdy světového sortimentu, tak i některé odrůdy okrajové nebo lokální, které se v supermarketu nekoupí.

► Jak často jsou registrovány nové odrůdy? Jak časově náročný proces představuje schválení nové ovocné odrůdy?

Odrůdy se registrují průběžně, záleží, jak je držitel práv přihlásí. Velmi dlouhý je především samotný proces šlechtění, který trvá i desítky let. Registrace odrůdy zabere také několik roků, stromy musí začít plodit a jejich plody musí prokázat odlišnost od jiných odrůd ve více znacích, aby mohly být uznány jako nové odrůdy.

► Myslíte, že pokud jde o orientaci se v sortimentu ovoce, je osvěta zákazníků dostatečná? Podporuje OU ČR nějakým způsobem zvýšení spotřeby českého ovoce?

Spotřebitelé by určitě potřebovali větší orientaci v odrůdách - třeba u jablek k jakému účelu je která odrůda vhodnější, zda k přímé konzumaci nebo na zpracování. Navíc, kromě jablek a hrušek, spotřebitelé u jiných druhů příliš odrůdy nerozlišují a bohužel i obchodníci většinou názvy odrůd u zboží moc neuvádí. Zvyšování spotřeby ovoce je zásadní věc nejen pro samotné spotřebitele ve vazbě na zdravý životní styl, ale také pro nás ovocnáře - z důvodu odbytu produkce. Snažíme se jako Ovocnářská unie organizovat různé propagační akce, třeba výstavy, spolupracujeme s farmářskými trhy, ale i s některými maloobchodními řetězci. Například rok 2021 vyhlásilo OSN jako Mezinárodní rok ovoce a zeleniny, připravujeme spolu s dalšími organizacemi některé propagační aktivity. Snad tyto akce příliš nepokazí COVID.

► Jak dlouho působíte ve funkci předsedy OU ČR a co považujete za největší úspěch v činnosti OU během této doby?

Pro Ovocnářskou unii pracuji od roku 1997, takže už poměrně dlouho a i jako student začátkem devadesátých let jsem s organizací externě spolupracoval. Nejdříve jsem byl v pozici tajemníka a od roku 2009 jsem vystřídal mého předchůdce pana Jaroslava Mušku z Chelčic na postu předsedy. Úspěchem je určitě, že máme docela velkou členskou základnu, tak snad to, co děláme, má pro ovocnáře význam, když nás podporují svým členstvím. Jistě je také úspěchem, že v posledních letech si čím dál více spotřebitelů uvědomuje, že důležitost ovocných sadů je také v krajině a i proto dávají stále větší prioritu ovoci vypěstovanému u nás. Důkazem toho je nejen rozvoj farmářských trhů, ale také fakt, že i supermarkety dávají na tuzemskou produkci českou vlnku, což před lety nebyvalo.

► Jaké priority má OU ČR do budoucna?

Zásadní prioritou je vytvořit ovocnářům takové podmínky pro jejich podnikání, aby byli ziskoví a také, aby se zastavil trend snižování ploch ovocných sadů a časem se začala zvyšovat soběstačnost v produkci ovoce. Ve vazbě na spotřebitele stále více propagovat tuzemskou produkci ovoce i význam sadů v naší krajině - to je cesta k dalšímu rozvoji ovocnářství u nás.

► A otázka nakonec - jaké ovoce máte Vy osobně nejraději? A jaké ovocné druhy pěstujete na své zahradě?

Já mám nejraději jablka, jím je opravdu téměř denně. A velmi oblíbené je u mne i drobné ovoce jako jahody, maliny či borůvky - to si dopřávám v jejich sezóně. Ale mám rád každé ovoce, co tu pěstujeme, nejen čerstvé, ale i zpracované na mošty, křízaly, marmelády nebo pálenky, využití většiny druhů je mnohostranné. Doma na naší ovocnářské farmě, která má 9 hektarů sadů, pěstujeme především jabloně a na menší ploše také třešně. Na zahradě však mám snad všechny ovocné druhy, včetně těch méně tradičních, jako borůvky, rakytník či třeba mandloně.

Děkujeme za rozhovor. Ptala se: Petra Bártllová Foto: archiv Ing. Martina Ludvíka

POTĚŠTE SVŮJ STŘEVNÍ MIKROBIOM

semix
NOVÁ
GENERACE



- ✓ Celozrnný výrobek
- ✓ Z klíčeného ovsa
- ✓ Obsahuje ovesné betaglukany a blahodárnou kulturu bakterií
- ✓ Je bez konzervantů

Výrobce: SEMIX PLUSO, spol. s r.o.
Rybničky 338, Otice-Rybničky 747 81 | tel: 553 759 980
semix@semix.cz | www.ovsaneck.cz



Sklizeň ovoce v produkčních sadech ČR v roce 2020

Celková sklizeň ovoce z produkčních sadů České republiky nakonec o 4% překonala červnové odhady, ale i tak byla úroda roku 2020 ve srovnání s pětiletým průměrem o 8% nižší.

Rozmary počasí

Za celkově horšími výsledky profesionálního ovocnářství v posledních 11 letech stojí především rozmary počasí, ale významný pokles produkce je způsoben u některých ovocných druhů, jako jsou např. broskvoně, meruňky nebo rybíz, i velmi špatnou věkovou strukturou porostů a velkým poklesem výměr. Největší měrou se na horší úrodě většiny ovocných druhů podepsaly, podobně jako v letech 2011, 2012, (2013), 2016, 2017 a 2019, jarní mrazy a u některých ovocných druhů také červnové deště a krupobití, které opakovaně zasáhlo zejména oblast střední Moravy.

Poškození ovocných druhů jarními mrazíky se nejvíce podepsalo na nejraněji kvetoucích peckovinách, ale i hrušních a citlivých odrůdách jabloní (Rubín, Idared, Jonagold). Po četných mrazových epizodách bylo v letošním roce pozorováno také vysoké % kvalitativních škod na jablkách (deformace, zakrslé stopky, plody bez semen), které se nejsilněji projeví v nejteplejších oblastech naší republiky - a to

i u odrůd, které byly dosud považované v tomto ohledu za bezproblémové – např. ‘Gala’.

Obecně lze konstatovat, že výskyt jarních mrazů byl sice v letošním roce velmi četný, ale škody velkého rozsahu byly umocněny zejména vlivem absence tužších zim, které by prodloužily dobu vynucené dormance. Zatímco nejnižší zimní teploty klesaly až do období konce února pouze k úrovni -5 °C., nejsilnější mrazy byly zaznamenány až při přechodu studených front v období 29. března až 2. dubna, přičemž na mnoha místech ČR byl nejchladnějším dnem zimy 2019/2020 1. duben, kdy minimální teploty klesaly až k -10 °C.

Další mrazové vlny pak zasáhly naše území mezi 14.-22. dubnem. Květen byl celkově velmi chladný. Na území jihozápadních Čech se mrazíky objevily již ve dnech 6.-8. 5., na většině území republiky pak mrzlo ještě ve dnech 12. 5. a 13. 5. a místy dokonce ještě 16. 5. Teplotní průměr května 2020 byl výrazně chladnější nežli průměr let 1951-1980.

Přímé škody mrazy byly na některých místech ještě



umocněny nízkou letovou aktivitou včel spojenou s chladným a větrným počasím.

Přes negativní trend ve vývoji ovocných sadů v ČR, resp. jejich pomalé a nedostatečné obnově se zejména u našeho hlavního ovocného druhu, jabloní, daří díky moderním pěstitelským technologiím, podpoře státu a zvyšujícím se průměrným hektarovým

výnosům zatím udržovat relativně stabilní produkční potenciál.

Úroda jednotlivých ovocných druhů

Úroda jablek dosáhla nakonec úrovně 117 801 t, což představuje oproti pětiletému průměru 7% propad. Více než polovina objemu produkce byla v roce 2020 poškozena kvalitativně abiotickými faktory. Kromě přímých ztrát způsobených mrazy zejména na nejraněji kvetoucích odrůdách (Rubín, Topaz, Idared, Jonagold a Red Delicious) vykazuje značná část produkce kvalitativní vady v podobě mrazových pásků, deformací plodů a stopek (u některých odrůd jsou vadami postiženy až 2/3 produkce). Kvalitativní vady zejména v podobě retardovaných stopek byly v letošním roce zaznamenány i na pozdě kvetoucí odrůdě Gala, která jinak nebývá mrazy poškožována. Vliv na nižší úrodu měl také stres vyvolaný velmi suchými roky 2018 a 2019 a s tím spojená alternace některých sadů, především u odrůd (Golden Delicious a Jonagold) a rovněž větší červnový propad plůdků, který se v letošním roce naplno projevil s ohledem na celkové opoždění vegetace až v červenci. Rozsáhlé plochy jablonových sadů byly zasaženy krupobitím, zejména v oblasti střední Moravy.

