Potravinářský obzor

NOVINY PRO ČESKÉ POTRAVINÁŘE A SPOTŘEBITELE

2/2022

Hospodářská pomoc EU podnikům v souvislosti s ruskou invazí na Ukrajinu 30

Školní projekt na ozdravení jídelníčku zajímá stále více škol 39

Půst není vhodný pro každého, benefit je ale jednoznačný 41

FANUC

Poslední zabijačka v Čechách a na Moravě?

Pod tímto označením uspořádala Agrární komora na farmě známých farmářů Karla a Jiřího Horákových v Choťovicích pro novináře zabijačku s cílem vyvolat diskuzi o chovu vepřů a situaci v dodávkách vepřového masa na náš trh, ale nejen o tom.

Vepře chovají v Chotěšovicích na slámě.

Zabijačky vyplňovaly po staletí období mezi Vánocemi a Velikonocemi. Probíhaly pod dohledem řezníka, přičemž celý proces zpracování poraženého prasete a výroba zabijačkových dobrot měl svá pevná pravidla. Tato společenská událost, během níž se potkávali obyvatelé z celé vesnice a byla spojena se zpěvem a hudbou, je však na ústupu. Pěkně vykrmených „pašíků“, kteří jsou základem zabijaček, ubývá a v příštích letech plánuje omezit, nebo dokonce úplně ukončit chovy desítky chovatelů. „Pokud skutečně dojde k tak zásadnímu omezení českých chovů prasat, na některé tradice už budeme moci jen vzpomínat,“ říká s povzdechem prezident Agrární komory ČR Jan Doležal. Přitom jsou to právě tradice, které pomáhají společnosti uchovávat svou historii a identitu.

Porážky „humánním přístupem“

Ještě v roce 2012 se dle údajů Českého statistického úřadu uskutečnilo 125.000 domácích zabijaček, loni to bylo jen 93 000. K úbytku zabijaček přispívá i legislativa, podle níž je zapotřebí každé prase evidovat u Státní veterinární správy. „U domácí zabijačky mohou být maso a výrobky z prasete použity jen pro domácí potřebu, kdy novela veterinárního zákona okruh osob rozšířila na osoby blízké, tedy i přátele či sousedy,“ uvádí mluvčí veterinární správy Petr Vorlíček. Do otázky zabijaček promluvila i Evropská unie, která například stanovila, že zvířata musí být omračována „humánním způsobem“, tedy třeba pomocí jatečních pistolí a nikoli palicí nebo kladivem, jak tomu bývalo kdysi.

Chovatelé se odhodlávají skončit

Klesá nejenom počet domácností, které si vykrmují prase v chlívku, ale snižují se i celkové stavy prasat chovaných v Česku. Z 3,7 milionu kusů v roce 2000 se tento počet zmenšil na 1,5 milionu v loňském roce. A situace se nelepší, naopak se zhoršuje a hrozí další pokles, když chovatelé dlouhodobě řeší prodej zvířat pod výrobními náklady. Podle nedávného průzkumu Agrární komory, do něhož se zapojilo 143 podniků, plánuje v letošním roce tuto činnost omezit 43 procent dotázaných podniků a úplně skončit s chovy prasat chce 30 procent oslovených zemědělců, do roku 2030 pak téměř 52 procent. „České chovatele vede k tomuto razantnímu rozhodnutí především raketový růst vstupních nákladů v posledních měsících, který dosahuje desítek až stovek procent. Zdražují krmné směsi, energie, pohonné hmoty a zvyšují se také mzdové náklady. Zemědělci ale mají omezené možnosti promítnout tento růst do cen, za které prodávají své výrobky,“ říká Jan Doležal. Zemědělce trápí také omezené možnosti odbytu, nedostatek pracovníků a nízký počet nových zájemců o tento obor. Záměr omezit chovy prasat spojují čeští zemědělci podle dalšího průzkumu Agrární komory také se změnami v systému rozdělování zemědělských dotací.

Chovatelé prodělávají

Podle údajů Českého statistického úřadu z října stál kilogram prasete v živé hmotnosti 25 Kč, což je meziroční osmiprocentní pokles. Naopak náklady vlivem cen krmiv, energií i lidské práce stoupají. Chovatelé tak podle komory prodělávají 800 až 1 000 Kč na každém praseti. "Hlavní příčinou nízkých výkupních cen je levné a předotované

pokračování na str. 2

INZERCE

ZNOVÍN ZNOJMO
Vína hrdá na svůj původ

OLMA® OD 1967

Svijany
Soukromý pivovar
·1564·

VODŇANSKÉ KUŘE

Poslední zabijačka v Čechách a na Moravě?

pokračování ze str. 1

vepřové maso z jiných částí Evropské unie, především ze Španělska, Německa nebo Polska, které pak v Česku prodávají obchodní řetězce," zastává názor člen představenstva Svazu chovatelů prasat Petr Coufal.

Klesá soběstačnost

Zároveň klesá i naše soběstačnost v produkci vepřového, která se pohybuje mezi čtyřiceti a padesáti procenty a k uspokojení poptávky je nutné zbytek dovážet. "Uzavírání chovů povede k dalšímu poklesu potravinové soběstačnosti Česka a prohloubení závislosti na dovozech ze zahraničí," uvádí Jan Doležal a vysvětluje, že u vepřového masa musíme ročně dovážet více než 200 000 tun, tedy asi polovinu domácí spotřeby, jež se dlouhodobě pohybuje kolem 43 kilogramů na osobu za rok. V případě tržních výkyvů, jako je například další rozšíření afrického moru prasat v Evropě, může dojít k prudkému nárůstu cen pro zákazníky, než jaký zažívají v posledních měsících. Podle někdejšího senátora a bývalého prezidenta AK ČR Jana Veleby čeká naše občany „výrazné zvýšení cen masa a občas i prázdné regály supermarketů."

Farma jako rodinný podnik

Přítomní novináři se pak měli možnost seznámit s chodem Farmy Choťovice, v jejímž čele stojí otec a syn Horákové, oba zemědělští inženýři. Energeticky soběstačnou rodinnou farmu začal před osmadvaceti lety budovat Karel Horák, když koupil bývalé JZD a při jeho provozování se nechal vést ideou zdravého chovu. Karel Horák, jehož syn Jiří je již jedenáctou generací rodu, se zabývá zemědělstvím více jak 40 let, přičemž historie rodu sahá až do roku 1630. Dnes hospodaří na ploše o rozloze 600 hektarů a chová 300 holštýnských krav na mléko, 50 býků na výkrm, 180 prasnic a 2 000 prasat. Na 250 hektarech pěstují kukuřici a na 150 hektarech ozimou pšenici a vojtěšku. Celkem je na farmě zaměstnáno 40 lidí.

Chov prasat, na který se především zaměřuje, se od většiny jiných farem odlišuje především tím, že mimo porodnici prasnic veškerá zvířata chovají na slamnaté podestýlce, selata do 25 kil na vyhřívaných betonových podlahách. Prasnice se vyznačují velkým tělesným rámcem a dlouhověkostí, ty jsou chované na slámě, která se dál zužitkuje v kompostu a každoročně se jí postupně vyhnojují pole. Ročně je to skoro 200 hektarů a kompost se slámou takto obohacenou prasečí kejdou se míchá s hnojem od krav. Menší část této slámy od prasnic se pak dodává i do bioplynové stanice. Toto hospodářství se může chlubit tím, že vyhnojují svá pole především ekologicky, přírodním způsobem, s co nejméně chemie. Farma chová výhradně plemeno České bílé ušlechtilé a to především pro jatečnou produkci.

Jiří Horák, Jan Doležal a Karel Horák

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

Ztráty z chovu prasat musí vyrovnávat

Výkupní cena prasat je dnes stejná jako v roce 1994, krmivo a vše ostatní je ale od té doby mnohonásobně dražší. Náklady na odchov jsou přes 35 Kč za kilogram živé váhy. Choťovické farmě díky tomu, že zde probíhá celý proces od narození až po porážku a zpracování masa a další aktivity pro návštěvníky se daří ztráty z chovu prasat vyrovnat. Pokud však někdo prodává pouze živá prasata, pak při stejné velikosti farmy jako má ztrátu pět až šest milionů Kč. Proto řada farem končí.

Kvalitní krmení a prémiové vepřové maso

Jako jediní v republice krmí prasata švýcarským krmivem Qualivo Premium na bázi bylinek obsahujícím přírodní mikronutrienty sloužící k posílení imunitního systému, úpravě trávení, kontrole potenciální stresové situace a zvyšování výkonu zvířat při výkrmu. Prasata k němu mají přístup dvacetčtyři hodin denně.

„V našich chovech jsme zavedli švýcarskou metodu krmení a chovu s důrazem na imunitu zvířat, která žijí v čistém prostředí a chov je prostý hormonů, antibiotik a dalších nadužívaných medikací." říká Karel Horák. Výsledkem je velice jemné, křehké, šťavnaté a lehce stravitelné maso s optimální výškou špeku, ideálním podílem libové svaloviny a krátkou dobou kuchyňské úpravy. „Normální kotlet děláte na pánvi šest minut, z našeho masa ale jen tři minuty," vysvětluje Karel Horák.

Maso pro Rohlik.cz a vlastní prodejny

Na farmě produkují vepřové maso pod značkou Qualivo pro Rohlík.cz a vlastní prodejny. Rohlík odebírá maso každý den a zákazníkovi ho dodá do devadesáti minut. Přímo v areálu stojí jatka na prasata (hovězí si nechávají porazit na blízkých jatkách), bourárna, výrobna i prodejna. Další dvě vlastní prodejny zřídila farma před necelými pěti lety v Hradci Králové a Praze. V pondělí, úterý a ve středu se vyrábí, ve čtvrtek a v pátek prodávají hotové výrobky v Choťovicích, do prodejen v Praze a Hradci Králové je zavází třikrát týdně. „Pro nás je důležité, aby se zboží točilo, aby bylo stále čerstvé," říká Jiří Horák. „Vyrábíme kompletní sortiment párky, salámy, klobásy, tlačenku, některé výrobky jsou zcela bez éček," dodává.

Základem rozvoje je bioplynová stanice

V roce 2012 spustili na farmě bioplynovou stanici, jejíž provoz pak umožnil výstavbu energeticky soběstačného hotelu otevřeného o dva roky později. Bioplynová stanice spotřebuje denně přes 40 tun materiálu, z něhož vyrobí 835 kilowatt energie za hodinu, což bohatě stačí na vytopení farmy, bourárny masa, dílen i hotelu a ještě je více než devadesát procent elektřiny prodáváno do distribuční sítě. Na této energii je zcela a bez problému závislých 10 rodinných domů z nedaleké výstavby. Uplatnění najde i odpad vznikající při samotné výrobě bioplynu. Energeticky vyčerpaný zbytek z výroby bioplynu, fugát, se využívá jako hnojivo na poli, kdy pomocí speciálně vyrobeného stroje (AFA) aplikují hnojivo do porostů pšenice i kukuřice. „Cílem tohoto stroje bylo jezdit v kolejovém řádku v průběhu vegetace a nahradit průmyslová hnojiva," říká J. Horák. Další možnost aplikace je i pomocí závlahového systému a otočného třistametrového ramene se jím samočinně zavlažuje a hnojí pole. Tím se šetří prostředky na řidiče a stroj. Pevné zbytky (separát) se využívají jako organické hnojivo a také na výrobu peletek jako podestýlka. A co je neméně zajímavé, toto palivo z bioplynky jsou majitelé schopni zcela vyčistit na úroveň paliva dodávaného běžně v celorepublikové plynárenské síti.

Uzavřený kruh hospodaření

Stavbou hotelu s wellness včetně bazénu se slanou vodou, hřištěm a Hopík arénou pro děti došlo k uzavření jakéhosi pomyslného kruhu, kdy na farmě zasejí, sklidí, nakrmí domácí zvířata, odpad využijí v bioplynové stanici, v níž si vyrobí elektřinu a teplo, rozbourají maso, z něhož řezník vyrobí uzeniny a vše putuje na stůl v restauraci a do podnikových prodejen. Jediným přebytkem z hospodářské produkce, který sami nezužitkují, je mléko, které dodávají do mlékárny.

V Choťovicích se tak vrátili k logice a praxi uvažování našich předků, kteří si opatřovali zdroje energie ve svém okolí, a to činnostmi spojenými s pěstováním rostlin, chováním dobytka i zpracováním kompostovatelných přírodních odpadů. Dá se tak směle označit za farmu budoucnosti, u níž by propagátoři našli prakticky vše podle „receptury" Grean Deelu, tedy Zelené dohody EU. Žije se na ní ekologicky, bez větších ztrát a vše se v podstatě velmi rozumně zužitkuje.

Bohumil Brejžek

Hlavní postavou zabijačky je šikovný řeznický mistr

Druhá půlka se už zpracovává

Zdravý rozum venkov neopustil

NÁŠ KOMENTÁŘ

Dobré myšlenky je možné a účinné třeba i zopakovat a tak se v souvislosti s prohlášením 31. sněmu AKČR, který proběhl o víkendu 3. 4. 2022, vraťme k zásadní pravdě. Pronesl ji zhruba před 9 roky kardinál Dominik Duka při setkání v Arcibiskupském paláci v Praze s Janem Velebou, v té době prezidentem téže české agrární komory, jejíž delegáti nedávno rozhodli mimo jiné o zásadních požadavcích na vládu naší země.

Během diskuse se tehdy kardinál Duka optal Jana Veleby, jaké jsou zásoby těch nejdůležitějších agrárních komodit ve státních hmotných rezervách. Tenkrát to bylo na 6,5 roku. Kardinál pokýval a řekl, že stačí jedna pandemie, nějaká živelní pohroma a to už nechtěl ani připomínat i možnost války, aby se uzavřely hranice jednotlivých států a každý si hájil to své rezervy doslova zuby nehty. Měl na mysli zásoby obilí, masa, sušeného mléka, pokrutin a dalších krmiv, aby byla zajištěna výživa národa. To je to nejdůležitější, po čem nyní především touží Ukrajinci a při jednotlivých setkáních nám říkají, že nyní je nezbytné dovést jim potraviny a léky a ne stále jen volat po dalších zbraních.

Když si dáme do kontextu dnešních dní prohlášení účastníků sněmu Agrární komory ČR zjistíme jak jednotlivé body jsou hodny toho nejlepšího národohospodáře, co myslí na nejzákladnější potřebu k přežití. Potraviny by měly zůstat v takové míře doma, aby zajistily lidem jistotu přežití ne na den, jak je tomu u řady komodit ve státních hmotných rezervách, ale opět na roky. Ani měsíce nestačí. Proto se hovoří v prohlášení i o zastavení přehnaných vývozů zejména obilí do třetích zemí a to jen proto, že ceny byly hlavně pro překupníky velmi zajímavé a nešlo jim proto o tvoření rezerv v tom kterém evropském státě. A do jaké míry je pravda, že EU nedovoluje bránit těmto vývozům u jednotlivých zemí je z pohledu národohospodářů nesmyslné a dá se věřit tomu, že je to jen výmluva, co postrádá opět na dobrém chování národohospodářů. Jak jsme nedávno mohli ale slyšet v hlavních zprávách našich televizí, ve státních hmotných rezervách se hovoří v tomto smyslu skutečně jen o dnech a u potravin je to nejen na pováženou, ale červené blikající světlo na poplach je třeba okamžitě zastavit a v tomto smyslu konat.

Na venkově odjakživa vítězil zdravý rozum a nyní se to i díky tomuto prohlášení jen potvrzuje. Je naprosto nezbytné myslet na potřeby našich lidí i přes dobročinnost, jíž se vyznačují naší vládní představitelé během pomoci Ukrajině. Padly na ni doposud skoro 3 miliardy korun a jak během stejného víkendu co se konal sněm AKČR zaznělo v televizním zpravodajství se počítá s dalšími výdaji pro tuto pomoc potřebným a to až do výše 12 miliard korun. Ano, pomoc je důležitá a potřebná, je nutné myslet souběžně ale i na naše obyvatele a nenechat nic jen na dalším , tak trochu náhodném vývoji, jak se děje i v EU prostřednictvím Green Dealu, co byl nastaven v době klidu zbraní. Nyní se ale mnohé změnilo a právě i v tomto ohledu je na to třeba co nejrychleji reagovat. Zemědělci vědí jak na to a zaslouží si pochvalu. Naopak o odsouzení si za nejapný výrok o agrobaronech , co chtějí jen peníze do své kapsy si říká jeden z čelných představitelů Hospodářské komory a prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu Tomáš Prouza. On totiž ve víře, že chrání řetězce před kritikou vysokých marží , jen vypustil štěk, co nemá reálný podklad a těžko s ním i budou souhlasit manažeři těchto firem, kteří jsou v té tak zvané potravní vertikále na jedné lodi , počínaje zemědělci přes potravináře až po obchod. Tím se jen shodil a tak jen věřme, že zdravý přístup k tomu nejzákladnějšímu, k potravinám zvítězí a tyhle přestřelky si napříště dotyční odpustí.

Eugenie Línková

Prohlášení 31. Sněmu AK ČR

AGRÁRNÍ KOMORA České republiky

Vážený pane premiére, vážené paní ministryně a pánové ministři, vážené paní poslankyně a pánové poslanci, bezpečnostní situace v Evropě, ale i v celém světě se za posledních několik týdnů zásadně změnila. Kromě obranyschopnosti Evropské unie a jednotlivých členských zemí je třeba zaměřit se také na potravinovou a energetickou bezpečnost. Válečný konflikt na Ukrajině se již nyní projevil a bude dále projevovat extrémním růstem cen některých zemědělských komodit, a především enormním růstem cen zemědělských vstupů, jako jsou hnojiva, paliva, energie, krmiva aj. To bude nevyhnutelně znamenat výpadek produkce či nárůst její ceny, zejména pokud budeme závislí na dovozech. Jako produkční zemědělci, kteří zajišťují většinu surovin pro výrobu potravin v této zemi, vidíme jako svoji povinnost varovat zavčas před hrozícím výrazným zdražením potravin a ohrožení potravinové bezpečnosti České republiky, potažmo celé Evropy.

