

Potravinářský

NOVINY PRO ČESKÉ POTRAVINÁŘE A SPOTŘEBITELE

obzor

5/2021

Po masu
z laboratoře
přichází na řadu
i čistě rostlinná
strava

22



Mléko do škol
přináší podporu
lepšího
stravování
i příležitosti pro
dodavatele

24



Připravme se
na vyšší ceny
pečiva

27



Český trh s biopotravinami dynamicky roste

Nefornální setkání s novináři k zahájení sedmnáctého ročníku informační kampaně Ministerstva zemědělství Září – Měsíc biopotravin 2021 se uskutečnilo koncem srpna v Národním zemědělském muzeu v Praze.

Jak bylo na setkání potvrzeno, celkový obrát v biopotravinách včetně vývozu dosáhl v roce 2019 přibližně 8,26 miliardy korun, přičemž celková spotřeba biopotravin (včetně dovozu) činila 5,26 miliardy korun, což je v porovnání s rokem 2018 nárůst o 19 procent. Vývoz biopotravin vzrostl na tři miliardy. V průměru spotřebuje ročně každý obyvatel ČR biopotravinu za 492 korun a podíl biopotravin na celkové spotřebě potravin a nápojů byl na úrovni 1,52 procent. Také výměra ekologicky obhospodařovaných ploch i počet ekofarm narůstá, když aktuálně u nás ekologicky hospodaří 4 791 farem na výměře 521 779 hektarů. Za posledních pět let vzrostl počet ekofarm o 21 procent a v režimu ekologického zemědělství se hospodaří na třech procentech ploch orné půdy.

Září – Měsíc biopotravin

Sedmnáctý ročník kampaně Září měsíc biopotravin měl motto „Bio dává smysl – nám i přírodě“. Cílem kampaně bylo ukázat lidem, proč je dobré kupovat biopotravinu, pokud možno lokálního původu, a podporovat tím ekologické zemědělství v ČR. Ministerstvo zemědělství při této příležitosti spustilo nový web věnovaný biopotravinám a kampani na jejich propagaci. Lidé na něm najdou například recepty, kalendář akcí nebo aktuální informace o ekologickém zemědělství a biopotravinách. Na stejnojmenné facebookové stránce www.facebook.com/mesic.biopotravin se lze zapojit do různých spotřebitelských soutěží organizovaných ve spolupráci s partnery letošního ročníku.

Ministerstvo ve spolupráci s Českou technologickou platformou pro ekologické zemědělství a Národním zemědělským muzeem připravilo na střeše muzea na pražské Letné výstavu „Ekologické zemědělství – zodpovědná

volba“, jež seznámila návštěvníky s historií a rozvojem ekologického zemědělství, jeho základními principy, výhodami a nevýhodami, které představuje produkce biopotravin, informovala o výzkumu pro zvýšení konkurenceschopnosti ekologického zemědělství. V září rovněž pokračoval projekt Poznej svého farmáře, tentokrát zaměřený na šetrné hospodaření s respektem ke krajině a životnímu prostředí. Navštívit bylo možno čtyři ekofarmy, které nabídly ochutnávku bioproduktů a zábavnou formou se seznámit s chodem ekologické farmy.

Českou biopotravinou roku 2021 je tvaroh z Javorníků

Titul Česká biopotravina roku 2021 si odnáší Bio tvaroh z Ekofarmy Javorníků. Mezi další oceněné produkty patří cibulové chutney, jehněčí steak nebo jablечný mošt. Překvapila steaková masa. O titul v jubilejním dvacátém ročníku bojovalo 123 biopotravin a biovin. Soutěž pořádal PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců pod záštitou ministra ze-



městství Miroslava Tomana a ústředního ředitele Státní zemědělské a potravinářské inspekce Martina Klanicy.

Osmnáctičlenná porota vybírala produkty v pěti různých kategoriích. Vítězem se stal bio tvaroh z Ekofarmy Javorníků, který současně zvítězil i ve své kategorii Biopotravinový ži-

vočišného původu. Na český trh jej ekofarma dodává od roku 2015. „Než se dostane k zákazníkům, trvá jeho výroba kolem 24 hodin. Zákazníci ho seženou v obchodech ve Zlínském kraji, ale i v Praze nebo na e-shopu,“ říká vedoucí mlékárny Ekofarmy Javorníků Marta Buzašová.

Bio tvaroh vyhrál bezpochyby nejen díky své dokonalé chuti, která je opravdu jemná a lahodná, ale důležitým kritériem byl rozhodně i způsob balení v recyklovatelném obalu, jenž se k bioproduktu skvěle hodí. Dříve farma dávala tvaroh do plastové krabičky, až v poslední době přešla na nový, papírový obal, což celkovému hodnocení marketingového konceptu, vzhledu a obalu výrobku ze strany poroty velmi prospělo.

Zazářil jehněčí steak, cibulové chutney i jablечný mošt

V dalších kategoriích zvítězil mošt Bio Jablko Jadernička od Marka Šenkeříka z Moštárny Valašské Klobouky a to v kategorii Biopotravinový rostlinného původu, Bio cibulové chutney z Ekofarmy Lejčkov v Jihočeském kraji, které bojovalo v kategorii Biovýrobky pro gastronomii, pochutiny a ostatní potravinářské výrobky. V kategorii Biovíno pak vyhrál Ryzlink rýnský z pozdní sběru 2019 z Vinařství Barabáš a nejmladší kategorii Steakových mas ovládl Jehněčí T-Bone steak BIO z Farmy Rudimov.

Steaková masa překvapila

Právě steaková masa byla pro organizátory soutěže velkým překvapením. „Letošní steaky byly neskutečné. Celá tato kategorie se velmi rozrostla a nabídka je v tuzemsku přímo úchvatná. Zejména u T-bone steaků mě ohromila nejenom kvalitou, ale i množstvím farem, které je začaly nabízet. A k vítěznému jehněčímu steaku prostě není co dodat. To je prostě úžasný zážitek,“ říká manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců Kateřina Urbánková.

Co přináší ocenění Česká biopotravina roku?

Úspěch v soutěži Česká biopotravina roku znamená pro všechny oceněné producenty důležitou zpětnou vazbu a mediální zájem. A nejen to – vítězné biopotraviny jsou prezentovány na řadě akcí nejen v Česku, ale i v zahraničí. Na jaře příštího roku tak budou moci bio tvaroh z Javorníků ochutnat návštěvníci Biofachu v Mnichově – největšího světového veletrhu biopotravin na světě.

Bohumil Brejžek



Speciality z biopotravin připravil kuchař Hugo Hromas

Budou čerpací stanice plnit roli restaurací a večerek?

Přední zástupci českého a slovenského petrolejářského průmyslu se počátkem září již po deváté sešli v čestlickém hotelu Aquapalace na kongresu Čerpačka, aby jednali o problémech, jež hýbou světem čerpacích stanic a dotýkají se každodenní práce jejího majitele, provozovatele či nájemce. Cílem kongresu bylo informovat a inspirovat je, aby obstáli v konkurenčním boji a zvýšili své tržby.

Pokud byste si mysleli, že se jednání kongresu točilo pouze kolem technických otázek spojených s palivy, byli byste na omylu. Samozřejmě, že to bylo jedno z důležitých témat, ale neméně významné byly i otázky spojené s přeměnou čerpacích stanic z pouhých čerpaček paliva a zaujmouť jejich nové role v oblasti obchodu a restauračního provozu. A jak si ukážeme dále, tyto „doplňkové“ služby v mnoha případech vytvářejí podstatným příjmem čerpacích stanic.

Charakter čerpacích stanic se mění

Zákazníci dnes nejezdí na čerpací stanice pouze pro pohonné hmoty, ale realizují zde i nejrůznější nákupy a nejde jen o věci spojené s provozem motorového vozidla. Právě naopak, míří sem stále častěji za kávou a občerstvením, ale i za potravinami a zbožím denní potřeby. Čerpací stanice se tak mění z místa, kde se pouze tankovalo, na místo, kam si lidé rádi zajdou na kávu, poobědvají, sjednají si schůzku nebo pořídí rovnou celý běžný nákup.

Moderní obchod je o zážitku, a ten zákazník očekává i na čerpací stanici. Atmosféra v něm musí vyvolat chuť nakupovat. Zda se čerpací stanice stane pro zákazníky příjemným místem, do velké míry rozhoduje obsluhující personál, který může provozovateli výrazně zvýšit tržby. O úspěchu čerpací stanice na konkurenčním trhu dále rozhodují interiér a exteriér pumpy, výběr vhodného sortimentu či správné uspořádání nabídky.

Stále více žádané gastro

Frekventované čerpačky u dálnic, výjezdů z měst a v turisticky atraktivních



Bohatý výběr občerstvení se stává na čerpacích stanicích samozřejmostí

místech jsou dnes úseky s teplým občerstvením vždy vybaveny a nové či rekonstruované pumpy na nejlukrativnějších místech jsou s restaurací či bistroem přímo již koncipovány. Některé čerpací stanice jsou spojené s restaurací, jiné nabízejí rychlé občerstvení v podobě čerstvých sendvičů, baget, salátů či sladkého pečiva. Vždy však hlavní roli hraje čerstvost a rozmanitost. A samozřejmě také aktivní prodej.

Gastronomické služby mohou totiž čerpací stanici přinést zvýšení obrátu až o třetinu ročně. Gastro má na pumpách velký potenciál a místo pro něj by proto měly najít i malé, nezávislé čerpačky. Největší frekvence strážníků bývá v ranních hodinách na snídani, pak v dopoledních hodinách na silnějších přesnádávkách či časných obědech. V dobře zavedeném bistro či restauraci mívají i zásobu jednorázových polystyrenových menuboxů na jídlo k pozdější konzumaci na cestách (princip to go).

Restaurace jsou vyhledávány i samostatně

Na většině čerpacích stanic nevaří, ale hotová teplá jídla se tam dovážejí a udržují

v horkém stavu na speciálních ohřevných pultech s vitrinou, z nichž se před zákazníky také servírují. Výběr málokdy přesáhne čtyři, pět druhů jídel, k tomu patří ohřívání uzeniny a lahůdkové a zeleninové saláty. Jedná se převážně o osvědčená a nejžádanější česká jídla, doplněná o odlehčenou, nízkokalorickou specialitu. Jsou však i výjimky, kdy restaurace na každé čerpačce vaří samostatně a z čerstvých surovin. Takovým příkladem jsou čerpačky KM-PRONA, kde standardem jsou řízky, klasika v podobě vrbce nebo guláše, gulášová nebo dršťková polévka pro chlapy, kuřecí paličky či křidélka pro ženy spolu s něčím lehčím jako jsou saláty se sýrem nebo s kuřecími prsy, dynosaufici a hranolky pro děti. V centru Liberce pak už KM-PRONA řadu let provozuje čerpací stanici s restaurací, jež je otevřená NONSTOP. V ní si dáte řízek nebo španělského ptáčka či klobásu bez ohledu na denní či noční dobu. Navštěvována je i zákazníky, kteří palivo vůbec nečerpají. Tahle čerpačka byla v roce 2017 vyhlášena v oborové anketě Petrol Awards dokonce čerpací stanicí roku.



Úvodní vystoupení měl na kongresu ministr Karel Havlíček

Čerpačka synonymem kavárny

Hlavním pilířem gastru na čerpacích stanicích je ale bezpochyby káva. Staré skříňové automaty s instantní kávou jsou postupně nahrazovány přístrojovým kávovým servisem se špičkovými kávovary na čerstvě umletou kávu schopnými připravit i dokonale našlehanou mléčnou pěnu do kávových specialit, jako jsou rozličné druhy cappuccina či kávy typu latté. Zkušenosti i průzkumy říkají, že se zákazníci o tom, kde natanoují, často rozhodují právě podle kvality a chuti kávy. „Jsme totiž přesvědčeni, že ať už je automat na kávu sebelepší, nikdy neudělá tak výbornou kávu jako pákový stroj. A zákazníci to kvitují, už se nechtějí nechat odbýt něčím, co není kvalitní,“ říká majitel sítě modrobílých čerpacích stanic KM-PRONA Vladimír Minařík. Chuť kávy umocňuje i vybavení interiéru, aby čerpací stanice vypadaly spíše jako kavárny, aby se v nich lidé cítili dobře, relaxovali nebo pořádali i svoje pracovní schůzky. A dobrá prezentace může prodej kávy i zněkolikanásobit.

Výběr kávy není radno podcenit

Právě KM-PRONA nabízí na svých čerpacích stanicích hned tři druhy kávy, kterou speciálně pro ni praží malá regionální jablonecká pražírna Gemini Espresso Petra Boštičky. Kávy se liší v poměru obsahu arabiky a robusty. Portofino je sto procentní arabicca, poté je směs 70 na 30, což je Ferrara. Nabídku uzavírá nejsilnější káva Monza obsahující 50 procent robusty, jež je nositelem tzv. kofeinového náboje. OMV zase nabízí VIVA kávu od renomované italské tradiční pražírny Gimoka, jejíž podstatou je nejjemnější italské pražení. Na stálou kvalitu a konzistentnost chuti a vůně vsadila i Benzina, která svou Fair Trade kávu vyladěnou na vkus středoevropského zákazníka míchá v Belgii. Káva Fresh Corner, již se na čerpacích stanicích MOL vypije měsíčně milion šálků, je z osmdesáti procent arabicca. Shellka nabízí Shell Cafe ve dvou variantách – jako stoprocentní arabiccu a směs espresso.

Za nákupem nemusíte do obchodu

Průkopníkem prodeje potravin na čerpacích stanicích v České republice se stala společnost Billa, který již od roku 2014 spolu se společnostmi Shell realizuje na jejich čerpacích stanicích projekt Billa Stop & Shop spojující výhody čerpací stanice a klasického obchodu. Začínaly na pěti čerpacích stanicích, dnes jich je už po celé České republice sedmdesát. V jakoukoli hodinu, ve všední den, o víkend i ve svátek zde nakoupíte čerstvé pečivo, ovoce, zeleninu, uzeniny, sýry, chlazené zboží nebo drogerii, více než 1200 produktů. U pokladny pak zaplatíte oboje najednou, nákup i pohonné hmoty. To vše přináší zcela nový rozměr nákupu potravin a pohonných hmot.

Čerpací stanice začínají plnit i roli večerek

Zvláště pak na menších městech se mění charakter čerpaček, které často přebí-

rají také roli večerek, kdy se přiklání ke konceptu shopu a stávají se spíše servisními stanicí, na níž je možné zajištění komplexních služeb - zákazníci si mohou natankovat, nakoupit i něco vyřídít. Jak uvedli na kongresu zástupci agentury NielsenIQ Pavol Zajíc a Daniel Plecháč, tržby na čerpacích stanicích, jež jsou spojeny s obchodem, velmi výrazně v posledních sedmi měsících. Česká republika je podle nich v tomto směru výjimečná.

Výrazný nárůst tržeb díky obchodu

Vývoj tržeb se za poslední více než rok a půl značně změnil. Zatímco před covidem se čerpacím stanicím dařilo, s příchodem první vlny tržby poklesly, v té samé době se ale dařilo obchodním řetězcům, kde naopak tržby rostly. Ani v létě 2020 nebyl zájem o prodej na čerpacích stanicích velký, vzhledem k tomu, že nepřijelo tolik zahraničních turistů jako v jiných letech. Druhá vlna na podzim 2020 ale přinesla obrát a lidé začali na čerpací stanice jezdit. Dařit se jim začalo především díky nedělnímu zákazu prodeje, který se jich netýkal. A následně za prvních sedm měsíců letošního roku zaznamenaly nárůst tržeb o 13,2 procenta. Zákazníci si totiž stále více jezdí na čerpací stanice nejen pro pohonné hmoty, ale i nakoupit. Nielsen je porovnává s tradičním trhem a prodejny na menších městech s méně než 400 m² prodejní plochy. „Čerpací stanice v menších městech začínají zaujímat funkci večerek,“ doslova uvedl Pavol Zajíc.

Závěrem

Je jasné, že čerpací stanice, jak jsme je znali ještě na konci minulého století, jsou už dnes minulostí. Aby přežily, musí se adaptovat a převzít na sebe i další funkce, dříve nepředstavitelné a nemyslitelné. Potravinářství a pohostinství jim v tomto směru nabízí dostatek volného prostoru.

Bohumil Brejžek

Domácí pivovarnictví hlásí další mírné oživení

Aktuální údaje Českého svazu pivovarů a sladoven ukazují, že domácí pivovarnictví hlásí další mírné oživení. Po dobrém červenci přišel výborný srpen a meziroční index tuzemského výstavu za druhý prázdninový měsíc dokonce zaznamenal navýšení o 1,7 %.

Na stoly hospod a restaurací se piva dostalo o něco méně, než bývalo v minulosti zvykem. „Pokles o 0,9 % s ohledem na platná omezení provozu restaurací považují za výborný výsledek. My jsme vděční za každého zákazníka, který přijde na čepované pivo. Chválím i pivovary, které uměly rychle zareagovat

na poptávku sudů s menším objemem. Minisoudků se oproti loňsku naplnilo o 37 % více.“ komentuje vývoj výkonná ředitelka Českého svazu pivovarů a sladoven Martina Ferencová.

Na domácím trhu se dařilo hlavně pivům určeným pro prodej v obchodech. Jejich meziroční index zaznamenal

nárůst o 3,5 %. Skokanem se stala pivní plechovka s meziročním indexem 20 %, když se vyprodukovalo hned o 32 652 hl více. Plechovkám se daří již několik let a po lahvicích a sudech se stávají třetím nejoblíbenějším obalem. Jejich podíl na celkovém výstavu už tvoří 15 %.

Pokračuje trend růstu popularity ležáků. V meziročním srovnání se tentokrát jednalo o navýšení o další procento a jejich podíl na celkovém tuzemském výstavu tak dosahuje 55 %. Při meziročním porovnání si však více polepsilo pivo výčepní a to nárůstem lehce přes 3 % oproti stejnému obdo-

bí loňského roku. O raritní index se postarala svrchně kvašená piva se stupňovitostí 11-12 legislativně označená jako „Plná piva“. Přestože se prozatím jedná o minimální objemy, jejich množství se meziročně téměř ztrojnásobilo.

(egi)



Pozn.: Stupňovitost piva neznamená množství alkoholu v pivu, ale množství extraktu tzv. původní mladiny (EPM) v % hmotnostních.

Výstav piva pro tuzemsko	101,70 %
Členění podle druhů obalů:	
Láhve	99,69 %
Sudy	99,35 %
PET láhve	96,29 %
Plechovky	119,79 %
Cisterny	94,86 %
Minisoudky	137,02 %
Členění podle barvy piva:	
b) Světlé pivo	102,35 %
Tmavé a polotmavé pivo	68,63 %
Řezané pivo	73,65 %
Členění podle EPM (stupňovitosti):	
c) Stolní piva – stupňovitost do 6	0,00 %
Výčepní piva – stupňovitost 7-10	103,15 %
Ležáky – spodně kvašená piva se stupňovitostí 11-12	100,08 %
Plná piva – svrchně kvašená piva se stupňovitostí 11-12	274,21 %
Silná piva – stupňovitost 13 a více	73,52 %
Nealkoholická piva - do 0,5 % obj. alkoholu	98,49 %

Pojízdná prodejna Regionálních potravin vyjela do českých a moravských měst.

Ochutnat to nejlepší, co naše krásná země nabízí je možné do poloviny listopadu díky projektu Pojízdné prodejny Regionálních potravin. Speciálně upravená dodávka zásobená těmi nejvyššími dobrotami postupně zavítá do Jihomoravského, Olomouckého a Karlovarského kraje.