V průběhu sezóny byl značný tlak houbových chorob, kdy v řadě lokalit se nepodařilo zcela eliminovat výskyt strupovitosti. Velmi silný byl rovněž výskyt padlí jablonového, naopak výskyt obalečů byl v intenzivních/produkčních sadech spíše menší. V některých oblastech byl na počátku vegetace zaznamenán také silný výskyt mšic. Příchod podzimních srážek se pozitivně promítl do velikosti plodů a ve výsledku vedl k navýšení definitivní sklizně jablek oproti červnovým odhadům o 5%. S ohledem na kvalitativní vady a též ne zcela optimálně zvládnuté strupovitosti je k dlouhodobě-

mu skladování způsobila jen menší část sklizených jablek. Relativní nedostatek prvotřídních jablek se v letošním roce projevuje prakticky ve všech zemích EU.

Produkce hrušek v objemu 5 763 t představuje vůči pětiletému průměru 15% pokles. Stejně jako v roce 2019 byla ve většině pěstitelských oblastí násada hrušek negativně ovlivněna jarními mrazy, přičemž rozsah poškození je v rámci pěstitelských oblastí značně nevyrovnaný. Za dalším propadem sklizně stojí především silný červnový propad plodů u odrůdy Konference. Naproti tomu nebyly v letošním roce s ohledem na vyšší srážky a nižší teploty zaznamenány výrazné problémy s přemno-

žováním mer ani s výskytem spály růžovitých.

Úroda švestek byla v roce 2020 ve většině pěstitelských oblastí velmi dobrá a kvalitní, i když na několika lokalitách došlo vlivem jarních mrazů až k úplné ztrátě úrody. V oblastech s vyššími úhrny srážek docházelo při vysokých úrodách ke snížení cukrnatosti plodů. Sklizeň švestek dosáhla ve srovnání s pětiletým průměrem nejlepšího výsledku ze všech ovocných druhů (+ 12 %), ale ani tak nebyly překonány rekordní sklizně let 2018 a 2019.

Obdobně jako u jabloní byly i slivoně na jaře hojně napadány mšicemi, ale později ve vegetaci tento tlak ustal. Výskyt obaleče švestkového byl s ohledem



Porovnání odhadu sklizně ovoce k 15. 12. 2020 s 5-letým průměrem sklizní

Druh	Odhad sklizně ovoce k 15.12.2020 (tuny)	5-letý průměr sklizní 2015-2019 (tuny)	Srovnání sklizně v % (odhad sklizně ovoce k 15. 6. 2020/5letý průměr)
Jabloně	117801	126331	93
Hrušně	5763	6817	85
Třešně	894	2353	38
Višně	5730	5551	103
Meruňky	471	1544	31
Broskve	433	677	64
Švestky	8963	8018	112
Angrešt	2	2	138
Rybíz bílý a červený	989	1415	70
Rybíz černý	234	327	72
Maliny a Ostružiny	94	87	107
Celkem	141 375	153121	92

Případné rozdíly jsou způsobeny zaokrouhlováním na celá čísla

Zdroj: ÚKZÚZ

Celková sklizeň k 15.12.2020

Odrůdy jablek	Skutečná sklizeň ovoce k 15. 12. 2020		
	výměra (ha)	sklizeň (t)	výnos (t/ha)
Letní odrůdy	98	1 201	12,20
James Grieve a mutace	68	373	5,48
Ostatní podzimní odrůdy	51	344	6,80
Podzimní odrůdy celkem	119	717	6,04
Spartan, Mac Intosh	245	1 529	6,25
Šampion	321	6 132	19,10
Rubín a mutace	483	4 297	8,90
Gala	539	15 842	29,40
skupina Golden Delicious	1268	36 526	28,80
skupina Red Delicious	82	1 154	14,04
Jonagold a mutace	679	15 215	22,40
Topaz	229	2 488	10,89
Melrose	53	761	14,48
Gloster	120	1 716	14,28
Idared	934	14 389	15,40
Melodie	48	452	9,50
Rubinola	178	1 753	9,83
Ostatní zimní odrůdy	741	13 630	18,40
Zimní odrůdy celkem	5919	115 883	19,58
Jablka celkem	6136	117 801	19,20

Případné rozdíly jsou způsobeny zaokrouhlováním na celá čísla

Zdroj: ÚKZÚZ



na nízké jarní teploty malý i na neošetřovaných lokalitách. Výskyt pilatky byl standardní. V oblastech s hojným výskytem srážek bylo třeba opakovaně ošetřovat proti moniliové hnilobě plodů.

Sklizeň třešní byla v letošním roce velmi špatná (pouze 38% pětiletého průměru). Rozsáhlé plochy kvetoucích sadů byly poškozené jarními mrazy. V nepoškozených sadech byly úspěšně sklizeny odrůdy druhého třešňového týdne (Burlat, Sweet Early, Kasandra), ale odrůdy zrající později v průběhu června byly na většině lokalit zničeny velkými úhrny srážek, kdy došlo k popraskání plodů. Naopak lepší úroda byla zaznamenána až u odrůd 5. a 6. třešňového týdne (uspokojivá byla sklizeň především u odrůdy Regina). Významné hospodářské škody v letošním roce způsobil virus *Cherry Little Cherry*, který byl zjištěn v hlavní pěstitelské oblasti východních Čech. Oproti ostatním ovocným druhům, kde byl termín sklizně opožděn, zrály odrůdy třešní prakticky v normálních termínech nebo jen velmi mírně opožděně. Horší sklizeň než třešně vykázaly v rámci všech ovocných druhů pouze meruňky.

Produkce višní nebyla v ČR jarními mrazy výrazně poškozena, a ve finále dokonce sklizeň roku 2020 o 3% překonala výnosovou úroveň pětiletého průměru. Na ztrátě produkčního potenciálu višní se významně projevil zejména pokles výměry višňových sadů, který meziročně představuje úbytek přes 100 ha. Vzhledem k velkým škodám na produkci kompo-

toových višní v Maďarsku byl v letošním roce zaznamenán větší zájem o kompotové višně z ČR, na rozdíl od poklesu zájmu o surovinu na šťávy. Vzhledem k průběhu jara musela být provedena řádná ochrana proti moniliovému úžehu. Později zrající višně byly ve velké míře napadány též hmyzími škůdci, což v řadě případů vedlo ke zhoršení jakosti sklizené suroviny.

Úroda meruněk byla téměř na celém území ČR zásadně ovlivněna jarními mrazy ve spojení s časným kvetením tohoto ovocného druhu. Na jižní Moravě, kde je soustředěna téměř veškerá produkce tohoto ovocného druhu, byla část produkce uchráněna před poškozením zejména využitím protimrazových opatření, ale i celková sklizeň meruněk dosáhla v roce 2020 necelou třetinu pětiletého průměru. Vzhledem k tomu, že v Čechách jsou meruňky pěstovány jen na nejlepších polohách, a vzhledem k tomu, že tyto oblasti jsou ve srovnání s jižní Moravou přece jen chladnější a jsou zde pěstovány pouze nejodolnější odrůdy, představuje v letošním roce odhad podílu produkce meruněk z Čech na celkové sklizni meruněk ČR více než 30 %. Celkově se jedná o nejhorší sklizeň meruněk v ČR za 5 let.

Situace v produkci broskví v roce 2020 byla ve srovnání s meruňkami s ohledem na jejich vyšší odolnost vůči mrazům o něco lepší, avšak i přesto představuje produkce ve srovnání s pětiletým průměrem přibližně třetinový propad. Na poklesu produkčního potenciálu brosk-

voní v ČR se významně podílí zejména stáří sadů a trvalý pokles výměry tohoto ovocného druhu (meziročně uby-

lo 51 ha plodných broskvoňových sadů, což představuje 18 % rozlohy).

Špatných výsledků dosáhla rovněž **sklizeň jak červeného tak černého rybízu**. Dosaženo bylo sklizně pouze v objemu 989 t (červený rybíz) a 234 t (černý rybíz), což představuje 70%, resp. 72% pětiletého průměru. Červený rybíz není prakticky vysazován již více než 10 let. Věková struktura porostů je velmi špatná a řada pěstitelů uvažuje - i přes letošní zájem o tento ovocný druh pro zpracování - o úplném ukončení pěstování (meziročně bylo zlikvidováno bez náhrady 128 ha porostů). Obdobná situace je i u černého rybízu, kde výsadby nejsou obnovovány. Hlavním důvodem je dlouhodobě nízká výkupní cena této komodity. S ohledem na kratší životnost černého rybízu ve srovnání s červeným lze označit i vý-

sadby černého rybízu v ČR za přestárlé. Perspektivně se v současné době jeví pouze pěstování malých objemů určených pro přímý konzum.

Angrešt, maliník, ostružiník se v profesionálním ovocnářství pěstují jen okrajově, byť v posledních letech výsadeb drobného ovoce přibývá a na trhu je o něj zvyšující se zájem. Perspektivně se jeví pěstování těchto ovocných druhů pod fóliovými kryty. Pokračuje růst ploch plantáží kanadských **borůvek**. S ohledem na specifické nároky tohoto ovocného druhu na složení substrátu je většina nově realizovaných výsadeb pěstována jako kontejnerová kultura.

Pěstitelé jahodníku museli při opakovaných poklesech teplot v jarním obdo-

bí roku 2020 chránit nakvétající porosty nakrýváním textiliemi. Opatření bylo efektivní a škody mrazem tak byly minimální. Letošní sklizeň byla však na většině pěstitelských lokalit zásadně ovlivněna vysokými úhrny srážek v červnu, které vedly k masivnímu rozšíření houbových chorob (především plísně šedé). Sklizeňová sezóna byla tak na mnoha místech zkrácena na pouhé dva týdny.