Vyzýváme proto politiky na území České republiky i Evropské unie, aby v této zcela mimořádné situaci zásadně přehodnotili otázku potravinové bezpečnosti České republiky a vytvořili strategii pro zásobování obyvatel s cílem zmírnění aktuálních i budoucích cenových výkyvů.

Ve chvíli, kdy je zcela zásadně ohrožena faktická i cenová dostupnost potravin a energií pro všechny obyvatele Evropy i světa, je nutné minimálně:

1. **Odložit účinnost reformy Společné zemědělské politiky** do doby, než pominou nejdrastičtější dopady koronavirové pandemie a ukrajinsko-ruského konfliktu na dodavatelské řetězce, nárůst cen energií, pohonných hmot, hnojiv, základních zemědělských komodit a potravin.
2. **V mezičase přehodnotit Národní strategický plán a rámcové nastavení reformy Společné zemědělské politiky pro roky 2023-2027**, zejména v těchto parametrech:
   – Umožnit členským státům navýšit maximální možnou alokaci na tzv. vázané platby z nynějších 15 na 20 % s cílem podpořit produkci komodit, jako jsou ovoce, zelenina, mléko, maso a další.
   – Pozastavit či přehodnotit účinnost některých požadavků základní podmíněnosti, které jsou výrazně ambicióznější než v současném období.
   – Zemědělce je třeba podpořit v udržitelné produkci, nikoliv je od produkce odrazovat.
   – Přehodnotit nastavení tzv. ekoschémat a nastavit je způsobem, který zajistí, že ekoschémata budou pro zemědělce dosažitelná a zároveň nebudou administrativně náročná či jinak demotivující.
   – Nevyžadovat po zemědělcích, aby od roku 2023 uváděli ornou půdu do klidu bez produkce.
3. **Neznevýhodňovat produkční zemědělce.** Je nezbytné v současné situaci nastavit redistributivní platbu ve Strategickém plánu tak, aby odpovídala struktuře našeho zemědělství a nastavení v okolních zemích. Průměr redistributivní platby v EU je 13 %. Není možné v době akutního ohrožení potravinové soběstačnosti navrhovat pro Českou republiku 23 %.
4. **Zemědělské podpory směřovat ke skutečným aktivním zemědělcům s přiměřenou zemědělskou produkcí z obhospodařovaných hektarů.**
5. **Zařadit zemědělství (včetně navazujících sektorů, jako je krmivářství nebo semenářství) a potravinářství do kritické infrastruktury státu** tak, aby bylo umožněno jejich zásobování v případě dalšího prohloubení krize a zavedení regulace dodávek především plynu a nafty.
6. **Zvážit nastavení parametrů jednotlivých cílů Zelené dohody pro Evropu s přihlédnutím k aktuální situaci.** Zmírnit nebo odsunout především ty cíle, které výrazným způsobem sníží produkci potravin a mají potenciál zvýšit závislosti na dovozu ruské ropy a plynu.
7. **Využít zemědělství pro snížení závislosti na dovozu ruské ropy a plynu.** Velký potenciál mají v tomto směru bioplynové stanice, které logicky navazují na zemědělské provozy a vyrábí buď obnovitelnou elektřinu a teplo, nebo po vyčištění biometan, který nahrazuje zemní plyn. Další možnou úsporou elektrické energie je instalace fotovoltaických elektráren na střechách zemědělských budov. Významným způsobem lze snížit dovoz ruské ropy navýšením přimíchávání biopaliv do nafty a benzínu.
8. **Připravit strategii zásobování obyvatel cenově dostupnými potravinami**. K tomu je zapotřebí aktivovat na unijní i národní úrovni nástroje pro sledování trhu se zemědělskými komoditami tak, aby všechny členské státy měly přehled o aktuálních zásobách. V současné době hrozí, že se zemědělské komodity na potraviny a krmiva velmi rychle prodají do třetích zemí a bude jich pro evropské občany nedostatek. Je proto co nejrychleji třeba zavést evidenci bilance jednotlivých komodit v České republice a pokusit se navýšit rezervní zásoby v rámci Správy státních hmotných rezerv nebo intervenčního nákupu. Na úrovni EU je třeba zvážit celoevropskou regulaci dříve, než si různá omezení nevyhnutelně zavedou jednotlivé členské země.
9. **Přistoupit k regulaci nadnárodních obchodních řetězců.** Je třeba co nejrychleji zavést výraznější omezení nekalých praktik obchodních řetězců s cílem nastavit pro všechny obchodní partnery přijatelné obchodní přirážky, které budou spravedlivě rozdělené do celé výrobní vertikály potravin. Není možné, aby kvůli nepřiměřeným obchodním přirážkám byli zákazníci nuceni platit za potraviny nedostupné ceny a zároveň zemědělci a potravináři neměli jistotu udržení výroby potravin s alespoň minimální rentabilitou.
10. **Zajistit srovnatelnost národních opatření proti zvyšování cen energií a pohonných hmot v rámci Evropské unie.** V této souvislosti je nezbytné navýšit ze státního rozpočtu mimořádnou podporu z EU z krizové rezervy, která byla schválená ve výši 270 mil. Kč o dalších 540 mil. Kč, jak umožňují schválená pravidla a jak bude realizovat většina členských zemí EU. Plně využít kompenzaci zvýšených nákladů na energie a pohonné hmoty pro české zemědělce a potravináře na základě Sdělení Komise EU z 23. 3. 2022 – č. 1890.

Vážený pane premiére, vážené paní ministryně a pánové ministři, vážené paní poslankyně a pánové poslanci, těchto 10 bodů pokládáme v této době za zásadní, aby bylo umožněno normální fungování našeho zemědělství a zásobování obyvatel cenově dostupnými potravinami. Doufáme, že se nám společně podaří cestou racionálního jednání většinu těchto bodů posunout během tohoto měsíce, abychom předešli možným škodám v našem zemědělství a potravinářství.

V zájmu spotřebitelů v této zemi Vám děkujeme za pochopení, vstřícnost a odpověď obsahující Váš přístup k řešení situace.

Ing. Jan Doležal
Prezident AK ČR

Editorial

Potraviny hladovějícím a léky zastavující krvácení

Jaro jede na plný plyn. Kéž by tomu bylo i se skutečným plynem, co na něm závisí nejen průmyslová výroba, ale částečně i zemědělství, vyhříváme s ním nejen naše domy ale i celá sídliště. V tomato čísle se tentokrát částečně věnujeme právě vlivu narůstajících cen energií na ceny potravin a to nejen v rozhovoru s odbornicí na energetiku v tom pravém slova smyslu, ale i kratšími výstupy s řediteli potravinářských firem. Svěřili se nám, že nejdřív covid a následně válka na Ukrajině jim působí problémy ve výrobě. Daří se jim problémy řešit, žádné výpadky v zásobování toho nejdůležitějšího, tedy potravinami, jsme u nás nezaznamenali. A to nyní máme o nejméně 300 tisíc ukrajinských strávníků víc. Ti co tu žijí a denně toužebně čekají na zavolání jejich blízkých z míst bojů říkají, nejvíc potřebujeme nejen zbraně ale i potraviny a léky. Musí zvítězit rozum a vyjednávání na obou stranách. K navýšení denní výroby potravin, přispívá i ohromná solidarita lidí. Potraviny z Čech jdou ve velikém na záchranu hladovějících. Jeden příklad za všechny. Jde o koncern, jehož jednotlivé firmy vyvezly na Ukrajinu hned v první vlně pomoci za 15 milionů korun nejen potraviny, ale i léky. Je to Agrofert, co do postižených oblastí jeho jednotlivé firmy posílají trvanlivé potraviny. Mimo jiné tam již odešlo na 48 tisíc litrů rostlinných olejů, 42 tun mouky, desítky palet mléčných produktů, trvanlivého salámu, párků a paštik. Díky tomu, že Agrofert působí de facto v každém koutě České republiky, zaměstnanci s dobrým srdcem pomáhají adresně tam, kde je to potřeba. K uprchlickým centrům se pak distribuuje ve spolupráci s potravinovou bankou pečivo z Penamu a United Bakeries. Vedle materiální a dobrovolnické pomoci v tuzemsku se organizuje zasílání produktů do postižených oblastí na Ukrajině. Společnost Synthesia zaslala na 25 tun hnědého uhlí, které poslouží pro vytápění vlaku přizpůsobeného k bydlení. Až do nemocnice ve Lvově dojela Oxycelulóza, což je český unikátní farmaceutický produkt sloužící k zastavování krvácení. V bojích na Ukrajině umřeli tisíce vojáků, stovky civilistů, děti nevyjímaje a někdy i zcela zbytečně, vykrvácením. Citelně chybí léky a Oxycelulóza , jako náš český unikátní výrobek, doslova denně zachraňuje na frontě v Ukrajině životy. Pomáhají i ostatní české firmy. Je to ukázka obrovské solidarity našich lidí v době nesmyslné války. Na Ukrajině, která po Rusku a USA je dalším největším vývozcem obilí letos prakticky žádná úroda nebude a to nejen obilí, ale ani olejnin a tak žluť našich řepkových polí s oleji vysoké kvality a nutriční hodnoty snad konečně dojde uznání. Profesorka MUDr Věra Adámková z IKEM právě řepkovému oleji v našem magazínu před časem vysekla poklonu. Dodala jednoznačné odborné důkazy o významné její nutriční hodnotě. Je to navíc komodita patřící mezi ty tak zvaně zlepšující, s vlivem na dobrý půdní profil. Její kořeny rostou pěkně do hloubky a dokáží půdě dodat na kyslíku, zpřístupnit lépe vláhu a proto i naši předkové věděli, proč ji v tak hojné míře pěstují. Jen je i u ní nutné dodržovat dříve tak prosazovaný sedmihoný osevní postup a plodiny jednoduše střídat a ne dávat řepku po řepce a dohánět výživu půdy ne touto přirozenou cestou, ale chemií. Tomu nastavuje přísná pravidla Zelená dohoda-Green Deal, v tomto případě je to její přínos kvalitě půdy a z ní vzešlé dobré úrody se zdravými komoditami. Tak prostě a jednoduše je to v přírodě zařízené a my jsme to nejen u nás, ale hlavně ve státech západní Evropy a především v USA pod tlakem lepších zisků podcenili. Nyní nadešel čas , postavit se čelem i k této tematice.

Jako vždy, i tentokrát přinášíme v magazínu celé spektrum zajímavostí. Nechybí ani recepty spojené s půstním obdobím, kdy po zimě chceme očistit své tělo od nadměrných dávek tuků, cukrů, odlehčit organismu a dodat naopak živiny z dobře a zajímavě připravených pokrmů ze zeleniny. Navíc jsme ocenili i příklad jednoho kuchaře, co učí vařit tyto dietní dobroty děti z dětských domovů a předává jim zkušenosti z oboru pro život nanejvýš důležitému.

Hezké počtení

Eugenie Línková
šéfredaktorka

Růst cen energie ovlivní naše peněženky, jsou ale řešení

Ceny energií rostou a hned tak růst nezastavíme. Svou negativní roli v tom samozřejmě hraje i válka na Ukrajině a zejména o plyn bude nouze. Na ten tak zvaně jedou nejen domácnosti, ale i průmysl, konkrétně i potravinářský. Zemědělcům sice hodně dnes vyřeší bioplynové stanice, ale i tam se dopady války hlásí a citelně. Ukrajina je totiž čtvrtým největším producentem obilí, které ho tam logicky bude méně, Rusko je na prvém místě. A zatímco německý ministr zemědělství Cem Özdemir (Zelení) nyní doporučuje v rámci zřejmě pokračujících dovozů z Ruska méně jíst maso, aby se Rus potrestal sankce nesankce na nižší spotřebě krmného obilí, u nás se musíme spolehnout na dobrou příští úrodu. My na rozdíl od Němců sankce i na dovozy obilí z Ruska dodržíme i když naši vývozci vloni využili navýšení ceny obilí a vývoz byl enormní. Český ministr zemědělství Nekula slibuje nám , spotřebitelům, bezproblémovou další nabídku zdravých tuzemských potravin a informuje i o různých podporách vyčleněných pro zemědělce.

Někteří lidé mají i své osobní logo, Alena Vitásková tuto hezkou květinu

Nicméně, na co se musíme připravit stran energií je dobré rozebrat s odbornicí na slovo vzatou, ing.Alenou Vitáskovou, bývalou předsedkyni ERÚ(Energetického regulačního úřadu v letetch 2011-2017), manažerkou, která působila desítky let ve vrcholových manažerských pozicích v plynárenství a ne náhodou se jí přezdívalo „plynárenská královna“. Jako předsedkyně ERÚ upozornila na tunelování veřejných financí v souvislosti s podporou fotovoltaických elektráren. Tato podpora se vymkla v létech 2009-2010 kontrole, byla stanovena nad rámec zákona a způsobila boom v této oblasti s dopadem na konečné spotřebitele a státní rozpočet v miliardách korun ročně. Vykonstruovaných trestních činů byla ale nakonec zproštěna a dnes působí spolu s řadou špičkových odborníků v jí založeném Institutu Aleny Vitáskové z.s., který se navíc a cíleně věnuje ochraně lidských práv a svobod. Jak k tomu dodává: „Zabýváme se vymahatelnosti práva a spravedlnosti v naší zemi, a to ve všech oblastech vč. energetiky www.institut-av.eu.“ Dlužno pro úplnost už jen dodat, že Alena Vitásková v roce 2021 iniciovala vznik skupiny odborníků „Energie není luxusní zboží“ www.energieneniluxus.cz. Rozhovorem na energetické téma chceme jen v předstihu upozornit na možná úskalí co čekají nejen domácnosti, ale právě i potravinářský průmysl, na nějž v novinách cílíme.

▶Konflikt na Ukrajině a s tím spojené ohrožené dodávky plynu a ropy z Ruska jsou na denním pořádku. Naši ekonomové a zástupce státních hmotných rezerv uvádějí, že máme rezervy plynu dřívě na začátku konfliktu na 2-3 měsíce, nyní dokonce na měsíc a nafty na 3 měsíce. Co bude potom?
To byste se měli ptát politiků, co bude potom. Ještě před tímto konfliktem naše skupina odborníků „Energie není luxusní zboží“ předložila vládě návrhy na řešení, informovali jsme o situaci poslance a senátory. Nikdo z nich se s námi bohužel ani nesetkal, aby si poslechl náš názor na příčiny a důsledky této krize a proč navrhujeme okamžitá řešení.

Ministr Síkela, jako ministr průmyslu hlavně neřeší problém. Premiér Fiala hovoří, že plyn máme v trubkách a zásobnicích. Neví, že nám tento plyn nepatří, neví, že v zásobnících je ho minimum, že je tam i tzv. poduška, která se opravu nesmí čerpat, že v trubkách je plyn, který tam z technických důvodů musí zůstat. A pak řekne, že zastavíme okamžitě dodávky plynu a ropy z Ruska. On neví, že nemáme náhradu. On neví, jaký to bude mít dopad na občany, pekárny, další potravinářské provozy, strojírenský průmysl, na zaměstnanost. A pak k tomu dodá, že budeme nakupovat plyn přes Brusel.

▶Jak byste shrnula současnou situaci, kdy jsme odstřiženi od ruského plynu, zatímco okolní státy nejsou v tak kritické situaci. Co máte se svými špičkovými odborníky v týmu jako možné řešení?
Pokud vím, tak i v průběhu válečného konfliktu je ruský plyn dodáván přes tranzitní plynovody na Ukrajině do Evropy. Všechny dlouhodobé kontrakty (alespoň k dnešnímu dni) jsou plněny v plném rozsahu. Dokonce se tímto systémem přepravuje více plynu. Země EU, které mají s ruským Gazpromem dlouhodobé kontrakty, tak dostávají zemní plyn nejvyšší kvality (co se týká výhřevnosti) za velmi lukrativní ceny. Pak ruský plyn například Německo prodává mimo jiné i do ČR za ceny pochopitelně mnohonásobně vyšší. Dlouhodobé kontrakty na dodávky ruského plynu mají například Německo, Maďarsko a řada dalších. Česká republika takový kontrakt nemá, přestože jsme tento postup vládě doporučovali. Myslím, že nakonec snad ČEZ začal o dlouhodobých kontraktech uvažovat. Pochopitelně je nyní situace poněkud jiná a válka na Ukrajině vyvolává sankce proti Rusku.

▶Jak hodnotíte sankce proti Rusku právě v této oblasti, jako je plyn a ropa? Umíme je okamžitě nahradit?
Bohužel politici jednají v oblasti sankcí formou pokusu a omylu. Chtějí vyhlásit sankce a nemají zajištěnou náhradu, neznají dopad sankcí. Pak začnou vymýšlet výjimky. Je to tristní postup. Vzpomenu nedávný dopis několika europoslanců (mezi nimi byla řada českých) s požadavkem na okamžité zastavení dodávek zemního plynu a ropy z Ruska. Pochopitelně náhradu nenavrhovali a ani tato náhrada nyní neexistuje. Zasáhlo Německo, které tento postup odmítlo, protože by ohrozil jejich průmysl a jejich obyvatele. Sankce proti Rusku poškodí především evropské občany a firmy Takto sankce přece nemohou fungovat, když nakonec poškodíme více sebe, své občany a podnikatele než Rusko.