Nejdříve vyrazila za zákazníky na Vyškovské trhy. Pokračovala do Znojma na festival Dejsi FOOD, kde zaznamenala velký ohlas. Stánek na kolečkách za tři dny navštívilo 550 milovníků dobrého jídla. Na výběr bylo až 70 výrobků oceněných značkou Regionální potravina. Největší zájem byl o masné výrobky, které tvořily téměř polovinu ze všech skutečnějších nákupů. Následovaly je mléčné výrobky. „Projekt Pojízdné prodejny Regionálních potravin navazuje na pilotní koncept z loňského roku. Během dvou týdnů objela prodejna 50 lokací ve Středočeském kraji a na Vysoce.

na tento úspěch navážeme,“ uvedla Kateřina Ratajová, ředitelka Odboru administrace podpory kvalitních potravin Státního zemědělského intervenčního fondu, který značku Regionální potravina administruje.

V následujících týdnech čekají na Pojízdnou prodejnu se zelenomodrým logem a mottem „Nakupujte srdcem“ další moravská města, například Zábřeh na Moravě, Olomouc, Kyjov či Židlochovice. Zaměří se opět na farmářské trhy, foodfestivalové akce, jarmarky či dožínky. Pro návštěvníky jsou připravené také ochutnávky a praktické tematické dárky při nákupu nad 200 Kč a 500 Kč.



Logo Regionální potraviny má v současné době více než 400 výrobků z 13 krajů České republiky. Od roku 2010 ji Ministerstvo zemědělství uděluje jen těm nejvyšší kvalitě výrobkům, které mají vazbu na svůj kraj a jsou vyrobeny nejméně ze 70 %

z místních surovin. To zaručuje jejich výjimečnou chuť a čerstvost.

Průběžně aktualizovaný seznam měst, které pojízdná prodejna navštíví, je možné nalézt na webu regionalnipo-travina.cz v sekci Akce.

Eugenie Línková

Editorial

Malé zamyšlení nad stravou budoucnosti



Něco k ochutnání tentokrát z naší domácí zahrádky, kdy se vrátíme k tématům uhlíkové stopy, ekologii a dopadu snah zlepšit život na naší planetě, všemi možnými, ale bohužel i nemožnými způsoby. V tom druhém případě jde totiž o čerstvě vzniklou studii Farm to Fork, k níž se odmítavě postavila většina našich i slovenských agrárních a potravinářských organizací. Ty vyzvaly v dopise europoslance, aby hlasovali o některých člancích evropské strategie Farm to Fork samostatně a odmítli je. Závěry nově zveřejněných dopadových studií, podle kterých dojde v souvislosti s cíli Farm to Fork například k prudkému propadu zemědělské produkce, považují zmíněné organizace za znepokojivé a zásadní pro evropské zemědělství. A co stojí zejména za zmínku, stanovené celkové cíle studie jsou dokonce ve vzájemném rozporu, takže v praxi hrozí ztráta úrodnosti, ale i ztráta organické hmoty, což ve svém důsledku povede k velkému snížení produkce potravin. Podrobněji na titulní straně.

S těmito trendy navíc úzce souvisí hlavně konzumace potravin s jinou skladbou jak o tom přinášíme opět zajímavosti v tomto čísle. Někteří se rozhodli sabotovat maso. To by mělo nahradit laboratorní, o čemž jsme informovali v minulém čísle. Nyní zase dáváme k úvaze apel na budoucnost s přívlastkem rostlinná. V celém světě se totiž šíří podpora veganství a mladí lidé ani ne tak z důvodu ochrany zvířat, jako kvůli určité módě ve zdravotvědě se drží principu nezatežovat organismus těžko stravitelným masem a jeho jednoduchou náhradou se stejným nutričním dopadem sojou, řasami a zeleninou s ovocem všeho druhu. Mimochodem lékaři u pacientů s vývoдем při rakovině střev vidí, že nejvíc nestravitelná je zelenina. A tady právě už můžeme až eufemisticky vidět už z obláčky nahoře zvednutý prst pana profesora Mikulíka, velkého odborníka z brněnské veterinární fakulty, který sledoval po šest let v Indii, kolébce jakéhosi druhu veganství, jaký má dopad po generaci na vývoj lidských jedinců. Ještě před svou smrtí, po důkladném prověřování tohoto dilema, zda je maso nahraditelné naprosto adekvátně rostlinnou bílkovinou nám sdělil zhruba toto. U veganů zjistil již v třetí jejich generaci podstatné rozdíly ve vývinu jedince a u čtvrté už byly patrné jasné symptomy nedostatku některých látek co jsou podle jeho slov jedině v masě, zejména hovězím. Vydal několik odborných studií kde to dokládá výzkumy a varoval před veganstvím zejména v útlém věku od batolat počínaje. Podle jeho slov je živočišná bílkovina pro jejich vývin naprosto nutná stejně jako příjem cukru pro dobrý vývoj zejména mozku.

Odskočme k jednomu příběhu přímo z terénu, kdy v obci, kde žili staří lidé a to v plné kondici na Vysočině, přijeli svého času dva lékaři jako nutriční experti za 95 letou babičkou a jejím známým sládkem co byl v té době 97-letý a ptali se jich na jejich denní jídelníček. Dotyčná babička jim vyprávěla jak jeden ze synů, lékař dostává celou zimu zabíjačky a ona si zejména pak pochutná skoro denně na jitrnicích a bůčku a pan sládek v jídelníčku neměl větší rozdíl jen s tím, že denně držel svůj status sládky co musí vypít pár piv po každém jídle. Oba odborníci na zdravou výživu byli v šoku a vysvětlovali vysoký věk těchto jedinců co porušují všechna jejich pravidla o zdravém životním stylu jen tím, že dřív byla klidnější doba a tak ten tuk v nadlimitních dávkách se lépe spaloval. No, řekněme si, že to trochu skřípe a tak si nyní vypomožeme jedním hezkým vtipem co se k nám dostal přes internet. Zní takto: „Snažil jsem se jíst zdravě, než mi stříkla mandarinka do oka, tohle by mi bůček neudělal.“ S přáním připestrém vyváženém jídelníčku končíme toto rozjímání nad stravou budoucnosti, snad se zase až tak nezmění.

Eugenie Línková
šéfredaktorka

Noc bílých lanýžů opět na Moravě

Lanýže patří k nejdražším delikatesám (hned po šafránu je to druhá nejdražší kuchařská surovina na světě), které můžete ochutnat. Nejvzácnější, nejdražší a také nejchutnější jsou pak lanýže bílé, kteří se skrývají pod půdou v alpském Piemontu v Itálii a prodávají se za desítky tisíc korun za kilogram. Aby také ne. Nelze je pěstovat, rostou pod zemí a dají se najít jen „po čichu“, zpravidla s pomocí vycvičených psů nebo pašáků. V pokrmích se pak používají v malém množství, přesto mu dodávají výraznou a specifickou chuť. Kromě lanýžů je Piemont známý jako vyhlášená vinařská oblast – největší z celé Itálie co do počtu certifikovaných vín. Delikátní odrůdy Barolo, Barbaresco, Barbera nebo Moscato d'Asti pocházejí právě odtud. A právě sem vyrážejí v polovině listopadu kuchaři Spa hotelu Lanterna ve Velkých Karlovicích na lanýžové trhy, aby z nich přivezli lahodné lanýže a další delikatesy, které budou podávat 18. listopadu na velké gastronomické akci nazvané Noc bílých lanýžů.

„Nespoléháme se na externí dodavatele. Volíme složitější a nákladnější, ale „jistější“ cestu. Chceme, aby lanýže byly prvotřídní, měly námi garantovanou kvalitu a byly

opravdu čerstvě sklizené, jezdíme si je proto kupovat do Itálie sami. Máme již osvědčené kontakty přímo v Piemontu z minulých ročníků. Stejně to bude i letos.



A takto se strouhá bílý lanýž na hotové jídlo

Lanýž se musí spotřebovat rychle po sklizni, protože v plné chuťové kvalitě vydrží jen pár dnů. Naši kuchaři je přivezou a druhý den půjdou na talíř,“ říká Martina Žáčková ze Spa hotelu Lanterna s tím, že loni se tato vyhlášená akce kvůli pandemii konat nemohla. „O to více lidí se nás letos ptá, zda se tradiční Noc bílých lanýžů bude konat. Gurmáni z celé republiky už se na něj opět těší.“

Noc bílých lanýžů jako gurmánské překvapení

Tento vzácný druh houby, která tvarem připomíná nevzhledný brambor, je pro mnohé velkým lákadlem k návštěvě Velkých Karlovic. Vůně lanýžů není pro mnohé lidi právě libá, přesto je chuťově velmi zajímavá a gurmány nesmírně vyhledávána.

„Aromatičtější bílé lanýže připomínají svou vůni čerstvou zeminu. Je tak silná, že když si je přinesete domů, vůně doslova prostoupí celou místnost. Do pokrmů se přidávají v malém množství. Bílé lanýže se jen lehce přistrouhají na pokrm, například těstoviny, a dodají

mu lehce nahořklou chuť. Mnohdy člověka napoprve neohromí, postupně ale objeví jejich chuťové detaily a pak už na lanýže nedá dopustit,“ podotýká Josef Tydlačka, cateringový šéf-kuchař Resortu Valachy.

„Černé lanýže ve vybraných restauracích v České republice ochutnáte, do bílých lanýžů se ale vzhledem k ceně suroviny pouští málokdo. Pro nás je vždy také lákavé přinést hostům kompletní „italský“ zážitek, tedy nejen bílé lanýže, ale i pokrmy z dalších tradičních italských pochutin – od telecího masa až po piemontské lískové oříšky či čokoládu... Byli jsme první v regionu, kdo degustaci s bílými lanýži připravil. Vzhledem k ceně menu to byl risk, ale odezva nás mile překvapila. Letošní degustační večer bude již čtvrtý, rok od roku zájem o něj roste, a to i přesto, že menu není nikterak levné,“ upozorňuje Josef Tydlačka.

Zbývá jen prozradit, že menu je víc než bohaté, chuťově přímo královské a gurmánům stojí za to se na tuto nezvyklou lahůdku vydat přímo do Velkých Karlovic.

Eugenie Línková



Čtyři otázky otázky pro: Ing. Jaromíra Dřízala, výkonného ředitele Svazu pekařů a cukrářů v ČR

► Letos slaví Svaz pekařů a cukrářů v ČR 30 let svého trvání. Co se především podařilo prosadit a v dobrém změnit nejen pro samotné pekaře, ale i spotřebitele? Pekařenský obor prošel v uplynulých 30 letech radikální proměnou. Před rokem 1989 v naší zemi výroba chleba a pečiva zajišťovalo okolo 70 průmyslových kombinátů rozmístěných v jednotlivých okresech. Sortiment byl tehdy velmi omezený, zásobování prodejen obvykle jednou denně, chléb se kupoval na 3 dny dopředu, neexistovaly řemeslné pekárny se svými prodejny, obaly výrobků byly primitivní.

V 90. letech nastal obrovský „boom“ řemeslných pekáren (cca 2000), které značně rozšířily sortimentní nabídku a obohatily trh. Díky moderním strojům a technologiím ze západu, možnosti nákupu nových surovin a směsí se výrazně zlepšila i nabídka průmyslových pekáren. Zkvalitnění pekařského trhu pro spotřebitele akcelerovaly též proměny obchodní sítě a nástup obchodních řetězců na přelomu milénia.

► Dnes je český pekařský trh jeden z nejvyspělejších v Evropě (vedle Německa a Rakouska), co se týká šíře sortimentní nabídky, kvality chleba a pečiva, zákaznického servisu a velmi nízkých cen – spotřebitel může být spokojený. Na tom má bezesporu velký podíl pekařská cechovní organiza-

ce, která od svého obnovení v roce 1991 aktivně podporovala pozitivní změny v oboru. Co můžete k tomuto konstatování ještě zajímavého doplnit?

V počátcích existence se jednalo zejména o informační servis pro členy cechu. Svaz začal organizovat odborné semináře, pořádal výstavy dodavatelských firem, organizoval exkurze do pekáren v zahraničí, vydával odborný časopis, pořádal soutěže kvality – tyto aktivity jednoznačně pomohly pekárnám dostat se na evropskou špičku.

V České republice dnes působí okolo 700 klasických pekáren. Nejvíce je trápí nedostatek kvalifikovaných pracovníků, nízké realizační ceny základních výrobků do řetězců a značná byrokratická zátěž státu. Pekařský Svaz se snaží pomáhat pekařům v rozsahu svých kompetencí a předmětu činnosti. Po covidovém období je pro pekaře velmi cenná možnost setkávání, výměny informací a zkušeností, které jim cech umožňuje na svazových akcích. Pekařskému Svazu a firmám v oboru se bohužel nepodařilo za uplynulé tři dekady zvýšit prestiž svého krásného a voňavého řemesla ve společnosti, dostat profesi „pekař“ v odměňování na republikový průměr a prosadit adekvátní ceny základních pekařských výrobků – to je velký úkol do dalších let. Svaz pekařů aktuálně sdružuje 130 členů s cca 60 % podílem na trhu. Vedle pekáren jsou



členy též firmy dodávající do oboru stroje a technologie, suroviny, služby a též 25 potravinářských škol a učilišť.

► Je pochopitelné, že zejména při celosvětovém zdražování hlavně energie se musí tohle zohlednit v celkových nákladech i u pekařů. O kolik v průměru může být dražší chleba a o kolik pečivo.

V poslední době rapidně stoupají vstupní náklady pro pekaře a ti budou muset na vzniklou situaci na podzim reagovat, aby vůbec přežili na trhu, zajistili výrobu a zásobování a udrželi potřebnou kvalitu pro spotřebitele.

V letošním roce podražilo výrazně obilí a tím i hlavní surovina pro pekaře – mouka. Významný je i růst cen oleje, cukru, posypového materiálu a všech druhů obalů. Pekařský obor je energeticky a dopravně velmi náročný, proto je dramatický růst cen elektřiny, zemního plynu a PHM obrovským zásahem do ekonomiky

pekáren. Dalším výrazným nákladem současnosti je zvýšení mezd – ty musí zaměstnavatelé podpořit, jinak by neměl kdo vyrábět a rozvážet pečivo. Podle odhadů pekáren vzrostly celkové náklady oproti loňskému roku o 30 %. K výši cen chleba a pečiva se profesní sdružení nemůže vyjadřovat. Každá pekárna však bude muset ceny svých produktů upravit, jinak nepřežije na trhu. Pekárny budou řešit zvýšení cen samostatně, s ohledem na svoji ekonomickou situaci, obchodní politiku a region podnikání.

► Jaká je roční spotřeba chleba na obyvatele v ČR a ustálilo se to nebo to klesá? Je dobré připomenout v čem je zejména chleba zdravý a co v našem jídelníčku znamená.

Roční spotřeba chleba v České republice se dle ČSÚ pohybuje v posledních několika letech okolo 40 kg na osobu a rok. Pozitivní je, že se zastavil dlouholetý pokles spotřeby od 90. let, kdy



Ing. Jaromír Dřízal

průměrný Čech zkonsumoval okolo 60 kg chleba. Naopak v poslední době stoupá zájem spotřebitelů o kvalitní kvasový chléb a zvyšuje se poptávka po chlebových speciálech a chlebech od regionálních pekáren.

Chléb má celou řadu zdravotních benefitů a je možné jej jednoznačně doporučit do jídelníčku rodin i jednotlivců. Ne nadarmo se v minulosti říkalo, že je možné žít jen o chlebu a o vodě. Chléb tvoří

základ výživové pyramidy, jde o významný zdroj bílkovin, vitamínů řady B, vápníku, železa. Vlákna v mouce působí proti civilizačním nemocem, snižuje hladinu cholesterolu a je prevencí cukrovky. Chleby z celozrnné mouky působí příznivě na glykemický index a jsou bohaté na esenciální mastné kyseliny. Při výběru chleba by lidé měli mít na zřeteli, jaký druh a složení je nejvhodnější pro jejich zdraví.

Nejen o moderních trendech v pekárenství

Vyhlášení výsledků národní soutěže Chléb roku 2021 provázal i doprovodný program, bylo jím setkání čestných členů u příležitosti 30. výročí Svazu a křest nové publikace Moderní trendy v pekárenství. Cílem letošních Dnů chleba bylo uskutečnit po 2 letech způsobených epidemií covidu opět osobní setkání a výměnu informací manažerů z oboru, nabídnout pekařům novinky z oblasti strojního vybavení, technologií, surovin a služeb a ocenit výrobce nejlepšího českého chleba.

Akci uspořádal Svaz pekařů a cukrářů v ČR prostřednictvím své servisní organizace Pekař a cukrář s.r.o., za podpory strategického partnera společnosti Tesco Stores ČR a.s. a dlouholetých patronů akce firem Pfahnl Backmittel, spol. s r.o., J 4 s.r.o. a SPŠ potravinářství a služeb Pardubice.

Zahajovací ceremoniál

Zahajovacího ceremoniálu v hlavním sále se zúčastnila řada významných hostů. Přivítal je předseda představenstva Svazu Jiří Balabán, který vyzdvihl význam setkání pekařů a soutěžení o kvalitu chleba. Zároveň kritizoval současné nedůstojné podmínky pro podnikání v pekárenském oboru, špatně nastavené ceny základních výrobků a některé neobjektivní články o pekařích v médiích. Akci svojí účastí podpořil náměstek hejtmana Pardubického kraje Roman Líněk, ředitel Potravinářské-



Křest publikace

ho odboru MZe Martin Štěpánek, ústřední ředitel SZPI Martin Klanica, zástupce strategického partnera Tesco Michal Vaňáček a další hosté. Akt svěcení chleba – „Božího daru“ celebroidal a biblické postřehy o významu chleba zmínil probošt Královéhradecké diecéze Mons. Zdeněk Novák. Dny chleba 2021 pak slavnostně zahájil primátor Pardubice Martin Charvát. K slavnostnímu vyznění za-

hajovacího ceremoniálu, který měl reprezentativní a důstojný ráz, přispěla vedle zdravic hostů moderátorka Pardubického rozhlasu Petra Beránková, trubači a zpěvák státní hymny z pardubické konzervatoře.

Výstava dodavatelů

Výstava dodavatelů strojů, technologií, surovin a služeb pro pekaře a cukráře se nově



Zahajovací ceremoniál

uskutečnila v přízemní hale výstaviště IDEON, část vystavovatelů obsadila příslalí v 1. patře. Výhodou přízemního prostoru byla snadná dostupnost vystavovatelů i zájemců o nabídku z výrobních firem. Letos v Pardubicích se jednalo o největší kontrakční výstavu pekárenského oboru. Zúčastnilo se jí přes 25 firem a dalších spoluvystavovatelů. Dodavatelé nabídli pekařům řadu novinek, jak z oblasti strojně-technologického vybavení pekáren, surovin a směsí pro inovaci sortimentu chleba a pekařských výrobků, tak z oblasti služeb. Vystavovatelé i manažeři z pe-

káren odjízďeli spokojeni, takže věříme, že se uskutečnily či rozjednaly dobré obchody.

Odborný seminář

Nedílnou součástí Dnů chleba je každoročně odborný seminář. Ten letošní se uskutečnil v hlavním sále, kde moderní audiovizuální technika umožnila kvalitní přenos obrazu i zvuku směrem k účastníkům.

Před zahájením semináře proběhl slavnostní akt „křtu“ 5. dílu řady pekařských technologií, který svazové nakladatelství vydalo v září pod názvem „Moderní trendy

v pekárenství“. Za účasti autorů M. Hanuse, E. Ř. Novákové a P. Skřivana knihu slavnostně pokřtil vedoucí nakladatelství St. Mihulka. Publikaci si zájemci mohou objednat prostřednictvím objednávkového formuláře v Kanceláři Svazu.