Roman Chaloupka
tajemník
Ovocnářské unie ČR



Sklizně ovoce z plodných produkčních sadů v tunách

druh / oblast		Střední Čechy	Jižní a Západní Čechy	Severní Čechy	Východní Čechy	Jižní Morava	Severní Morava	ČR celkem
Jabloně	roční sklizeň ovoce 2016	37 609	7 389	24 359	28 393	15 378	13 304	126 434
	roční sklizeň ovoce 2017	31 466	8 993	17 166	21 469	12 026	10 723	101 844
	roční sklizeň ovoce 2018	34 377	10 471	20 626	30 847	32 349	16 219	144 888
	roční sklizeň ovoce 2019	32 840	6 496	12 453	24 236	15 501	11 321	102 847
	odhad sklizně k 15.6.2020	29 535	8 182	18 483	21 458	20 259	13 315	111 232
	odhad sklizně k 1.9.2020	30 529	7 664	17 482	21 694	20 775	13 461	111 605
	roční sklizeň ovoce 2020	33 939	7 879	19 197	21 191	22 562	13 033	117 801
Hrušně	roční sklizeň ovoce 2016	2 678	169	1 007	2 109	163	516	6 643
	roční sklizeň ovoce 2017	1 939	61	368	1 378	199	97	4 043
	roční sklizeň ovoce 2018	2 117	318	808	2 610	810	457	7 120
	roční sklizeň ovoce 2019	2 334	127	676	2 108	364	669	6 277
	odhad sklizně k 15.6.2020	1 501	211	706	2 410	336	1 233	6 397
	odhad sklizně k 1.9.2020	1 441	251	782	2 136	358	881	5 847
	roční sklizeň ovoce 2020	1 872	343	682	1 580	467	819	5 763
Třešně	roční sklizeň ovoce 2016	1 281	212	298	780	95	40	2 706
	roční sklizeň ovoce 2017	1 014	169	184	424	83	51	1 925
	roční sklizeň ovoce 2018	1 089	169	334	650	314	103	2 659
	roční sklizeň ovoce 2019	840	268	175	639	188	59	2 169
	odhad sklizně k 15.6.2020	326	113	200	360	58	69	1 126
	roční sklizeň ovoce 2020	320	103	183	189	38	61	894
	roční sklizeň ovoce 2016	1 398	707	1 150	977	786	173	5 190
Višně	roční sklizeň ovoce 2017	1 418	426	807	839	540	111	4 141
	roční sklizeň ovoce 2018	1 856	1 082	1 161	1 225	1 216	233	6 774
	roční sklizeň ovoce 2019	1 996	764	906	1 253	730	153	5 802
	odhad sklizně k 15.6.2020	1 838	586	779	832	784	260	5 079
	roční sklizeň ovoce 2020	1 671	671	996	1 095	938	360	5 730
	roční sklizeň ovoce 2016	113	0	49	2	495	3	662
	roční sklizeň ovoce 2017	241	0	75	12	482	3	811
Meruňky	roční sklizeň ovoce 2018	45	0	140	59	1 646	35	1 926
	roční sklizeň ovoce 2019	176	1	130	59	1 697	46	2 109
	odhad sklizně k 15.6.2020	21	0	51	49	387	17	525
	roční sklizeň ovoce 2020	23	1	89	31	305	21	471
	roční sklizeň ovoce 2016	105	0	14	24	121	4	268
	roční sklizeň ovoce 2017	152	0	47	17	202	10	428
	roční sklizeň ovoce 2018	265	0	61	49	573	11	959
Broskvoňe	roční sklizeň ovoce 2019	90	0	28	45	278	7	448
	odhad sklizně k 15.6.2020	184	0	20	23	222	13	462
	roční sklizeň ovoce 2020	157	0	21	20	227	8	433
	roční sklizeň ovoce 2016	662	598	605	1 864	1 337	1 313	6 378
	roční sklizeň ovoce 2017	182	407	403	1 238	1 126	964	4 319
	roční sklizeň ovoce 2018	928	921	598	2 647	3 751	2 673	11 518
	roční sklizeň ovoce 2019	988	1 013	419	2 867	2 431	1 414	9 131
Švestky a Slívy	odhad sklizně k 15.6.2020	541	871	440	2 522	2 615	1 401	8 389
	roční sklizeň ovoce 2020	841	959	608	1 750	3 363	1 442	8 963
	roční sklizeň ovoce 2016	0,00	0,37	0,86	0,08	0,00	0,00	1,31
	roční sklizeň ovoce 2017	0,01	0,47	1,00	0,16	0,00	0,00	1,63
	roční sklizeň ovoce 2018	0,16	0,15	0,78	0,18	0,30	0,00	1,57
	roční sklizeň ovoce 2019	0,50	0,00	0,32	0,30	0,00	0,00	1,12
	odhad sklizně k 15.6.2020	0,50	0,00	1,76	0,20	0,30	0,00	2,75
Angrešt	roční sklizeň ovoce 2020	1,12	0,00	0,64	0,12	0,06	0,20	2,14
	roční sklizeň ovoce 2016	216	82	139	643	151	282	1 513
	roční sklizeň ovoce 2017	88	144	198	545	165	321	1 461
	roční sklizeň ovoce 2018	46	65	219	552	193	312	1 388
	roční sklizeň ovoce 2019	33	26	140	304	125	182	810
	odhad sklizně k 15.6.2020	60	55	177	527	136	251	1 205
	roční sklizeň ovoce 2020	64	57	131	427	109	201	989
Rybíz červený a bílý	roční sklizeň ovoce 2016	19	35	69	101	0	31	254
	roční sklizeň ovoce 2017	15	24	48	87	0	109	285
	roční sklizeň ovoce 2018	24	58	133	126	1	121	463
	roční sklizeň ovoce 2019	2	8	33	46	0	64	153
	odhad sklizně k 15.6.2020	12	35	56	103	0	80	285
	roční sklizeň ovoce 2020	2	18	35	115	0	65	234
	roční sklizeň ovoce 2016	46,5	0,0	0,0	1,7	1,0	2,0	51,2
Maliny a Ostružiny	roční sklizeň ovoce 2017	48,8	0,6	0,0	0,0	0,0	0,7	50,1
	roční sklizeň ovoce 2018	119,1	0,6	2,9	1,4	0,0	1,7	125,7
	roční sklizeň ovoce 2019	159,4	0,0	1,9	1,2	0,0	1,4	164,0
	odhad sklizně k 15.6.2020	79,6	0,0	6,9	1,2	0,0	5,8	93,5
	roční sklizeň ovoce 2020	89,2	0,0	1,4	0,7	0,0	2,3	93,5

Celková sklizeň k 15.12.2020

Odrůdy hrušek	Skutečná sklizeň ovoce k 15. 12. 2020		
	výměra (ha)	sklizeň (t)	výnos (t/ha)
Clappova + Clappova červená	27	102	3,83
Boscova lahvice	43	191	4,46
Konference	185	1884	10,20
Lucasova	131	1511	11,50
Bohemica	66	760	11,60
Pařížanka	6	19	3,11
Williamssova + Williamsova červená	88	572	6,50
Dicolor	23	110	4,77
Erika	33	220	6,63
Ostatní odrůdy	58	393	6,74
Hrušky celkem	659,98	5763	8,73

Případné rozdíly jsou způsobeny zaokrouhlováním na celá čísla

Zdroj: ÚKZÚZ

Případné rozdíly jsou způsobeny zaokrouhlováním na celá čísla

Zdroj: ÚKZÚZ

Řemeslná dovednost s odborností a poctivostí přináší úspěchy

V současné době, kdy Covid 19 nutně mění naše zákaznické zvyklosti, se prudce zvyšuje nákup prostřednictvím internetu. Dá se říci, že společnosti, co zboží dovážejí až přímo k zákazníkovi, mají žně. Ať je to Košík, Rohlík nebo i další, nabídka od nich je velmi pestrá. Další možností, již zákazníci také velmi využívají je nákup přes internet a vyzvednutí zboží přímo na prodejně, bez čekání a stykem s okolními nakupujícími. Této varianty využívá společnost Steinhauser s.r.o. z Tišnova a to nejen ve svých několika prodejnách, které jsou v nedalekém okolí výrobního závodu, ale její široký sortiment je také v nabídce firem Sklizeno a Kup-maso.

Víc se k dané tematice v rozhovoru vyjádřil ředitel společnosti Steinhauser s.r.o. Tišnov ing.Ladislav Steinhauser.

►Pár let stojíte jako ředitel v čele rodinné firmy v Tišnově. Převzal jste žezlo od otce, ten od dědy a praděda a ti hned u zrodu tohoto podnikání nastavili laťku hodně vysoko. A to nejen kvality, ale rozpětím u výrobního portfolia. Není pro Vás v této tzv. koronavirové době obzvlášť těžké se těchto zásad dál držet?

Držet kvalitu, slovo, splatnost jsou přece zásady slušného podnikání, nemohu



Ředitel rodinné firmy Ladislav Steinhauser ml.



Šunka Moravia

nanců prošla karanténou, někteří i onemocněli, nejedna z prodáváček musela zůstat s dětmi doma. Poznámku o dostatku pracovních sil jsem od žádného kolegy už velmi dlouho neslyšel.