▶Pokud bude v dohledné době válečný konflikt ukončen, myslíte, že budou obnoveny hospodářské vztahy s Ruskem? Bude možné uzavřít z české strany dlouhodobé kontrakty na plyn? Asi víte, že jste mívala přezdívku „plynárenská královna“. Jak se tedy díváte na uzavření dlouhodobých kontraktů pro naše spotřebitele?
O přezdívce „plynárenská královna“ vím. Vždyť v tom oboru pracuji od sedmnácti let a plynárenství mi učarovalo. Byla jsem u výstavby tranzitních plynovodů, podzemních zásobníků, záměny plynu ze svítiplynu na zemní plyn, rozsáhlé plynofikace, inovačních technologií v plynárenství, u privatizace plynárenství, u liberalizace trhu s plynem, kdy jsem přivedla první konkurenční obchodníky na náš trh. Věřím, že pokud tento válečný konflikt neskončí třetí světovou válkou, to je jadernou, tak budeme mít nadále plyn v energetickém mixu, bude to i ruský plyn a bude na dlouhodobých kontraktech. Obnovení hospodářské spolupráce s Ruskem bude pro některé státy jednodušší než pro nás, ale určitě to bude dlouhodobější proces. Kontrahentem dlouhodobých kontraktů může být možná některá z významných amerických firem, která bude tento plyn dodávat k nám. A já jsem přesvědčena, že budu u toho! Kdo jiný než „plynárenská královna“.

Dále je tu varianta, že to bude právě innogy s maďarskými vlastníky, kteří budou mít dodávky plynu na dlouhodobých kontraktech, které Maďarsko již má, a dokonce dodává tento plyn na Ukrajinu. Zda se podaří polostátnímu ČEZ zajistit dodávky plynu na dlouhodobých kontraktech, tak to si za dané situace nedovedu představit. Ale „držím jim palce“. Stále zastávám názor, obchodování je lepší než válčení.

▶Zatímco Green Deal poškodí zejména naše zemědělce a to velmi citelně, má jedno nesporné plus. Podporuje a věřme, že bude i dál, solární energii a to tak, že jednotlivé státy EU budou i nadále z poloviny hradit náklady na instalaci střešních panelů. Jak to vidíte Vy, jako odbornice?
Green Deal v této podobě neměl být nikdy schválen. Ukončení těžby uhlí, uhelných elektráren, nezajištění dodávek plynu, nejasný vývoj jaderných elektráren (Německo letos končí provoz jaderných elektráren), zvýšená spotřeba elektřiny – elektromobilita, omezení chovu dobytka, protože krávy „prdí“ a mohu jmenovat celou řadu dalších šíleností, které mají negativní dopad nejen na podnikatelský sektor.

Green Deal v této podobě není nic jiného než jeden obrovský finanční a dotační deal. Opět politici zasahují systémem pokusu a omylu, jako u sankcí. Co se týká dotací na solární panely na střechách. Podporuji tyto zdroje výroby elektřiny pro vlastní spotřebu.

▶U plynu, kde je situace nejhorší je podle ing. Ivana Noveského, zakladatele První plynárenské, prvního místopředsedy ERÚ za Vašeho působení na úřadě a nyní člena vaší skupiny odborníků, několik možností dodávek plynu do naší země. Buďto ruského, nebo jižní větví např. alžírského. Ruské dodávky zřejmě nebudou, dokáží pokrýt naši potřebu dodávky plynu z jižní větve, např. alžírského?
Asi bych možnosti rozšířila o další, např. tu máme LNG čili zkapalněný zemní plyn, který má ale v násobcích vyšší cenu. Největšími producenty LNG jsou USA, Rusko a Katar. USA tento plyn dodávají jak do Evropy, tak Asie, především Číny. Dodávají tam, kde se platí více, což jsou normální tržní podmínky. Katar již sdělil, že výpadek ruského plynu do Evropy může pokrýt maximálně z pěti procent. Plyn dodávaný jižní větví rovněž nemůže pokrýt výpadek dodávek ruského plynu do Evropy. Zda tento výpadek pokryjí USA? Nevím. Z mých informací se údajně Čína připravuje dodávat LNG do Evropy. Může to být jak americký, tak ruský LNG, který by za vyšší ceny prodali v Evropě. Tak jak vidíte, jedná se pouze a jen o velký byznys v miliardách dolarů ročně. Plyn je velmi lukrativní obchod pro každého, kdo se v tomto prostředí pohybuje. Dodávky ruského plynu do Evropy nemáme v této chvíli čím nahradit, norští producenti náhradu rovněž nejsou schopni zajistit.

▶Nutně napadá otázka, je plyn z kterékoliv země kvalitou srovnatelný?
Máte pravdu, doposud nikdo nehovořil o kvalitě jednotlivých plynů – jeho výhřevnosti. To je také velmi důležitá otázka. Protože při stejném množství mají plyny různou výhřevnost, kalorickou hodnotu. Ruský plyn patří mezi nejvýhřevnější. Dále je nutné vzít do úvahy, že vybudované tranzitní systémy přes naše území přinášely nemalé finanční příjmy za přepravu, že je to nejlevnější cesta dopravy plynu. Je levnější a ekologičtější než tankery.

Může se stát, že z politických důvodů nebudou obnoveny dlouhodobé kontrakty na dodávky ruského plynu do Evropy. Tento plyn bude přesměrován do Asie. Již nyní jsou vybudovány a budují se odpovídající přepravní systémy například Síla Sibiře 1, Síla Sibiře 2 s kapacitou převyšující více než 100 mld.m3 plynu. V současné době jsou uzavřeny a budou se uzavírat dlouhodobé kontrakty mezi ruskými dodavateli a Čínou, Indii, Pákistánem.

Pokud k takové situaci dojde, tak se v této chvíli nedají ekonomické dopady pro Evropu odhadnout.

Doufám, že za pragmatické hodnocení nebudu nazývána ruským trollem.

▶Jaké posuny u cen energií vidíte jako reálné?
Růst cen energií a plynu bude v násobcích cen platných v prvním pololetí minulého roku. Tj. před počátkem energetické krize, kterou odstartoval krach řady obchodníků s energiemi,

▶Máte nějaké návrhy, jak zlepšit energetickou situaci v agrárním sektoru a potravinářství? Řeší vůbec něco podstatného snížení, anebo zrušení přimíchávání biosložky do paliva?
Domnívám se, že přimíchávání anebo zrušení biosložky do paliva rozhodně neřešení energetiku ani snížení spotřeby pohonných hmot. Biosložky jsou jeden velký byznys pro majitele firem, které se tímto oborem podnikání zabývají. Biosložky jsou výhodně dotovány, a nemají žádný přínos. Vláda musí konečně zasáhnout a začít situaci řešit. Nikoliv se vymlouvat na Brusel. Ve „Výzvě Vládě ČR“ jsme jako skupina odborníků řešení navrhovali (celá Výzva na www.institut-av.eu).

Pokud by Vláda k řešení urychleně přistoupila, tak je to pochopitelně řešení i pro agrární a potravinářský sektor.

▶Dnes je zřejmě nejjistější topení dřevem, co uhlí?
Pokud vím, tak EK připravuje legislativu na zákaz topení dřevem v krbech a krbových kamnech, prý to znečišťuje životní prostředí. Co se týká uhlí, tak jestli má být dle GD(-kotel na hnědé úhlí s úpravou pro hořák) skutečně ukončena těžba uhlí, tak nevím, odkud se uhlí bude dovážet a jakou bude mít cenu. Již nyní se vozí černé uhlí na Ostravsko z Austrálie, na cenu se raději neptejte. Projekt Green Dealu vyžaduje zcela zásadní revizi, je v rozporu s veřejným zájmem, aby pokračoval dále.

▶Stát dal souhlas se zahájením výběrového řízení na dodavatele nového jaderného zdroje v Dukovanech.
Nezbývá nám než věřit, že to nedopadne jako minule, kdy byl tendr nakonec zrušen, přestože taková příprava a účast v tendru stojí nemalé finanční prostředky. Nezbývá nám než věřit, že tendr nevyhraje dodavatel, pro kterého bude výstavba zadaného bloku prvotina a my se staneme pokusným králíkem. Nezbývá nám než věřit, že se konečná cena nezmnohonásobí, než se dílo dostaví, a doba výstavby neprotáhne o desítky let.

Eugenie Línková

Poslední dobrou zprávou je skutečně odezva z Bruselu, kde americký prezident Biden přislíbil na nedávném jednání koncem března dodávky zkapalněného plynu do Evropy. Podle toho, jak jsme mohli zjistit z denního našeho tisku si USA v sankcích stanovily výjimku a dál budou dovážet plyn z Ruska, následně zkapalňovat a vyvážet do Evropy. Bude ale mnohem dražší než tomu bylo doposud. V současné době , kdy Putin chce obchodovat s plynem jen za rubly se situace vyhrocuje a zejména USA a EU chtějí postupovat podle daných a podepsaných dohod mezi Ruskem a těmito státy . Jak se vše bude vyvíjet je na vyjednávacích pozicích mezi oběma stranami.

Výrobce a distributor OLMA

Hospodářská pomoc EU podnikům v souvislosti s ruskou invazí na Ukrajinu

Evropská komise podle zprávy jejího Zastoupení v České republice přijala v minulých dnech velmi závažné opatření nazvané Krizový rámec na podporu hospodářství v souvislosti s ruskou invazí na Ukrajinu. Prostřednictvím státní podpory mohou jednotlivé firmy snížit podstatný růst jejich nákladů zaviněných především válkou na Ukrajině. U potravinářů se to týká nejen energie,ali i nedostatku a velkého zdražení skla, granulátu na plastové obaly atd. Jak novinářům sdělilo před pár dny Zastoupení EU v České republice : „Evropská komise přijala dočasný krizový rámec, aby mohly členské státy využít flexibilitu stanovenou v pravidlech státní podpory a podpořit tak hospodářství v souvislosti s ruskou invazí na Ukrajinu."

Významnou finanční pomoc nabízí EU

Výkonná místopředsedkyně Komise odpovědná za politiku hospodářské soutěže Margrethe Vestagerová k tomu uvedla: „V tomto kritickém okamžiku Evropská unie i nadále stojí po boku Ukrajiny a ukrajinského lidu. Proti této kruté invazi se musíme postavit, jelikož v sázce je i naše svoboda. Sankce přijaté Unií a jejími mezinárodními partnery závažně poškodily ruské hospodářství. Tyto sankce si vybírají svou daň i na evropském hospodářství a bude tomu tak i v nadcházejících měsících. Proto musíme zmírnit hospodářský dopad této války a podpořit vážně zasažené podniky a odvětví. A musíme tak učinit koordinovaným způsobem. Komise proto členským státům umožní využít k řešení této bezprecedentní situace flexibilitu, již pravidla státní podpory nabízejí, a zároveň zajistí ochranu rovných podmínek na jednotném trhu.

Dočasný krizový rámec doplňuje stávající soubor nástrojů státní podpory o řadu dalších možností, které již mají členské státy k dispozici, jako jsou opatření na odškodnění podniků za škody, které jim byly přímo způsobeny mimořádnými okolnostmi, a opatření uvedená ve sděleních Komise o vývoji na energetickém trhu.

Nový rámec umožní členským státům 1) poskytovat omezené částky podpory podnikům zasaženým současnou krizí nebo souvisejícími sankcemi a odvetnými protiopatřeními, 2) zajistit, aby podnikům zůstala k dispozici dostatečná likvidita, a 3) kompenzovat společnostem dodatečné náklady vzniklé v důsledku mimořádně vysokých cen plynu a elektřiny.

Tato opatření budou moci využít i společnosti, jež se nacházejí v kategorii podniků v obtížích, neboť i ony mohou čelit akutní potřebě likvidity vzhledem k současným okolnostem, které nastávají bezprostředně po koronavirové pandemii. Subjekty kontrolované Ruskem, na něž se sankce vztahují, budou z oblasti působnosti těchto opatření vyloučeny.

Jeden příklad za všechny: chtějí-li členské státy minimalizovat dopad prudkého nárůstu vstupních nákladů, mohou okamžitě zavést režimy, na jejichž základě lze poskytnout podporu až do výše 400 000 eur na podnik zasažený krizí. Komise je připravena okamžitě spolupracovat s členskými státy a hledat schůdná řešení, která nám s využitím plné flexibility v rámci pravidel státní podpory umožní tuto důležitou součást naší ekonomiky ochránit.

V zájmu zachování rovných podmínek na jednotném trhu obsahuje nový dočasný krizový rámec řadu záruk. Členské státy se rovněž vyzývají, aby do podmínek poskytnutí podpory na dodatečné náklady na energii spojené s vysokými cenami plynu a elektřiny zahrnuly požadavky udržitelnosti.

Komise bude nadále celou situaci sledovat a jednotlivým státům i občanům bude poskytovat nezbytnou podporu."

Souvislosti

Dočasný krizový rámec státní podpory na podporu hospodářství v souvislosti s ruskou invazí na Ukrajinu, který je založený na čl. 107 odst. 3 písm. b) Smlouvy o fungování Evropské unie, konstatuje, že celé hospodářství EU je vážně narušeno. V zájmu nápravy stanoví tři druhy podpory:

- **Omezené částky podpory**: Členské státy budou moci zavést režimy, v jejichž rámci poskytnou až 35 000 eur postiženým podnikům, které působí v zemědělství, rybářství a akvakultuře, a až 400 000 eur postiženým podnikům, které působí v ostatních odvětvích. Tato podpora nemusí mít souvislost se zvýšením cen energie, neboť krize a omezující opatření vůči Rusku ovlivňuje hospodářství mnoha způsoby, včetně reálného narušení dodavatelského řetězce. Tato podpora může být poskytnuta v jakékoli formě, včetně přímých grantů.
- **Podpora likvidity ve formě státních záruk a subvencovaných úvěrů:** Členské státy budou moci poskytnout a) dotované státní záruky s cílem zajistit, aby banky i nadále poskytovaly úvěry všem společnostem postiženým současnou krizí a b) veřejné a soukromé úvěry se subvencovanými úrokovými sazbami.
- Členské státy mohou poskytnout státní záruky nebo zřídit systémy záruk na podporu bankovních úvěrů pro podniky. Tyto záruky by měly dotované prémie, nižší než odhadované tržní sazby ročních prémií za nové úvěry pro malé a střední podniky a pro ostatní podniky.
- Členské státy mohou umožnit poskytování veřejných a soukromých úvěrů se subvencovanými úrokovými sazbami pro podniky. Tyto úvěry musí být poskytnuty s úrokovou sazbou, která se rovná alespoň bezrizikové základní sazbě zvýšené o úvěrovou rizikovou prémii pro malé a střední podniky a pro ostatní podniky.
  U obou druhů podpory existují limity, pokud jde o maximální výši úvěru, které vycházejí z provozních potřeb společnosti a zohledňují její obrat, náklady na energii a zvláštní potřebu likvidity. Úvěry se mohou vztahovat jak na investiční potřeby, tak na potřebu provozního kapitálu.
- **Podpora na vyrovnání vysokých cen energie:** Členské státy budou moci částečně kompenzovat společnostem, zejména těm, které jsou intenzivními uživateli energie, dodatečné náklady vzniklé v důsledku výjimečného zvýšení cen plynu a elektřiny. Tato podpora může být poskytnuta v jakékoli formě, včetně přímých grantů. Celková podpora na příjemce nesmí přesáhnout v žádném okamžiku 30 % způsobilých nákladů až do maximální výše 2 milionů eur. Pokud společnosti vzniknou provozní ztráty, může být k zajištění pokračování hospodářské činnosti nezbytná další podpora. Za tímto účelem mohou členské státy poskytnout podporu překračující tyto stropy až do výše 25 milionů eur pro energeticky náročné uživatele a až do výše 50 milionů eur pro společnosti působící ve specifických odvětvích, jako je výroba hliníku a jiných kovů, skleněných vláken, buničiny, hnojiv nebo vodíku a mnoha základních chemických látek. Dočasný krizový rámec pomůže zacílit podporu do ekonomiky a zároveň omezí negativní důsledky pro rovné podmínky na jednotném trhu.

Proto rámec obsahuje několik záruk:

- **Přiměřená metodika:** Měla by existovat souvislost mezi výší podpory, která může být podnikům poskytnuta, a rozsahem jejich hospodářské činnosti a tím, jak jsou podniky vystaveny hospodářským dopadům krize, s přihlédnutím k jejich obratu a nákladům na energii.
- **Podmínky způsobilosti:** Definice energeticky náročných uživatelů je stanovena odkazem na čl. 17 odst. 1 písm. A) směrnice o zdanění energie tj. jde o podniky, u nichž nákup energetických produktů činí alespoň 3 % hodnoty produkce.
- **Požadavky na udržitelnost:** Členské státy se vyzývají, aby při poskytování podpory na dodatečné náklady v důsledku mimořádně vysokých cen plynu a elektřiny nediskriminačním způsobem zvážily stanovení požadavků na ochranu životního prostředí nebo zabezpečení dodávek. Podpora by tudíž pomohla podnikům nejenom překonat krizi, ale zároveň položit základy pro udržitelné oživení.

Dočasný krizový rámec bude platit do 31. prosince 2022. Před tímto termínem nicméně Komise v zájmu právní jistoty posoudí, zda jeho platnost není třeba prodloužit. Kromě toho bude Komise během tohoto období obsah a rozsah rámce upravovat podle vývoje na energetických trzích, trzích s dalšími vstupy a širší ekonomické situace.