Na semináři zazněla řada zajímavých a podnětných přednášek, které prezentovaly nové trendy ve výrobě, novinky v technickém vybavení pekáren, věnovaly se auditům jakosti či obrazy situace na trhu v postcovidovém období – informace mohou být užitečné a přínosné pro podnikatelské aktivity pekáren.

Vítězů prestižní celonárodní soutěže Chléb roku je několik

Na největší pekařské akci v České republice „Dny chleba Pardubice“ se už po sedmadvacáté sešli pekařští odborníci, aby společně vybrali vítěze prestižní celonárodní soutěže Chléb roku. V pěti kategoriích spolu soutěžily desítky pekařských výrobců z celé republiky. Mezi posuzované parametry patřily vzhled, tvar a objem, kůrka, střídka, vůně a samozřejmě chuť chleba. Mezi vítězi jednotlivých kategorií jsou pekárny z Choustníkovy Hradiště, Přerova, Prahy a Židlochovic.

Dvoukolové hodnocení proběhlo za přísných hygienických opatření 15. září v prostorách Střední průmyslové školy potravinářství a služeb Pardubice, která pekařské mistry vychovává již přes 100 let. Vítěze organizátor soutěže Svaz pekařů a cukrářů vyhlásil na galavečeru, který se konal od 18 hodin v prostorách výstaviště IDEON Pardubice. Strategickým partnerem akce je již dvanáctým rokem společnost Tesco Stores ČR a.s., která zařadí do sítě svých prodejen všechny chleby oceněné v soutěži.

Do letošního ročníku soutěže přihlásili pekaři 80 vzorků

O tom, že titul Chléb roku je prestižní záležitostí, svědčí také fakt, že pekaři do letošního ročníku přihlásili 80 sou-

těžních vzorků. „Pro pekaře je záležitostí cti kontinuálně usilovat o vysokou kvalitu chleba, a to navzdory překážkám, které přináší koronavirová epidemie“, říká Ing. Jaromír Dřízal, výkonný ředitel Svazu pekařů a cukrářů v České republice, a doplňuje: „Je potřeba si uvědomit, že díky českým pekařům si spotřebitel vybírá z velmi bohaté nabídky sortimentu, co do tvarů, hmotnosti i surovinového složení. Mají v prodejnách vysoký podíl nebaleného čerstvého chleba, kvalitní zákaznický servis a 5. nejlevnější chléb v EU.“

Chléb mladých a Chléb vynikající kvality

Soutěžní chleby hodnotilo 20 certifikovaných komisářů – zkušených pekařských odborníků. V propocovaném

100bodovém schématu hodnocení komisaři posuzovali senzorické parametry chleba: vzhled, tvar a objem chleba, kůrku, střídka, vůni a zejména chuť, jež je při hodnocení nejdůležitější. Vítěze v kategorii Chléb mladých vybrali studenti SPŠPaS Pardubice. Vítězové jednotlivých kategorií soutěže získali oprávnění využívat ochrannou známku Chléb roku 2021, chleby umístěné na 2. až 5. místě OZ „Chléb vynikající kvality“.

Vítězové národní soutěže Chléb roku 2021

Chléb roku 900–1 200 g: BEAS, a.s., pekárna Choustníkovy Hradiště

Chléb roku 500–800 g: Pekárna Racek, s.r.o., Přerov

Chléb bez hranic: United Bakeries a.s. - pekárna JZM Praha

Novinka roku: BEAS, a.s., pekárna Choustníkovy Hradiště

Chléb mladých: Karlova pekárna, s.r.o., Židlochovice

Součástí akce Dny chleba byl také odborný seminář o nových trendech v oboru a na trhu, výstava dodavatelů strojů, surovin a služeb do pekáren a křest nové publikace „Moderní trendy v pekárenství“.

Svaz pekařů a cukrářů v České republice, z. s., je významné potravinářské profesní sdružení, které hájí zájmy a podporuje činnost firem podnikajících v pekařském a cukrářském oboru. V současné době sdružuje 130 členů - pekáren, dodavatelů strojního zařízení, surovin a služeb pro tyto obory a potravinářských škol.

Aktuální trendy na chlebovém trhu potvrzují, že zákazníci nakupují chléb hlavně v marketech (63 % dle průzkumu Ipsos), v období koronavirové epidemie vzrostl online prodej a zájem o domácí pečení chleba.

Stoupá zájem o chlebové speciály se zdravotními benefity

„Zákaznické chování se v době pandemie proměnilo, chodí nakupovat méně zákazníků, ale vzrostl jejich nákupní koš. Jedním z trendů, které jsme také zaznamenali, je posílení vnímání zdraví jako jedné z nejdůležitějších hodnot. V případě sortimentu pekárny proto pozorujeme, že stoupá zájem o chlebové speciály se zdravotními



Vítězný chléb z Přerova

benefity a kvalitní kvasový chléb,“ uvedla Katarína Navrátilová, generální ředitelka Tesco pro ČR.

Zákazníci si neváhají za kvalitu připlatit

Průměrná spotřebitelská cena chleba činí dle ČSÚ aktuálně 29,06 Kč, s ohledem na stoupající vstupní náklady však budou pekárny na podzim nuceny podle Jaromíra Dřízala upravit dodavatelské a prodejní ceny. „Přestože podle šetření agentury Ipsos většina zákazníků preferuje nákup chleba v hodnotě 25-35 Kč za kilo, samotná cena je

důležitá jen z 15 %. Zákazníci si neváhají za kvalitu připlatit. S ohledem na vyšší cenu mouky po opožděné sklizni, růst cen energií, PHM, služeb a zejména nezbytné zvýšení mezd zaměstnanců pekáren, cena chleba během podzimu dle informací z pekáren poroste. Bez toho by nebylo možné udržet vysokou kvalitu českého chleba, kterou potvrdila národní soutěž. I přes vyšší cenu však zůstane český chléb jeden z nejlevnějších v EU.“

Eugenie Línková
Dvoustrana vznikla ve spolupráci se Svazem pekařů a cukrářů v České republice

Českým farmářům chybí podpora politiků, vzor hledají v Německu

Přínosy farmářských trhů, důraz na prodej lokálních potravin, absence zájmu českých politiků nebo podpora místních výrobců a pěstitelů – to byla hlavní témata Česko-německé konference, kterou uprostřed října pořádala Asociace farmářských tržišť České republiky v Praze 7 v holešovickém Vnitrobloku za podpory Česko-německého fondu budoucnosti.

David Kolman, z Koží farmy Krasolessí, je pravidelným účastníkem farmářských trhů 12 let. Na konferenci představil svůj příběh, pozitivní trhů pro jeho podnikání i problémy posledních měsíců. „Od chvíle našeho vzniku v roce 2007 jsme prodávali ze dvora a spolu se vzrůstající produkcí jsme zvažovali, jak dál. V roce 2010 jsme se setkali s lidmi, kteří tenkrát rozjížděli farmářské trhy, připojil jsem se na zkoušku a dnes jsme již dvanáctý rok součástí farmářského trhu na Náplavce. Ukázalo se, že je to ideální platforma, jak nabízet naši produkci. Důležitý je osobní kontakt se zákazníky, zboží přestalo být anonymní. V současnosti prodáváme i do restaurací včetně jedné michelinské. Všechno díky tomu, že byla možnost představit zboží přímo na ulici,“ popsal. Zároveň upozornil, že v Česku chybí dostatečná politická podpora farmářů. „Farmářské trhy jsou velice důležitou platformou pro malovýrobce, a města by měla podporovat jejich existenci pro udržení malovýrobců. V okolních státech je tradice trhů úplně

na jiné úrovni. V Praze není politická vůle věnovat pozornost speciálně farmářům. Farmářské trhy jsou v Praze bohužel často v jakémsi provizoriu veřejného prostranství, farmářský trh ale potřebuje kontinuální prodej a podporu města. S účastí se totiž pojí i další náklady, například stoupající náklady na dopravu. Někteří farmáři musí vstávat i ve 3 ráno a ujet desítky až stovky kilometrů na cestě z jiných krajů, aby do Prahy pravidelně přiváželi čerstvou zeleninu, květiny, maso, mléko, ovoce,“ zdůraznil.

Na konferenci vystoupili vedle samotných farmářů a organizátorů farmářských trhů také politici, jejichž podpora je pro provoz trhů ve městech nepostradatelná. Mezi účinkujícími nechyběla ani Christiane Heissová, radní městské části Berlína, která se v době covidu v Berlíně zasadila o to, že se žádné trhy neuzavřely, ale mohly se přizpůsobit novým hygienickým podmínkám. „Umožnili jsme pořadatelům bezplatné rozšíření plochy tak, aby mohly být dodrženy větší vzdálenosti mezi stánky, ale trhy jsme

plošně nerušili. Chceme, aby trhy fungovaly na dopravních uzlech, byly dostupné pěšky, na kole, veřejnou dopravou. Jde nám hlavně o to, abychom trhy udrželi, nemusíme na nich vydělávat jako město. Jde nám o to udržet pestrost, na trzích v naší části Berlína se prodává například 80 druhů rajčat. Pořádání trhů je náročné na řízení i udržení pořádku. Naším největším problémem je parkování,“ uvedla Christiane Heiss.

Za českou stranu na konferenci promluvila Hana Třeštíková, místostarostka Prahy 7 pro kulturu, sport a sousedské vztahy a radní hlavního města Prahy. Ta představila dlouhodobý plán podpory kreativity obyvatel Prahy 7, do kterého patří projekt Art District 7. Jeho cílem je mimo jiné propojení ziskových i neziskových kulturních a uměleckých subjektů, poskytovatelů služeb, firem nebo škol. Mezi aktivitami projektu patří i podpora místního farmářského trhu Heřmaňák na Režáčově náměstí v Holešovicích. Ten byl prvním trhem v Praze, jehož organizátorem od začátku kladli důraz na ekologické chování



ASOCIACE FARMÁŘSKÝCH TRŽIŠŤ ČESKÉ REPUBLIKY

zákazníků: kupující jsou motivováni nosit své vlastní obaly, donést sedlákovy zpět suché skořápky od vajec nebo recyklovat prázdné nádoby. Na trhu se často kromě farmářů prezentují také místní umělci, podnikatelé a tvůrci. „Jednoduše dáváme aktivním místním lidem prostor a nehážíme jim klacky pod nohy. Berlín je pro nás velká inspirace, jak se snoubí kultura a spolupráce s městskou částí,“ řekla Hana Třeštíková.

Na konferenci dorazili i organizátoři farmářských trhů z celého Česka. Mezi nimi také Tomáš Popp, místopředseda Asociace farmářských trhů a pořadatel farmářských trhů v Plzni, který představil fungování plzeňských trhů. „Na úplném počátku se farmáři báli,

že nebudou mít dostatek zákazníků. Nebyla to ale pravda. Plzeňské trhy jsou v současnosti nezastupitelnou součástí odběru pro místní farmáře a pěstitele. Farmářské trhy nejsou jen víkendová zábava. Pro farmáře jsou podle jejich vyjádření nejlepším odbytovým místem, protože jim umožní prodat své výrobky přímo a bez ztráty na maržích pro obchodníka. Pro začínající prodejce fungují jako inkubátory: vyzkouší si, jestli to, co nabízejí, bude mít úspěch. Proto je důležitá spolupráce se zastupiteli. V Plzni to chápou, máme výbornou spolupráci s městem, které našim prodejčům poskytlo stánky, i plzeňským krajem,“ uvedl.

Ekologický přínos farmářských trhů ve svém projevu

zdůraznil Jiří Sedláček, předseda Asociace farmářských trhů, předseda spolku Archetyp a pořadatel farmářských trhů Náplavka, Heřmaňák a Kubáň. „Díky farmářským trhům podporujeme lokální zemědělce, potraviny se neprevážejí z dalekých krajín. Také náš organizmus mnohem lépe rozumí plodinám sklizeným v sezóně a v plné zralosti,“ vysvětlil.

Další inspiraci do budoucna dodali českým organizátorům Dirk Dieter a Ingo Johnson z Deutsche Marktgilde. Ti ve své prezentaci představili společnost, která organizuje trhy po celém Německu s cílem vytvořit alternativu k supermarketům nebo diskontním řetězcům, poskytnout regionální zboží a nakupování v příjemné atmosféře. „K tomu, aby se lidé zdrželi déle, máme připraveno občerstvení, hotová jídla. Na trhu můžete všechno cítit, ochutnat, uvidět, je zde čerstvé, regionální zboží. V Německu je jasný trend, že se lidé zajímají o původ, regionalitu potravin. Až 80 procent spotřebitelů upřednostňuje regionalnost. Neméně důležité jsou sociální kontakty během nakupování, lidskost oproti odcizeným supermarketům,“ řekli v závěru konference.

Eugenie Línková

Značka Klasa se rozšířila o další výrobky

Značku KLASA budeme vídat na dalších výrobcích. Do seznamu čítajícího aktuálně celkem 968 produktů od 265 českých a moravských výrobců se nově zařadily mj. masné a uzenářské speciality, ovocné nápoje, zpracovaná zelenina a řada dalších zajímavých výrobků.

Sušené jablečné kroužky, Sušené jablečné kostičky, Fit fruit meruňka / limeta / višň / brusinka

Úsovsko Food a.s.

Sušená jablka a müsli tyčinky s různými druhy ovoce s vysokým obsahem vlákniny bez palmového tuku vyrábí společnost Úsovsko Food a.s., součást koncernu ÚSOVSKO a.s. Zpracovávají jablka vypěstovaná ve vlastních sadech v podhůří Jeseníků a suší je ve vlastní sušárně, a to již déle než 20 let.



Kukuřičná mouka

KONKORDIA, spol. s r.o.

Firma KONKORDIA, spol. s r.o. je kukuřičný mlýn s více než dvacetiletou tradicí na českém trhu. Nakupuje pouze českou surovinu pro zpracování kukuřičných mouk a krupic vyráběných v režimu gluten free. Ročně zpracuje přibližně 4 500 tun kukuřice konvenční a asi 700 tun BIO kukuřice. Kukuřičná mouka je vhodná pro nemocné celiakií, vegany, vegetariány nebo jako náhrada pšeničné mouky v běžném použití při vaření.



Proteinová ovesná kaše – vanilková příchuť s chia a goji, kakaová s chia a maccou

GOLD SPICE trading s.r.o.

Oceněné proteinové kaše s ovesnými vločkami jsou směsí cereálií, syrovátkového proteinu a superfoods. Příprava nezabere déle než 3 minuty. Výhodou je jejich přirozená bezlepkovost. Restart Energy je česká značka společnosti GOLD SPICE trading s.r.o. Od roku 2016 se zaměřuje na výrobu stravy pro sportovce - výrobky s vyváženým složením, chutí a snadnou přípravou doma i v terénu.



Farmářská klobása

Ing. Karel Horák

Mezi hlavní činnosti rodinné firmy patří chov prasat a skotu. Chovají holštýnský skot na mléko, okrajově masná plemena pro maso a Bílá ušlechtilá prasata, jejichž maso má vynikající nutriční vlastnosti dosažené kvalitním krmením a welfare chovaných zvířat. Farmářská klobása obsahuje vysoký podíl masa bez přidaných stabilizátorů a náhražkových složek, barviv nebo aromat. Klobása je vyrobená z čerstvého vepřového masa dochuceného směsí koření, které je zvýrazněno po uzení.



Rasochovy brambory

CF Trading, s.r.o.

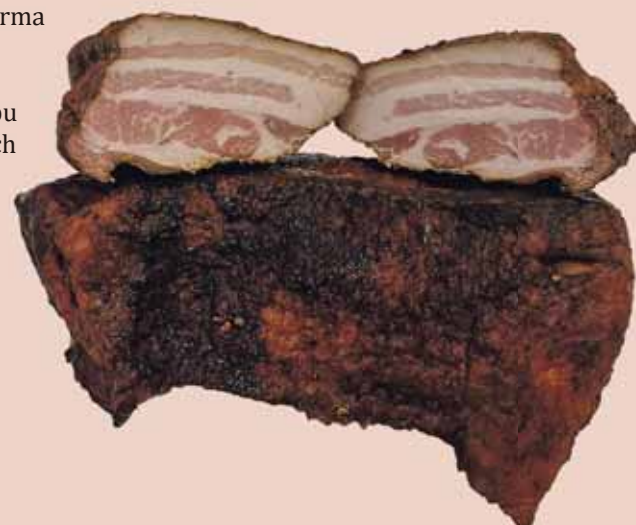
Výrobek nese jméno rodiny, která je spjata se šlechtěním, pěstováním, zpracováním a propagací brambor. Jedná se o vybrané omyté hlízy odrůdy brambor ANNABELLE, zabalené v ekologickém malospotřebitelském balení. Odrůda brambor ANNABELLE je nadstandardní salátovou odrůdou, typickou svým „rohličkovitým tvarem“ a pevnou konzistencí po uvaření, a to i při krájení na malé kousky. Společnost CF Trading, s.r.o. zpracovává nejen konzumní brambory, ale i cibuli a další zeleninu, kterou dále dodává ve spotřebitelském balení do maloobchodní i velkoobchodní sítě.



Uzený bok staročeský

ČESKÁ MASNA s.r.o.

Oceněný uzený bok je vyráběn z pečlivě vybraných surovin, jejichž chuť je zvýrazněna dodržením přirozeného času na proležení vepřových boků v solném láku s celým kořením. Společnost Česká Masna s.r.o. je rodinná firma založená v roce 1993, která provozuje velkoobchod čerstvým masem a potravinami. Firma má také vlastní maloobchodní prodejnu a výrobu vlastních masných výrobků a polotovarů.



GOLDY Smetana s kousky vanilky v hořké belgické čokoládě, GOLDY kokosovo-rumová v belgické čokoládě s kousky kokosu, GOLDY smetana a karamel v mléčné belgické čokoládě s arašídami, GOLDY čokoládová v mléčné belgické čokoládě s mandlemi, GOLDY smetana s višní v hořké belgické čokoládě

TIPAFROST, a.s.

Společnost TIPAFROST, a.s. je jedním z největších a nejvýznamnějších výrobců mražených krémů v České republice. Vyrábí více jak 200 druhů výrobků od dortů, nanuků na dřívku, kornoutů, sendvičů, kelímků až po gastro vany. Kromě výrobků pod vlastní značkou TIPAFROST exportuje zmrzliny také pod privátními značkami do nejrůznějších evropských zemí. Nově oceněné výrobky prémiové řady GOLDY zahrnují nejrůznější chuťové kombinace zmrzliny na dřívku polité vrstvou belgické čokolády.



Bublíto Černorybízová šťáva, Bublíto Jablečná šťáva, Bublíto Hroznová šťáva, Šumíto, Šumíto rosé

Víno ZLOMEK & VÁVRA

Bublíto jsou nealkoholické perlivé nápoje z jablečné šťávy, černého rybízu nebo ze 100% hroznové šťávy, zjemněné vodou. Šťávy neobsahují barviva ani přidaný cukr. Šumíto je svěží perlivé víno vyrobené z odrůdy Muškátu Moravského s čerstvou hroznovou šťávou z Pálavy. Šumíto rosé je svěží perlivé víno vyrobené z odrůdy Frankovky s čerstvou šťávou z Frankovky. Pro dosycení všech oceněných výrobků je používán přírodní oxid uhličitý, který pochází z procesu vinného kvašení vlastních vín. Víno ZLOMEK & VÁVRA je tradiční vinařství založené v roce 2008 dvěma rodinami. Patří do slovácké podoblasti ležící na úpatí Bílých Karpat v Boršicích u Blatnice. Vyrábí přívlásková vína s typickým odrudovým charakterem. Součástí nové technologie je i plnicí izobarická linka na perlivá, šumivá vína a další produkty.