►Co považujete nyní pro výrobu masných specialit jako velkou překážku?

To, co jsem už zmínil - nedostatečný počet pracovníků. Problémem je malý počet absolventů základních škol, kteří vůbec jdou do učení, natož na řezníka - uzenáře. Mám obavu z toho, až nám začnou odcházet stávající pracovníci do důchodu, nebude mít za ně dostatečně kvalifikovanou náhradu. Spolupracujeme se střední odbornou školou Brno - Charbulova, odkud nám chodí učni na praxi do masné výroby i na jatky, v posledních letech se přece jenom učňovské školství odráží ode dna, ale uvidíme. Upřímně řečeno, nástupem koronakrizy jsme se domnívali, že nějaká uchazeči o práci přijdou, rádi je zaměstnáme a slušně zaplatíme, ale řada z nich je raději doma.



Nový kamion

►Poslanecká sněmovna ve středu 20.1. 2021 schválila návrh SPD na povinný podíl prodeje některých základních potravin českého původu v prodejnách nad 400 m2. Od roku 2022 má tento povinný podíl činit nejméně 55 procent. Jak se stavíte k tomuto návrhu?

Náš obor není již léta soběstačný, polovina masa především do masné výroby se musí nakoupit v zahraničí. Co se povinným podílem českých potravin v regálech změní? Že bude vyšší zájem o české masné výrobky, které budou pouze z českého masa? Rád tomu budu věřit, ale kde vezmeme surovinu? Neznám obec, která by vítala výstavbu vepřína ve svém katastru. Máme své letité dodavatele, jsme jeden z mála podniků, který je schopen řetězcům české masné výrobky nabídnout, ale ne za cenu uzenin vyrobených například ze zahraničních mrazírenských zásob. Pravdou ale je, že řetězce se začínají stále více na kvalitu, standard a českou značku obracet. Znamená to, že i český zákazník si začíná vybírat, že se stává patriotem a to je přece dobře.

►Na vašich stránkách deklarujete vysokou kvalitu vyzrálého masa. Jaký je rozdíl mezi suchou a mokrou cestou při zrání masa? Má to vliv i na následnou kvalitu masa a výrobků? Dřív se to moc nedodržovalo včetně tzv. odležení masa po porážce a v restauracích si pak stěžovali na horší kvalitu našeho masa proti dováženému.

Při tzv. suchém zrání necháváme maso viset měsíc v chladírně ve čtvrtích,

kdežto při mokrému zrání maso naporcujete, zabalíte do vakua a poté necháte v chladírně vyzrát. První postup je tradiční a je náročný na hygienu a samozřejmě i ztráty vysycháním. Výsledkem je ale špičková kvalita masa, v zahraničí označovaná jako „prime quality“ něco, co není běžné a co je delikatesou. Kuchařské seriály v televizi naše kulinární vnímání posunuly a kuchaři velmi dobře vědí, že bez exkluzivního masa exkluzivní jídlo neudělají. Těm je tento produkt určený, ale poslední dobou roste o tato drahá masa zájem i v domácnostech. Mokré zrání je méně náročné na skladování, ale aby maso mohlo opravdu 30 dnů zrát, musí se připravit v chirurgických podmínkách. Obojí má své příznivce, zákazníky i odpůrce. Masné výrobky, zvláště mleté ale vyžadují maso čerstvé, tam jsou jakékoli odchylky směřující ke stařince vždy hodnoceny jako chyba suroviny.

►Prozradíte nám, jaké novinky ať v produkci masných výrobků, tak modernizaci provozu letos chystáte, prozradíte?

Investovali jsme již letos do přepravy zvířat na jatky, koupili jsme nový kamion, na který jsme pyšní. Je to naše odpověď na tlaky okolo welfare jatečných zvířat. Posílili jsme bourárnu, abychom naplnili požadavky na české maso v našem okolí. A v masné výrobě se v tuto chvíli rozbíhá řada klobásů a párků, které opravdu chutnají a na nic si nehrájí. Je v nich jen to nejlepší, ale nejsou nejlevnější, uvidíme, jak bude reagovat zákazník.

Eugenie Línková



Moravská papriková klobása

z nich slevit, zvláště když navazují na rodinnou tradici. V hale v podniku visí obraz dědečka, už se pár let usmívá, nedovedu si představit, že by se na mě mračil. Koronavirová doba není jednoduchá pro nikoho, všichni jsme byli zaskočení náhlou změnou, všem nám virus a především řada opatření udělala škrtky přes naše představy a plány. Potravináři sice jedou stejně jako dříve - jíst se musí, ale přiznejme si, s jakým úsilím. Nemohli jsme přerušit výrobu ani na den, ani nastavit home office, řada zaměst-



Čisté ovocné šťávy firmy TOKO Agri vydatně posilují imunitní systém

Bohatý sortiment firmy TOKO Agri již naši čtenáři znají. Tato moravská firma má velmi pestrou nabídku čistých ovocných šťáv, u nichž deklaruje stoprocentní zastoupení ovoce, a to bez chemických přísad. Jsou nabízeny v různých druzích balení od pětilitrových krabic se speciálním uzávěrem a „kohoutkem na čepování“, až po malé balení určená zejména dětem na svačinu. V minulosti jsme také informovali v jakých především supermarketech, ale i na trzích je lze zakoupit a proč vitamíny v této tak skvělé podobě konzumovat.

V době koronaviru a s tím spojených určitých těžkostech se i majitelé firmy, rodina Kořínkových, musela poohlédnout po rozšíření nabídky. Kde lze nově tyto nápoje sehnat a proč jsou nyní obzvlášť pro náš organismus tak dobré? O tom je víc v rozhovoru s ředitelem TOKO AGRI, ing. Tomášem Kořínkem

► Na internetu se vaše ovocné šťávy nově nabízí na stránkách firem Rohlík.cz, řetězci lékáren Pilulka.cz nebo Benu. Kam dál nově jste se svým zbožím tak zvané infiltrovali?

Je to dnes důležitý segment, kromě Rohlíku dodáváme třeba i na Košík, Mall, Grizly a pracujeme na dalších. Daří se také působit v segmentu lékáren, zmíním Pilulku, pak bychom neměli zapomenout eshop Dr.Maxe a nebo síť lékáren se zdravou výživou Ošatka. Každý kdo dnes řeší alespoň trochu obchod se zdravou výživou nebo českými produkty s námi má něco do činění, mezi známé sítě pak patří síť prodejen Herba, CountryLife, Sklizeno, Grunt a podobně. Aktuální situace nám zkomplikovala práci v gastro segmentu, kde se hodně dodávalo do škol, a ty jsou nyní v útlumu, naopak se zase daří v nemocnicích v Brně nebo Praze.

► Mívali jste i e-shop, kterého bylo možné v hlavním městě v Praze skvěle využívat. Rozšířili jste tuto zásilkovou službu i na další města?

Ano, na tomto od jara intenzivně pracujeme. Museli jsme zrušit osobní odběry abychom chránili naše zaměstnance. Na druhou stranu se povedlo výrazně navýšit objem online objednávek, takže jsme zrušili přímé rozvozy, nasmlouvali nové dopravy, v rámci expedice vyčlenili extra lidi jen na práci pro eshop, jinak uspořádali sklad, odladili balení a hlavně jsme hodně procesů museli zautomatizovat. Nyní pracujeme na novém webu, eshopu a profesionalizaci komunikace abychom dostali nejnovější trendy a přáním zákazníků. Loňský rok akceleroval používání online služeb, dnes máme skoro 60% návštěvníků z mobilních zařízení a na to musíme samozřejmě reagovat.



Sklizeň ovoce

► Máte v nabídce i nové produkty, včetně dětských přesnídávek Baby Friendly, můžete je blíže představit?

Pyré 120g jsou pro nás základním sortimentem, všechny jsou vhodné pro děti od ukončeného 5-tého měsíce. Nyní připravujeme rozšíření také 200g velikostí, které si získaly velkou oblibu hlavně u větších dětí kolem 4-6 let a také jejich maminek. Poslední rok se také velmi dobře daří našim ovocným plátkům, ze kterých jsme v loňském roce připravili také adventní kalendář, který okamžitě našel své zákazníky. Nyní pracujeme na menším dárkovém balení na velikonoce a jiné příležitosti. Tou největší novinkou je nová řada v mošttech ve velikosti 750ml – je to balení pro rodinu třeba k nedělní snídani, do kanceláře a nebo pro toho, komu je 3L balení moc velké.

► Pandemie spojená s koronavirem je lékaři spojovaná mimo jiné u těch, co nárazu těžce prožívají, s oslabením imunitního systému. Doporučují se proto ve zvýšených dávkách jak vitamíny, tak minerální látky a ty jsou obsažené především v ovoci a zelenině. Nesmí být ale nijak výrazněji ošetřeno tepelně. Jak se u vás tyto ovocné stoprocentní šťávy vyrábějí?



Otec a syn Kořínkovi v sadu v Bílých Karpatech



Ochutnávka u nejmenšího člena rodu Kořínků



Koupel ovoce před zpracováním

► Máte pane řediteli malé děti, jaké šťávy a přesnídávkové TOKO firmy preferuje a je i někdy brán v potaz malý degustátor, který tatínka pak inspiruje?