Přijatý dočasný krizový rámec doplňuje široké možnosti členských států navrhovat opatření v souladu se stávajícími pravidly EU pro poskytování státní podpory. Pravidla EU pro státní podporu například dále členským státům dávají možnost pomoci podnikům, které se potýkají s nedostatkem likvidity a potřebují naléhavě nouzovou pomoc. Kromě toho čl. 107 odst. 2 písm. b) SFEU umožňuje členským státům odškodnit společnosti za škody přímo způsobené mimořádnou událostí, jako jsou škody způsobené současnou krizí.

Komise již v minulosti dočasný rámec přijala: v roce 2008 v reakci na celosvětovou finanční krizi.

Podruhé se tak stalo 19.března 2020 v souvislosti s pandemií koronaviru. Tento dočasný rámec byl několikrát pozměněn Jde ale o celkově velmi závažnou nabídku pomoci,o níž lze požádat

Eugenie Línková

Anketa s potravináři otevřela téma s důvody, proč potraviny zdraží

K cenám energií co nejvíce ovlivní v současné době i ceny potravin, ale i nejen k nim se vyjádřilo k naší anketě hned několik ředitelů významných českých firem. Mimo energie to bude i růst cen krmiv a následně se zdražují i obaly na výrobcích, vliv má růst cen v dopravě a zásobování potravinami a odhady zdražení nejsou příliš optimistické a narůstají.

Ředitel TOKO Rudice,ing.Tomáš Kořínek

Jako první nám v anketě na několik otázek volným textem zareagoval ing.Tomáš Kořínek, ředitel firmy TOKO Rudice, divize kde se vyrábějí skvělé stoprocentní ovocné šťávy a to v různých kombinacích, částečně i s podílem zeleninových extraktů.

„Pokud jde o energie - tak se nám v září podařilo zafixovat ceny plynu a elektřiny za ještě docela rozumné ceny, takže pokud nebude mít ČEZ (náš aktuální dodavatel) tendence porušit smlouvy, či je vypovědět, měli bychom to relativně v rozumné míře přestát, je to pro nás důležitý výdaj každý měsíc, protože pastery a sušárny jedou na plyn, ale do cen se to zatím promítne méně než ostatní.

Tím dalším , co ovlivní cenu i našich produktů je tlak různých dodavatelů a poslední 2 týdny panuje docela slušný chaos a válka na Ukrajině to jen stupňuje. Zvažovali jsme kupříkladu na léto ovocňáka ve skle - za poslední týden naskočily ceny lahví o 100% a mluví se o tom, že možná většina lahví, které se vyráběli v menších produkcích (což jsou stále miliony kusů) ani nebude. Důvodem je právě vysoká cena energií .Sklárny patří mezi obří odběratele a ti mají s fixací většinou smůlu a druhá věc je ta, že jedna ze složek pro výrobu čirého skla se dodávala primárně z Ukrajiny a z té teď žádné dodávky neexistují.

To samé platí pro hliník, ten roste každý kvartál o 100%, takže plechovka 250ml dnes nestojí korunu jako před rokem ale 3,75 (a to se bavíme o objednávkách po kamionech). Takže taky problém.

Kartonážky? Už to vypadalo, že nárůst 60% v loňském roce se ustálil, ceny energií však zastavily výrobce papíru. Některé papírny vyloženě stopli produkci, kvůli cenám plynu (Finsko a pod) a cena letí raketově vzhůru, jen od nového roku nám vyskočily ceny kartonů o dalších 25%.

V plastech to není o nic lepší, opět v souvislosti s válkou se skoro zastavily dodávky granulátu některých plastů. Nyní schvalujeme folie pro pytlíky ovšem s cenou o 50% vyšší oproti podzimu s tím, že možná bude finální cena ještě vyšší protože se do výroby dostanou ne dříve jak za 5 týdnů a kdo ví kde bude cena... V tomto se dostáváme do podobné situace jako zemědělci s mlékem , objednáme, ale nevíme za kolik.

No a teď nám řekněte, jak vlastně máme reagovat na zvyšování cen? My naštěstí nejsme sešněrovaní smlouvami řetězců, které vás nechtějí pustit na nové ceny měsíce a to klidně půl roku od oznámení. My ale nevíme co bude za měsíc za dva. Takže i my nyní budeme zdražovat a doufat, že to bude odpovídat trochu realitě a ještě, že to zákazník pochopí.“

Generální ředitel Olmy ing.Martin Krystián

Dalším z čelných představitelů potravinářského průmyslu, kdo se v anketě vyjádřil k vlivu na ceny je Ing. Martin Krystián, generální ředitel a místopředseda představenstva mlékárny OLMA, a.s.

„Vývoj cen všech energií je katastrofální. Zvláště pro výrobní, zpracovatelské firmy, kde spotřeba, jak elektrické energie, plynu, ale i páry či pohonných hmot je ze své podstaty signifikantní. Je potřeba si uvědomit jednoduchou věc. Několikanásobně vyšší ceny energií se promítají v průmyslu do všech segmentů. Takže nejenom naše vlastní spotřeba, ale u agro-potravinářského odvětví uveďme jako příklad vlivu růstu cen energií třeba na výrobě hnojiv. Ta je primárně čistou přeměnou energie z plynu. Pokud cena plynu vzrostla meziročně 5x, musí zákonitě dojít ke zdražení např. ledku, základního dusíkatého hnojiva potřebného při rostlinné výrobě, to razantně zdražuje rostlinnou produkci, která je součástí krmných směsí pro živočišnou výrobu. Tím je dán zásadní dopad např. do ceny syrového mléka, které nakupujeme. OLMA je závislá na dodávkách plynu, jelikož provozujeme sušárenské zařízení na výrobu sušeného mléka a zde je potřeba plyn jako hlavní energetické médium. V provoze Zábřeh na Moravě zase používáme plyn jednak k provozu tamní sušárny, ale i k výrobě páry. A vzhledem k tomu, že zde vyrábíme čerstvé mléko unikátní, vysoce kvalitní technologií, která však ke svému provozu potřebuje i páru, pak zvýšení cen energií má samozřejmě vliv na cenu tohoto produktu. Vše je tedy propojeno a dnes rostou ceny všech vstupů – mléka, energií, obalů atd. Právě u obalů bych se ale zastavil a dodám, že nás potěšil výstup z jednání ministra zemědělství Nekuly a eurokomisařky pro zdraví a bezpečnost potravin Stelly Kyriakides kdy se shodli na tom, že značíme v souladu s požadavky EU a nebude se po nás vyžadovat změna. Mohu jen totiž potvrdit, že informace na obalech jsou jednak velmi dobře legislativou popsány a regulovány. Zvláště přísně u mléčných výrobků. Ochrana spotřebitele je podle mého názoru dostatečná a informovanost taktéž. Nedělejme ze zákazníků hlupáky, kteří nevědí, jak mají žíti a co mají či nemají konzumovat. Ti, kteří se o produktech chtějí dozvědět více, najdou dostatek informací přímo na obale. Většina solidních výrobců nabízí další dodatečné informace o výrobcích na svých stránkách, sociálních sítích či aplikacích. My máme např. již 2 roky v provozu mobilní aplikaci OLMA, kde zákazník najde přehledně všechny produkty a kompletní informace o nich, jednoduše vyhledá v seznamu výrobků či naskenuje čárový kód z obalu a má okamžitě vše potřebné k produktu. U obalového materiálu je růst cen také značný, ale cena není jediným problémem. Obalářský trh trpí nedostatkem surovin, ať už papíru či granulátů, hrozí i nedodávky třeba hliníkových víček a hliníkových fólií. To se naší produkce dotýká zásadně, protože u většiny našich produktů je hliník součástí jejich obalů.“

Vyjádření na toto téma nám poskytl i předseda představenstva a generální ředitel společnosti Penam a.s., Ing. Jaroslav Kurčík.

Již před válečným konfliktem na Ukrajině jsme čelili bezprecedentnímu růstu cen energií a dalších vstupů v řádu i stovek procent. Jen elektřina zdražila během loňského roku o 300 %. Vedle cen energií ale zdražily i naše ostatní vstupy. Cena mouky za posledních několik měsíců vzrostla o přibližně 50 %, olejů o 100 %, ostatních surovin v rozmezí 20 až 30 % a obalové materiály jsou na tom podobně. Rostou náklady na pohonné hmoty, náklady na logistiku a počítáme i s nárůstem mezd. Tento bezprecedentní růst cen energií nemůžeme plně promítnout do našich cen, ale k jejich určitému navýšení jsme museli sáhnout. A s velkou pravděpodobností budeme naše ceny ještě dále zvyšovat, protože růst vstupních cen surovin i energií ještě pokračuje.

Generální ředitel Penamu ing. J.Kurčík

Optimista při vzrůstajících nákladech, co se promítnou do cen potravin není příliš ani tajemnice AKČR Gabriela Dlouhá, která je souběžně i předsedkyně představenstva ČMDU(Českomoravské drůběžářské unie).

Tajemnice AKČR Gabriela Dlouhá

Do důvodů proč se zdraží drůbeží maso a vejce v tomto případě ještě zahrnula další vážnou okolnost na níž jsou už drůbežáři z hlediska evropské legislativy také připraveni.K dalšímu snížení stavů chované drůbeže může totiž dojít do konce roku 2026, což je nejzazší termín pro zákaz klecových chovů nosnic v Česku. Průzkum ukázal, že omezit chovy zamýšlí do tohoto termínu 29,6 procenta respondentů a zcela skončit chce 18,5 procenta z nich. Naopak žádné změny nepředpokládá 48,1 procenta dotázaných. Rozšířit chov drůbeže plánuje 3,7 procenta respondentů.

„Nízké výkupní ceny vajec a kuřat nutí české zemědělce k zásadním změnám v podnikání. Ceny, za které chovatelé drůbeže prodávají tyto komodity, neodpovídají vynaloženým vstupním nákladům a pro řadu podniků je to stále ztrátovější byznys. Proto se v letošním roce chystá omezit chovy drůbeže téměř 52 procent zemědělských podniků a úplně skončit se chystá necelých 6 procent. Situace tuzemských chovatelů drůbeže je nadále neudržitelná a začíná jim docházet trpělivost. Potýkají se s růstem vstupních nákladů, který ještě urychlil rusko-ukrajinský konflikt. O desítky až stovky procent zdražují krmné směsi, energie, pohonné hmoty, ale chovatelé mají omezené možnosti promítnout tento růst do cen, za které prodávají své zboží. Navíc je nejasná situace s dodávkami plynu,jímž se vyhřívají haly. Výkupní cena jatečných kuřat se podle dat Českého statistického úřadu v posledních deseti letech téměř nezměnila, loni se pohybovala kolem 23,11 korun za kilogram živé váhy v I. třídě jakosti a skutečná cena tedy byla ještě nižší. Totéž platí také pro výkupní cenu vajec, která v loňském roce stála v průměru 18,45 korun za 10 kusů.

Pokud se situace nezlepší a více než polovina chovatelů nosné i masné drůbeže omezí své podnikání, jak ukazuje i náš průzkum, hrozí další pokles soběstačnosti Česka v produkci vajec a drůbežího masa.

Soběstačnost Česka v drůbežím mase se podle dat ČSÚ pohybovala v roce 2020 na úrovni 59,8 procenta a u vajec 87,5 procenta.“

Pivovar Svijany rozšiřuje nabídku

Svijany jsou s téměř čtyřistašedesátiletou tradicí jedním z nejstarších pivovarů v českých zemích. Pivo se tady vařilo již v roce 1564 a mezi majiteli pivovaru bylo několik významných historických osobností. Třeba Jáchym Ondřej Šlik, který se zapsal do historie jako jeden ze sedmadvaceti českých pánů popravených po bitvě na Bílé hoře na Staroměstském náměstí v roce 1621.

Libor Stejskal, Petr Menšík, Tomáš Kučera, Jindřich Jindřich

Svijanské velikonoční pivo

Pivo, nesoucí jméno na jeho počest, které bylo poprvé uvařeno v červnu loňského roku, měli možnost ochutnat novináři na prezentaci pivovaru, která se uskutečnila koncem března na zámku ve Svijanech. O své zkušenosti se tu s nimi podělili spolumajitel pivovaru a předseda představenstva Tomáš Kučera, sládek pivovaru Petr Menšík a manažér zámku Svijany Libor Stejskal.

Jiří Bitttner čepuje svijanské pivo

Novinka roku – pivní koupele

Pivovar investoval přes 100 milionů korun do obnovy zámeckého areálu v sousedství. Už v polovině roku 2016 tam otevřeli expozici věnovanou unikátním archeologickým nálezům z oblasti. Později přibyla restaurace, hotel, informační centrum. Teď dokončili další projekt - v bývalé škole vybudovali pivní lázně. Jejich výstavba byla zahájena v únoru loňského roku, ale vlivem covidové situace a nedostatku stavebního materiálu se stavba protáhla až do roku letošního. Před rokem to byly jen obvodové zdi, uvnitř udusaná hlína a staré polozbořené cihlové zdi. „Rekonstrukce značně zchátralé památkově chráněné budovy a její vybavení přišly na 9,5 milionu korun," uvedl na tiskové konferenci Tomáš Kučera.

"Budovu jsme staticky zachránili a dali jí i novou náplň," říká manažer Libor Stejskal s tím, že budova je památka chráněná státem, a proto k ní bylo zapotřebí přistupovat citlivě. Architekti ponechali částečně odhalený krov, původní jsou dveře včetně portálů. "V rámci rekonstrukce jsme odhalili i původní pískovcovou dlažbu, která byla zadupaná pod patnácti centimetry hlíny," dodává Libor Stejskal. Dlažbu očistili a použili znovu ve vstupu do lázní.

Koupel až pro šest lidí

Zdejší lázně může využít maximálně šest lidí, k dispozici jsou tři dubové vany určené pro jednoho nebo pro pár. Návštěvník se nekoupe přímo v pivu, jako v některých jiných pivních lázních, ale v surovinách na výrobu piva - do lázně se přidávají živé pivovarské kvasnice, jemně nadrcený slad, který funguje jako peeling, a granulovaný chmel. Teplota perličkové pivní směsi je 34 až 37 °Celsia. U každé vany je pípa a je na hostovi, zda bude pivo - kroužkovaný ležák Zámek - jen pít, nebo si ho přidá i do koupele. Jsou pro něj připraveny i tradiční ručně vyráběné preclíky z pekařství u Rýdlů.

Po koupeli, která trvá podle doporučení 20 až 30 minut, následuje odpočinek na slaměném lůžku, kdy se organismus uklidní a harmonizuje. Prohřáté tělo se přestane potit, svaly se uvolní, srdeční tep se zpomalí, klesne krevní tlak a tělesná energie se obnoví. Pokožka zároveň vstřebá účinné látky, které na kůži koupelí ulpěly, bude očištěná a omlazená. V budoucnu chtějí nabídnout také sladové zábaly a masáže. „Pivní lázně uspokojí i tu nejnáročnější klientelu. Prémiová kvalita pivovarských surovin Pivovaru Svijany, stylové prostředí a profesionální péče, to je záruka nezapomenutelného zážitku, díky němuž se hosté budou do našich pivních lázní jistě opakovaně vracet," zastává názor Libor Stejskal.

E-shop s rychlým dodáním

Další významnou novinkou svijanského pivovaru je e-shop, který má obrovskou výhodu, jež nikde jinde nenajdete: Zákazník dostane zcela čerstvé pivo. „Poté, kdy učiní objednávku, dáme pokyn do výroby, kde mu ho na objednávku stočí," uvádí marketingový manager pivovaru Michal Matys. Zákazník tak dostane produkt, který by si mohl koupit v pivovarské prodejně, ale pokud není odněkud z okolí, tak mu ho svijanští dokážou poslat hned ten samý den nebo nejpozději druhý den. Ve zvolených obalech, nejenom v plechovce, ale také v soudku či dvoulitrové plechovce. A v plném sortimentu, který čítá sedmnáct piv. Může si tak s vyjímkou Šlika objednat nejen Máz, Rytíře a Desítku, ale i ty méně známé piva jako patnáctku Barona, třináctku Kněžnu a Kníže.