Tempeh Asia

Kalma

Tento fermentovaný sójový výrobek vyniká vysokým obsahem bílkovin, vlákniny a omega 3 mastných kyselin. Je vhodný pro vegetariány, celiaky nebo diabetiky. Společnost Kalma se již od roku 1990 zabývá zdravou výživou. V současnosti je největším výrobcem fermentovaných sójových výrobků v ČR.



Delikates okurky 3-6 cm, Delikates okurky 5-8 cm, Chilli okurky, Dětské okurky 3-6 cm, Kořeněné okurky, Česnekové okurky 3-6 cm

efko cz

efko cz je moderní potravinářský podnik s dlouhou tradicí sídlící v jihočeském Veselí nad Lužnicí. Každoročně dodává na trh český i okolních zemí konzervovanou zeleninu, ovocné přesnídávky, čerstvou i zpracovanou zeleninu. Okurky různých velikostí s typickou křupavostí získávají odlišné ochucení za použití jemného, sladkokyselého, kořeněného či pálivého láku.



Kozí kefír

Jana Drobilová Holcová

Tento zakysaný mléčný nápoj jemné chuti a hustší konzistence je vyrobený z nestandardizovaného mléka Anglonubijských koz. Rodinná farma v Marinkách se nachází v krásné krajině jižních Čech, v blízkosti České Kanady. Farma se zaměřuje na chov plemenných Anglonubijských koz od roku 2013 a zákazníkům nabízí široký sortiment výrobků z koziho mléka. Jeho největší předností je lahodná chuť bez charakteristického koziho aroma.



Sametový dezert BOHUNKA s třešněmi a černým rybízem, SKYR třešně - černý rybíz, SKYR vanilka

Bohušovická mlékárna, a.s.

Dezert BOHUNKA je tradiční zakysaný výrobek vyráběný v Bohušovické mlékárně již od roku 1993. Je ochucen třešněmi a černým rybízem. Oceněný SKYR je zakysaný mléčný výrobek vyrobený z odstředěného mléka dle tradiční islandské receptury za použití směsných probiotických a mléčných kultur. Bohušovická mlékárna, a.s. vznikla v roce 1901 a v Česku a na Slovensku je známá především sortimentem smetanových krémů Bobík, zakysaných smetan Bohunka a smetan do kávy Kapucín.



Logo KLASA slouží spotřebitelům k lepší orientaci na trhu při rozeznání výjimečně kvalitních produktů v porovnání s běžně dostupnými potravinami. V současnosti mohou spotřebitelé nalézt tuto značku na obalech celkem 968 produktů od 265 českých a moravských výrobců. Národní značku kvality KLASA s platností na 3 roky uděluje ministr zemědělství od roku 2003. Administraci značky provádí Státní zemědělský intervenční fond.

Další informace a kompletní seznam všech oceněných produktů jsou dostupné na www.eklasa.cz.



Po masu z laboratoře přichází na řadu i čistě rostlinná strava

V minulém čísle Agrárního a Potravinářského obzoru jsme se detailně věnovali jednomu z nových trendů, produkci umělého masa, tak zvané Masa ze zkumavky. V tomto čísle se zaměříme na další trend převládající zejména u naší mládeže, chtějí čistě rostlinnou stravu ve svém jídelníčku. Jak se podle průzkumů ukazuje, objednávky rostlinných jídel u nás vzrostly o 40 procent za rok. Podle účastníků druhého ročníku konference zaměřené na rostlinné výrobky nás proto prý čeká rostlinná budoucnost. Více k ní se už vyjadřují v článku účastníci konference na podporu tohoto trendu.

V pondělí 4. října se odehrál historicky druhý ročník konference zaměřené čistě na rostoucí trend rostlinných produktů. Konferenci Plant-Powered Perspectives 2021 pořádal projekt Rostlinně a účastnili se všichni významní hráči na trhu s rostlinnými produkty. Společnost InsightLab poskytla nejnovější prodejní data. Zástupci Garden Gourmet mluvili o tom, že očekávají ztrojnásobení rostlinné kategorie v následujících třech letech. A zástupce serveru Dáme jídlo přidal informaci, že za poslední rok vzrostl počet vegan objednávek o 40 procent.

Hotové omáčky na rostlinné bázi

Začátek konferenčního programu se nesl ve znamení tržních čísel, prohlídky nejatraktivnějších produktů, které lze najít v regálech českých supermarketů, a vyhlídky do budoucna. Podle Andrey Vozníkové ze společnosti InsightLab se v brzké budoucnosti na trhu objeví hotové omáčky na rostlinné bázi (sýrová, bešamel atd.), alternativa vajec, jackfruit, který má



Tým Rostlinně.

formu trhaného masa, hranolky z manioku a plantejnová mouka.

Vozníková dále hovořila o rostoucí rostlinném trendu v konkrétních číslech. Největší prodejní kategorie je kategorie rostlinného mléka. Tady mluvíme o důležitosti skoro 80 % na celkových prodejkách alternativ s tím,

že největší meziroční nárůst (232,8 %) patří fermentovaným mléčným produktům. Mezi výrobci rostlinných variant mléčných výrobků vede Upfield a Danone.

Alternativa mléka na trhu ve světě posiluje

Stále rostoucí zájem o alternativy mléka potvrdil ve svém vstupu i Paul Hermers z britské firmy Minor Figures, která přešla od výroby kávy i k vlastní značce ovesného mléka, ta teď tvoří 70 procent prodeje firmy. Vše začalo, tak, že v roce 2016 přešel produktový manažer Minor Figures na rostlinnou stravu a začal hledat udržitelnou surovinu pro výrobu mléka. Hermersovou misí je nyní představit Minor Figures českým kavárnám, dvě stovky z nich už však ovesné Minor Figures v nabídce mají.

Jak rostlinnou stravu dostat do českých škol a dalších veřejných institucí? Inspirace přišla z Portugalska, kde Portugalská vegetariánská asociace dosáhla úspěchu ve formě zákona, díky kterému musí školy, univerzity, zdravotnická i vězeňská zařízení umožnit strávníkům přístup k rostlinnému jídlu. O této cestě mluvil



ředitel Portugalské vegetariánské asociace Nuno Alvim. U nás se otázce věnuje Český gastronomický institut. Podle Elišky Selinger, lékařky ze Státního zdravotního institutu, která za Český gastronomický institut vystoupila, by mělo být rostlinné jídlo přirozenou součástí jídelních lístků, aby si mohl všude vybrat každý.

Vítěz soutěže VeganBox nabízí krabice s překvapením

V rámci konference proběhla také soutěž Plant-Powered MashUp. Rostlinné startupové projekty mezi sebou soutěžily před odbornou porotou o jejich rady a konzultace, roční propagaci svého projektu na sociálních sítích Rostlinně a V-Label certifikaci na rok zdarma i o 10 000 Kč do začátku. Porota ve složení Martin Rozhoň (investor), Michal Skala (Category manager Globus, Zdravý svět), Vladimír Víšek (strategický rozvoj firem v oblasti udržitelnosti) a Tomáš Kofroň (Head of Sales, Green Heads) nakonec vybrala za vítěze VeganBox, což je služba, která funguje na bázi měsíčního předplatného a nabízí krabice s překvapením – obsahem jsou produkty rostlinného původu.

Co z diskuse gastro gigantů vyplynulo

Jedním ze zlatých hřebů konference byla panelová diskuse gastro gigantů o proměnách gastronomie. O rostlinné budoucnosti diskutovali Michal Holotík (Starbucks), Jakub Slavík (IKEA) a Břetislav Stromko (Dáme jídlo). Z diskuse



Cizrnová pomazánka je zdravá a velmi chutná

vyplynulo, že každý 12. nápoj prodaný ve Starbucks je s rostlinnou alternativou, Dáme jídlo má na své platformě 24% nárůst vegan restaurací a 40% nárůst vegan objednávek za rok a 28 % prodeje IKEA kuliček je rostlinného původu. Garden Gourmet podle Zbyňka Haindla napomůže rozvoji rostlinné budoucnosti svým rostlinným tuňákem, který na trh přijde začátkem příštího roku. Firma chce ohromit zákazníky, protože čeká ztrojnásobení rostlinné kategorie během následujících tří let. „Spotřebitel se neustále vyvíjí, je edukovanější a dbá na zdravý život, požaduje kvalitní a rozmanité jídlo a díky tomu do rostlinné kategorie vstupuje stále více nových spotřebitelů,”

miní Managing director Danone Marián Jánoš.

A jaké že bude jídlo budoucnosti?

Na to odpovídal CEO americké firmy EAT JUST Josh Tetrick ve svém výstupu o kultivovaném masu. „Kultivované maso je stejné, je reálné, ale nevyžaduje porážku zvířete,” srovnává Tetrick kultivované maso s klasickou variantou. „Pokud nemáte rádi chuť masa, tohle nebude produkt pro vás. Chutná totiž identicky,” dodává ředitel EAT JUST. „Moji neteři jsou teď dva roky, přeju si, aby až vystuduje vysokou školu, bude pro ni normální svět, kde se konzumuje kultivované maso,” uzavírá svůj výstup a celou konferenci Tetrick.

Eugenie Línková



O projektu Rostlinně detailněji

Projekt Rostlinně sleduje vývoj v oblasti nabídky rostlinných pokrmů, pomáhá obchodníkům i majitelům restaurací se v oblasti zorientovat, a tak lépe naplnit měnící se požadavky zákazníků. Zároveň slouží jako pomocník pro zájemce o rostlinné stravování, ti mohou načerpat inspiraci na sociálních sítích projektu. Rostlinně opakovaně pořádá spotřebitelskou anketu o Rostlinný produkt roku. Letos se konal již třetí ročník. Loni projekt hodnotil také obchodní a kavárenské řetězce z hlediska jejich rostlinné nabídky a organizoval první ročník business konference Plant-Powered Perspectives zaměřené na rostlinné trendy v ČR. Web: <https://rostlinne.cz/>



Aktéři konference Nikoleta Kováčová a Libor Pozníček.



Hummus vypadá v této podobě skvěle a takový je i na jazyku



I čistě rostlinná pomazánka může plnit své poslání na talíři

Gregorič a Nohel v Síni slávy českého pivovarnictví

Dvě velká jména českého pivovarského světa, Pavel Gregorič in memoriam a Vilém Nohel se pro letošek stali pivovarskými osobnostmi, jež rozšířily řady oborové Síně slávy. Je již zavedenou tradicí, že do této prestižní společnosti jsou ti nejlepší pivovarští a sladovníčtí profesionálové uváděni během Svatováclavské slavnosti. Ta letošní byla již devatenáctá v pořadí a přítomni jí byli také předseda Senátu Miloš Vystrčil a ministr zemědělství Miroslav Toman. V průběhu večera byly vedle uvedení osobností do Síně slávy vyhlášeny také výsledky degustační soutěže České pivo.

„Rok co rok si během Svatováclavské slavnosti promítáme profesní medailonky osobností, které budou uvedeny do Síně slávy. Pokaždé jsem velmi hrdý na to, jak kvalitní lidi si náš obor dovedl získat a udržet a že tito lidé mají často světové renomé. Je to motivace hlavně pro nastupující generaci lidí od piva, aby tuhle úroveň udrželi,“ říká František Šámal, předseda Českého svazu pivovarů a sladoven.

Ing. Pavel Gregorič

po ukončení studií na Vysoké škole strojní a elektrotechnické nastoupil do plzeňské Škodovky. Po dvou letech však přešel do tehdejších Plzeňských pivovarů, předchůdců současného Plzeňského Prazdroje. Začal tam pracovat v technickém a investičním úseku. Původně technický profil se však začal výrazně měnit. Spolu s tím, jak úspěšně zakončil

pětisemestrální postgraduální studium na Vysoké škole ekonomické v Praze se původní technik změnil spíše v ekonoma. A začal postupně pracovat na vrcholných ekonomických postech. Stal se ekonomicko-obchodním ředitelem a poté byl generálním ředitelem Plzeňského Prazdroje v letech 1991 až 1992. Po letech v Plzeňském Prazdroji přešel do pivovaru v Krušovicích. Od roku 1994 působil zprvu jako ekonomicko-obchodní ředitel a od roku 1997 jako generální ředitel. Působení v pivovaru v Krušovicích bylo i obdobím, kdy si pivovar úspěšně vedl na domácím i na zahraničních trzích. Po plzeňském a krušovicím období přichází třetí etapa jeho profesního života. Začal pracovat v pivovaru v Rakovníku. Jeho cílem bylo probudit rakovnický pivovar znovu k životu. Pivovar před jeho příchodem 7 let ne-



V letošním roce po roční odmlce uspořádal Český svaz pivovarů a sladoven Svatováclavskou slavnost, která se konala dne 22. 9. v Národním domě na Vinohradech, Praha 2. V rámci slavnostního večera uvedl svaz dvě významné osobnosti do Síně slávy českého pivovarnictví a sladařství – bývalého generálního ředitele Královského pivovaru Krušovice či Plzeňského Prazdroje Pavla Gregoriče in memoriam a Viléma Nohela (na snímku), do loňska ještě výrobně-technického ředitele pivovarů Zubr, Litovel a Holba.

vyráběl vůbec anebo velmi málo. Fungoval na zlomek své kapacity, zařízení byla ve velmi špatném stavu, neudržovaná a vyžadovala okamžitou modernizaci. Dalším problémem bylo, že pivovar byl značně zadlužen a stál prakticky před konkurzem. Gregorič výrazně obměnil personál pivovaru a současně i manažerský tým. Do pivovaru postupně nastoupili noví odborníci na manažerské i dělnické posty ve výrobě, včetně vařičů a dalších profesí. Až do svého skonu v květnu 2020 byl členem předsednictva Českého svazu pivovarů a sladoven.

Ing. Vilém Nohel

svůj celý profesní život, po dobu 46 let, působil v jedné pivovarské společ-

nosti PMS Přerov a.s. V letech 1966 až 1970 studoval na SPŠ potravinářské technologie v Praze. Při studiu získával praktické zkušenosti formou brigád zejména ve sladovně Podbaba a v pivovaru Holešovice, o prázdninách pak v pivovaru Ostřav. V letech 1970 až 1975 studoval na VŠCHT Praha, Fakultě potravinářské a biochemické technologie, katedře kvasné chemie a technologie. V letech 1983 až 1986 absolvoval postgraduální studium na VŠCHT „Řízení a technologie potravinářských výrob“. Po promoci nastoupil do pivovaru Radegast, kde postupně prošel všemi pozicemi mistrů a vedoucích výrobních středisek v pivovaru a na sladovně. Od roku 1979 do roku 1985

byl podsládkem pivovaru Radegast. V roce 1985 přešel v rámci podniku do Přerova na pozici výrobního náměstka. V dubnu 1989 byl zvolen podnikovým ředitelem (pivovary Ostrava, Přerov, Opava, Olomouc, Litovel, Hanušovice, Nošovice, Vsetín). Po transformaci státního podniku na akciovou společnost byl až do roku 1994 generálním ředitelem. V červnu 1991 se spolu s dalšími řediteli pivovarských a sladařských podniků zúčastnil

ustavující schůze Českého svazu pivovarů a sladoven (ČSPS), kde byl opakovaně zvolen členem předsednictva. V první polovině devadesátých let byl také členem vědecké rady VÚPS Praha. Od roku 1994 do konce roku 2020 byl výrobně-technickým ředitelem pivovarů Zubr, Litovel a Holba. Za dlouholeté a úspěšné vedení výroby a řízení kvality mu udělil ČSPS v roce 2013 výroční cenu českého sládky F. O. Poupěte.

ČSPS se představuje

Český svaz pivovarů a sladoven sdružuje pivovary, sladovny a další instituce, které se přímo či nepřímo podílejí na výrobě piva v České republice. Svaz navazuje na dlouhou tradici, jejíž počátky spadají do druhé poloviny 19. století. V té době jsou na našem území zakládány první profesní pivovarské a sladařské organizace. Současná podoba svazu pochází z roku 1991, kdy se podařilo profesní organizaci pivovarníků a sladovníků obnovit. V současnosti svaz sdružuje 26 pivovarských společností, 6 sladoven a 19 přispívajících členů, mezi nimiž jsou chmelaři, výrobci pivního skla, etiket, technologických a technických zařízení pro pivovarský sektor, vzdělávací instituce atd. Hlavním cílem svazu je prosazování a obhajování práv a společných zájmů svých členů. Podporuje rozvoj aktivit, které přispívají k řádnému provozování předmětu činnosti členů, zajišťuje kontakty s legislativními orgány a příslušnými orgány státní správy. Svaz zastupuje zájmy svých členů i na mezinárodním poli v pivovarských a sladařských institucích a organizacích. Další informace naleznete na webových stránkách www.ceske-pivo.cz



Nejlepším českým světlým ležákem 2021 je ZUBR Gradus

Dvacátý první ročník degustační soutěže ČESKÉ PIVO byl rekordní na počet přihlášených vzorů a počet oceněných pivovarů. Porota pod notářským dohledem hodnotila celkem 83 přihlášených vzorků v šesti kategoriích. Nejprestižnější kategorii Světlý ležák ovládly pivovary skupiny PMS Přerov Zubr, Litovel a Holba. V tmavých pivech a ochuceném nealkoholickém pivu se dařilo Rodinnému pivovaru Bernard, nejlepší nealko neochucené je z pivovaru Protivín. Výsledky soutěže byly slavnostně vyhlášeny 22. září 2021 na Svatováclavské slavnosti, kde byly oficiálně zahájeny Dny českého piva naražením sudu s vítězným ležákem.

V letošním ročníku se soutěžilo v těchto kategoriích Světlý ležák, 11% světlý ležák, Světlé výčepní pivo, Tmavé pivo, Nealkoholické pivo neochucené a Nealkoholické pivo ochucené. Porota tvořená z pivovarníků, pedagogů a odborníků z Chmelařského institutu a Státní zemědělské a potravinářské inspekce hodnotí především senzorní vlastnosti piva, konkrétně vzhled, barvu, chuť, vůni a texturu.

Stejně jako v loňském roce byla i letos soutěž, s ohledem na mimořádnou situaci spojenou s pandemií COVID-19, realizována jako jednokolová. Degustace probíhaly ve dnech 30. 6. a 1. 7. 2021.

„Piva, která ob stojí v této prestižní degustační soutěži, jsou pro konzumenty zárukou nejvyšší kvality a vytříbeným chuťovým zážitkem,“ říká Martina Ferencová, výkonná ředitelka Českého svazu pivovarů

a sladoven. „Jsme rádi, že se nám i za současné situace podařilo zrealizovat dvacátý první ročník degustační soutěže ČESKÉ PIVO, jejímž garantem je Výzkumný ústav pivovarský a sladařský.“

Nejlepším světlým ležákem je ZUBR Gradus

V prestižní kategorii světlých ležáků se na prvním místě umístil dvanáctistupňový ZUBR Gradus z produkce Pivovaru Zubr. Druhé místo patří Pivovaru Litovel a ležáku Litovel PREMIUM. Třetí příčku obsadila HOLBA Premium z Pivovaru HOLBA.