To víte že ano, moje děti jsou většinou prvními „pokusnými králíky“ kteří zkouší různé novinky a kombinace. Dokonce bych řekl že není vyloženě nějaká chuť která by jim nechtutnala, a je zvláštní že hodně preferují kyselé věci, i když se říká, že děti milují sladké. Takže rakytník pijí dokonce i čistý, nebo milují kombinaci s hruškovým pyré.

► Na závěr i trocha ekonomiky. Jaký byl pro vás ve firmě uplynulý rok z hlediska ekonomických výsledků? Jsou ztráty velké nebo jste to zvládali bez větší újmy?

Byl to hodně rušný rok, prodeje v rámci tradičního trhu se propadly asi o 20%, na druhou stranu jsme zvýšili obrát našeho eshopu 3x a zabrali i online partnery. S obchodníky jsme pak museli hledat nové cesty prodeje a některé

věci začít dělat úplně jinak. Jsem moc rád, že se podařilo dosáhnout vlastně stejných čísel jako v roce 2019, což dnes považuji za úspěch.

Eugenie Línková





Novinka 750ml



Vyrobeno v srdci
Moravského lesa

Konečně správná velikost :)

Potravinářský výzkum cílí na správnou výživu populace, pomáhá i alergikům

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i. byl založen v roce 1958. V průběhu více než šedesátileté historie existence si ústav získal významné postavení mezi vědecko-výzkumnými pracovišti a to jak doma, tak v zahraničí. Ústav představuje komplexní pracoviště, které řeší úkoly základního, průřezového a aplikovaného výzkumu v oblasti chemie, biochemie a technologie potravin, výživy i potravinářského inženýrství a techniky. Od 1. 1. 2007 je Výzkumný ústav potravinářský Praha veřejnou výzkumnou institucí a je svou činností orientován především na zlepšení úrovně stravování naší populace a na ozdravení nabídky potravin na našem trhu. Je zaměřen na zdokonalování postupů při zpracování potravin od začátku výroby, až po jejich konečnou přípravu. Je členem Asociace výzkumných organizací (AVO) a Centra potravinářských technologií a technik (CPTT) a v neposlední řadě členem Transfera.cz, funkční platformy hájící zájmy transferové komunity v ČR.



Laboratoř VÚPP je vybavená nejmodernější technikou

Pro naše čtenáře bude mimo jiné jistě velmi zajímavý vývoj speciálních potravin pro skupiny obyvatel s mimořádnými zdravotními potřebami. Nejen k tomu se vyjadřoval v rozhovoru Ing. Marian Urban, Ph.D., ředitel ústavu.

► **Můžete prosím osvětlit, co obnáší aplikovaný výzkum a jak se této tematiky chopil Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.?**

VÚPP v.v.i. se svou činností orientuje především na zlepšení stravování populace a ozdravení nabídky potravin na tuzemském trhu. Zaměřuje se na zdokonalování technologických postupů při zpracování surovin a potravin od začátku výroby až po jejich konečnou přípravu. Mezi další stěžejní aktivity je možné zařadit vývoj speciálních potravin pro skupiny obyvatel se specifickými zdravotními nároky, vyhledávání a vývoj souvisejících kontrolních a hodnotitelských metod, analytiku včetně provádění specifických rozborů a rovněž vývoj a výrobu speciálních měřicích zařízení a techniky. Tento neúplný výčet oblastí zájmu našeho Ústavu nelze realizovat bez úzké spolupráce s praxí. Domnívám se, že právě orientace na praktická řešení (aplikovaný výzkum) je naším posláním.

Prioritními aktivitami výzkumné činnosti jsou výrobky pro zdravou a bezpečnou výživu, reformulované potraviny, náhrady chemických aditiv přírodními složkami potravin, jako výtažky z chmele a také probiotika a prebiotika. Ve velké míře se ústav zabývá postupy, které umožní zachovat nutriční hodnotu potravin bez potřeby chemické konzervace a užití vysokých teplot, například technologiemi ošetření potravin vysokým tlakem nebo studenou plazmou.

Právě technologie studené plazmy má, dle mého názoru, velký potenciál. Za poslední desetiletí si získala studená plazma značný zájem o použití jako netepelné technologie pro zpracování potravin. Jedním z hlavních důvodů je využití účinku v souvislosti se snižováním mikrobiální kontaminace a prodloužení údržnosti potravinářského výrobku. I když je princip této technologie znám již delší dobu, zájem o její využití stále roste. Tato flexibilní sanita-



Sídlo VÚPP

ní metoda využívá elektřinu a nosný plyn, jako je vzduch, kyslík, dusík nebo helium, žádné další antimikrobiální chemické látky nejsou vyžadovány. Princip účinku spočívá v interakci reaktivních chemických produktů ionizačního procesu studené plazmy a ošetřované suroviny. V praxi existuje řada systémů studené plazmy, které pracují při atmosférickém tlaku nebo v nízkotlakých komorách. Rozdíly jsou však hlavně v použitých napěťových zdrojích, které pracují s frekvencemi od desítek Hz až do desítek MHz. To má pak velký vliv na výsledný účinek a typ generované studené plazmy v konkrétní aplikaci. Právě u potravin lze dosáhnout snížení o více než 5 řádů u patogenů, jako je *Salmonella*, *Escherichia coli* O157: H7, *Listeria monocytogenes* a *Staphylococcus aureus*. Účinné doby ošetření se mohou pohybovat od jednotek sekund až po minuty v závislosti na ošetřované potravine a podmínkách zpracování. Optimalizace až na úroveň plného komerčního využití vyžaduje úplnější pochopení těchto chemických procesů. K dnešnímu dni existuje již řada publikovaných prací, které se ovšem zaměřují především na mikrobiální účinky studené plazmy, ale jen v malé míře na výslednou kvalitu produktu. Na plné nahrazení klasických tepelných technologií si budeme ale muset ještě nějakou dobu počkat.

► **Jaká témata z této oblasti jsou nyní nejvíce aktuální a co řeší?**

Aktuálně řešíme 18 tuzemských projektů vědy a výzkumu od různých poskytovatelů, jako je Národní agentura pro zemědělský výzkum, Technologická agentura ČR, Grantová agentura ČR a další. Tematicky se jedná o velmi pestré paletu činností, od vývoje nanovláken, využití biologických pesticidů pro ochranu plodin při skladování, využití bylinek pro nové potraviny podporující zdraví populace, vývoj potravin bez konzervantů, průkaz falšování rybího masa pomocí genomové DNA a v neposlední řadě například projekt infrastruktury pro propagaci metrologie v potravinářství a výživě v České republice (METROFOOD-CZ). Tento projekt si klade za cíl poskytovat špičkové metrologické služby v oblasti potravin a výživy, které zahrnují průřez interdisciplinárními a vzájemně propojenými oblastmi v celém řetězci výroby potravin, včetně primární produkce, udržitelného rozvoje, bezpečnosti potravin, kvality, sledovatelnosti a autenticity, bezpečnosti životního prostředí a vlivů na lidské zdraví. Samozřejmě se nevyhýbáme ani zahraničním projektům, pod rámcem Horizon 2020 řešíme dva projekty FOX a METROFOOD-RI.

METROFOOD-CZ

► **Zmínili jste, že METROFOOD-CZ svými výstupy propojuje celý řetězec výroby potravin. Můžete víc vysvětlit?**

Výzkumný ústav potravinářský spolu s dalšími partnery ČZU a VŠCH je součástí infra-

struktury METROFOOD-CZ, což je první velká výzkumná infrastruktura v České republice zaměřená na oblasti zemědělství, výživy a potravinářských věd. Činnost ústavu je v rámci partnerské spolupráce směřována do oblastí technologie výroby potravin, aplikací vývoje a spolupráce s průmyslovou sférou. Hlavním cílem infrastruktury METROFOOD-CZ je podpora a propagace interdisciplinárního výzkumu v oblastech chemie, biologie, biochemie, výživy, dietetiky, toxikologie, potravinářské technologie, obecné metrologie, environmentálních věd, agroekologie, agronomie a chemie životního prostředí. METROFOOD-CZ se zaměřuje na vývoj a validaci analytických metod pro stanovení kvality, bezpečnosti a autenticity potravin, krmiv a surovin a tvorbu nových referenčních materiálů pro zajištění jakosti v oblasti analýzy potravin a přírodních produktů. V rámci otevřeného přístupu nabízí METROFOOD-CZ své unikátní experimentální i přístrojové kapacity výzkumné i aplikační sféře ve formě expertních analýz, využití unikátní analytické instrumentace, možnosti vývoje nových výrobků a testování hygienicko-toxikologické, nutriční a senzorní jakosti potravin. METROFOOD-CZ nabízí dále služby v oblasti vzdělávání odborníků i veřejnosti, možnosti přístupu do databází složení potravin a analytických metod a propojování odborníků působících v ob-

lasti kvality potravin a výživy na mezinárodní úrovni.

METROFOOD-CZ je národní uzel Evropské výzkumné infrastruktury METROFOOD-RI (Infrastructure for Promoting Metrology in Food and Nutrition), která získala v roce 2016 statut „Emerging project“ a v roce 2018 se dostala v rámci evropských výzkumných infrastruktur na Cestovní mapu ESFRI v oblasti Health & Food.