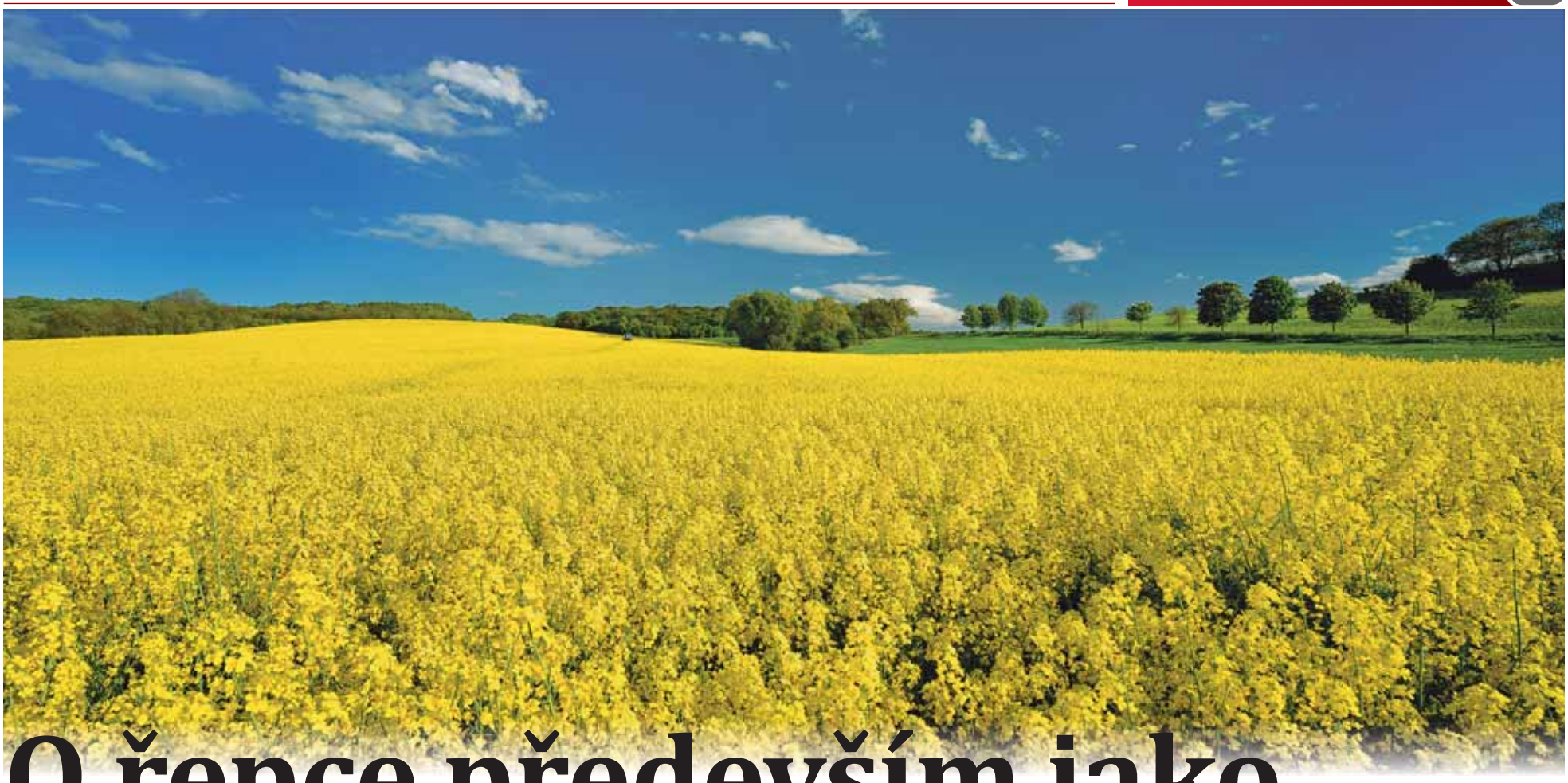
Název piva po bývalém majiteli

Exkluzivní sudové pivo Šlik nesoucí jméno středověkého šlechtice bylo jednou z novinek, s nimiž pivovar v loňském roce překvapil své příznivce. Jedná se o jedenáctistupňový plnosladový světlý ležák zlatavé barvy charakterizovaný vyváženým poměrem řemeslných sladů a tradičních odrůd českého chmele s důrazem na polozaraný žatecký červeňák, vodou z hlubin Českého ráje a řemeslným výrobním postupem, kdy se vaří tradičním dvourmutovým způsobem, kvasí v otevřených kádích na spilce a potom patřičně dlouhou dobu zraje v ležáckých sklepích. „Využili jsme všechny naše zkušenosti a řemeslnou zručnost, abychom tradiční český ležák vyladili do podoby skutečného klenotu," zdůrazňuje svijanský sládek Petr Menšík.

Vyjímečnost podtrhují nové půllitry

Pivo Šlik si mohou hosté vychutnat pouze ve vybraných svijanských restauracích a to v nových designových půllitrech podtrhujících řemeslný charakter svijanského piva a odkazujících k několik staletí dlouhé historii pivovaru. Půllitr je dílem produktového designéra Michala Pražského ve spolupráci s Petrem Menšíkem, kteří jako hlavní symbol vybrali motiv středověkého krejzlíku, tedy límce, jenž byl součástí oděvu tehdejší šlechty. Jeho stylizovaný tvar aplikovali na tělo sklenice, kde tvoří výrazný plastický reliéf. Celkovou podobu silnostěnného půllitru s reliéfním nápisem Svijany pak dotváří ucho se siluetou tradiční svijanské pavézy a datem založení pivovaru. Prolisy ve spodní části byly vyrobeny průmyslovou metodou lisováním sodnodraselného skla, takže vykazují mimořádnou mechanickou odolnost a manipulace s nimi je pro výčepní i číšníky pohodlná, jsou stabilní a dobře se myjí. „Půllitr je nejen krásný, ale i praktický a pivo z něj chutná výborně," říká generální ředitel pivovaru Roman Havlík.

Bohumil Brejžek



O řepce především jako o kvalitním rostlinném oleji

Dopady války na Ukrajině pocítí celá naše společnost , potravináře a zemědělce nevyjímaje. V čísle k tomu máme řadu výstupů a z hlediska zemědělství jsou to i vývozy k obilí a rostlinným olejům, které letos již z Ukrajiny nebudou. Přitom právě Ukrajina má vysoce kvalitní ornici a ta nyní na velké výměře leží ladem z důvodů ruské agrese.

Generálnéí ředitel společnosti PREOL Ing. M.Kuncíř

Cíleně oslovujeme jednotlivé potravinářské obory a Preol z hlediska zpracování řepky a slunečnice na vysoce kvalitní oleje nám v této souvislosti zůstal v hledáčku. K tomuto tématu jsme oslovili ing. Milana Kuncíře , generálního ředitele | CEO PREOL, a.s. a položili mu několik otázek.

▶Řepkový olej je velmi kvalitní a jedním z největších vývozců byla Ukrajina. Nebude, ale my máme svou velmi kvalitní výrobu v Preolu. O kolik litrů řepkového oleje se ročně jedná ?
Ukrajina je významným pěstitelem řepky. Osetá plocha řepky se v posledních čtyřech letech pohybuje v rozmezí 1,1–1,4 milionů ha. Vzhledem k tomu, že ukrajinský zákazník preferuje slunečnicový olej, není obvykle řepka na Ukrajině zpracovávána, ale exportována. Tento export lodní dopravou z přístavů na Černém moři směřuje do západní Evropy, jmenovitě Holandska, Německa a Belgie, kde je zpracováván převážně v přímořských lisovnách.

K výrobě v PREOLu mohu dodat jen to, že ta je ovlivněna havárií extraktoru v lońském roce. Z těchto důvodů vlastní surový olej tak nevyrábíme, ale necháváme si zpracovat řepku na olej v nevyužitých kapacitách lisoven v Čechách a Německu. Vzhledem k logistickým omezením nejsme schopni manipulovat obvyklé objemy a naše výroba jedlého oleje je tak nyní významně nižší. Obvyklá roční výroba, ke které se během krátké doby vrátíme, se pohybuje kolem 30 milionů litrů oleje.

▶Na jaké výměře je letos řepka v ČR a kolik z toho a na jaké výměře ji má Agrofert?
Pokud si dobře pamatuji tak 360 tis ha, přičemž společnosti AGROFERTu zasely kolem 15 tisíc ha.

▶Z řepky se po zpracování získává i velmi kvalitní základ krmiva pokrutiny. Při růstu cen krmného obilí je to pro krmiváře i z tohoto důvodu vítaná komodita. Kolik pokrutin ročně vyrobí Preol?
Je to 280 tisíc tun. Je prokázáno, že v krmných dávkách pro skot, řepkový šrot, s úspěchem nahrazuje importovaný sojový šrot. Nutričně ještě zajímavější pro vysoce výkonné dojnice je extrudovaná forma řepkového šrotu, u kterého jsou bílkoviny organismem ještě efektivněji využity.

▶Naše vláda tlumí produkci biopaliv z řepky,ale naopak má vzrůst jejich výroba z cukrové řepy jako biolíh. Kolik letos se u vás vyrobí z řepky biopaliva, o kolik to bude méně proti předchozím rokům?
Letos to bude zhruba 130 tisíc tun, na podobné úrovni jako v lońském roce a o přibližně 30 tisíc tun méně než v roce 2020.

▶Odborníci na základě odborných důkazů vysoce cení řepkový olej pro jeho nutriční hodnotu a skladbu. Můžete to víc přiblížit?
Řepkový olej je doporučován WHO jako nejlepší pro prevenci kardiovaskulárních chorob a je o něm i známo, že je nutričně svým složením mastných kyselin pro organismus vhodnější než olivový olej.

Eugenie Línková

Poznámka redakce:
Určitou vyjímečnost v nutriční hodnotě řepkového oleje potvrzuje i Prof. MUDr. Věra Adámková, CSc, přednosta Pracoviště preventivní kardiologie, Institut klinické a experimentální medicíny.

Trh s potravinami v ČR roste

Již desátým rokem se v roce 2020 projevil růst trhu s biopotravinami, který nastal po stagnaci v letech 2009 a 2010. Ve srovnání s rokem 2019 byl předloni meziroční růst trhu s biopotravinami vyšší o 14 % a české domácnosti spotřebovaly biopotraviny za 5,99 miliardy korun (v roce 2019 to bylo 5,26 miliardy). Vyplývá to ze Zprávy o trhu s biopotravinami v ČR v roce 2020, kterou zveřejnilo Ministerstvo zemědělství.

Velikost českých ekofarem výrazně převyšuje evropský průměr

Podíl biopotravin na celkové spotřebě potravin a nápojů předloni dosáhl 1,77 %. Průměrná částka, kterou v roce 2020 vydal každý obyvatel ČR za biopotraviny, byla 562 Kč. Vzrostlo také množství exportovaných biopotravin, dosáhlo objemu přibližně 3,43 miliardy korun (v roce 2019 to byly 3 miliardy).

Obrat českých společností na trhu s biopotravinami činil v roce 2020 přibližně 9,41 miliardy korun (v roce 2019 zhruba 8,26 miliardy). Z celkové spotřeby biopotravin představoval například obrat v maloobchodě 4,1 miliardy, ve veřejném stravování 194 milionů a 366 milionů tvořil obrat přímého prodeje, zejména z farem. Přes e-shopy, které využívají i faremní zpracovatelé a další výrobci, se prodalo zboží za 1,3 miliardy.

Nejvíce biopotravin nakoupili čeští spotřebitelé v maloobchodních řetězcích, tedy v supermarketech a hypermarketech (32 %, v hodnotě 1,9 miliardy), prostřednictvím e-shopů (22 %, za 1,3 miliardy), prodejen zdravé výživy a biopotravin (15 %, v hodnotě 893 milionů) a drogérií (15 %, přibližně 888 milionů korun). Využití jednotlivých forem prodeje odráží situaci související s pandemií COVID 19, kdy spotřebitelé častěji nakupovali přes e-shopy. Naopak klesl odbyt restauracím a dalším gastronomickým zařízením (včetně školního stravování). Roste zájem o přímý prodej, například na farmách (366 milionů v roce 2020, zatímco v roce 2019 to bylo 302 milionů korun).

Struktura hlavních biopotravin je dlouhodobě stabilní. Největší zájem byl o „Ostatní zpracované potraviny“, které tvořily cca 42 % podíl na maloobchodním obratu biopotravin, přičemž více než tři čtvrtiny této kategorie byly ostatní zpracované biopotraviny, káva a čaj, hotové pokrmy (včetně dětské výživy) a doplňky stravy. Druhou příčku obsadila kategorie „Ovoce a zelenina“ (17 %) a „Mléko a mléčné výrobky“ (16 %).

Distributoři a maloobchodní řetězce dovezli a prodali na českém trhu biopotraviny odhadem za téměř 3 miliardy korun, což představuje 49 % podíl na maloobchodním obratu v ČR. Do této částky se nezapočítávají biopotraviny a produkty určené k dalšímu zpracování.

Počet farem klesl, plocha však vzrostla

Dle údajů z Registru ekologických podnikatelů (REP) k 31. 12. 2020 hospodařilo ekologicky 4 665 ekofarem, a to na celkové výměře 543 252 ha, což představuje podíl 15,28 % z celkové výměry českého zemědělského půdního fondu v LPIS. Počet farem poklesl meziročně o 0,5 %, tj. o 25 farem. Plochy obhospodařované ekologickými zemědělci opět vzrostly, a to o cca 2 259 ha. Jednalo se však o významně nižší meziroční nárůst než v předchozím roce.

Z pohledu užití půdy v EZ stále dominují trvalé travní porosty (TTP), v roce 2020 s výměrou více než 443 000 ha a podílem 81,6 % na celkové výměře ekologicky obhospodařované půdy. Jedná se však po několika letech o pokles výměry (naposledy byl pokles výměry TTP zaznamenán v roce 2015). Od roku 2004 vzrostla plocha orné půdy (OP) v EZ téměř 4,8krát (v roce 2020 byla OP na téměř 94 000 ha). V posledních šesti letech podíl OP na celkové výměře půdy v EZ výrazně stoupá a v roce 2020 činil již 17,2 %. V roce 2020 bylo dosaženo historicky nejvyššího podílu OP v rámci ploch EZ. Trvalé kultury zaujímají podíl kolem 1 % v rámci všech ekologicky obhospodařovaných ploch. V rámci TK, stejně jako v předchozích letech, převládaly ovocné sady (intenzivní a extenzivní) s 58,6 %, vinice zaujímaly 16 % ploch a chmelnice 0,2 %. Od roku 2015 je v rámci TK zahrnuta také kategorie „jiná trvalá kultura" (z velké části se jedná o krajinotvorné sady), která tvořila 25,2 % z plochy TK v ČR (cca 1 528 ha).

Došlo ke snížení ploch pěstované ekologické zeleniny.

Výměra ekologických farem je větší, než u konvenčních

Celková výměra plochy v EZ evidované v LPIS meziročně opět vzrostla, a to o téměř 2 300 ha, tedy o 0,4 %. Jedná se ale o výrazně nižší meziroční nárůst než v předchozím roce. Navýšila se opět i výměra orné půdy, a to o téměř 3 200 ha (nárůst o 3,5 %). U trvalých travních porostů došlo naopak ke snížení výměry o více než 700 ha (o 0,2 %). Po mnoha letech setrvalého nárůstu ploch TTP tak nastal poprvé od roku 2005 pokles, i když jen velmi mírný. Plocha trvalých kultur již delší dobu spíše stagnuje nebo jsou zaznamenávány menší poklesy výměry. V roce 2020 došlo meziročně opět ke snížení ploch TK o 195 ha (tj. o 3,1 %). Je třeba zmínit, že v rámci trvalých kultur je od roku 2015 kromě sadů (intenzivních a extenzivních), vinic a chmelnic rozlišována ještě jiná trvalá kultura, která zahrnuje mimo jiné zejména krajinotvorné sady, u kterých není základním účelem produkce ovoce, ale zachování odrůdové rozmanitosti a krajinného rázu (více než 1 500 ha). Výměra intenzivních a ostatních ovocných sadů v rámci trvalých kultur meziročně mírně poklesla o cca 150 ha (tj. o 0,4 %). Plochy vinic narostly o 1,5 % (tj. o 14 ha). Plochy v přechodném období tvořily 6,5 % celkové výměry.

Česká republika patří k zemím, kde průměrná velikost ekofarmy výrazně převyšuje evropský průměr, který se dlouhodobě pohybuje okolo 40 ha. V roce 2020 činila průměrná velikost ekofarmy 116 ha. Obvyklá výměra ekofarmy je tak větší, než průměrná výměra farmy konvenční (cca 74,6 ha v roce 2020). Z pohledu velikostní struktury ekologicky hospodařících podniků se dlouhodobě pohybuje nejčastější rozloha ekofarem v rozmezí 10 –50 ha, a podíl této kategorie je meziročně téměř totožný (40 %). Čtvrtina farem (nad 100 ha) obhospodařuje téměř 80 % ploch v EZ, resp. více než 5 % farem (nad 500 ha) obhospodařuje 41 % ploch v EZ.

Hlavními plodinami na orné půdě byly - obdobně jako v předchozích letech - pícniny (45 %) a obiloviny (43 %). Z obilovin byla nejčastěji pěstována pšenice obecná (32,1 %) a oves (21,9 %). Tyto dvě plodiny společně zaujímaly 54 % celkové plochy obilovin v EZ. Plocha technických plodin se meziročně snížila o téměř 5 %. Stejně jako v předchozím roce se zvýšila plocha orné půdy, na níž bylo pěstováno osivo a sadba o (11,8 %). Pěstování okopanin a zeleniny zůstává trvale na nízké úrovni. Okopaniny byly pěstovány na 0,4 % ploch orné půdy a dominovaly opět brambory (95,2 % ploch okopanin) s meziročním nárůstem ploch o 0,9 %. K nárůstu ploch došlo opět u cukrové řepy (nárůst o 6,2 %). Zelenina se pěstovala na 0,3 % orné půdy a v porovnání s rokem 2019 došlo ke snížení ploch zeleniny o 19,3 %. Plocha TK (trvalých kultur) zůstala prakticky na stejné úrovni jako v roce 2019 a byla tvořena převážně ovocnými sady (71,2 %). Vinice zabíraly výměru 18,6 % z trvalých kultur a plocha chmelnic byla i nadále zanedbatelná. Celková plocha TTP (louky a pastviny) v roce 2020 vzrostla o 1 356 ha, tj. o 0,3 %.

Nejčastěji chovaným druhem zvířat na ekologických farmách je skot.

Nízké stavy chovaných prasat v EZ ještě více poklesly.