Nejlepší 11% světlý ležák letos uvařil Pivovar HOLBA

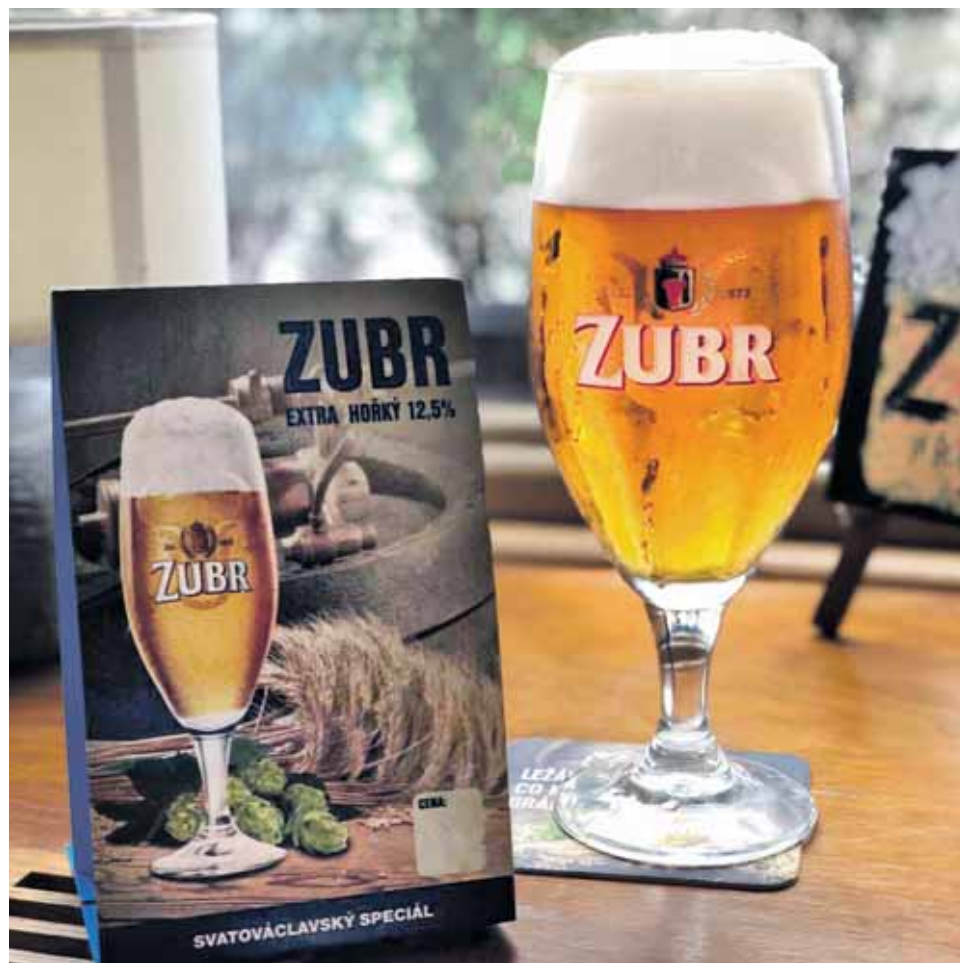
HOLBA Šerák se stal letošním vítězem kategorie jedenáctistupňových piv, když si proti loňskému roku polepšil hned

o dvě příčky. Druhou příčku obsadil Rodinný pivovar Bernard a BERNARD KVASNICOVÝ LEŽÁK 11. Na třetím místě bodoval PARDUBICKÝ PIVOVAR VILÉM z Pardubického pivovaru, a.s.

Výsledky ostatních kategorií

V kategorii světlé výčepní pivo zvítězil ZUBR Classic z Pivovaru ZUBR a.s., na druhém místě se umístil Velkopopovický Kozel 10 z Pivovaru Velké Popovice a třetím oceněným je Pivovar Staropramen se značkou STAROPRAMEN SMÍCHOV.

Nejlepším letošním tmavým pivem je BERNARD ČERNÝ LEŽÁK 12, z Rodinného pivovaru BERNARD a.s., který si polepšil o jednu příčku, druhé místo obsadil GRANÁT Tmavý ležák z Pivovaru Černá Hora a třetí místo Postřižinské pivo Tmavý ležák z Pivovaru Nymburk spol. s r.o.



Zubr Extra Hořký

V kategorii Nealkoholické pivo neochucené zvítězil Pivovar Protivín a.s. se značkou Lobkowicz Premium Nealko a v kategorii nealkoholické

pivo ochucené pak BERNARD S ČISTOU HLAVOU ŠVESTKA z Rodinného pivovaru BERNARD a.s.

Stranu připravila ve spolupráci se Svazem pivovarů a sladoven Eugenie Línková

Mléko do škol přináší podporu lepšího stravování i příležitosti pro dodavatele

Nezdravý životní styl a špatné stravovací návyky se snaží dlouhodobě změnit projekt administrovaný Státním zemědělským intervenčním fondem (SZIF) nazvaný Ovoce, zelenina a mléko do škol. Zaměřují se na žáky základních škol. Detailněji se tentokrát k Mléku do škol vyjádřil Martin Foreth z odboru společné organizace trhů SZIF. V dalším čísle magazínu se zaměříme společně na Ovoce a zeleninu do škol.

Podpora spotřeby mléka v českých školách, která probíhá už od roku 1999, má jako jeden z cílů zvýšení příjmu vápníku a vitamínu D a dalších prospěšných látek u dětí. Například esenciální aminokyseliny, které zajišťují obnovu tkání a buněk, lidský organismus nedokáže obnovovat a má tedy potřebu je doplňovat. Mezi další cíle projektu Mléko do škol patří zlepšení stravovacích návyků u dětí i jejich motivace k pití mléka do budoucna. Doto- vané produkty vychází z doporučení ministerstva zdravotnictví, podle kterých by si děti měly dávat denně dvě až tři porce mléka nebo mléčných výrobků.

Škola se do projektu přihlásí tím, že uzavře smlouvu s jedním z dodavatelů (žadatelů o dotaci) schválených SZIF. Ten pak má za povinnost dodávat odsouhlasené produkty během celého školního roku v minimálním počtu dodávek vyhlášených na jeho začátku. Výrobky přitom nesmí být v rozporu s vyhláškou o požadavcích na potraviny, pro které je

přípustná reklama a které lze nabízet ve školách. Neochucené výrobky mají žáci k dispozici zdarma, ochucené mohou být součástí ochutnávky v rámci doprovodných vzdělávacích opatření.

„Mléko do škol je jedním z významných projektů, který napomáhá prvovýrobci, aby se jejich produkty dostaly tam, kde to má smysl. Jak vyplývá z průzkumů, projekt oceňuje výrazná většina rodičů a kladně ho hodnotí také školy. Jsme rádi, že tímto ke zlepšení stravování dětí přispíváme,“ konstatovala tisková mluvčí SZIF Ludka Raimondová.

V minulém školním roce se do projektu Mléko do škol zapojilo 13 dodavatelů (z řad výrobců a distributorů), kteří své výrobky poskytli 3 664 základním školám z celkového počtu 4192. Podle statistik SZIF využilo nabídku zhruba 845 tisíc jejich žáků. Aktuálně je v seznamu schválených výrobků 93 položek, přičemž kromě mléka jde především o sýry, jogurty a zakysané mléčné výrobky. V posledních letech spadají do podpory

také dodávky mléka se sníženým obsahem laktózy a mléčných výrobků v biokvalitě.

Projekt Ovoce, zelenina a mléko do škol nyní vyhodnocuje Státní zdravotní ústav. Studie probíhá formou opakovaných dotazníkových šetření v letech 2020 až 2022 na reprezentativním vzorku dětí z prvního i druhého stupně. První etapu výzkumu ve formě on-line dotazníků však na přelomu loňského a letošního roku ovlivnila pandemie koronaviru.

„Školní projekt znalo 80 procent dětí (jedná se o školy, kde školní projekt většinou běží od roku 2017) a dodávané produkty hodnotila pozitivně přibližně polovina dětí. Rodiče celkově hodnotili projekt jako dobrý, s kvalitou dodávaných mléčných produktů bylo spokojeno přes 77 procent rodičů, u ovoce a zeleniny to bylo 70 procent. Většina škol hodnotila spolupráci s dodavatelem produktů jako bezproblémovou (80 procent),“ konstatuje aktuální zpráva Státního zdravotního ústavu.

Nejde jen o dodávky mléčných výrobků

Součástí školních projektů SZIF jsou také doprovod-

ná vzdělávací opatření. Jde o aktivity podporující zdravé stravovací návyky a rozšiřující povědomí o pěstování, výrobě a zpracování ovoce, zeleniny a mléka. Pro zajištění kvality doprovodných opatření vydalo ministerstvo školství soubor kritérií, která mohou školy využít při domluvě se schváleným dodavatelem.

Žáci v rámci těchto aktivit většinou absolvují ochutnávky produktů ve školách, případně exkurze do zemědělských a zahradnických podniků. Školy se také mohou zapojit prostřednictvím tematických školních soutěží nebo využít podporu na vybavení školních pozemků například náradím nebo sazenicemi.

Pro zájemce o zapojení do školních projektů z řad výrobců a dodavatelů produktů platí, že žádost o schválení musí být podána v období od 1. ledna do 31. března kalendářního roku, ve kterém začíná daný školní rok. Formuláře jsou dostupné na stránkách www.szif.cz/cs/mleko-do-skol, přičemž žadatel, přestože bude vyplňovat jen určité části formuláře, odevzdává vždy formulář celý. Žádosti je možné podávat přes da-



tovatou schránku SZIF, poštou či osobně, případně skrze e-podatelnu. Přes Portál farmáře lze podat pouze žádost o podporu na produkty nebo souhrnné hlášení. Žádost o poskytnutí podpory na produkty podává žadatel nejdříve po skončení každého kalendářního měsíce školního roku, ve kterém produkty dodával, a nejpozději tři měsíce od tohoto období.

Financování projektu Mléko do škol zajišťují ze 2/3 národní zdroje, zbývající prostředky jdou z fondů Evropské unie. Na školní rok 2021/2022 je dohromady vyčleněná částka přesahující 312 milionů korun. Podrobné informace o programu a přehled schválených dodavatelů včetně jejich sortimentu jsou zveřejněny na webové adrese mlekodoskol.szif.cz.

Eugenie Línková

Zálohové rozhodnutí SAPS

Státní zemědělský intervenční fond (SZIF) začíná vydávat zálohové rozhodnutí na Jednotnou platbu na plochu (SAPS) ve výši 70 %. Letošní sazba činí 3 331,68 Kč na hektar. Zbývající část peněz žadatelé dostanou po vydání rozhodnutí o doplatku.

„Stejně jako v předchozích letech SZIF poskytne v průběhu října a listopadu žadatelům zálohu na Jednotnou platbu na plochu (SAPS),“ řekla Ludka Raimondová, tisková mluvčí Fondu. Ve snaze vyplatit zemědělcům peněžní prostředky bez zbytečného odkladu, přistoupil SZIF k variantě poskytnout zálohu a doplatek na SAPS,

tedy formou dvou samostatných rozhodnutí.

Jednotná platba na plochu je nejrozšířenější zemědělská dotace. V letošním roce o ni požádalo přes třicet tisíc zemědělců. Proto se vyplácí jako první ze všech dotačních titulů, o které se žádá prostřednictvím tzv. Jednotné žádosti. Mezi zemědělce se rozdělí téměř 12 miliard korun. (egi)



Vyhrajte na rok

3x
ŠKODA KAROQ
od Klokočky



KLOKOČKA
AUTOSALON

50 tisíc
dalších cen

Každý týden vylosujeme další
cenu v hodnotě až 10 000 Kč.

Nakupujte kvalitu s chutí a vyhrajte **ŠKODA KAROQ** na rok a tisíce dalších cen týden co týden.
Vystřihujte loga kvality z potravin, nalepujte a posílejte.

Zobrazení výhry je pouze ilustrativní. Změna pravidel vyhrazena.



Herní karty ke stažení
a více na akademiekvality.cz

Škoda Auto: Největší a nejmodernější kuchyně firemního stravování

Ve firemních jídelnách se podle průzkumu Sdružení pro zaměstnanecké stravování z loňského roku stravovalo zhruba 1,8 milionu lidí a možnost stravování v zaměstnání tehdy označilo za důležitou 63 procent zaměstnanců. Největší a nejmodernější závodní kuchyně ve Škoda Auto v Mladé Boleslavi nemá však zásluhou vybavení, efektivního uspořádání a vysokým standardům hygienické bezpečnosti obdoby. Velkokapacitní multifunkční varné kotle či automatika při krájení masa jsou ukázkou, jak budou vypadat moderní kuchyňské provozy v budoucnosti.

Kuchyně jednadvacátého století

Rozlehlá kuchyně se rozkládá ve třech patrech a tvoří ji několik oddělených místností. V jedné chystají maso, v jiné studené pokrmy, v další dezerty. V největší místnosti se připravují teplé pokrmy. Nachází se tu několik unikátů, například silo, jež většinou vidíte u výrobců knedlíků či jiných velkokapacitních výrobců, ve standardní kuchyni ne. Do sila se sype mouka, na konci procesu vznikne knedlík. Brambory vaří ve 300 a 400litrových kotlích a vanách, na 10 tisíc porcí jich spotřebují 2 500 kilo.

Mezi další unikáty patří vařič těstovin, který pobeře až 40 kilo surovin, nebo obrovské sosíry na přípravu základů pro omáčky. Zaměstnanci už nemusí stát u kotle a sami tahat základy, aby se jim nepřipalovaly. Nastaví teplotu, čas a ono se to samo nachystá.

Konvektomaty se dají ovládat počítačem či z domova mobilní aplikací.

V jiné části místnosti smaží řízků. K tomu účelu slouží průběžná smažička. Do ní se pokládá obalený výrobek a ten se hned vydá na cestu. Takto putují stovky řízků za sebou. Nejdříve se osmaží z jedné strany, a jakmile dorazí na konec stroje, tak se překlopí. Poté plavou zpátky k místu, kde vychází ven,

obsluha je vyndá a rovná do gastronádoby.

Nejzajímavější část budovy se nachází na střeše. Ocelová plošina s hmotností přes 150 tun je prošípována technologiemi – její součástí jsou vzduchotechnické a chladicí jednotky. Součástí provozu je i záložní zdroj energie a dieselagregát. Jen stavební část bez vybavení vyšla na 390 milionů korun.

Dvanáct tisíc řízků za směnu

Závodní kuchyně Škody Auto byla dána do provozu letos na jaře a jak přiblížil Aleš Hertl, ředitel české pobočky americké společnosti Aramark, která provoz kuchyně zabezpečuje, „kuchaři jsou schopni v jedné směně navarřit například padesát tisíc plněných bramborových knedlíků, osm tisíc karbanátků či dvanáct tisíc řízků“. Díky svým výkonům je nová centrální kuchyně srovnatelná například s největší kuchyní aerolinek v Melbourne, která nemá konkurenci na celé jižní polokouli. Technologie šokového mražení umožňuje prodloužit trvanlivost a rozšířit variabilitu obědů.

Jídlo pro devatenáct restaurací

V nové kuchyni a v zázemí pracuje téměř stovka lidí – dvacet kuchařů, jednadvacet kuchařek, čtyři řezníci, tři



Moderní kuchyně ve Škoda Auto

cukrářky, pět řidičů a zaměstnanci dalších profesí. Kuchaři, kuchařky a další pracovníci nastoupí vždy ve dvacet hodin a výroba trvá do dalšího dne do třinácti hodin. V tomto čase se jídlo připravuje, vyrábí, vaří, chladí a následně rozváží na škodoväcké restaurace jak v Mladé Boleslavi, tak v závodu v Kvasinách, závod ve Vrchlabí má vlastní kuchyni na místě. Celkem se jedná o 19 restaurací. Za dobu od dvaceti do třinácti hodin jsou kuchaři schopni připravit dvacet až třicet tisíc jídel, šest až deset druhů.

Jídla dostanou lidé k obědu až další den

Jakmile jsou jídla uvařena, zmrazí se v šokeru, kde se během dvou hodin srazí jejich teplotu téměř k nule. Poté se distribují do jednotlivých restaurací, kde se skladují v chladicích boxech.

Stravu, kterou v kuchyni chystali od 20 do 13 hodin, tak dostanou strážníci k obědu až další den. V restau-

racích jídlo pak takzvané zregenerují a podávají zákazníkům. Systém je propracovaný tak, aby pokrmy vypadaly stejně jako po uvaření, devadesát procent jídel je ve stejné kvalitě. Jídla se podávají až další den prý i kvůli bezpečnosti. Ze všeho, co je vyrobeno, se odbírají vzorky, které dvě hygieničky kontrolují a dělají rozbor. Vždy se čeká na potvrzení, že je jídlo zdravotně nezávadné.

Česká i mezinárodní kuchyně

Žebříčku nejoblíbenějších pokrmů zatím vládne česká kuchyně, kdy nejžádanějším jídlem je smažený vepřový řízek těsně následovaný řízkem holandským, na třetím místě se drží pikantní hovězí guláš a až na čtvrtém najde te hovězí svíčkovou. Ve velké oblíbenosti je také pizza, které se ročně sní 800 tisíc porcí. O úctyhodných výkonech kuchařského týmu svědčí i následující tři čísla: každý den kuchaři standardně uvaří 25 tisíc pokrmů, přičemž zpracují přes dva tisíce kilogramů masa a připraví pět tisíc porcí polévky.

Důraz na kvalitu i zdravé stravování

S otevřením nové kuchyně stoupl důraz také na kulinární kvalitu připravovaných

pokrmů. V nabídce je také koncept zdravějšího stravování Vitalfood, garantovaný předním výživovým specialistou Petrem Havlíčkem, jenž se společností Aramark dlouhodobě spolupracuje a který sleduje nejen receptury, ale zároveň pořádá pro zaměstnance automobilky pravidelné přednášky a osobní konzultace o zdravé stravě. A nechybějí ani dny pro zdravé srdce, kdy jsou k dispozici pokrmy s menším množstvím soli a tuku. Vítané zpestření firemního stravování představují rovněž nejrůznější tematické akce – tedy speciální pokrmy připravené k vánočním a velikonočním svátkům či speciality různých světových kuchyní.

Kromě pokrmů se snižuje v nabídce i vegetariánská jídla. „Nabídka vegetariánských pokrmů zahrnuje rovněž mezinárodní kuchyni, například indickou, thajskou nebo mexickou,“ říká tisková mluvčí automobilky Kamila Biddle a dodává, že nabídku vegetariánského jídla využije v současnosti téměř každý sedmý zaměstnanec podniku s 33 tisíci zaměstnanci. Na oblíbené indické, mexické, japonské nebo thajské pokrmy má Aramark speciálně vyškolený personál, kdy lektory jsou rodilí etničtí kuchaři z vyhlášených re-

staurací. Za zmínku rovněž stojí, že své kuchaře školí i v proslulé kuchařské škole Le Cordon Bleu v Londýně.

Výhradně maso z českých chovů

Kuchaři pracují výhradně s českým hovězím a vepřovým masem z českého chovu, díky čemuž mají kontrolu nad jeho stoprocentní kvalitou, čerstvostí a bezpečností. U každého zvířete mohou dohledat, v jakých podmínkách vyrostlo i čím bylo krmeno. Čerstvé maso se dováží několikrát týdně. Vyloučením mraženého a baleného masa se nejen zvyšuje kvalita pokrmů, ale současně se snižuje uhlíková stopa až o třicet procent. Do menu jsou pravidelně zařazovány pokrmy ze sezónních surovin od lokálních farmářů. V září například švestky z Chrástu u Poříčan, v říjnu zase dýně hokaido z Hořic.

Pro zaměstnance vařili VIP kuchaři z Prahy

Vaření v největší závodní kuchyni v České republice i v Evropě si vyzkoušeli i šéfkuchaři špičkových pražských restaurací. Jan Punčochář, Radek David a Marek Fichtner spolu s cukrářem Lukášem Skálou své oblíbené speciality pro zaměstnance Škody Auto nejen vařili, ale také je strážníkům osobně vydávali. A co vařili? „Cibulačku s modrým sýrem a variací koprové omáčky s telecím masem,“ řekl nám Jan Punčochář. Radek David se pochlubil fazolovou polévkou ochucenou uzenou paprikou a krkovicí se špenátem podávanou s houbovými knedlíky. „Já jsem si zvolil polévku z pečeného kvěťáku a krokety z kančího masa s bramborovými pláčkami,“ uvedl „Mastechef“ Marek Fichtner.