► **V minulosti jsme v Potravinářském obzoru zmínili prostřednictvím odborníka z VÚPP bezpečnostní problematiku. S ohledem na růst podílu celiaků v populaci je to otázka velmi aktuální, jak se tento výzkum posunul dál a co nyní aktuálně řešíte?**

Ve Výzkumném ústavu potravinářském Praha, v.v.i. máme dlouholetou tradici vývoje potravin pro osoby se specifickými nároky na výživu a sledování nutriční hodnoty těchto potravin, týká se to především bezlepkové diety, PKU diety, diety diabetické včetně náhradních sladidel a diety s vyloučením mléka a vajec. I v současné době se věnujeme vývoji výrobků pro tyto skupiny obyvatel. V případě bezlepkové diety testujeme možnosti využití málo známých a netradičních plodin a jejich nutriční hodnotu. Takto se do širšího povědomí dostaly takové přirozeně bezlepkové plodiny jako amarant, tet, a lupina. V poslední době je stále více aktuální využívání čiroku a merlíků canihua a quinoa.

Od roku 2011 platí celoevropská legislativa o povinném značení obsahu alergenních složek na obalech výrobků nejprve pro 8 a později pro 14 vybraných alergenů. Od roku 2014 došlo k zpřísnění limitů obsahu lepku pro bezlepkové potraviny. Tato skutečnost vyvolala potřebu zavedení citlivějších a přitom finančně i časově dostupných metod na kontrolu obsahu alergenů v potravinách. Podíleli jsme se na vývoji a testování imunochemických souprav na tyto analýzy. Od roku 2019 je ve VÚPP v činnosti akredi-

tovaná Zkušební laboratoř, která se specializuje na analýzu alergenů v potravinách, poskytuje služby pro výrobce a prodejce potravin a potravinářských surovin. Tato laboratoř je příkladem skutečného sepětí laboratorního výzkumu s praxí, protože zde zúčastníme zkušenosti získané při zpracování vzorků potravin i vývoji analytických ELISA souprav.

Ve VÚPP máme i pracoviště vybavené na analýzy metodou polymerázové řetězové reakce v reálném čase (RT-PCR), toto pracoviště v současné době řeší identifikaci jednotlivých druhů ryb s ohledem na možnost jejich falšování. Přestože se jedná o problematiku blízkou se časově základnímu výzkumu, vznikla zde jako praktický výsledek „Výuková sada pro detekci DNA ryb PCR metodou“ určená pro střední školy.

► **Jak v současné době ovlivněné pandemií šíříte k cílovým skupinám tyto důležité výsledky výzkumu?**

V době pandemie koronaviru není možné organizovat skupinové akce, takže se tyto aktivity přesunuly do prostoru elektronických médií a tisku. Pro rozšíření informací o bezpečnostních výrobcích na trhu udržujeme už řadu let databázi „Potraviny bez lepku“, která je bez omezení dostupná na webu ústavu (<https://www.potravinybezlepku.cz/>). V této databázi jsou uveřejněny výsledky stanovení lepku v potravinách na českém trhu, komentáře k vybraným skupinám analyzovaných potravin, přehled potravinářské legislativy týkající se bezpečnostní problematiky a základní informace o bezpečnosti dětí. V databázi je k dispozici i kontakt pro zaslání dotazu v rámci poradny. Výběrem vzorků pro analýzy se snažíme reagovat na aktuální trendy ve stravování. V současné době se hodně věnujeme potravinám s tzv. preventivním značením obsahu lepku (To je užitečné pro osoby s alergií na lepek a jedná se o věty typu „Může obsahovat stopy lepku“). Ce-



Výstava Potraviny jak je neznáte stále běží. Výstavu mikrofotografií Potraviny jak je neznáte najde v Národním zemědělském muzeu v Praze (NZM)

liakům hodně zkomplikovala život poslední úprava pravidel pro posuzování stop alergenů v některých druzích potravin, takže se určitě budeme tomuto tématu v letošním roce věnovat.

► Máme tady i silnou skupinu seniorů, i jim patří dílčí část výzkumu, která cílí na jejich specifika spojená s výživou?

Máte pravdu a mohu doložit zase na příkladech, že v současné době je i pro výzkum velmi aktuální problematika výživy seniorů. Populace České republiky stárne a tak bude otázka správné volby potravin a dodání důležitých výživových látek stále více ve středu zájmu. Při tvorbě receptur potravin pro starší populaci musíme respektovat značnou konzervativnost těchto kon-

zumentů. Navíc mnozí z nich mají různá zdravotní omezení nebo snížené vnímání chutí a vůní. Ve VÚPP se zabýváme vývojem potravin pro seniory dlouhodobě. Máme k dispozici řadu receptur obohacených o plnohodnotné bílkoviny syrovátky. Připravili jsme placiky nebo pomazánky a dezerty s vyšším obsahem bílkovin, vlákniny a nenasycených mastných kyselin a případně s nižším obsahem cukru. Potraviny denní potřeby, jako chléb nebo masné výrobky, jsme obohatili o rostlinné extrakty s vysokou antioxidační aktivitou.

► Zabýváte se i komerční činností?

Od srpna 2019 je součástí Výzkumného potravinářského ústavu Zkušební laboratoř, která se specializuje na sta-

novení potravinových alergenů imunochemickými ELISA metodami. Zkušební laboratoř je akreditovaná Českým institutem pro akreditaci dle normy ČSN EN ISO/IEC 17025:2018. Celkem spolupracujeme s 23 firmami, jedná se o přední české výrobce potravin působících např. v oblastech výroby mouk, pečicích směsí, cereálií, extrudovaných výrobků nebo raw a vegan výrobků. Kromě většiny alergenů, které jsou definovány v nařízení EU 1169/2011 (lepek, mléko, arašíd, sója, hořčice, sezam a různé druhy ořechů), stanovujeme i pohanku, která je jako alergen definována v rámci legislativy v Japonsku. Je tedy nutné tento alergen sledovat u potravin, které se exportují do asijských zemí. Akreditaci na tuto me-

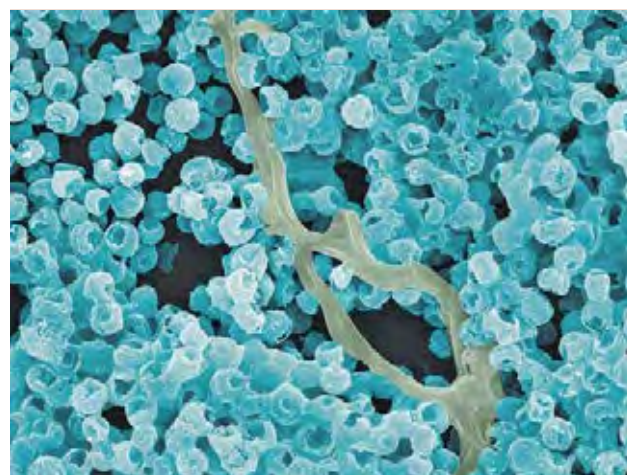
todu máme jako jediná laboratoř v ČR.

► Existuje něco jako nejvíc sledovaný alergen?

Nejvíce sledovaným alergenem od začátku fungování laboratoře zůstává gluten neboli lepek. Počet vzorků analyzovaných metodou stanovení glutenu předčí i vzorky na všechny ostatní metody dohromady. Naši laboratoři projde ročně přes tisíc vzorků potravin nebo surovin. Dobrou zprávou však je, že správná výrobní praxe bezpečných potravin je v ČR na velmi vysoké úrovni a množství pozitivních výsledků je nízké. Na druhou stranu jsme vždy rádi, když detekováním stopového či vyššího obsahu alergenu můžeme přispět k odhalení nějakého problému v surovině nebo technologickém procesu.

Za dobu fungování Zkušební laboratoře už jsme dokázali zabránit použití vysoce kontaminované suroviny alergenem v čistě bezpečném provozu nebo u koncového zákazníka a celiaka odhalit špatné regionální dodavatele bezpečných surovin, které celiakům na zdraví určitě nepřidají. I v dnešní době není testování alergenů zbytečné a při správném vzorkování je potravinářským podnikům dobrým nástrojem pro ověření, jestli u výrobků dosáhly správným technologickým procesem, čištěním provozu a použitými surovinami toho, že můžou na obal bez obav vyloučit přítomnost některého alergenu.

Eugenie Línková



Řekli byste že tohle je mikroskopický snímek plísně

Výstava nevšedních laboratorních záběrů z mikrosvěta

V současné době až do konce března probíhá na střechě Národního zemědělského muzea v Praze na Letné výstava formou panelů se zvětšenými snímky z mikrosvěta nejrůznějších přírodních i syntetických látek, ze kterých vznikají potraviny. Díky mnohonásobnému zvětšení může návštěvník nahlédnout do světa krásy potravin a tajů přírodních věd. Panelová výstava „z dílny VÚPP“ nabízí na velkoplošných 20 fotografiích pohled na vitamíny, bílkoviny, škroby, vlákniny, sladidla i užitečné houby. Přiblíží návštěvníkům pouhým okem neviditelné částice cukru, droždí nebo bambusové vlákniny. V online verzi výstavy <https://www.vupp.cz/cs/pro-media/> najdete ještě 6 bonusů navíc. Autorem fotografií je MgA. Martin Hrubý, který využil ke zvětšení subjektů v rozsahu 250-2000 skenovací elektronový mikroskop JEOL 6380 LV. Po ukončení pražského termínu výstavy se panely přesunou do Národního zemědělského muzea potravin a zemědělských strojů do Ostravy. (egi)

Zkušební laboratoř



Jsme držitelé osvědčení o akreditaci na základě splnění akreditačních požadavků podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018.