Nejčastěji chovaným zvířetem v EZ je skot

Na ekologických farmách bylo v roce 2020 chováno 419 995 zvířat. Jedná se o zvířata, která prošla tzv. nejkratší dobou chovu (pro rostlinnou produkci označováno jako přechodné období) a jsou již chována v ekologickém režimu. V porovnání s předchozím rokem, byl v roce 2020 zaznamenán mírný meziroční pokles počtu chovaných zvířat, a to o 1,6 %. Zastoupení jednotlivých kategorií hospodářských zvířat je dlouhodobě vyrovnané. Nejčastěji chovaným druhem je skot, který počtem 268 831 kusů v roce 2020 představoval 64 % všech ekologicky chovaných zvířat. Následoval chov ovcí (80 116 kusů) s 19 % podílem. Třetím druhem, jehož zastoupení překročilo 10 % podíl z celkového stavu ekologicky chovaných zvířat, byla s počtem 50 079 kusů drůbež (téměř 12 %). Kozy (8 837 kusů) byly zastoupeny 2,4 % podílem a koně (9 923 kusů) 2,1 % podílem. Velmi nízké stavy jsou v systému ekologického zemědělství udávány u prasat (2 193 kusů). Jejich zastoupení se dlouhodobě pohybuje pod hranicí 1 % (0,5 % v roce 2020). Počty králíků jsou v systému EZ zanedbatelné. Podíl ekologicky chovaných dojnic (7 292 kusů) na celkovém počtu skotu v režimu EZ, v roce 2020 činil 2,7 %.

U ekologicky chovaných ovcí pokračoval pokles stavů těchto zvířat započatý v roce 2016. V roce 2020 se jejich počet meziročně snížil o 8,8 %. Také v případě koz došlo proti roku 2019 k 6,5 % snížení počtu chovaných zvířat. Výraznější snížení (o 19 %) nastalo v případě ekologicky chovaných prasat. Důvodem je především snížení počtu vykrmovaných prasat u tří podniků, které se ve větší míře věnují jejich chovu. V případě ekologicky chované drůbeže došlo v roce 2020 k přerušení růstového trendu počtů zvířat z předchozích let. Zaznamenán byl 7,6 % pokles celkových stavů bio drůbeže.

Ekologičtí včelaři chovali v roce 2020 celkem 639 včelstev, což je o 9,1 % méně než v roce předešlém. Při porovnání počtů zvířat registrovaných v systému ekologického zemědělství s celkovým počtem hospodářských zvířat chovaných na území ČR, je nejvyšším podílem zastoupen chov ovcí (39,3 %) a koz (30,6 %). Následuje chov koní s 26,1 % podílem ekologicky chovaných zvířat. Chov bio skotu se na celkových stavech skotu podílí 19,1 %, přičemž podíl ekologicky chovaných dojnic tvoří pouze 2 % jejich celkového počtu. Zanedbatelné jsou podíly ekologicky chovaných prasat a drůbeže, které se v dlouhodobém průměru pohybují okolo hodnoty 0,2 %.

Propagace a podpora

Nekomerční propagaci EZ a biopotravin zajišťuje řada oborových a dalších nevládních organizací díky pravidelné podpoře ze strany Ministerstva zemědělství a několika dalších veřejných i soukromých zdrojů. Mezi nejvýznamnější osvětové a informační aktivity na podporu biopotravin a EZ pravidelně podporované ze zdrojů MZe patří: soutěž „Česká biopotravina roku“ a ocenění „Nejlepší sedlák“ PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců, ocenění „Bartákův hrnec“ pro nejlepšího ekofarmáře a dále prezentace na veletrzích a výstavách s oficiální účastí MZe (Biofach aj.). Měnit přístup veřejnosti k biopotravinám a ekologickému zemědělství se snaží dlouhodobě PRO-BIO LIGA. Pod novou značkou Lovíme. bio seznamuje veřejnost s principy EZ, zpřístupňuje kalendář bio akcí, provozuje mapu bioproducentů s přímým prodejem biopotravin, pořádá exkurze na ekofarmy, realizuje semináře a kurzy vaření z biopotravin, organizuje výroční pražský Biojarmark aj. Současně jsou MZe podporovány také výzkumné projekty – v roce 2020 bylo na výzkumné projekty se zaměřením na ekologické zemědělství poskytnuto 23,1 mil. Kč. K rozvoji ekologického zemědělství a výroby biopotravin přispěla v roce 2020 i pokračující podpora státu ve formě dotací na ekologicky obhospodařované plochy a bodové zvýhodnění pro výrobce biopotravin v rámci Programu rozvoje venkova na období 2014–2020. MZe také každoročně realizuje osvětovou a propagační kampaň Září – Měsíc biopotravin a ekologického zemědělství.

PEZ

Značka Zátkovy těstoviny si stále drží svoji českou tradici

Při slově Zátka s velkým zet naskočí každému Čechovi bez výjimky firma vyrábějící těstoviny, s tradicí až od roku 1884. Ve své době ji založil Hynek Zátka, který byl podnikatelem duší i srdcem. V dobách, kdy v Paříži ještě nestála „Eiffelovka“ a elektrické osvětlení zdaleka nebylo běžnou součástí života, se mu podařilo změnit zažité zvyky tehdejších hospodyněk. Byl vskutku činorodý. Nejprve začal podnikat se solí, zemědělskými plodinami a sádrou. Dařilo se mu, a tak ve své podnikatelské cestě pokračoval. V Březí u Boršova nad Vltavou zrekonstruoval mlýn, který se stal základnou pro budoucí podnikání rodiny Zátků. Historie této firmy je velmi zajímavá, nicméně její novodobé dějiny se již o ní zmiňují jako o Europastě, SE, která je dnes největším středoevropským výrobcem těstovin. Aktuálně vyváží do více než 20 zemí světa. Společnost je tvořena dvěma divizemi – Litovel a Boršov nad Vltavou. V Litovli je soustředěna většina výroby, kterou zajišťuje průměrně 120 zaměstnanců. Celková kapacita je až 100 000 tun těstovin za rok při nepřetržitém provozu. Zázemí je zde moderní a zcela automatizované. A už jen dodejme, že je značkovým výrobcem s klíčovými značkami Zátkovy těstoviny, Adriana, Rosické a Ideál, z nichž poslední zmíněná je určena zejména pro slovenský trh.

Ing. Bohumil Vráblík, Ph.D. – generální ředitel firmy Europasta,SE

Zátkovy těstoviny jsou kompletně vyrobeny v České republice a přináší radost do všech českých domácností a rodin. Víc o této produkci neodmyslitelné potraviny pro základ dobrých jídel prozradil v rozhovoru Ing. Bohumil Vráblík, Ph.D. – generální ředitel firmy Europasta,SE.

Budova Zátkovy těstárny z výšky

▶Firma Zátka má velmi zajímavou historii a u jejích základů stál mlýn v Březí u Boršova. Nechal jej postavit Hynek Zátka, který ve svém podnikatelském portfoliu měl i zemědělské plodiny a obilí mu dalo jasný směr pro výrobu těstovin. Od jakých smluvních partnerů a v jakém množství je pro mlýn nyní firma získává?

Zátkovy těstoviny jsou již od jejich založení tradičním a ryze českým výrobcem. My se snažíme tuto historickou linku udržet. Obilí, které v našem mlýně meleme na mouku a následně používáme pro výrobu těstovin, pochází výlučně z České republiky, primárně z Jihočeského kraje. Surovinu odkupujeme od menších i větších zemědělců. Při příjmu obilí prochází přísnou kontrolou kvality. Celkový objem obilí pěstovaný v Jihočeském kraji je však pro naši výrobu nedostatečný. Proto spolupracujeme i s farmáři z Jižní Moravy a Vysočiny. Stále se ale držíme v České republice.

▶V současné době je jisté, že ceny obilí porostou, jak se to zhruba procentuálně promítne do cen těstovin, které jsou výsledným produktem?

Naše cenová politika je výrazně ovlivněna nejen zdražováním vstupních surovin, ale i současnou situací na trhu. V minulých letech byl klíčovým faktorem Covid-19 či světový nedostatek pšenice, dnes je to válka na Ukrajině. Kromě ceny obilí a ostatních surovin se nás přímo dotýká také zdražování obalových materiálů, paliv a energií. Ani my se tedy úpravě cen bohužel nevyhneme. Výsledná cena zohledňuje všechny zmíněné faktory jako celek, přičemž právě obilí jako významná vstupní surovina hraje velkou roli.

▶Kolik tvarů těstovin vyrábíte a o které z nich je největší zájem?

Zátkovy těstoviny jsou vaječné těstoviny vyráběné výhradně z podestýlkových vajec, tedy z těch, která nepochází z klecového chovu. Výběr tvarů je rozmanitý – od klasických polévkových nudlí, přes kolínka či fleky až po abecedu pro děti. Celkem nabízíme 17 různých tvarů. Dlouhodobě nejoblíbenější jsou jednoznačně špagety a vřetena.

Portfolio celé společnosti Europasta SE je však podstatně širší. Výroba pokrývá všechny segmenty. Jsou to vaječné, bezvaječné i semolinové těstoviny v krátkých i dlouhých tvarech, lisované i válcované. I proto si dlouhodobě držíme přední pozici na českém trhu, kde mají naše značky podíl ve výši zhruba 25 %, v privátních značkách pokrýváme téměř polovinu celého trhu.

▶Využíváte možnosti podpory EU prostřednictvím projektů spjatých s renovací provozů a nákupu výkonnějších linek?

Ano, v současné době čerpáme podporu z Programu rozvoje venkova. Jedná se o poskytnutí dotace pro podporu investic pro zpracování a uvádění zemědělských produktů na trh. Předmětem je modernizace skladování a expedice krmiv na mlýně v Boršově nad Vltavou. V druhém kroku se pak bude jednat o stavbu nové balírny mouk ve spotřebitelském balení.

▶Máte v inovačním programu jak mlýna, tak těstárny připravené nějaké novinky?

V letošním roce nás čekají již zmíněné dvě velké investice. První akce již probíhá a měla by být dokončena na přelomu května a června. Jedná se o modernizaci a automatizaci skladového hospodářství a volné nakládky krmiv (otrub a krmné mouky). Základ tvoří stavba zcela nové volné nakládky krmiv pro nákladní automobily, včetně automatických plnících hubic o výkonu 30 tun/hod. Výkonné nakládce pak musí být přizpůsobeno celé skladové hospodářství uvnitř stávající míchárny krmiv. Budeme měnit kompletně technologii všech dopravních cest. Výsledkem bude zrychlení volné nakládky krmiv, celková automatizace skladového hospodářství, snížení prašnosti při nakládce, zlepšení pracovního prostředí pro obsluhu, zvýšení hygieny a bezpečnosti výroby. V neposlední řadě, bude investice sloužit jako příprava pro další rozvoj mlýna jako celku.

Druhá investice začne v červnu, bude dokončena letos v listopadu a pocítí ji i běžný spotřebitel. Čeká nás stavba nové haly balicího centra mouk balených do spotřebitelského balení. Srdce nové balírny bude tvořit balicí automat od německého renomovaného výrobce Fawema a paletizér od kolínské spo-lečnosti M.A.S.. Výkon nového automatického balicího centra se zvýší ze současných 70-ti zabalených sáčků mouky za minutu, až na 110.

▶ Co nové výzvy v logistice?

Kromě vysokého výkonu se nám otevřou nové logistické možnosti. Nově budeme umět skládat mouku nejen ve skupinových baleních, ale sáčky budou moci být i volně na paletách. Koncový zákazník pak ocení nový tvar a uzavírání sáčku. V konečném důsledku pak bude možno balit také širší portfolio druhů mouky a v budoucnu i nejrůznějších pečících směsí. Zvažujeme také zavedení nových 2 kg a 5 kg spotřebitelských balení.

O bezpečnost výrobku se postará také nový detektor kovů, který doplní již stávající kontrolní prosev mouky a nárazový sterilizér, který má za úkol ničit případné zárodky přirozených moučných škůdců. Celkové investice do mlýna si tak v letošním roce vyžádají řádově 50 milionů Kč.

Mimo tuto hlavní akci realizujeme spoustu menších inovací a modernizací, které nám pomáhají držet krok s moderními trendy v oblasti výroby. Zátkovy těstoviny se v loňském roce dočkaly velkých inovací. Po delší době značka prošla celkovým redesignem, v rámci něhož jsme představili příběh pana Zátky a celé jeho rodiny, který se opírá o skutečná fakta. Na televizních obrazovkách běžela nová reklama natočená v loutkovém pojetí, produkty dostaly nový obal, vyladilo se i logo. Značka si stále drží svoji tradici a českost, zároveň se snaží přiblížit i mladším generacím.

▶Můžete dát na závěr i nějaký oblíbených recept ve spojení s těstovinami. Co byste doporučil našim čtenářům?

Například nudle s mákem jsou u dětí stále oblíbené. Variantou sladkého oběda mohou být „Fleky s jablky, rozinkami a ořechy“. Těstoviny jsou velice jednoduché na přípravu a zároveň variabilní. Mohu doporučit například „Špagety se strouhanou houskou“. Přesný postup tohoto i dalších receptů mohou čtenáři najít na webových stránkách www.zatka.cz, kde jsme připravili originální videorecepty. Tipy na jednoduché recepty můžete sledovat i na našich facebookových stránkách „Zátkovy“, kde můžete v tematických soutěžích vyhrát nejen těstoviny.

Eugenie Línková

Moravská růžová vína se ve Francii zbarvila do zlata

Po medailovém úspěchu na mezinárodní soutěži růžových vín ve Španělsku zabodovala moravská roséčka také ve Francii, v Mekce vinařů a srdci růžových vín. Na jedné z nejslavnějších světových soutěží růžových vín Vinalies Mondial du Rosé jich porota ocenila hned pět a opět potvrdila světovou kvalitu moravských růžových vín. Účast na soutěžích finančně podpořil Vinařský fond a organizačně zajistilo Národní vinařské centrum.

Moravští vinaři přihlásili do jedné z nejprestižnějších a nejrespektovanějších soutěží růžových vín Vinalies Mondial du Rosé 13 vín a obdrželi 3 zlaté a 2 stříbrné medaile. Velmi se dařilo Vinařství Bronislava Vajbara, které zaznamenalo 2 zlaté medaile. Vinařství Znovín Znojmo si odváží 1 zlatou a 2 stříbrné medaile, z nichž jedna je za růžový sekt. Na světových soutěžích se tak začíná prosazovat i tato globálně čím dál populárnější kategorie. V roce 2021 si moravští vinaři ze soutěže odvezli 1 zlatou a 1 stříbrnou medaili.

„Nás těší zejména úspěch Rulandského modrého – rosé 2017, pozdní sběr, který prodáváme pod luxusním skleněným uzávěrem, a byl vyroben ve spolupráci s Matematicko-fyzikální fakultou Univerzity Karlovy v Praze, kdy kryomacerace, tedy zchlazení bobulí této odrůdy, bylo po několik dnů drženo při teplotě ± 3,14 °C. Toto víno získalo o několik dnů dříve také titul šampiona kategorie polosuchých růžových vín a současně Velkou zlatou medaili na Concours Mondial de Bruxelles Rosé Wine Session 2022 ve Španělsku.," uvedl Ing. Pavel Vajčner, předseda představenstva ZNOVÍN ZNOJMO, a.s

„Vinalies Mondial du Rosé je velmi prestižní soutěž, vyznačující se zejména vysokou úrovní s přísným hodnocením. V komisích usedají převážně odborníci z praxe, tedy lidé věnující se oboru dlouhodobě a vínu opravdu rozumí. Hodnocená vína prochází skutečným zkoumáním, kdy porotci musejí např. ke každému vzorku napsat komentář, který je součástí hodnocení. Ve světle toho se jedná o opravdu mimořádný medailový zisk pro moravská vína, protože uspět na takové soutěži je skutečně těžké," sdělil k výsledku soutěže Martin Šmíd, sommelier Znovínu Znojmo, který reprezentoval Českou republiku a hodnotil vína a dodal: „můj velký obdiv patří také pořadatelům, kteří odvedli opět velmi profesionální výkon. Byl jsem velmi potěšen, že jsem byl opět pozván a mohl se i letos této akce zúčastnit jako porotce."

Zlatou medaili získal Pinot noir 3,14 Rulandské modré Rosé, pozdní sběr 2017 z vinařství Znovín Znojmo, který se nedávno stal šampionem kategorie polosuchých růžových vín na soutěži Concours Mondial de Bruxelles Rosé Wine Session. Víno vzniká ve spolupráci s Matematicko-fyzikální fakultou Univerzity Karlovy v Praze a je opatřeno moderním skleněným uzávěrem VINOLOK, který zajišťuje dlouholeté zachování svěžesti a charakteru vína. Do stejné kategorie patří i stříbrem oceněné Rulandské modré ročníku 2020, což potvrzuje výjimečnost těchto vín.

Od roku 2004 každoročně členové Unie francouzských enologů, která světovou soutěž růžových vín pořádá, po 3 dny ochutnávají růžová vína z celého světa. V letošním roce v Marseille hodnotilo 60 světových odborníků více než 1000 vín. Le Mondial du Rosé se těší patronátu OIV (Mezinárodní organizace pro révu vinnou a víno), UIOE (Mezinárodní unie enologů) a je součástí VINOFED (Světová federace významných mezinárodních soutěží vín a destilátů).

–egi–

Výsledky: Tři zlaté a dvě stříbrné

Vinařství	Víno	Medaile
Vinalies Mondial du Rosé		
Vinařství Bronislav Vajbar	Frankovka rosé, výběr z hroznů 2021	Zlatá
Vinařství Bronislav Vajbar	Cabernet Sauvignon rosé, výběr z hroznů 2021	Zlatá
ZNOVÍN ZNOJMO	Rulandské modré rosé, pozdní sběr 2017	Zlatá
ZNOVÍN ZNOJMO	Rulandské modré rosé, pozdní sběr 2020	Stříbrná
ZNOVÍN ZNOJMO	Znovín de Lux rosé brut Zweigeltrebe, jakostní šumivé víno 2013	Stříbrná

INZERCE

Zelený týden z pohledu historie i online přenosů

V roce 2022 byl stejně jako vloni Mezinárodní zelený týden zrušen. Důvodem zrušení byl celorepublikový nárůst počtu infekcí v souvislosti se čtvrtou koronavirovou vlnou a z toho vyplývající omezení. Některé odborné konference Zeleného týdne pořádané Messe Berlin GmbH i nadále ale probíhaly digitálně. Na pozvání Messe Berlin vedl takto digitálně nový spolkový ministr pro výživu a zemědělství Cem Özdemir diskuse s průmyslovými hráči. Středem zájmu byla otázka, jak lze navrhnout transformaci zemědělského a potravinářského průmyslu a jak rozložit výsledné náklady. Cem Özdemir poukázal na význam těchto veletrhů pro spotřebitele. Jejich prostřednictvím je hmatatelná transformace směrem k lepším životním podmínkám zvířat a ochraně životního prostředí a klimatu. Özdemir také vyzval ke změně mentality: „Musíme ukázat, že máme vysokou životní úroveň, že dokážeme zajistit pracovní místa a prosperitu a zároveň chránit klima. Pokud Německo jako čtvrtá největší ekonomika světa ukáže, že to funguje, najde tato cesta mnoho napodobitelů.