Bohumil Brejžek



Jan Punčochář, Radek David a Marek Fichtner



Krkovice se špenátem a houbovými knedlíky Radka Davida

Připravme se na vyšší ceny pečiva

Letos poněkud netradičně se tisková konference Svazu pekařů a cukrářů ke Světovému dni chleba konala 15. října v pražské kavárně Louvre. Přítomné novináře na ní pozdravil předseda představenstva Svazu pekařů a cukrářů Jiří Balabán a výkonný ředitel Svazu pekařů a cukrářů Jaromír Dřízal. Na konferenci vystoupil i prezident Agrární komory Jan Doležal a prezidentka Potravinářské komory Dana Večeřová.

Svátek chleba

Světový den chleba, svátek základní lidské potraviny, je každoročně připomínán 16. října v řadě zemí světa. Vyhlásila ho Mezinárodní unie řemeslných pekárů a slaví se nejrušnějším způsobem.

V České republice je slaven od roku 2009, kdy čeští pekaři upekli kulatý bochník z pšeničné mouky vážící přes 15 kilogramů.

Je slaven rovněž jako svátek všech pekařů, kterých je u nás v současnosti okolo dvaceti tisíc. Jeho cílem je propagace kvalitního českého chleba a problematika zlepšování kultury prodeje a spotřeby chleba.

Rostoucí náklady ovlivní ceny

Od počátku letošního roku dramaticky vzrostly a stále rostou vstupní náklady negativně ovlivňující ekonomiku pekárů. Cena hlavní suroviny mouky stoupla od jara meziročně o 25 procent, oleje o 65 procent, cukru o 15 procent a v průměru o 30 procent se podražilo balení pekařských výrobků. Pekařský obor je energeticky velmi náročný – proto má zvýšení cen elektrické energie a zemního plynu o téměř 100 procent tvrdý dopad do ekonomiky firem a stejně jako růst cen PHM je pro pekárny rozvážející své výrobky do obchodů i třikrát denně, zdrcující. Klíčovým nákladem je pak navyšování mezd zaměstnanců pekárů.

Svaz pekařů a cukrářů registruje v Česku přibližně 600 pekárů, které denně upečou přes milion chlebů. K nim přičítáme i obchodní řetězce, jež ve svých vlastních pekárnách umístěných v marketech vyrábí či dopékají pečivo. Konkurenční soupeření obchodu a pekařů a vzájemné přebírání aktivit mělo své pozitivní dopady pro spotřebitele. Trvalý tlak na co nejnižší cenu ze strany obchodních řetězců však nemohl nabídnout zákazníkům výrobky vysoké kvality. To se s vyšší koupěschopností mění, zákazníci si chtějí na chlebu a pečivu pochutnat. Stále je zde sice velká část spotřebitelů ceno-



Chléb z pekárny BEAS v Chroustníkove Hradišti získal nejvíc ocenění



Jiří Balabán



Jan Doležal, Dana Večeřová a Jaromír Dřízal

vě senzitivních, ale postupně se zvyšuje poptávka po kvalitnějších výrobcích ve vyšší cenové kategorii. Za vyšší kvalitu jsou zákazníci ochotni si připlatit, požadují však kvalitní, chutný výrobek s určitou přidanou hodnotou či příběhem. Prosazují se bohatší receptury a regionální speciality - pečivo přitahuje vůni a čerstvost, cenu lidé řeší až na dalším místě.

Náklady strmě stoupají

„Od začátku letošního roku stouply pekárnám celkové náklady o cca 30 procent. Realizační ceny základních výrobních, jako je chléb či rohlík, přitom dle ČSÚ dlouhodobě stagnují. Tato situace je pro pekárny neudržitelná. Pokud by nevedly do souladu rostoucí náklady s cenami svých výrobků, desítky z nich by musely ukončit podnikání. To by výrazně ochudilo český pekařský trh, který je přitom jeden z nejvyspělejších v Evropě,“ uvádí Jaromír Dřízal a doplňuje: „Nezbytná úprava cen pekařských výrobků by spotřebitele neměla výrazněji finančně zasáhnout. Například průměrný Čech zkonsumuje ročně 40 kg chleba, jehož spotřebitelská cena je 30 Kč za kg. Případné zvýšení cen pekařů v úrovni rostoucích nákladů by znamenalo měsíčně výdaj 30 Kč navíc. Stejně tak spotřebitelská cena rohlíku v marketu 1,90 Kč je z pohledu pekařů neúměrně nízká. Řetězce by mezi sebou neměly soutěžit o nejnižší cenu rohlíku, ale o jeho vysokou kvalitu.“

Chléb roku 2021

Každoročně pekaři hodnotí nejlepší chleby a udělují titul Chléb roku. O tom, že se jedná

o prestižní záležitost, svědčí fakt, že pekaři do letošního ročníku přihlásili 80 soutěžních vzorků. „Pro pekaře je záležitostí cti kontinuálně usilovat o vysokou kvalitu chleba, a to navzdory překážkám, které přináší koronavirová epidemie,“ uvádí Jaromír Dřízal s tím, že je potřeba si uvědomit, že díky českým pekařům si spotřebitel vybírá z velmi bohaté nabídky sortimentu, co do tvarů, hmotnosti i surovinového složení. Mají v prodejnách vysoký podíl nebaleného čerstvého chleba, kvalitní zákaznický servis a pátý nejlevnější chléb v EU.“

Zvyšují se farmářské ceny

Jan Doležal se ve svém vystoupení zabýval celkovou situací v zemědělství, kde upozornil, že „výkupní cena potravinářské pšenice vzrostla oproti loňskému roku podle posledních údajů z letošního srpna o téměř 17 procent na 4.821 korun za tunu. Cena semen řepky olejné se za stejné období zvýšila v meziročním srovnání o 19 procent na 11.739 korun za tunu. To se promítne do cen surovin, které jsou zásadní pro pekařskou výrobu. Tento cenový nárůst přispívá především k navaznosti českého trhu na globální trh, na němž se zvyšují ceny rostlinných komodit. Na výkupní ceny mléka pak současně může mít vliv zvýšená poptávka po mléčném tuku v době vánočních svátků. Popsaný růstový trend ohledně takzvaných farmářských cen zdaleka nekopíruje růst výrobních nákladů zemědělských prvovýrobců. Zvyšují se mzdové náklady, ceny energií, obalových materiálů, krmných směsí nebo minerálních hnojiv. Zemědělci se tak dlouhodobě potýkají s nízkými výkupními cenami, které

se v některých případech pohybují dokonce pod výrobními náklady.“

Cena by měla odpovídat kvalitě potravin

Podle Dany Večeřové je kvalitní potravina taková, která je bezpečná a je vyrobená z kvalitních složek. Zdůraznila, že „Potravinářská komora České republiky dlouhodobě podporuje kvalitní české potraviny. Chceme motivovat naše výrobce k neustálému zlepšování. A to i v současné době, kdy dochází k výraznému zvyšování většiny vstupních nákladů. Současně hledáme cesty, jak motivovat českého spotřebitele, aby si z široké nabídky výrobků uměl vybrat kvalitní české potraviny.“

Náklady musí být v souladu s cenou

Pekařský cech apeluje na pekaře, aby se chovali jako zodpovědní podnikatelé vůči své firmě, zaměstnancům i pekařskému oboru. To znamená, aby vyráběli kvalitní pečivo a požadovali za něj od obchodníků odpovídající cenu, tj. cenu, která pokrývá ekonomicky oprávněné náklady plus přiměřený zisk pro rozvoj pekárny. Neměli by se v žádném případě nechat dotlačit nákupními řetězci k tomu, aby zhoršovali kvalitu chleba recepturou či snižovali cenu pečiva pod ekonomicky oprávněné náklady a porušovali tak zákon o cenách. Současně si však uvědomuje, že situace je pro pekárny neudržitelná a pokud by nevedly do souladu rostoucí náklady s cenami svých výrobků, desítky z nich by musely ukončit podnikání, což by výrazně ochudilo český pekařský trh.

Bohumil Brejžek



Obnovené vrty Vratislavické kyselky se jmenují Jablonec a Liberec

V areálu Vratislavické kyselky bylo rušno. V pondělí 4. října tam společnost Kitl, jablonecký výrobce sirupů a medovin, slavnostně pokřtila dva obnovené vrty z let 1964 a 1983. Navazuje tak na rekonstrukci celého areálu, kterou zahájila před dvěma lety.

Pramen minerální vody byl ve Vratislavicích objeven již v roce 1862 a to zcela náhodou, kdy Karl Skollau hloubil studnu pro svou bělírnu látek. Jako léčivý byl ale pramen uznán až o celých 32 let později, kdy na místě vznikly malé městské lázně. Později se v areálu stáčela minerální voda do lahví, a to až do roku 2008. Po několika neúspěšných pokusech o obnovení provozu areál chátral.

V roce 2018 zdevastovaný areál Vratislavické kyselky koupila společnost Kitl Jana Vokurky a zahájila rekonstrukci. Nejprve vznikl moderní sklad a poté se do obnovené výrobní haly přestěhovala i výroba sirupů. Nyní se Vokurka zaměřil na obnovu stáčení minerálních vod.

Oživuje tak hned dva původní vrty Vratislavické kyselky. Vrt HJ 8 je již z roku 1983. Slavnostně ho pokřtil primátor města Liberce Ing. Jaroslav Zámečník, CSc. a to jménem JABLONEC. Vrt je hluboký 221 metrů a na-



Součástí Kyselky je také zámek, který na rekonstrukci ještě čeká.

chází se blíže k městu Jablonec nad Nisou.

Druhým vrtem je TV 4. Tento vrt je ještě o něco starší. Pochází již z roku 1964 a hluboký je 202 metrů. Kmotrem se mu stal primátor města Jablonec nad Nisou RNDr. Jiří Čerovský. Pokřtil ho jménem LIBEREC a to symbolicky minerální vodou přímo z vrtu.

Na vrtech nyní probíhá čerpací zkouška pro zjištění kvality a kvantity minerální vody. „Vidím v tom obrovský potenciál, protože obyčejných vod jsou spousty, ale minerálních moc není,“ říká Vokurka.

Eugenie Línková



Křest vrtu Vratislavická kyselka uprostřed Jan Vokurka



Ing. Jan Vokurka (majitel Kitl s.r.o.)



Lipera

vše pro vaše vinařství



SVATO
MARTINSKÉ



SVATO
MARTINSKÉ

NEVÁHEJTE
A REZERVUJTE
SI VÁŠ TERMÍN!

LAHVUJTE S NÁMI MLADÁ VÍNA včetně Frizzante!*

*] DISPONUJEME MOBILNÍ PLNÍČÍ LINKOU PRO TICHÁ VÍNA
A STACIONÁRNÍ PLNÍČÍ LINKOU PRO SYCENÉ NÁPOJE.
REZERVUJTE SI VČAS TERMÍN U SVÉHO OBCHODNÍKA:

www.plnici-linka.cz

Luděk VARMUŽA	Lukáš NAJBRT	Dalibor Machala	Petr FIALA	Ing. Libor ZLOMEK	Kamil Osíčka
M: +420 775 004 044	M: +420 777 784 378	M: +420 774 456 579	M: +420 736 643 741	M: +420 724 936 030	M: +420 778 782 888
varmuza@lipera.cz	lukas.najbrt@lipera.cz	dalibor.machala@lipera.cz	petr.fiala@lipera.cz	libor.zlomek@lipera.cz	kamil.osicka@lipera.cz

Vinařské potřeby LIPERA s.r.o. | Podivínská 1470, Velké Bílovice | www.lipera.cz, www.plnici-linka.cz

Nejlepší Rulandské na světě je ze Znovínu Znojmo

Vína Znovínu Znojmo opět potvrdila, že patří k mezinárodní špičce. Koncem září 2021 fantasticky uspěla na prestižní světové soutěži vín Mondial des Pinots ve švýcarském Sierre, která je jedinou soutěží vín na světě zaměřenou pouze na vína vyrobená z odrůd rodiny Pinotů (v tuzemsku známé jako rulandské). Rulandské bílé ročníku 2018 z viniční trati Weinperky, vinařská obec Miroslav získalo velkou zlatou medaili, nejvyšší hodnocení a titul absolutního šampiona soutěže. Toto víno porazilo i červené a šedé Pinoty z nejvyhlášenějších vinařských oblastí. Zlatou medaili pak mezinárodní porota přidělila i Rulandskému šedému ročníku 2019 z vinice Dívčí vrch ve Strachotcích.

Doslova hvězdou letošního ročníku Mondial des Pinots bylo polosladké Rulandské bílé ve výběru z hroznů ročníku 2018, č. š. 8365, z viniční trati Weinperky, vinařská obec Miroslav. „V soutěži to bylo poprvé, kdy Rulandské bílé získalo hned několik ocenění. Pinot z produkce společnosti Znovín Znojmo získal nejen velkou zlatou medaili a titul nejlepšího Rulandského bílého, ale také ocenění nejlepšího vína soutěže s výji-

mečným hodnocením 93,6 ze 100 bodové stupnice,“ vypočetla technická ředitelka soutěže Emeline Zufferey.

V konkurenci více než tisícovky vzorků od 335 producentů z dvaceti zemí světa je to pro Znovín i Českou republiku mimořádný úspěch. „Získat titul šampiona a jednu z desítek udělených velkých zlatých medailí na prestižní soutěži vín světového formátu, která je velmi úzce zaměřená na jednu z nejpobulár-

nějších a nejvíce ceněných odrůd na světě, to se skutečně podaří jen zcela výjimečně,“ těšilo sommeliéra Znovínu Znojmo Martina Šmída.

Další znovínské víno, které mezinárodní porota ověřila, tentokrát zlatou medailí, je polosuché Rulandské šedé v pozdním sběru ročníku 2019, č. š. 9316 z vinice Dívčí vrch ve Strachotcích, tedy moderní víno z řady kulatých Pinotů π -3,14, vyrobených za pomoci kryomacerační-



ho nalezení rmutu. Znovín Znojmo tato vína produkuje ve spolupráci s Matematicko-fyzikální fakultou Univerzity Karlovy v Praze.

Podle Martina Šmída dokládá moravské Pinoty, zvláště ty ze Znojemska, konkurovat ostatním zemím a rozvinout svůj potenciál. „Ten je spojený s mnohdy naprosto ideálním terroir, ale i mikroklimatem na jednotlivých viničních tratích,“ objasnil sommelier Znovínu Znojmo.

Důležitou roli sehrávají i bohaté zkušenosti znovínských vinohradníků a sklep-mistrů. „Oni dokonale znají a ovládají své řemeslo. Bez jejich vnímavého přístupu se jen stěží narodí velké a krásné víno,“ dodal Martin Šmíd.

Konkrétně na těchto vítězných Pinotech má zásadní podíl i sklep-mistr Radomír Hodeček s týmem ze sklepa v Jaroslavicích. „Je dobrou zprávou, že tyto skvostné moravské Pinoty mají velké úspěchy. Jsem rád, že jsme si potvrdili a ukázali světu



Sommelier Znovínu Znojmo, Martin Šmíd (vpravo), přebírá ocenění pro znovínské víno na mezinárodní soutěži Mondial des Pinots 2021 ve Švýcarsku z rukou prezidenta pořadající agentury Vinea, Bertranda Savioze. Foto: Mondial des Pinots/Valentin Flauraud



Vítězná vína na Mondial des Pinots 2021 - Rulandské bílé 2018, č. š. 8365 a Rulandské šedé 2019, č. š. 9316.

Foto: Znovín Znojmo/Lubomír Budný

Projekt VINOZOOM aneb To nejlepší, co vinice daly na jednom místě

„Jsme VINOZOOM a za každým vínem, které u nás najdete, si 100% stojíme.“

Možná už jste slyšeli o projektu VINOZOOM, za kterým stojí společnost Lipera s.r.o. Pokud ne, pojďme si jej aspoň trochu přiblížit, stejně jako tento projekt přibližuje – zoomuje víno všem milovníkům vína u nás a na Slovensku.

Začalo to v jižní Africe

Projekt VINOZOOM byl spuštěn letos v červenci, přesto má dnes na sociálních sítích již stovky odběratelů a další přibývají. O jeho potenciálu je přesvědčen Ing. Libor Zlomek ze společnosti Lipera s.r.o., jenž se nechal inspirovat podobným projektem v Jihoafrické republice, kterou navštívil ještě před covidem. „Spolu s několika kamarády jsme tehdy objížděli mimo jiné i místní vinařství a zaujal mne jejich systém objednávek a prodeje vín. Pro Evropana je totiž komplikované nakoupit si a letecky dovést domů několik krabic vín, která vás zaujala natolik, že je chcete ochutnat třeba s přáteli doma. Proto vám tamní vinaři nabídli možnost zaregistrovat

se do jejich systému. Vy pak v každém vinařství nahlásíte číslo své registrace a vína, která vám zachutnala, si můžete jednoduše přidat na svůj objednávkový list a tak pokračovat v dalších vinařstvích. Nakonec potvrdíte objednávku a vína vám přijdou z centrálního evropského skladu v Německu až na vaši adresu domů,“ vysvětluje výhody systému Ing. Libor Zlomek. Samozřejmě nejsou do systému zařazena všechna vína vinařství, jedná se zhruba o 70 procent nabídky. Inspirace z jižní Afriky se nakonec promítly i do nového projektu VINOZOOM.

Založeno na důvěře

Projekt vykristalizoval vlastně v době lockdownů, kdy

vedení společnosti Lipera s.r.o. přemýšlelo, jak pomoci svým zákazníkům z řad vinařů s prodejem jejich vín. „Každého našeho vinaře známe osobně a po jejich boku stojíme od prvního hroznu ve vinohradu až po uloženou láhev ve sklepe. Díky tomu můžeme plně důvěřovat jejich postupům a poctivě práci, kterou odvádějí. Ve spolupráci s našimi sommeliéry se tak můžeme zaručit za všechna vína, nabízená v e-shopu našeho nového projektu VINOZOOM,“ konstatuje Ing. Libor Zlomek. Do systému nejsou zařazena jen vína moravská nebo slovenská, ale i vybraná zahraniční. „Začali jsme totiž ZOOMovat po vínech z hranicemi a z těch, co nás oslovila, nyní mohou na VINOZOOMU vybírat i naši zákazníci. A my

se zaručujeme, že s námi nesáhnou vedle,“ dodává Libor Zlomek.

Již přes 3000 vín

Aktuálně je v e-hopu VINOZOOM již přes tři tisícovky druhů vín, postupně přibývají další. Je možné vybírat podle různých parametrů, podle vinařství, oblastí, k dispozici jsou i různé balíčky vín atd. Součástí stránek vinozoom.cz je i blog s články na různá témata. VINOZOOM lze najít i na sociálních sítích na FB a Instagramu. Dodejme, že hlavní sklad a odbyt těchto vín ze systému VINOZOOM je v nové hale společnosti LIPE-RA s.r.o. ve Velkých Bílovicích.

Text: Ing. Petr Hynek
Foto: facebook.com/vinozoom.cz



**To nejlepší,
co nám vinice daly**

Úroda brambor letos poklesla

O letošní sklizni brambor hovořili s novináři na tiskové konferenci koncem října v Praze za Český bramborářský svaz jeho předseda Josef Králíček a za Agrární komoru předseda zelinářů Petr Hanka a tisková mluvčí Barbora Pánková. Mimo jiné uvedli, že pěstitelé se potýkají s nízkými prodejními cenami, kdy si řetězce vzaly komodity jako ovoce a zelenina do ruky jako marketingový nástroj.