Stanovujeme potravinové alergenů: **Gluten/Gliadin**, Mléko (β -laktoglobulin, Kasein), Arašíd, Hořčice, Sója, Pohanka, Sezam, Pistácie, Mandle, Lískové ořechy, Kešu.



Jediný pěstitel hlohu peřenoklaného v Evropě

Ovocnáři znají hloh v souvislosti s ochranou proti chorobě bakteriální spále růžovitých rostlin (*Erwinia amylovora*).

U nás jsou nejvíce rozšířené dva druhy, hloh obecný a hloh jednosemenný. Hloh obecný rostoucí v přírodě je trnitý keř, jeho plody mají dvě pecičky. Plody dalšího druhu hlohu jednosemenného (*Crataegus monogyna*) mají jednu pecičku. Naopak hloh peřenoklaný (čínský) je beztrnný stromek. Plody jsou oproti hlohu obecnému 7 x větší s pěti pecičkami. Je však třeba zdůraznit, že se jedná o pěstování stromového hlohu peřenoklaného na podnoži *Crataegus oxyacantha* (laevigata), který hostitelem choroby není.

Inspirace k pěstování

Informace o hlohu peřenoklaném (*Crataegus pinnatifida*) uvedené v knize prof. Pavla Valíčka „Léčivé rostliny Číny a Vietnamu“ velmi zaujali Ing. Karla Tůmu, ovocnáře z Chelčic. Autor zde uvádí, že hloh je v tradiční čínské medicíně využíván pro své antioxidační, antibakteriální účinky, snižuje hladinu cholesterolu v krvi a krevní tlak, posiluje činnost srdce, uvolňuje cévy, zlepšuje trávení tučných jídel a masa. Velmi prospěšně působí i na snižování nervového napětí způsobeného stresem. Pozitivní účinky hlohu na srdce i nervovou soustavu uctívali naši předci v minulosti ve všemožných kulturách a známe je dodnes. Posílí srdeční sval, pročistí cévy, vyřeší nespavost, nervozitu i lehké deprese. Tvrdé dřevo hlohu slouží k výrobě násad a topůrek k sekýrkám.

Pionýr pěstování hlohu peřenoklaného

K vlastnímu pěstování dostal Karel Tůma impulz ze Zahradnické fakulty MU v Lednici v podobě nabídky na pěstování sazenic hlohu peřenoklaného odrůdy Big Mao Mao, dovezených z Číny. Jednalo se o diplomovou práci a výzkum na téma hloh peřenoklaný jako zdroj potravy. Od tohoto pracoviště obdržel 1 500 naroubovaných stromů které v Chelčicích v roce 2009 na vlastním pozemku vysadil. K dosazování nyní používá výpěstky z ovocné školky v Podhorním Újezdě. Když však skončil výzkum v podobě obhájené diplomové práce a sklídl první plody, začal uvažovat o jejich využití. K vlastnímu překvapení zjistil, že je jediným pěstitelem v Evropě, který tuto plodinu pěstuje. V ovocných sadech (3,0 ha) pěstuje ještě třešně (0,75 ha), švestky (1,0 ha) jabloně (0,25 ha) hloh a černý bez (1,0 ha).

Čtyři roky čekání na evropskou certifikaci

Nejhorší bylo konstatování, že s plody nemůže nic dělat, protože nemají nejen českou, ale i evropskou certifikaci. Jednalo se totiž o tzv. potravinu nového typu. Karel Tůma proto stál před rozhodnutím, zda již vzrostlý sad vytrhat, nebo se pustit do boje o získání certifikace. To se mu nechtělo, protože to stojí spoustu peněz a také správně tušil velké byrokratické martyrium s úřady. To vše se po-



Karel Tůma

tvrdilo v plném rozsahu. Po půlročním přemýšlení, jak dál, mu přišlo líto až dosud vykonané práce a pustil se do boje o certifikaci. Za vydatné pomoci profesorky Jany Hajšlové z VŠCHT, která se angažovala v analytických rozbořech plodů, získal certifikaci z Bruselu po čtyřech dlouhých letech čekání (30.11. 2017).

Vynikající nutriční hodnoty plodů hlohu

Jihočeský podnikatelský voucher ve výživě ovocnáři Tůmovi umožnil získat ve spolupráci s VŠCHT Praha analytické hodnoty, které byly použity v procesu schvalování hlohu peřenoklaného jako tzv. potravinu nového typu. Výživové hodnoty a složení jsou překvapením. V řadě laboratorních srovnávacích pokusů bylo prokázáno, že plody hlohu peřenoklaného obsahují oproti jablku nebo hrušce větší množství nutričních látek (mg/kg), konkrétně vitamínu C, karotenu, draslíku, sodíku, vápníku i hořčíku. I proto po schválení hlohu peřenoklaného Ministerstvem zemědělství a Evropskou komisí je možné

používat plody v celé EU jako surovinu pro výrobu potravin, stejně jako uvádět na trh potravinové doplňky vyrobené z jeho výživově cenných plodů v souladu s platnou legislativou.

Výhody pro pěstitele

Hloh peřenoklaný netrpí žádnými chorobami, nevyžaduje žádné ošetření přípravky na ochranu rostlin. Ani po dešti nedochází k pukání plodů. I proto je jeho pěstování bez velkých problémů zařazeno do kategorie ekologického zemědělství a jeho plody do biokvality. Sklizeň z již jedenáctiletých stromů se v průměru pohybuje v rozsahu 5–10 kg z jednoho stromu. Celková sklizeň v roce 2019 dosáhla 3 t, byla tedy nižší než uvedený průměr. Plody hlohu peřenoklaného lze snadno česat ze země i se stopkou. Někdy lze použít i setřásání do plachty. Termínem sklizně je přelom září a října. Plody nejsou náročné na termín sklizně, jejich vzhled je stejný i po přechodu zimy. Nejsou náchylné na otlak ani v případě pádu na zem, ani na skladování. V chladu a suchu vydrží v čerstvém stavu až do března.

Potravinové výrobky z hlohu?

Za účelem inspirace výroby potravinových výrobků



Hloh peřenoklaný v krabici 500 g

navštívil Karel Tůma v roce 2019 Čínu. Očekával tam laciné výrobky z hlohu, ale byl velice překvapen jejich vysokou cenou. K nejdražším patřil kandovaný hloh na špejli. Celý vlastní současný sortiment hlohových výrobků je v bio kvalitě a vše vyrábí sám. Základní sortiment výrobků tvoří Hloh v cukerném nálevu, Hloh džemoláda, Hloh tinktura, Hloh čaj neloupaný, Hloh čaj loupaný, Hloh pečený čaj. Hlohový čaj v nálevových sáčcích. V roce 2019 obdržel výrobce Zvláštní cenu poroty za výrobek čaj Hloh peřenoklaný, loupaný v soutěži Chutná hezky Jihočesky. K novinkám patří Hlohový chléb a Krekry s hlohem peřenoklaným vyráběné

ve firmě Kompek, kombinátu pekařské a cukrářské výroby Kladno (www.kompek.cz). Pro rok 2021 připravuje novinku – Hlohovou šťávu. V případě přípravy čajů se plody suší. Některé čaje jsou s pečkami, jiné bez pecek. Džemy, tinktura, pečený čaj sušení nepotřebují. Čerstvý hloh lze ale využívat i k dalšímu zpracování a to především na výrobu šťáv, džemů, marmelád, kompotů, kandovaného ovoce, želé. Nebo lze plody macerovat v lihu na výrobu likérů, případně i zamrazit. Sušené nebo mražené plody lze rozemlít na prášek a následně dál využít v gastronomii pro vysoký obsah pektinů a tím i želírovacích schopností.

Kde lze hlohové výrobky nakoupit?

Syrové plody hlohu peřenoklaného jsou v nabídce prodejen Makro, Terno České Budějovice, Hlohový chléb v supermarketu Penny. Jako přídatek do jogurtů odebírá hloh peřenoklaný firma Meclovská zemědělská, a.s. Všechny výše uvedené hlohové výrobky prodává Karel Tůma prostřednictvím internetu (www.hloh.cz). Distribuci spojenou s logistikou z časových důvodů neprovozuje.

Ing. Michal Vokřál, CSc.



Plody hlohu peřenoklaného na stromě



Sortiment výrobků



Hlohový čaj

Poslední pivní zastávka před nebem – „Řemeselné“ pivo z hor

Již dvacet let je uprostřed vesnice Monstein poblíž Davosu ve švýcarském kantonu Graubünden v provozu malý pivovar. Nachází se v bývalé vesnické mlékárně, budově, která byla postavena před více než 100 lety a jež nese nad vchodem nápis „Poslední pivní zastávka před rájem“. Návštěvníka vítá dřevěný kozorožec, který má v tlapce půllitr piva.