Dalším zajímavým vystoupením zaujal Joachim Rukwied, prezident Deutscher Bauernverband e.V.(Německý svaz sedláků), zdůraznil ochotu zemědělců pomoci utvářet transformaci: „Čelíme velkému transformačnímu procesu ve společnosti, v ekonomice a samozřejmě v zemědělství. Pokračujeme v tomto transformačním procesu. Máme jasné představy ohledně restrukturalizace a dalšího rozvoje chovu zvířat a dalšího rozvoje zemědělství. Nyní to musíme uvést do praxe. Dveře jsou otevřené. Teď musíme projít."

Posluchačům těchto konferencí a představ o dalším vývoji zemědělství ve světě se zajímavým způsobem připomenula i mnohaletá historie berlínských veletrhů Grüne Woche , kdy od začátku v roce 1926 do předloňského konání Mezinárodní zelený týden navštívilo více než 100 500 vystavovatelů a 34 milionů návštěvníků od roku 1926 .Přitom největší světová spotřebitelská výstava pro zemědělství, potravinářství a zahradnictví se vyvinula z prosté lokální komoditní burzy. Od roku 1926 tak více než 100 500 vystavovatelů ze 130 zemí představilo ucelenou řadu produktů ze všech kontinentů a zúčastnilo se doposud na 34,0 milionům obchodních a soukromých návštěvníků. Všechno to začalo lodenovými kabáty vyráběnými z melanžové příze z mykané vlny, kdy zelené oblečení na týden nápadně dominovalo obrazu města. Řemesla a průmysl zároveň nabízely na ulici v konferenční čtvrti specifické předměty a spotřební zboží. Když tento divoký „obchod a změna" nabýval stále silnějších forem, farmář Hans-Jürgen von Hake, který v té době pracoval v berlínské turistické kanceláři, dostal nápad spojit konferenci z roku 1926 se zemědělskou výstavou na Kaiserdammu. A tak se zrodil „Zelený týden" . Největším exponátem na první výstavě byl čtyřmetrový železný univerzální traktor o výkonu 100 koní. Od té doby slavila úspěchy věda a technika svou premiéru právě na „Zeleném týdnu" a to už s logem žlutých klasů na zeleném pozadí.

V roce 1990 pádem berlínské zdi začal pro Mezinárodní zelený týden v Berlíně nový rozkvět. Od roku 1991 pět nových spolkových zemí spolu se starými spolkovými zeměmi předvedlo i efektivitu potravinářského průmyslu na první celoněmecké společné výstavě Ústředního marketingového svazu německého zemědělství (CMA) a spolkové země. Od té doby byly do programu – a s velkým úspěchem – s mezinárodní účastí zařazeny produktové trhy s pivem a potravinami.

Vedle tradičních účastníků ze západní Evropy nyní přibližně třetina vystavujících národů pochází ze střední a východní Evropy. V roce 2005 byla poprvé na Zeleném týdnu stanovena oficiální partnerská země. Nastartovala to jako první Česká republika. V roce 2006 následovalo Rusko s působivou nabídkou specialit téměř ze všech regionů země a Zelený týden 2007 zahajovala Angela Merkelová a předseda Evropské komise José Manuel Barroso.

Přední světový veletrh pro zemědělství, výživu a zahradnictví stanovil standardy a přinesl aktuální témata i v oboru online: ať už dobré životní podmínky zvířat a ochrana klimatu, regionální hodnotové řetězce „z farmy na vidličku" nebo vaření s moučkou z řas a hmyzu . I letos , jako vloni kvůli pandemii koronaviru, mohlo po několik lednových dní odborné i soukromé publikum zdarma sledovat více než 100 příspěvků na čtyřech kanálech a zajímavé výstupy jsou stále k dispozici. Doufejme, že od příštího roku se vrátí do konání mezinárodního Zeleného týdne v Berlíně opět krásná atmosféra výstavního ruchu s tisíci exponáty z různých zemí světa.

Eugenie Línková

INZERCE

Jak jsem se stal kuchařem na Mauriciu

Slavný americký spisovatel Mark Twain nepřeháněl, když napsal, že Bůh stvořil Mauricius a pak na něm vytvořil pozemský ráj. Tento nevelký ostrov uprostřed Indického oceánu totiž ráj opravdu připomíná.

Mauricius dostal při svém vzniku do vínku ideální geografickou polohu, když leží na jihozápadě nejteplejšího oceánu světa. Moře je tady modré, stejně jako obloha nad ním a charakteristickými znaky ostrova je i netknutá příroda. S modrou kontrastuje pronikavě bílá barva písku úžasných pláží s velmi pozvolným vstupem do moře a obě barvy vhodně doplňují zelené palmy, kaktusy, fíkusy, ibišky a stovky nejrůznějších stromů a rostlin. Zkrátka, pastva pro oči. Navíc Mauricius rozhodně není běžnou dovolenkovou destinací s davy turistů, díky čemuž se zdejší panenská příroda a čisté životní prostředí náležitě vychutnat.

Směs různých gastronomií

Mauricius ale nepředstavuje pouze pastvu pro oči, ale také pro chuťové buňky. Přítomnost odlišných kultur na ostrově dovoluje ochutnat jídla z evropského, asijského nebo afrického kontinentu. Nahlédnout do tajů místní kuchyně proto stojí za to a kurz vaření je opravdu autentickým zážitkem. Získané znalosti můžete navíc později využít i doma při přípravě exotických pokrmů, protože většinu surovin lze nakoupit i u nás.

Mauricijská kuchyně překvapí nečekanými kombinacemi a úžasně chutnými pokrmy z těch nejlepších volně pěstovaných plodin.

Mezi její speciality patří bezesporu muslimský pokrm Briani, což je směs z rýže, koření, masa a brambor. Velmi známá jsou také palmová srdíčka, z nichž se dělá takzvaný Milionářský salát, jehož součástí jsou obří krevety, ústřice, garnáti a krabí maso. Nelze nevzpomenout ani uzeného merlina s bohatou zeleninovou přílohou, divoké ústřice s citronem a pokrmy ze srny nebo divočáka. Zkrátka nepřijdou ani vyznavači bílého masa, ať už si dají grilovanou drůbež, bažanta nebo křepelku. Mnoho pokrmů se připravuje na lávovém kameni, který mají ve všech restauracích, můžete si tedy nechat udělat výtečný steak či zeleninu.

Kuchařem v Le Prince Maurice

Le Prince Maurice je vlajkovou lodí hotelového řetězce Constance Hotels, který má po dvou hotelích kromě Mauricia také na Seychelách a Maledivách a jeden na Madagaskaru. A právě v tomto hotelu jsem si usmyslel, že já, amatér, se na jeden den stanu kuchařem. Využil jsem k tomu speciální program, který hotel svým hostům, jimiž jsou především špičkoví manažeři a majitelé z celé Evropy (jak jsem se zde dozvěděl, pravidelně sem létal i jeden z nejbohatších Čechů), nabízí.

Nejprve jsem se ale musel patřičně pracovně obléci, dostal jsem černou zástěru s bílou čepicí (oboje jsem si pak mohl vzít jako upomínku domu) a přidělené místo u jednoho stolu s plotnou. Spolu se mnou tam byly ještě tři dámy z Německa, které braly kurs jako zajímavé oživení luxusního pobytu.

Pod taktovkou hvězdného Kamlesh Doorjeana

Šéfkuchař šestihvězdičkového hotelu Le Prince Maurice Kamlesh Doorjean patří mezi nejlepší kuchaře nejen na Mauriciu, ale v celém Indickém oceánu. Perfektní angličtinou nás seznámil s přípravou hlavních mauricijských pokrmů a surovinami, z nichž se připravují. Jídlo je tady skutečně zážitek, neboť Mauricius je směsicí několika kultur a tudíž je i jeho kuchyně pestrá, ovlivněná třemi kontinenty, kdy se mísí kreolská, francouzská, anglická, indická, čínská a africká jídla. Kuchyně hojně využívá darů moře – krabů, ryb, chobotnic, škeblí, langust, krevet a ústřic. Velmi oblíbené jsou omáčky. Součástí snad každého pokrmu je zelenina, zejména rajčata, cibule, česnek a koření, hlavně curry a chilli.

Vytvořili jsme michelinské jídlo

Jídla z právě ulovených ryb

Učit se vařit, byť jen jediné jídlo pod vedením takového mistra, byl skutečně zážitek. Dostal nás už tím, když nám předvedl právě přivezené čerstvé ryby určené pro hotelovou kuchyni a poutavě hovořil o možných způsobech jejich úpravy. S údivem jsme zírali na velké pestrobarevné ryby naaranžované na terase u kuchyně, které jsme viděli ve skutečnosti poprvé v životě a nedokázali jsme je ani pojmenovat.

Vaříme kuřecí maso s krevetami

Ale konec přednášek, dáváme se do vaření. Mistr Doorjean pro nás vybral přípravu kuřecího masa s krevetami na curry. Přistupujeme každý ke svému pracovnímu místu, kde už pro nás pomocníci vše nachystali. Bereme šest obřích krevet a rychle je smažíme na olivovém oleji dokud nezezlátnou. Totéž děláme tři minuty s kousky kuřete, jež jsme předtím marinovali ve směsi curry, koriandru, tymiánu, olivového oleje, česneku, zázvoru, soli a pepře. Přidáváme na kostičky nakrájená rajčata, trochu vody a vše vaříme po dobu patnácti minut. Poté ještě přidáme nové krevety a kokosové mléko a dalších pět minut vaříme. Na samý závěr přidáváme rozsekaný koriandr, samozřejmě i zeleninovou přílohu a je možno servírovat. My si ale svůj výtvor necháváme uschovat, aby nám a našim partnerům ho večer číšníci náležitě naservírovali k večeři.

Cenný certifikát

A je tu závěr. Dostáváme pro nás velmi ceněný certifikát podepsaný mistrem Doorjeanem o absolvování kursu a všichni se samozřejmě fotíme, abychom se pak mohli doma pochlubit, s kým a jak jsme vařili. Musím říci, že to byla neobyčejně zajímavá zkušenost, nakouknout pod pokličku nejen mistrovi Doorjeanovi, ale i dalším vynikajícím kuchařům a zároveň si na vlastní kůži vyzkoušet, jak se připravuje jídlo na nejvyšší úrovni. Ze strany hotelu jistě dobrý nápad, jehož realizace by stála zato i v našich podmínkách.

Bohumil Brejžek

Dopad inflace i v gastru

Restarace, vývařovny , ve zkratce gastro podniky dostávají opět na frak. Na malé a střední firmy dopadá totiž až rekordně rostoucí inflace . Jsou na tom i z těchto důvodů mnohem hůř než giganty s etablovanou tržní silou. Dominují totiž oborům, na které má nejsilnější vliv hlavní složka dnešní inflace – ceny energií.

Zvyšuje se tlak na nízké ceny

Už ze své podstaty vytvářejí hlavní konkurenční podhoubí dynamické ekonomiky, a jsou tak vystaveny mnohem vyššímu vzájemnému konkurenčnímu tlaku na nízké ceny pro zákazníky, než obří firmy. „Vlivem tohoto konkurenčního tlaku malé a střední firmy paradoxně ještě dokonce inflaci brzdí proti té, která by nastala, kdyby okamžitě promítaly ceny energií do zákaznických cen," říká Josef Jaroš, předseda představenstva AMSP ČR. Zároveň ale dodává: „Covidové lockdowny vyčerpaly malým a středním podnikům jakékoli rezervy více, než velkým firmám, a tak dnes nemohou chránit zákazníka od vyšších výrobních nákladů nekonečně. Brzy se začnou ceny energií projevovat v ceně zboží a zejména služeb ještě více, což udrží zvýšenou inflaci i v době, kdy by případně energie přestaly zdražovat."

Zhoubný růst úrokových sazeb

Vysoká inflace navíc dopadá na malé a střední podniky více než na velké i nepřímo: neustále se totiž zvyšuje úroková sazba. Menší firmy pociťují toto zdražení úvěrů obzvláště těžce. Již tak často musejí platit vyšší sazby než velké firmy, když je banky považují za rizikovější. A kvůli inflaci nyní stoupla úroková sazba o dalšího půl procentního bodu, a březnové rekordní zvýšení inflace dále zvyšuje pravděpodobnost dalšího zvyšování sazeb.

„Již nyní platí typický malý či střední podnik více než dvojnásobnou splátku úvěru než na podzim, a každé další zvýšení sazeb se mu automaticky promítne do dalšího zdražování splátek", vysvětluje Jaroš. V tom jsou na tom podle něj drobné podniky ještě hůře, než plátci hypoték. Ti jsou většinou alespoň po nějaký čas chráněni fixací, ale většina půjček podnikům je navázána na pohyblivou složku úroku.

Další zvyšování sazeb by tak dále zdražovalo výrobu, a pokud je nyní evidentní, že inflace je z drtivé části nákladová, nikoli poptávková, ani zvýšené sazby s inflací podle Jaroše a většiny ekonomů tolik nezmohou.

„Bylo by to možné pouze za cenu obrovského utlumení všeobecné poptávky, a to by opět na malé a střední podniky dopadlo silněji, než na velké. V ekonomice, kde malé a střední podniky představují 99 % všech firem a zaměstnávají 61 % všech pracovníků, by se to muselo projevit i na rostoucí nezaměstnanosti," varuje Jaroš.

–egi–

Jedlá ptačí hnízda

V předvánočním čísle jsme mimo jiné měli v novinách velmi důležité sdělení od českého velvyslance v Číně o co je tam zájem z potravin a pokud mají tuzemští vývozci dodávat své zboží na tento trh, co musí dodržet a jaká pravidla existují nově. Byla tam i zmínka o ptačích hnízdech a nezaujalo to jen nás, ale i vás, čtenáře a přišly dotazy co to je. Oslovili jsme jak naše velvyslanectví v Číně tak i čínské v Praze a tady je vysvětlení.

V Asii žije rorýsovitý ptáček jménem Salangan, u nás zřejmě zcela výjimečně taky. Tento ptáček ke stavbě hnízd nepoužívá přírodní materiál jako klacíky a lístky, ale používá své vlastní sliny. Ty na vzduchu ztvrdnou a vytvoří hnízdečko, kde samička snese vajíčka. Tento cyklus trvá 35 dní. Poté hnízdečko opouští a sběrači následně za pomocí primitivních kladek hnízda sbírají. Tato hnízda pak slouží jako základ čínské tradiční medicíny a kuchyně. Připravuje se z nich například tradiční polévka z „ptačích plivanců" dezerty, nebo nápoje. Od jednoho z našich čtenářů , který v Číně studoval na Pekingské univerzitě čínskou medicínu jsme dostali ujištění, že je to velmi drahé a pro něj to bylo až nechutné. Jak se ale říká, proti gustu…, Číňané to prostě zbožňují.

Ve světě narazíte ale i na další dobroty, většinou ale jen pro místní obyvatele. Jsou to vařená kachní embrya, smažené tarantule, shnilí slanečci nebo uzení netopýři. Dotyčný čtenář studující v Číně ještě doplnil o zkušenost s pozřením smažené tarantule ,nabízené v hojné míře na tamních trzích. Většinou to ale cizinci místní kuchaři , co to nabízejí nesdělí, že se musí před pozřením odtrhnout zadeček s jedovou žlázou. Slovenský kolega našeho zdroje si toto hrdinně na trhu koupil a hned taky snědl. Během chvíle se dostavily ukrutné bolesti, jed se rychle šíří tělem. Byl okamžitě kamarády odvezen do nemocnice a zachráněn, ale vytrpěl si své a nikomu toto jídlo ani po poučení nedoporučuje.

Eugenie Línková

Školní projekt na ozdravení jídelníčku zajímá stále více škol

Projekt Ovoce, zelenina a mléko do škol se dlouhodobě snaží zlepšit stravovací návyky u dětí. A zájem ze strany základních škol o zpestření jídelníčku žáků roste, v posledních letech jich každoročně přibývá několik desítek, jak vyplývá ze statistik Státního zemědělského intervenčního fondu (SZIF), který projekt administruje.

Příprava balíčků se zdravou svačinou pro školáky

Zatímco počet dodavatelů (žadatelů o dotaci) zůstává ve srovnání s předešlými lety přibližně stejný (v minulém školním roce 17 u ovoce a zeleniny, u mléka 12 žadatelů), při srovnání zapojených škol ve školním roce 2017/18, kdy jich bylo v případě ovoce a zeleniny 3 935, se v minulém školním roce dostal projekt na 3 991 (z celkových 4 277) s více než 930 tisíci žáky.