Prodej za podnákladové ceny

„Akce, kdy se brambory prodávají pod osm korun za kilogram, poškozují zemědělce,“ uvedl na tiskové konferenci Petr Hanka, podle něhož budou zemědělci místo brambor raději pěstovat pšenici, u které prodejní cena roste. „Cenová nestabilita dělá z konzumních brambor velmi rizikovou plodinu. Aktuální prodejní akce v obchodních řetězcích, kdy se kilogram brambor prodává hluboko pod hranici výrobních nákladů, mohou vést pěstitele k dalšímu snižování pěstebních ploch,“ dodal.

Pěstitelé uvádějí, že prodávají brambory velkoobchodu za zhruba tři koruny za kilogram. Při nákupu „ze dvora“ platí spotřebitel mezi osmi až deseti korunami. V maloobchodu bez akce se ceny pohybují mezi deseti až patnácti korunami, v akcích řetězců mezi pěti a devíti korunami za kilogram. „Předpokládáme, že v době, kdy se začne obchodovat s uskladněnou produkcí, dojde k mírnému navýšení farmářské ceny,“ řekl Josef Králíček.

Petr Hanka by chtěl, aby úřady označily postup řetězců, kdy prodávají za podnákladové ceny, za nekalou praktiku. „Jestliže se prodejní hladina sníží, tak ji spotřebitel považuje za normální,“ řekl s tím, že „o prázdninách byly velkoobchodní ceny v ČR jedny z nejnižších v Ev-

ropě a nízké výkupní ceny brambor drtí pěstitele i nyní.

Bez podpory se bramboráři neobejdou

K rozšíření produkčních ploch pro pěstování brambor je potřeba dlouhodobá státní podpora pěstitelů. Brambory jsou zařazeny mezi takzvané citlivé komodity, na které zemědělci dostávají vyšší dotace. Vzhledem k velikosti českého trhu jsou ceny zemědělských výrobců výrazně ovlivněny situací v zahraničí a zahraniční hladinu více či méně kopírují. Není výjimkou, že pro mnohé farmáře se pěstování brambor dostalo pod hranici rentability.

Podle údajů Českého statistického úřadu klesla plocha osázená bramborami proti loňsku o zhruba tisíc hektarů na 23.000 hektarů. Do této plochy jsou ale započteny například i sadební brambory. Zemědělci se obávají dalšího poklesu ploch, přičemž státní strategie hovoří o zvyšování soběstačnosti země v produkci brambor.

Nyní je ČR soběstačná ze sedmdesáti až osmdesáti procent. Podle strategie odsouhlasené vládou v roce 2016 měly po roce 2020 stoupnout plochy konzumních brambor na 21.000 hektarů. Ty jsou ale podle bramborářů v současnosti na ploše 14.500 hektarů a tuzemská produkce brambor okolo 815 tisíc tun, což je o 35 tisíc tun méně než loni, nepokryje celkovou spotřebu

a okolo 150 tisíc tun bude potřeba dovézt ze zahraničních trhů, především z Německa, Francie a Nizozemska. „Důvodem pro potřebu dovozu je kromě nedostatečné výměry pěstebních ploch i dlouhodobě podfinancované technologické zázemí pěstitelů, zejména nedostatek skladovacích kapacit,“ vysvětlil Petr Hanka.

Režim jakosti Q CZ

Český bramborářský svaz dokončil koncem loňska tříleté přípravy na zapojení pěstitelů do režimu jakosti Q CZ a ve spolupráci s ministerstvem zemědělství se mu podařilo nový dotační program notifikovat v Bruselu. O peníze z programu, v němž bylo 50 milionů Kč, tak mohli letos zemědělci poprvé požádat, bylo jich 106.

Režim jakosti Q CZ se týká brambor a výrobků z nich. Rezidua přípravků na ochranu rostlin nebo těžkých kovů v těchto bramborách podle pravidel programu musí být nejméně o pětinu nižší, než určují evropské normy. Režim jakosti Q CZ v Česku podle ministerstva zemědělství platí také pro mléko, drůbež a drůbeží produkty.

U brambor se známkou Q CZ bude podle předsedy bramborářského svazu spotřebitel vědět, že zemědělci při pěstování omezili dávky jak postřiků na ochranu rostlin před škůdci a chorobami, tak i minerálních hnojiv a že do půdy ve větší míře



Za Agrární komoru předseda zelinářů Petr Hanka za Český bramborářský svaz předseda Josef Králíček a tisková mluvčí Barbora Pánková

dodávají organickou hmotu, například chlévský hnůj. Program by měl přispět také k většímu propojení pěstitelů s tuzemskými zpracovateli. „Máme zájem, aby zpracovatelé dávali přednost domácí produkci,“ řekl Králíček. V letošním startovacím roce se podle něj dá předpokládat, že bude v tomto režimu zpracováno šedesát až sedmdesát tisíc tun konzumních brambor.

Příspěvek pěstitelům i zpracovatelům

Pěstitelé, kteří projdou certifikací prováděnou Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským (ÚKZÚZ), dostanou příspěvek paušálně 75 000 korun za rok, zpracovatelské podniky pak budou dostávat peníze na částečné pokrytí zvýšených nákladů. Velká část pěstitelů je zároveň i zpracovatelem. Podniky se mohly letos do programu hlásit do konce dubna. Pro rok

2022 se budou moci hlásit od 3. ledna do 30. dubna.

Nižší úroda je i v Německu

V Evropě se nejvíce brambor pěstuje u našich sousedů v Německu. Podle předběžných výsledků zveřejněných Spolkovým ministerstvem pro výživu a zemědělství, se v Německu sklídí 10,6 milionu tun brambor - produkce je v porovnání s loňským rokem o 9,2 procenta nižší jak kvůli nepříznivému průběhu počasí, tak v důsledku menší osázené plochy. V Německu se letos brambory pěstovaly na 259 300 hektarech orné půdy, což v porovnání s rokem 2020 představuje pokles o 5,2 procent. V porovnání s průměrem let 2015 až 2020 je to o 0,4 procenta méně. Dosavadní výsledky v celostátním průměru ukazují předběžný výnos 41 tun na hektar. To znamená pokles o 4,2 procenta oproti předchozímu roku a o 2,3 procent oproti ví-

celetému průměru. I tak mají naši sousedé vysokou míru soběstačnosti kolem 144 procent tak mohou část produkce exportovat.

Jedním z důvodů nižší sklizně jsou letošní povětrnostní podmínky, uvedlo ministerstvo. Kvůli mimořádně chladnému jaru se porosty brambor vyvíjely pomalu. Velmi proměnlivé a vlhké letní počasí ve velké části Německa vedlo k nárůstu houbových infekcí a mělo negativní dopad na výnos a kvalitu. V červenci a srpnu byla bramborová pole často příliš mokrá na to, aby se do nich dalo vjet. Teprve od začátku pozdního léta, na začátku září, sklizeň pokročila.

Nejvýznamnějším bramborářským regionem v Německu zůstává Dolní Sasko s pětácti procentním podílem na celkové ploše, následuje Bavorsko s patnácti procenty a Severní Porýní-Vestfálsko s necelými patnácti procenty.

Bohumil Brejžek

Navštivte muzeum másla v Máslovicích

Najdete ho v malebné obci na severním okraji okresu Praha – východ v Máslovicích. Z podobnosti obou slov máslo a Máslovice vzniklo v roce 1997 z iniciativy paní Vladimíry Sýkorové malé máslovické muzeum másla. Jméno vesnice není odvozeno od másla, jak bychom možná očekávali, ale od osobního jména někdejšího stařešiny roku Máslovců, po němž dostala dávná osada v historii své jméno. První písemná zmínka o Máslovicích pochází z roku 1052, kdy kníže Břetislav I. daroval několik zdejších poddaných nově založenému klášteru ve Staré Boleslavi.

Historie másla

To je ještě daleko starší než Máslovice. Zmínky o másle najdeme ve starých indických literárních památkách již od doby kolem roku 1500 před naším letopočtem. Od pradávna bylo známo i v Evropě severně od Alp a na Balkáně, jakož i ve střední Asii a v Mongolsku. Surovinou k výrobě másla je smetana, která se ustávala v krajáčích různého tvaru a velikosti. Převrat v získávání smetany znamenal Lefeldtův vynález odstředivky z roku 1872. Ze smetany se máslo připravovalo vrtáním, tlučným nebo zmítáním. Způsobu výroby se přizpůsobily pou-

žívané nádoby – máselnice. Nejstarším typem jsou máselnice kvedlačkové, prosté nádoby, v nichž se smetana vrtěla kvedlačkou. Z nich se v minulém století vyvinuly máselnice třepadlové, v nichž kvedlačka byla nahrazena křídlovým nebo rámovým třepadlem, poháněným přes soukolí klikou.

Nejrozšířenějším typem máselnic byly máselnice tlučky čili tlukačky, nejčastěji kónického tvaru, vyráběné ze dřeva. Třetím typem jsou máselnice soudkové buď s bubnem stálým, v němž se máslo stloukalo otáčivými křídlovými tlukadly, nebo pohyblivým (otáčivým), kde máslo vznikalo zmítáním másli. Ob-

měnou soudkových máselnic s pohyblivým bubnem jsou máselnice kolibavé s bubnem upevněným na kolibadle.

Vedlejším produktem při výrobě másla je podmásli. V malovýrobě se odstraňovalo z másla hnětením v dlaních, ve větším množství v dřevěných necíčkách za pomoci hnětačích prkénka a válečku (trdla). Vyhnětým máslem se plnila ozdobná dřevěná tvořítka.

V moderní průmyslové výrobě másla se používá kontinuálního způsobu výroby, kdy na výkonné zmáslňovače navazují hnětačí stroje a balicí automaty.



Máslo je v odborných příručkách definováno jako mléčný výrobek, získávaný mechanickým zpracováním z másli (tím je téměř výhradně smetana). Jeho hlavní složkou je mléčný tuk, v němž jsou rozptýleny jemné kapénky mléčné plazmy, obsahující vodu s malým množstvím bílkovin, mléčného cukru a minerálních solí. Ze smetany přechází do másla i určité množství cholesterolu. Z dalších látek obsahuje máslo vitamíny A, D, E a K.

Přes stoupající oblibu rostlinných tuků si udržuje máslo postavení důležité potraviny. O jeho odbytu, podobně jako u jiného zboží, rozhoduje kromě kvality i obchodní obal. Proto se často setkáváme s výtvarně nápaditými a vkusnými obaly.

Muzeum zve k návštěvě

Expozice muzea představuje různé druhy máselnic, tvořítek na máslo a máslenek

na servírování másla, krajáče na smetanu a další předměty, související s výrobou másla. V rámci expozice je také vystavena sbírka obalů na máslo tuzemských i zahraničních výrobců.

Zřizovatelem muzea je obec Máslovice. Vzniklo v roce 1997 z iniciativy ing. Vladimíry Sýkorové díky pochopení obecního zastupitelstva na náklad obce s finančním přispěním nadace Open Society Fund Praha a vládního Programu obnovy vesnice a za odborné i materiální pomoci Národního zemědělského muzea, Klubu sběratelů kuriozit a dalších muzeí.

Muzeum je otevřeno každou sobotu a neděli od 10 do 12 a od 13 do 16 hodin, mimo 1.2. – 15.3.

Ve všední den je návštěvu nutné domluvit předem (skupiny nad 10 osob).

Muzeum je bezbariérové. Expozice je určena též návštěvníkům se zrakovým postižením.

Potěší muzejní obchůdek se suvenýry včetně oblíbené máslovické medoviny.

A.D.

Využití teflonových povlaků v potravinářském průmyslu

V současné době v českém potravinářském průmyslu mají široké uplatnění fluorplastové povlaky označované také podle ochranné značky jako teflonové povlaky (TEFLON®). Tyto povlaky mají řadu vynikajících vlastností, jako je nepřilnavost, odolnost vůči vysokým i extrémně nízkým teplotám a odolnost proti celé škále korozních činitelů. Veškeré povlaky určené pro potravinářský průmysl splňují požadavky hygienických norem pro styk s potravinami a pitnou vodou. Jsou tedy zdravotně nezávadné a jejich používání zajišťuje hygienické podmínky požadované pro výrobu potravin. Používání povlaků Teflon® v rámci potravinářské výroby vede nejen k ekonomickým úsporám, ale výsledný efekt se odráží i na kvalitě finálního výrobku.

Škála použití teflonových povlaků v rámci povrchových úprav částí technologických zařízení výroby potravin je velmi rozsáhlá. V potravinářském průmyslu mají tyto povlaky nejširší uplatnění v pekárenském průmyslu, kde k pečení většiny zamraženého pečiva dopékaného v supermarketech, toustového chleba nebo českých buchet se využívá pečných plechů a forem s teflonovým povrchem.

Hlavním důvodem používání teflonových povlaků v pekařském oboru je nepřipékání výrobků k povrchu plechů a forem a jejich snadné čištění.



Zařízení na sušení mléka



Forma na tvarování těsta

V průmyslovém pekárenství se široce využívá fluorplastových povlaků s výbornými antiadhézními vlastnostmi při povlakování povrchu násypek a košů k podávání těsta a kuželových vylupovačů, kde lze úspěšně repasovat povrchy

kuželů a vodicích drah i starších zařízení.

V mlékárenském průmyslu, kromě povlakování svařovacích zařízení využívaných při balení finálních výrobků, se v posledním období využívá teflonových povlaků při povlakování



Formy na bonbony



Forma na výrobu sýru

TECHNICOAT
Functional Coatings

povrchu pařících zařízení, včetně jejich šneků.

Zajímavou aplikací je i povlakování hliníkových dílů starších zařízení na balení másla a tvarohu.

V oblasti gastronomie se nepřilnavé teflonové povlaky využívají na profesionálních pánvích, průmyslových pečných pánvích a pečných deskách. U zákazníků je také velmi žádané povlakování nádob pro výrobu a prodej salátů a pomazánek.

Speciální využití nachází povlaky Teflon® v rámci technologie výroby umělých střívek, kde jsou řádní tyče ošetřeny velmi klzným a zároveň odolným povlakem usnadňujícím technologický proces výroby střívek.

Také výroba cukrovinek se dnes neobejde bez nepřilnavých povlaků – typické využití je na formy na výrobu nečokoládových cukrovinek nebo na válce k vykrajování sušenek.

V nápojářském průmyslu je zajímavé využití fluorplastových povlaků na částech

plnicích zařízení, které je potřebné k čištění od lepidel na etikety.

Zkušenosti mnoha desítek českých i slovenských potravinářských firem potvrzují, že přes poměrnou finanční náročnost na pořízení fluorplastových povlaků je ekonomická rentabilita a návratnost takto vynaložených prostředků vysoce přínosná.

Kontaktujte nás na e-mailu inquiry@technicoat.cz pro konzultaci a nezávaznou cenovou nabídku pro Váš provoz.

www.technicoat.cz

INZERCE

Naším zákazníkům nabízíme

- širokou škálu čistících a dezinfekčních prostředků
- poradenství v oblasti sanitace potravinářských provozů
- centrální systémy sanitace včetně projektové dokumentace, montáže i s rozvody a komplexní servis
- hygienické smyčky a hygienická zařízení
- školení BOZP s nebezpečnými chemickými látkami
- školení HACCP a hygienického minima

servis - cena - kvalita, Ecolab je jistota

Ecolab s.r.o. | Vochalova 2449/5, 180 00 Praha 8 | tel: 296 114 040 | e-mail: office.prague@ecolab.com

„PARTNER PRO VAŠE PODNIKÁNÍ“

SLUŽBY QSL

- příprava na audit dle mezinárodních norem IFS, BRC, ISO 22000
- externí audity Vašich obchodů a provozoven
- zavedení a revize HACCP
- nastavení systému kvality pro potřeby obchodních řetězců
- správné označování potravin a nepotravin
- atraktivní a originální design
- zajištění laboratorních rozborů
- zastupování při jednání se státní správou
- Etiketomat – výživové hodnoty na počkání
- Biofinder a Enzymatické prostředky – inovace pro Váš snadnější business
- denní aktuální informace - iQSL a Testy potravin

+420 702 097 438 | +420 606 638 871

www.qualitysl.cz info@qualitysl.cz

Podzim v sadech a ovocných alejích

Podzimní měsíce přináší poslední teplé paprsky slunce a krajem už voní padající listy. Kolem sadů a ovocných alejí se nese vůně zralého ovoce, jablek, hrušek, švestek. V mnoha krajích byl rok štědrý, a úroda jaderovin je bohatá. Byla by škoda její přebytky nezpracovat. Inspirovat se můžeme i u našich předků, kteří jako správní hospodáři věděli, že dobře zpracované ovoce jim zpestří a pomůže překlenout dlouhou zimu. Za tím účelem pěstovali i specifické odrůdy ovoce, které se daly buď dobře skladovat, nebo výborně zpracovávat.

Na výběr máme celou škálu ověřených tradičních metod zpracování. Vaření kompotů, přesnídávek, rozvarů či povidel. Kvasnými procesy připravená ovocná vína, cidery, kvašení octů nebo příprava kvasu na pálenky. A také sušení čerstvých či přemrzlých plodů.

JAK SI UCHOVAT PLODY STARÝCH ODRŮD OVOCE NA ZIMU



Kompoty

Naše generace běžně zavařuje hrušky na kompoty. Hodí se na ně odrůdy s tvrdšími plody, kterých je celá řada, z dobře dostupných je to například **Clappova máslovka**, **Hardyho máslovka** nebo **Konference**. Hardyho máslovku lze ještě často najít podél cest, kam byla pro svůj vhodný úzký tvar koruny vysazována. Hruškové kompoty můžeme zpestřit přidáním koření, hřebíčku, skořice nebo celého badyánu, který k nim chutně ladí. Barevně pak vynikne několik přidávaných jeřabin či arónií.



Povidla

Výborná jsou také hrušková povidla. Málo kdo má dnes klasická kamna, lze je však připravit jako pečená v troubě. Pokud navíc i lehce zkaramelizují, budete je mít raději než čokoládové pomazánky. Pokud je upečeme v troubě i se slupkou, případně jádřin, je třeba je po upečení ještě propasírovat. Hrušková povidla jsou tradiční součástí koláčů Valašských frgálů.



Křížaly

Skvěle chutnají sušené hrušky v kombinaci s jádřinami vlašských ořechů. V zimním období nadchne i děti a příjemně zpestří nebo nahradí dopolední svačinku. Sušily se jak letní malé aromatické hrušičky **muškatelky**, **bergamotky**, **jakubky**, jejichž sušené plody připomínaly exotičtější filky, tak i později dozrávající odrůdy. Menší plody hrušek se dokonce sušily celé. Někdy se stávalo, že již přešel první mrazík. Přeměnou v hrušce obsažených cukrů, tak plody zglazovatěly a získaly jakoby ledovou polevu. Rozdíl po přemrznutí a následném usušení se projevil také v chuti sušených hrušek, které tím získají sladší nádech.

Pracharanda

V kuchyni našich babiček bývala po ruce „pracharanda“. Sušené hrušky rozebraté nejmenší tenkrát nahrazovaly v mnohých domácnostech nedostatkový cukr. Dochucovaly se tak kaše nebo posypávaly ovocné knedlíky. Sušily se i drobné plody plánek. Obdobně lze sušit i rozebrlé i plody oskeruš. Ze zapomenutých odrůd byla na pracharandu používána odrůda **Gansbirne**, která bývala i oblibeno hruškou J. G. Mendela. Její název, v překladu „Husí hruška“, vznikl patrně i pro-

to, že sušené hrušičky se pak používaly k okoření přímo při pečení husy.