Příchozí vítá dřevěný kozoroh s půllitrem piva



Monstein leží ve výšce 1 625 m.n.m.



Pivo je lahováno do originálních lahví

Pivovar vznikl z iniciativy hoteliéra, notáře, dodavatele stavby a grafika, kteří byli členy sdružení Pro Monstein, a pivo se zpočátku vařilo v Churichu, než se pivovar usadil v bývalé vesnické mlékárně.

Nyní patří společnosti Biervision Monstein AG, jež byla založena v roce 2000 a tvoří ji 1 100 akcionářů, kteří si zakoupili své akcie za 300 a 500 švýcarských franků ne s cílem na nich vydělat (ostatně to by ani nebylo možné, podle stanov společnosti jsou jejich jediným ziskem dva litry piva ročně), ale přinést do tohoto nádherného, avšak poněkud zapomenutého kraje pracovní příležitosti a atraktivním provozem pivovaru přilákat domácí i zahraniční turisty. Především tím, že zdejší pivovar je nejvýše po-

loženým pivovarem ve Švýcarsku, a donedávna i v Evropě, vždyť stojí ve výšce 1 625 metrů nad mořem a jak zde rádi zdůrazňují, jedná se o poslední pivní zastávku před nebem.

Křišťálově čistá horská pramenitá voda

Pivo v Monsteinu vsutku dělat umějí. Přesvědčil mne o tom při mé návštěvě rodák z Kolína nad Rýnem vrchní sládek Hannes Gutschmidt. Kromě umu zdejších lidí má na tom zásluhu křišťálově čistá horská voda z pěti alpských ledovcových pramenů, organický horský ječmen, švýcarský bio chmel a v neposlední řadě domácí organický slad Gran Alpin určený pro inovování různých piv. Vyrábějí jich tady celou řadu, od normálních světlých typu

Pils přes tmavá a různé speciály až po biologické pivo s poetickým názvem Monsteinský kozoroh. Světlý ležák zraje dva měsíce, než se bez filtrace stáčí do lahví či sudů. A černý mlok je vlastně spíše sytý oranžový až nahnědlý, neboť se vyrábí ze zlehká opraženého sladu.

Vedle vybroušených pivních speciálů připravuje Monsteinský pivovar ještě celou řadu sezonních piv. Na jaře můžete koupit jarní pivo a v létě zase letní, které není moc silné, naopak před silvestrem se vaří novoroční pivo Royal, do něhož sládek přidává třešňovou esenci. Tradičně uvaří jen tisíc litrů, neboť tohle pivo je určené pouze pro místní. Celkem se v Monsteinu každý rok vaří 180 000 litrů piva. Pro srovnání, největší soukromý pivovar ve Švýcarsku, Appen-

zeller Bier, vaří stokrát více a drží 3,5 procenta švýcarského trhu oproti 0,03 procenta v případě Monsteinu.

Západ slunce v Monsteinu

Uvedená piva se nekonsumují pouze při ochutnávkách v pivovaru, jež jsou po celý rok každé páteční odpoledne od šestnácti do devatenácti hodin, ale ve většině davoských restaurací a zakoupit si je můžete i v místních obchodech. A když dáte dohromady skupinu alespoň deseti lidí, není nic lepšího než strávit pár hodin v pivovarském sklepe Gambirinus, kde za 35 švýcarských franků na osobu budete ochutnávat světlé a tmavé pivo co hrdlo ráčí a k tomu přikusovat místní sýry a uzeniny. Dokonce zde pořádají i pivovarnické půldenní kurzy, při nichž si

můžete za 150 franků uvařit i vlastní pivo (17 až 20 litrů) a to si pak za dva měsíce přijít vyzvednout. Hannes Gutschmidt, který pochází z Kolína nad Rýnem, už sice pivo v Monsteinu nevaří, sestoupil o něco níže do výšky 1.500 metrů do nově založeného pivovaru Davoser Craft Beer v Davosu, ale zdatného nástupce našel v osobě sládka Sebastiana Degena, který je od loňského října zároveň i výkonným ředitelem.

Speciality z piva

Tím ale výčet monsteinských aktivit

a výrobků zdaleka nekončí. Z piva zde vyrábějí čokoládové lanžý, vyhlášené sýry, chléb, maso, ale také třešňovici, vaječný koňak a dokonce i whisky. Oblíbené je vepřové či hovězí na pívě a tradiční fondue, jež je také zpestřeno místním pivem. Ať se to zdá sebevíc k neuvěření, chuť všech uvedených produktů je vsutku znamenitá. Co říkáte, není monsteinské podnikání dobrým příkladem, kterého bychom se mohli chytnout i u nás? A nemělo by nás při tom odradit, že těch 1.625 metrů nedosáhneme.

Bohumil Brejžek

Moruša nie je len chutné ovocie, ale aj dokonalý liek

O veľa druhoch ovocia kolujú legendy, aké majú zázračné účinky pre zdravie človeka. Vymenúvajú sa kiwi, citróny, grapefruity, ale zabúda sa na bohatstvo, ktoré nám rastie doma. Jedným z príkladov je moruša, ktorá sa už v 5. storočí pestovala v Nemecku a na našom území sa rozšírila zásluhou Márie Terézie, ktorá ju prikázala vysádzať vedľa ciest, aby slúžila na občerstvenie pocestných.

Na Slovensku je snáď najväčším odborníkom na morušu pán Stanislav Stroška, ktorý ju pestuje v obci Pukanec, okres Levice.

V tejto obci boli tieto stromy v hojnom počte vysadené už pred storočím a on ako malý chlapec si k nim našiel zaujímavý vzťah. Odrazilo sa to v jeho túžbe mať v dospelosti dom kde bude studňa a moruša.

Moruša vie niekedy pomôť viac ako lekár

Plody tohto stromu majú vzácnu vlastnosť. Nielenže sú chutné, ale dokážu urobiť preventívnu ochranu tela, a tiež liečiť.

O každom ovocí platí, že najlepšie je ho zjesť priamo zo stromu. Ale keďže stromy nerodia celoročne, dá sa ich upravovať do rôznej podoby - džemy, kompóty, tinktúry, alkohol, mrazené, sušené

Listy liečia pankreas, cukrovku, čaj z nich pomôže prechladnutému človeku do 5 dní. Stačí pridať trochu medu a citróna. Liekmi sa tak nezaťažujú tráviaci trakt, pečeň, obličky, a ani peňaženka.

Moruša potrebuje mať kotlovitú korunu, aby mala dostatok slnečného svitu, a preto

je potrebné vyplíť nepotrebné konáre. S. Stroška dlho nevedel na čo sa dá používať ich kôra. Už to vie a poradí našim čitateľom: „Vypíliť konár, vytriediť ho hubkou, ošúpem kôru, nastrihám ju na 4 cm plátky a nasuším. Je to veľmi dobrý liek pri spomalenom pohybe čriev (peristaltika).“



Stanislav Stroška sa veľmi teší zo svojej záľuby. Vrať, že vďaka morušiam utužuje zdravie ľudí. Liečia listy, plody i kôra

Aj pri liečení leukémie je jednoznačne na prvom mieste moruša, až za ňou čučoriedky a cvikla.

S. Stroška nám spomenul prípad, keď dovezli z nemocnice občana z ich obce s diagnózou, aby sa rodina pripravila na najhoršie.

Nestalo sa tak. Človek prežil na základe požívania rôznych zmesí moruší.

Keď lekári po 3-mesačnej kontrole zistili, že je v ideálnom zdravotnom stave, neverili.

Poprosili pána S. Strošku, či by im moruše nemohol na kliniku do Bratislavy dodávať pre deti postihnuté leukémiou.

Doc. Bryndza urobil rozbor všetkých komponentov - listy, plody, drevo a výsledky boli výborné.



Moruša je nenáročná na ochranu, aj keď v ostatných rokoch napadá morušu tmavská chrasťavitosť

A nastala éra, keď záhradkári začali vykupovať moruše. Dvakrát za týždeň odvážalo chladiarske auto moruše v 100 gramových zmrazených balíčkoch pre deti so spomenutým ochorením.

Fungovalo to tri roky, no potom prišli sociálne dávky a z 2 200 obyvateľov obce Pukanec nebol nikto ochotný podieľať sa na tejto ušľachtilej činnosti.

Druhé arborétum na Slovensku?

Prešli zasa nejaké roky a pán S. Stroška sa sám seba pýtal, koľko druhov moruší môže na svete existovať. A prečo by sa o tom nemal dozvedieť

a prečo ich nezozbierať? Požiadal jazykovo zdatného kamaráta, aby mu s tým pomohol a podarilo sa urobiť „arborétum moruší“.

Zopár odrôd už mal, ale jeho cieľom bolo nájsť a umiestniť čo najviac výnimočných odrôd tohto ovocia. Spomeňme aspoň:

- Moruša japonská z ostrova Honšú, kde si ju strážia ako oko v hlave
- Najvzácnejšia japonská Boninienis
- Pakistanská, ktorá má plody veľké 10 až 15 cm, ale nevýhoda, v zime musí byť uskladnená, vydrží len do teploty -5 stupňov Celzia
- z Afganistanu....

Veronika Toroková



FANUC

AUTOMATIZUJTE!

Ted' je ten správný čas.



www.fanuc.cz

Service First 