Vařivky

Předchozí generace znaly také hrušky „vařivky“. Takto byla využívána francouzská odrůda **Curé** u nás známá pod názvem **Pastornice**. Tyto velkoploché odrůdy nebyly příliš aromatické chuti a mohly se upravovat také na slano, podobně jako jsme dnes zvyklí jíst brambory.



Recept z předminulého století na hrušky na slano

Zajímavý recept na hrušky s mrkví lze nalézt v kuchařce Hanny Dumkové z roku 1883. „Očištěná mrkev se podél rozkrájí, 2 nasekané cibule osmaží a ve vodě s mrkví uduší, k tomu se přidají oloupané hrušky. Šťáva se svaří s octem, smíchá s moukou a cukrem. Konečně se vše dobře promíchá. Hrušky s mrkví se přidávají ku telecí pečení, hovězímu masu nebo zvěřině; taktéž ku klobásům a pečené rybě.“

Moštování

Lahodné jsou jablečné mošty šťavnatých starých odrůd jablek. Vyzkoušet můžete mošty z jedné odrůdy, ale obvykle bývají zdařilé více-odrůdové mošty, kde se snoubí řada zajímavých chutí do harmonických tónů. S úspěchem lze



moštovat staré odrůdy: **Antonovku**, **Bernské růžové**, **Croncelské**, **Charlamovské**, **Jaderničku moravskou**, **Oldenburgovo**, **Panenské české**, **Strýmku**, **Wealthy**.



Koženáče

Mnohá jablka také klamou svým vzhledem. Pod nepřilíživou slupkou **koženáčů**, kterým se také říká **kožichy** nebo **kožuchy** se skrývá pestré bohatství chutí. Výborná je **Coulonova reneta** nebo **Boskoopské**. Jsou to jablka na uskladnění, jejich konzumní zralost přichází až v polovině prosince. Teprve pak chutě vyniknou jak při jejich přímé konzumaci, tak ještě výrazněji po usušení. Navíc jejich kožovitá slupka při sušení neztvrdne, ale zůstává jemná a vláčná. Nemusí se tedy před sušením vůbec loupat. Obě jabloně jsou bujně rostoucí stromy a vytvářejí kulovité koruny. Dožívají se více než 100 let.



Octy

Jablečná drť po domácím moštování, které nemá takovou výtečnost moštu jako při průmyslovém zpracování, obsahuje ještě dost nevymačkané šťávy. Takovou drť lze úspěšně využít k přípravě domácího octa přidáním vody tak, aby byla drť ponořená a cukru, který napomůže kvašení. První dny se směs promíchává. Přikrývá se prodyšným plátnem. Do měsíce je ocet hotov.

Štrůdláky

Mezi starými odrůdami také najdeme poměrně velká, chutově kyselejší jablka, která měla využití v kuchyňském zpracování. Patří mezi ně **Boikovo**, **Boikovo obrovské**, **Sláva světa (Gloria mundi)**, **Libernáč vinický**, **Libernáč sloupenský**, **Zelenče rhodoislandské**. V našich krajích byla oblíbená jablka „**štrůdláky**“. Stačilo jedno jablko a štrůdl byl za chvíli hotový bez velkého vykrajování drobných jableček.



Drcení jablek v rucním drtici před lisováním.

FANUC

AUTOMATIZUJTE!

Ted' je ten správný čas.



www.fanuc.cz

Service First 

I V LETOŠNÍM ROCE JSME SPOLEČNĚ ZÍSKALI NOVÁ OCENĚNÍ

V NÁRODNÍ SOUTĚŽI CHLÉB ROKU 2021
V TĚCHTO KATEGORIÍCH

1. MÍSTO

CHLÉB
900 - 1200G

1. MÍSTO

NOVINKA
ROKU

2. MÍSTO

CHLÉB
BEZ HRANIC



Děkujeme
za Vaši přízeň



PEKÁRNA CHOUSTNÍKOVÉ HRADIŠTĚ
Choustníkovo Hradiště 89
544 42 Choustníkovo Hradiště
www.pekarnahradiste.cz



PEKÁRNA LIČNO
Lično 16
517 41 Kostelec nad Orlicí
www.beas.cz

Českou biopotravinou roku 2021 je tvaroh z Ekofarmy Javorník

V soutěži o nejlepší českou biopotravinu je rozhodnuto. Titul Česká biopotravina roku 2021 si odnáší Bio tvaroh z Ekofarmy Javorník. Mezi další oceněné produkty patří cibulové chutney, jehněčí steak nebo jablečný mošt. Překvapila steaková masa. O titul v jubilejním dvacátém ročníku bojovalo 123 biopotravin a biovín.

Absolutním vítězem se stal tradiční mléčný výrobek

V soutěži určené tuzemským producentům biopotravin hodnotí produkty odborná porota. Ta letošní měla 18 členů a volila nejlepší produkty v pěti různých kategoriích a také vybírala celkového vítěze. Tím se stal Bio tvaroh z Ekofarmy Javorník, který současně zvítězil i ve své kategorii Biopotraviny živočišného původu. Na český trh jej ekofarma dodává od roku 2015. „Než se dostane k zákazníkům, trvá jeho výroba kolem 24 hodin. Zákazníci ho seženou v obchodech ve Zlínském kraji, ale například i v Praze nebo v e-shopu,“ prozrazuje Marta Buzašová, vedoucí mlékárny Ekofarmy Javorník. A jak jej mají zákazníci nejraději? „Našlehaný s mlékem a cukrem jako tvarohový krém. A pak také do šlehaných tvarohových dezertů, do pomazánek a na pečení zákusků a koláčů,“ usmívá se paní Buzašová, pro kterou znamená získání titulu Česká biopotravina roku ocenění dlouhodobé práce a dobrý signál do budoucna.

„Bio tvaroh vyhrál bezpochyby nejen díky své dokonalé chuti, která je opravdu jemná a lahodná, ale důležitým kritériem byl rozhodně i způsob balení v recyklovatelném obalu, který se k bioproduktu prostě skvěle hodí. Dříve farma dávala tvaroh do plastové krabičky. Až v poslední době přešla na nový, papírový obal,

Soutěž Česká biopotravina je kláním s dlouholetou tradicí. O prestižní titul se každoročně uchází desítky výrobků – potravin vyprodukovaných tuzemským ekologickým zemědělstvím. Účast v soutěži nabízí výrobcům biopotravin jedinečnou příležitost pro zviditelnění svých výrobků jak mezi obchodníky samotnými, tak pro zpopularizování mezi širokou veřejností. Soutěž je každoročně pořádána pod záštitou ministra zemědělství a ústředního ředitele Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Soutěž se koná od roku 2002. Více o soutěži na www.ceskabiopotravina.cz.



Vítězné produkty dvacátého ročníku soutěže Česká biopotravina roku



PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců je jediné celostátní sdružení ekozemědělců, zpracovatelů a prodejců biopotravin. Sdružuje také poradce, školy, spotřebitele a přátele ekologického zemědělství.

Hlavním posláním svazu je prosazovat v ČR ekologické zemědělství jak v intenzivních, tak extenzivních produkčních oblastech. Důležitou součástí činnosti je propagace biopotravin, vždy s ohledem na zájmy ekologických zemědělců, členů Svazu PRO-BIO, kteří tento obor v ČR rozvíjejí a prosazují již od roku 1990.

Dvacetiletý milník

Od roku 2002 byly oceněny desítky biopotravin. Klání o nejlepší biopotravinu roku přitom prošlo stejně velkým vývojem, jako samotné ekologické zemědělství v Česku. „Od začátku soutěže se samozřejmě mnohé změnilo. Především došlo ke změ-

ně kategorií, které dnes plně korespondují s rozšířením sortimentu biopotravin nabízených na tuzemském trhu, a stabilně se také zvyšuje množství přihlášených výrobků. Několikrát se také obměnila porota a její koncept fungování, kdy se snažíme, aby v ní byli jak zástupci médií a spotřebitelů, tak odborníci na biopotraviny jako takové. Letos jsme se například zaměřili na sociální přesah jednotlivých přihlášených výrobků a už nyní víme, že chystáme i velké novinky do nové dekády, tedy od 21. ročníku,“ komentuje vývoj soutěže Urbánková.

A předseda poroty Pavel Maurer k tomu dodává: „Za těch dvacet let, co zasídlá naše porota, se toho hodně stalo. Veřejnost pochopila, že BIO není „jen zrní a rakytníková šťáva pro ulitlé vegetariány“, ale také skvělý biolovečák, sýry, mošty, biosteaky, biovino, že je to celosvětový trend respektující naše zdraví a udržitelný rozvoj celé planety. Za dvacet let se též vytříbily názory naší poroty, významně se zprofesionalizovala a získává stále větší respekt mezi bioproducenty. A o to nám vždy šlo.“



ilustrační snímek | foto: Anna Vavříková, MAFRA

Moravské vinařství má nejlepší tramín na světě

Nejlepší víno odrůdy tramín na světě pro letošní rok pochází z Ratíškovice na Hodonínsku a vyrobilo jej B\V vinařství. Rozhodla o tom odborná porota soutěže Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg ve Štrasburku.



O výsledcích moravských vinařů na soutěži informoval v tiskové zprávě Vinařský fond, který účast vinařů na zahraničních soutěžích finančně podporuje.

Ocenění za nejlepší suchý tramín soutěže dostal Tramín červený 2018, výběr z hroznů. Stejně vinařství získalo další čtyři zlaté a tři stříbrné medaile.

„Letos byl zisk jakékoli medaile opravdovým úspěchem. Komise byly přísné a dle nového reglamentu OIV (Mezinárodní organizace pro révu vinnou a víno) se posunuly bodové hranice, například zlato začínalo na 89 bodech,“ uvedl vinař Josef Valihrač, který se soutěže zúčastnil jako jeden z porotců.

PŘEHLED VŠECH VÍTĚZŮ SOUTĚŽE ČESKÁ BIOPOTRAVINA 2021

Celkový vítěz:

BIO - tvaroh z Ekofarmy Javorník

Kategorie Biopotraviny živočišného původu:

BIO - tvaroh z Ekofarmy Javorník

Kategorie Biopotraviny rostlinného původu:

Mošt Bio Jablko Jadernička od Marka Šenkeříka z Moštárny Valašské Klobouky

Kategorie Steaková masa

Jehněčí T-Bonek steak BIO z Farmy Rudimov s.r.o.

Kategorie Biovýrobky pro gastronomii, pochutiny a ostatní potravinářské výrobky

Bio cibulové chutney z Ekofarmy Lejčkov

Kategorie Biovino

Ryzlink rýnský, pozdní sběr 2018 z Vinařství Barabáš



Čtyři vítězové mezinárodní soutěže vín Oenoforum jsou z Moravy

Dvoudenní hodnocení vín v reprezentačních prostorách Multifunkčního centra zámku Lednice určilo výsledky 15. ročníku mezinárodní soutěže vín pořádané v České republice – Oenoforum 2021. Nejlepším bílým vínem soutěže se letos stalo moravské víno, další tři Championi putovali na Slovensko. Oenoforum je pořádáno Svazem vinařů ČR jako největší a jediná mezinárodní soutěž vín v České republice pod patronátem OIV – Mezinárodní organizace pro víno a vinohradnictví.

Titul Champion bílých vín získal Ryzlink vlašský, traditional line, Purmice, výběr z hroznů 2019 z Vinařství Mikrosvín Mikulov. Toto moravské vinařství obdrželo také ocenění za nejlepší kolekci soutěže. Nejlepším červeným vínem soutěže se stal Dunaj 2018 ze slovenského vinařství VINS s.r.o., nejlepším mladým vínem je Veltlínské zelené, akostné 2020 z Panonia Winery/Vinárstvo Golguz a poslední titul Champion za nejlepší cuvée připadl cuvée 3 Burgundy, akostné značkové 2020 z vinařství Víno Mrva & Stanko, a.s.

Naši vinaři zvítězili ve 3 kategoriích:

- V kategorii bílých suchých vín ročníku 2020 zvítězilo víno Sauvignon, pozdní sběr 2020 od Bc. Pavla Tréškové – ENTRÉE vinařství
- V kategorii bílých suchých vín ročníku 2019 a starší zvítězilo víno Ego No. 75 Rulandské bílé, výběr z hroznů 2019 ze Zámeckého vinařství Bzenec
- V kategorii bílých polosuchých vín zvítězilo víno Ryzlink vlašský, traditional line, 2 tratě, výběr z hroznů 2019 z Vinařství Mikrosvín Mikulov

560 vzorků vín

„Letošního, již 15. ročníku soutěže, se účastnilo 560 vín z České republiky a zahraničí. Byla tak naplněna naše dlouhodobá ambice přijímat maximálně 600 vzorků, aby byl dostatečný prostor pro hodnocení a zůstal důraz na kvalitu přihlášených vín,“ sdělil k soutěži Ing. Martin Půček, výkonný ředitel pořadatelského Svazu vinařů a dodal: „jedná se o největší světovou soutěž vín na území České republiky, nad kterou převzala patronát OIV – Mezinárodní organizace pro víno a vinohradnictví se sídlem v Paříži, a proto jsem opravdu velmi rád, že naše moravská vína získala i letos významná ocenění.“

Podpora vinařům

Společnosti TWP Glass a Cork Janosa, které byly partnery letošní soutěže, se rozhod-

ly podpořit vinaře postižené červnovým tornádem, formou poskytnutí daru v podobě skleniček a zátek, a to konkrétně pro vinařství Dvořáček LTM, vinaři Richardu Tichému a vinařství Marada.

Vinaři jsou srdcaři!

V rámci soutěže byla také prezentovaná vzniklá iniciativa „Národní den vína a zdraví – vinaři jsou srdcaři“, která si připomíná praxi světoznámého kardiologa, profesora Milana Šamánka a jeho tezi, že přiměřená konzumace vína není organismu škodlivá. Naopak, obohacuje zdravý životní styl a je odvěkou součástí našich kultur. Tuto myšlenku, se kterou se pořadatelé také plně ztotožňují, reprezentoval na soutěži další přední český kardiolog prof. Jan Pírk.

„Milan byl úžasný člověk s velkým srdcem a zdravým rozumem. Jako dětský kardiolog a lékař světového významu zachránil život milionů dětí na světě, mimo jiné i založením prvního dětského kardiocentra na světě. A protože i vinaři mají dobré srdce, rozhodli jsme se podporovat dál tuto myšlenku. Naším symbolem je „vinná růže“ a jejím prostřednictvím budou nejen vinaři přispívat na rozvoj Dětského kardiocentra v Motole a léčbu dětských srdíček,“ sdělil David Šťastný, který se rozhodl pokračovat v práci Milana Šamánka na propagaci zdravého životního stylu, zdravého rozumu a propojení vinařů.

Od letošního roku se tak bude slavit vždy 25. května, v den svátku sv. Urbana, oblíbeného patrona vinařů, také Národní den vína a zdravého životního stylu.

O soutěži

Organizátorem a pořadatelem soutěže je Svaz vinařů ČR. Soutěž podporuje Vinařský fond České republiky, Národní vinařské centrum, o.p.s. a další organizace. Nad soutěží převzal záštitu hejtmán Jiho-moravského kraje Mgr. Jan Grolich. Generálním partnerem a akcí již třetím rokem podpořila společnost Vinařský ráj.

Zdroj: oenoforum.cz a vinazmoravyvinazcech.cz

Lipera naplní jak tichá vína, tak Frizzante a sycené vinné nápoje

Společnost Lipera s.r.o. se sídlem ve Velkých Bílovicích patří k lídrům v oboru vinařských potřeb na českém a slovenském trhu. Zastupuje nejvýznamnější zahraniční výrobce, zajišťuje široký servis v oblasti vinařství, od zpracování hroznů, až po lahvování. V tomto článku se zaměříme právě na plnění vín, a to jak vín tichých na nejmodernější mobilní plnicí lince, tak perlivých vín a sycených nápojů na stacionární lince.

Plnění je pro každého

I když by se mohlo zdát, že plnění vín do lahví je příliš drahé nebo komplikované, opak je dnes pravdou. Pokud si vinař nemůže dovolit vlastní plnicí linku, má pořád ještě několik možností, jak svá vína naplnit. Jednou z nich je služba mobilní plnicí linky, která přijede až k němu na dvůr. A pokud nemá vyhovující prostory k tomu potřebné, stále ještě zbývá možnost odvézt vína na stacionární plnicí linku. Společnost Lipera s.r.o. obě tyto služby poskytuje širokému spektru vinařů jak na Moravě ve Velkých Bílovicích, tak prostřednictvím své sesterské firmy Lipera SK s.r.o. v Pezinoku.

Moderní technologie na podvozku

Mobilní plnicí linka společnosti Lipera s.r.o. disponuje nejmodernějšími technolo-



Plnění vín na mobilní plnicí lince

giemi pro plnění uloženými v kontejneru opatřeném hydraulickými písty. Lze ji proto umístit na úroveň terénu, který není optimálně rovný. Vlastní linka je vybavena molekulární filtrací vzduchu, která zbaví vzduch kyslíku a samotné plnění pak již probíhá pod dusíkem. K sanitaci a výplachu lahví před plněním pak slouží generátor ozonové vody. Nechybí špičková filtrace značky EATON s deskovými filtry Becopad z čisté celulózy, jež netrpí žádným pachovým defektem. Membránové svíčky jsou od stejného výrobce. Plnit lze různé průměry lahví, pro uzavření jsou na výběr jak šroubovací uzávěry, tak klasické korkové zátky.

Je libo Frizzante?

Perlivá vína není možné plnit na mobilní plnicí lince z jednoho prostého důvodu: „Vino je třeba při plnění zchladit na určitou teplotu 2 až 3 °C, a k tomu je zapotřebí výkonný agregát, který by musel převážet další kamion,“ vysvětluje Ing. Libor Zlomek ze společnosti Lipera s.r.o. Při uvedené teplotě



Mobilní plnicí linka firmy Lipera

se oxid uhličitý velmi dobře rozpouští v lahvi a po otevření Frizzante jsou bublinky velmi jemné a uvolňují se postupně, podobně jako u sektu. „Nedopitou lahev je možné uzavřít a schovat v lednici do dalšího dne, kdy po opětovném otevření Frizzante jsou bublinky v lahvi stále živé a osvěžující, máme osobně vyzkoušeno,“ konstatuje Ing. Libor Zlomek. Dodejme, že společnost Lipera s.r.o. zajišťuje pro své zákazníky v případě zájmu i dovoz vína pro plnění na stacionární lince a rozvoz hotového Frizzante zpět k vinaři.

Plechovky jsou v kurzu

Společnost Lipera s.r.o. by v těchto dnech měla spouštět další ojedinělou linku na izobarické plnění perlivých nápojů do plechovek. Ty jsou teď v kurzu zejména u mladé generace. Osvěžující nízkoalkoholické nápoje jsou čím dál oblíbenější a Frizzante v plechu? Proč ne. Společnost Lipera s.r.o. je jedinou firmou na českém trhu, která nabízí plnění jak na stacionární lince, mobilní lince, plnění Frizzante a izobarické plnění sycených vinných nápojů do plechovek.

Akreditovaná laboratoř

Aby bylo portfolio velkobílovické společnosti kompletní, nemůžeme opomenout služby moderní, akreditované laboratoře laboratoře ve Velkých Bílovicích. Před vlastním plněním tak laborantky prověří, zda je víno v pořádku, u Frizzante se kontroluje i tlak, který by neměl přesáhnout 2,5 baru. Laboratoř nabízí samozřejmě veškeré standardní služby, jako jsou předsběrové analýzy, rozbor mladých i starších vín a rozbor spojene se zatřídováním vín atd.

**Text: Ing. Petr Hynek
Foto: Lipera**



Lipera s.r.o. nabízí také izobarické plnění sycených vinných nápojů do plechovek



Stacionární plnicí linka