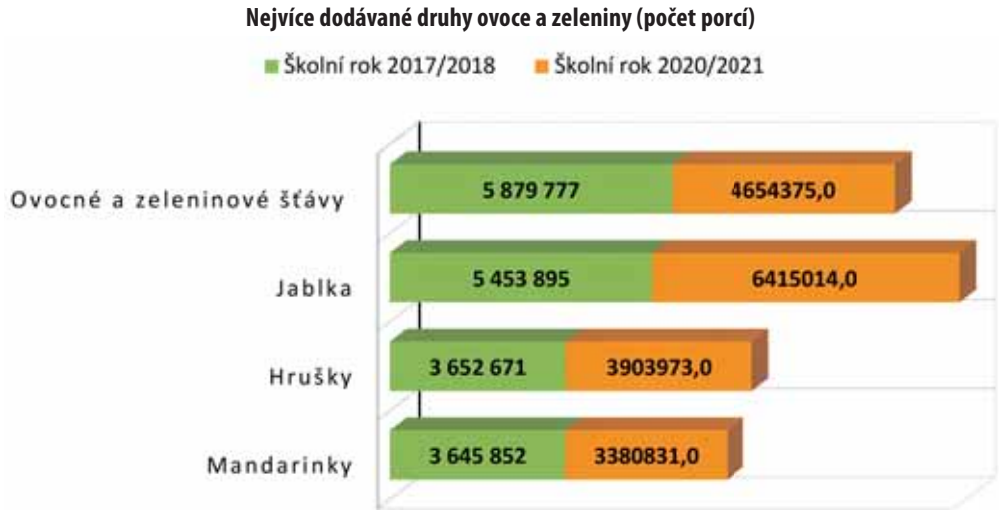
Podobně přibývá počet zapojených základek u dodávek mléka a mléčných výrobků, a to i přes změnu spočívající v ukončení dodávek na střední školy v průběhu roku 2018. Poté došlo sice k mírnému propadu, ale číslo opět narůstá. V posledním ukončeném školním roce se jednalo o 3 674 základních škol s téměř 850 tisíc žáky.

„Projekt považujeme za užitečný. Děti se učí, že zařazovat pravidelně do jídelníčku ovoce a zeleninu je samozřejmostí. Nám coby ekoškole se líbí používání vratných přepravek, je to snadné a užitečné," hodnotí zapojení do projektu například ředitel českobudějovické ZŠ a ZUŠ Vltava Pravoslav Němeček.

Základní škola se do programu přihlásí tím, že uzavře smlouvu s jedním z dodavatelů schválených SZIFem. Ten pak má za povinnost dodávat odsouhlasené produkty během celého školního roku v minimálním počtu dodávek vyhlášených na jeho začátku, nyní se jedná o dvě dodávky měsíčně. Výrobky přitom nesmí být v rozporu s vyhláškou o požadavcích na potraviny. Pro školáky jsou zdarma.

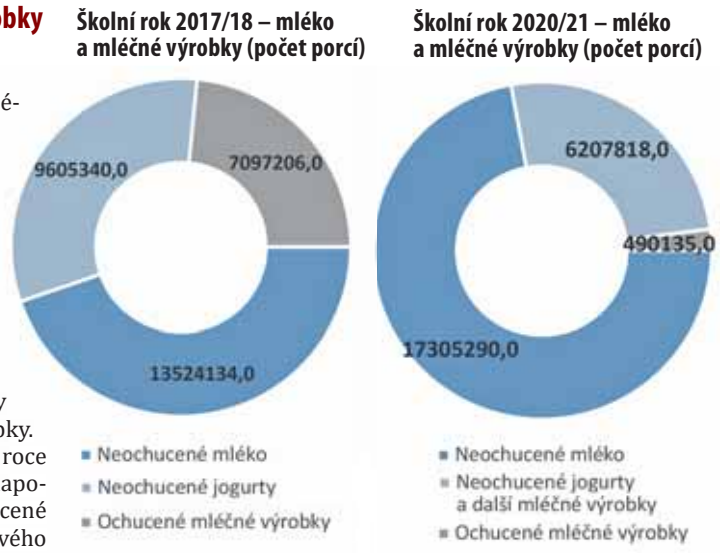
Vedou jablka a šťávy

Ke změnám dochází v rámci projektu i ve složení a množství dodávaných produktů. Zatímco v již zmíněném školním roce 2017/18 měly největší podíl ovocné a zeleninové šťávy (18,3 % z celku) před jablky (16,9 %), v posledním školním roce 2020/21 se dostalo čerstvé ovoce do popředí. Jablka na prvním místě (21,7 %) ovocné a zeleninové šťávy (15,3 %, z toho dvě pětiny v bio kvalitě) přeskočila.



Ochucené mléčné výrobky naposledy

V případě dodávek mléka a mléčných výrobků v porovnávaném školním roce 2017/18 tvořily neochucené mléko 44,7 % celkového objemu a neochucené jogurty 31,7 %, z nichž přibližně šestina byla v bio kvalitě. Zbylou část představovaly ochucené mléčné výrobky. V uzavřeném školním roce 2020/21, kdy měly naposledy podporu ochucené výrobky, bylo z celkového množství produktů neochuceného mléka 72 %, z toho 0,8 % v bio kvalitě. Neochucených jogurtů, sýrů a dalších mléčných výrobků dodaly firmy 26 % z celkového množství, z toho v bio kvalitě 1,2 % porcí.



Finanční podpora projektu meziročně vzrostla

Podpora projektu v minulém školním roce ze strany SZIFu představovala více než 500 milionů korun. „Za uzavřený školní rok 2020/2021 jsme v rámci dodávek ovoce a zeleniny administrovali 148 žádostí od 17 žadatelů a vyplacená částka činila více než 270 milionů korun," uvedl Robert Zavadil, ředitel Odboru společné organizace trhů, pod který školní projekt v rámci Fondu spadá. A dodal: „Jedná se přibližně o 17 milionů korun více než v předchozím školním roce v rámci této části projektu". U mléka a mléčných produktů došlo k vyřízení celkem 103 žádostí od 12 žadatelů, kterým SZIF poskytl téměř 250 milionů korun. Zde došlo k navýšení vyplacených prostředků oproti předcházejícímu školnímu roku téměř o 15 milionů.

Financování projektu zajišťují většinově národní zdroje, zbývající prostředky jdou z fondů Evropské unie. Pro zájemce o zapojení 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/ovoce-do-skol, respektive 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 datovou schránku SZIF, poštou či osobně, případně skrze e-podatelnu. Přes Portál farmáře lze podat pouze žádost o podporu na produkty nebo souhrnné hlášení. **(egi)**

INZERCE

Půst není vhodný pro každého, benefit je ale jednoznačný

Jaro je tady a i když je střídavě až velké teplo, sněžení na horách meteorologové nevyvracejí. Co je ale po léta jisté, jarní půst je zcela na místě. Po zimě, kdy jsme si dávali i tučnější jídla je to nanejvýš dobré a naši předkové věděli co činí a hlavně proč. Tradiční křesťanský půst, který je vlastně jen částečným půstem a nedochází při něm ke striktnímu omezení stravy, je vhodný v podstatě pro každého. Přísnější formy půstu, kdy je úplně vynecháno jídlo po několik dní, určitě nebudou vhodné pro osoby nemocné, osoby s poruchou srážlivosti krve, pro malé děti, dospívající adolescenty, těhotné či kojící ženy, vážně nemocné osoby a velmi hubené ženy a muže. Senioři by také měli zvážit delší půsty a raději se poradit s ošetřujícím lékařem.

Pavel Drdel se svými bylinkami

Už naši předci drželi půst, v období adventu nebo před Velikonocemi a rozhodně nešlo o hladovku. Vyhýbali se alkoholu a vyškrtli z jídelníčku maso, které i tak nejedla většina lidí příliš často. Stravování našich předků bylo o dost střídmější, šlo spíše o odlehčení před vánočním a velikonočním hodováním.

Nejdoporučovanější verze půstu je 6 dní normálně jíst a sedmý den se postít

Zima byla obdobím zabijaček, v tomto období byl nedostatek čerstvých potravin. Strava během zimy byla masitější a tučnější, přizpůsobená možnostem. Půst měl dříve i určitý duchovní rozměr. Během půstu se lidé mohli zamýšlet nad svým životem a přemítat o tom, zda vážně potřebují všechno, po čem touží.

Neexistuje žádný univerzální návod, kolik dní je třeba „půstovat“. Nejběžnější, a vlastně i nejpřirozenější, je verze 6:1, tedy 6 dní jíte normálně (pestře a nepřejídáte se) a poslední sedmý den se postíte. Nemusíte však zvolit úplný půst, stačí i částečný.

Na této verzi je důležité udržet se den následující a vyvarovat se přejídání a snahy „dohnat“ postní den. Pokud žijete zdravě, vyhýbáte se bílému cukru a rychlým sacharidům, jíte dostatek ovoce, zeleniny nebo si z nich vyrábíte šťávy, pak není potřeba dlouhodobější půst.

Důležitý při půstu je pitný režim

Jeden den týdně může být zajímavým zpestřením a bude mít blahodárný vliv pro vaše tělo. Co se ale striktně doporučuje, je zahájit půst jedině v době,kdy je člověk v psychické pohodě. Půst se má totiž dělat rozumně a nesmí se při něm podcenit pitný režim.

Na půst myslí ve své Postní kuchařce přímo vzorně Pavel Drdel. Jako kluk si vždy přál být kuchařem nebo spisovatelem. To první si splnil bez problémů a to druhé záhy. Začal psát o přípravě zajímavých jídel a snažil se tuto myšlenku šířit dál, především tam, kde je to potřeba. Stal se tak externím spolupracovníkem českobudějovické neziskové organizace ACTIVE Time, s níž již osmým rokem spolupracuje a vaří s dětmi z dětských domovů. Podporuje adopci na dálku a působí jako ambasador v Postní sbírce Diakonie Českobratrské církve evangelické. Ve své knize se tak podělil nejen o recepty na bezmasá postní jídla, ale i o to, jak být v kuchyni šetrný.

Cena čtenářů

Kniha Rytmus roku s Hankou Zemanovou získala 2. místo v soutěži Český bestseller 2021 v kategorii Cena čtenářů.

V minulém čísle magazínu jsme měli z této kuchařky několik zajímavých receptů jako inspiraci na velikonoční sváteční stůl. Ceny Český bestseller se udělují každoročně čtenářsky nejžádanějším titulům v rámci knihkupectví a e-shopu KNIHCENTRUM.cz. Informace o soutěži najdete na: www.ceskybestseller.cz.

Celerové hody

Položme si otázku. Dá se založit chutná bašta na celeru? Odpověď je nasnadě, dá a lukulské hody máme bez větších problémů na talíři. Dobu přípravy jen prodlouží 80 minut pečení samotného celeru, který si nejdřív důkladně očistíme od zbytků hlíny a pomocí malého kartáčku zbavíme bulvy i kořeny nečistot. Pak už jen osušíme a přesuneme na alobal.

Potřebujeme na 4-5 porcí 1,5 kg celeru. Ten pak pokapeme olejem, osolíme,přidáme rozmarýn a pečeme zhruba 60-80 minut při teplotě 140 stupňů Celsia. Pak necháme vychladnout a oloupeme a taky hned nakrájíme na malé kostičky a přendáme do mísy. Takto už připravený oloupaný celer s čistou váhou kolem 800 gramů necháme zatím v míse a jdeme do druhé fáze přípravy celerového tataráku.

Malou cibulku najemno s jednou lžičkou kapar nakrájíme, přidáme jednu lžičku dijonské hořčice. Menší hrst čerstvého kopru nadrobno nasekáme a přidáme trochu soli a umletý pepř . Vše v misce s celerem důkladně promícháme s jakoukoliv na kyselo naloženou a opět najemno nakrájenou zeleninou, houbami nebo rajčátky.

A jsme u třetí fáze přípravy chutného jídla z celeru. Potřebujeme jeden malý syrový celer, který na krouhači nakrouháme na velmi jemná kolečka. V pánvi rozehřejeme olej ve kterém postupně chipsy smažíme dozlatova. Opatrně dáme osušit na papírovou utěrku, jemně osolíme a na talíř s chipsy už jen klademe celerový tatarák, k němuž se dobře hodí knäckebrotr.

Pečený fazolový falafel

Tomuto receptu předcházelo posouzení mého osobního jídelníčku paní doktorkou Ludmilou Bendovou z Centra čínské medicíny v Praze, kterou naši čtenáři už dobře znají z článků v předchozích číslech magazínu. Je odbornicí na celostní medicínu a zdravá strava k ní nesporně patří. Ortel zněl jednoznačně, chybí luštěniny a ty mají v každodenním jídelníčku své nezastupitelné místo. Nápravu jsme našla právě v kuchařce Pvala Drdela.

V Postní kuchařce Pavla Drdela je inspirujících receptů hned několik. A když i děti, s nimiž vaří dokáží tohle jídlo parádně vyrobit, to by bylo, abychom si nevyzkoušeli připravit nejen pečený fazolový falafel, ale i to, co k němu patří a je nesmírně zdravé. Je to chléb naan a kvašená zelenina.

Nejdřív fazole uvaříme a umeleme

Prvním krokem k těmto postním hodům je příprava fazolového falafelu na nějž potřebuje 200 gramů sušených fazolí a ty den předem namočíme. Druhý den slijeme vodu a v nové osolené vodě uvaříme doměka. Pak už jen scedíme a umeleme, dáme do misky vychladnout. Přidáme potom 4 lžíce rajčatového protlaku, 1/2lžičky kurkumy, část oleje z celkového množství 100 ml, aby nebyl falafel příliš suchý a přisypeme bezlepkovou kukuřičnou mouku v mnoštví 100 gramů a dochutíme ½ lžičkou římského kmínu a hrstí čerstvého posekaného koriandru. Dochutíme špetkou soli a práškem pepře. V další misce smícháme 150 ml olivového oleje, 6 lžic plnotučné hořčice, 4 lžíce dijonské hořčice, 2 lžíce ochuceného octa a1 lžíci medu. Vše pěkně rozmícháme na hladkou emulzi a necháme odležet po dobu pečení falafelu. Ten si připravíme tak, že si uděláme dobře vytvarované kuličky a ruce si máčíme ve vodě,aby se hmota nelepila.Pak kuličky klademe na pečící papír a tak 20 minut při 180 stupních Celsia pečeme.

Zeleninové kimchi

Druhým krokem co jsme museli udělat v předstihu je příprava zeleninového kimchi, velmi zdravé kvašené zeleniny. Její velmi dobrý zdravotní efekt znají i v Asii, k nám si tento recept a vynikající pokrm s dobrými nutričními hodnotami teprve hledá cestu. Kimchi je původem z Koreji i když nutno dodat, že naše babičky věděly o čem je řeč.

Použijeme 200 gramů petržele, 1050 gramů mrkve a 100 gramů celeru. Tuto syrovou kořenovou zeleninu dobře očistíme a pak škrabkou nebo na struhadle nakrájíme na jemné plátky. Přidáme ½ menší kapusty nakrájené na drobné nudličky a dáme do mísy kde tuto směs nejen dobře promícháme se solí, ale i promačkáme, až začne pouštět vodu. Napěchujeme ji do do zavařovací sklenice , zatížíme pevnějším sáčkem naplněným vodou a dobře zavážeme. Necháme kvasit tak 5-6 dní při pokojové teplotě. Pod sklenici je dobré dát talíř,aby unikající nálev při kvašení nebryndal po stole.

Chléb naan

Posledním třetím krokem je příprava chleba známého pod názvem naan. Tam trvá příprava jen 15 minut a přitom jde o úžasnou pochutinu. Sesypeme 230 gramů hladké mouky a 2 lžičkami cukru,130 ml vody,1/2 lžičky jedlé sody,1/2 lžičky soli,2 lžíce oleje na vymazání a na posypání se používá pak česnek, čerstvý koriandr, mák či černý sezam.

V míse se smíchá mouka, sůl ,cukr a soda. Potom se teprve do středu přilije voda a vidličkou se smíchá těsto. Na závěr kdy už vidlička nezvládá míchání vezmeme těsto do ruky a zapracujeme zbytek mouky do hladkého a pružného těsta. Rozdělíme na 10 kuliček, které necháme chvíli odpočinout. Troubu rozehřejeme na 170 stupňů Celsia a z kuliček uděláme tenkou placku ve tvaru slzy velikosti tak 15 cm. Položíme na rozpálený plech s pečícím papírem, posypemem posekaným koriandrem, česnekem ,či mákem a pečeme jen dvě minuty. Dokud chéb nezezlátne.

Posledním krokem je už jen zdobení

Placky chleba naan máme, kuličky fazolového falafelu taky, kvašená zelenina dokvasila a je připravena přidat do pokrmu. Jedna placka chleba slouží při tom jako podkladová a na ní se vrší vedle sebe kuličky se zeleninou a polévá se to emulzí z hořčice, octa, oleje a medu, co už máme taky připravenou. Přiklopí se další chlebovou plackou a máme čtyři porce laskominy se zdravým bonusem na talířích a můžeme už jen popřát dobrou chuť. Vyzkoušeli jsme, je to nesmírná a navíc velmi zdravá dobrota. Přitom chápeme, že děti takové vaření nesmírně baví, i my jsme byli příjemně překvapeni přípravou.

Stranu připravila Eugenie Línková

Prodejny na vesnici jsou až o 40 procent levnější než zahraniční řetězec

Maloobchodní Družstvo CBA CZ, které provozuje více než tisíc prodejen, ještě v roce 2019 zaznamenalo obrat 1,95 mld. Kč, meziročně tak vzrostl o 9 %. Družstvo navýšilo obrat také ve velkoobchodním segmentu, u společnosti CBA Nuget, tím se tak v té době navýšil obrat na více než 3,6 mld. Kč. Letošní vyhlídky na tak dobrý vývoj obratu jsou už daleko pochmurnější. Vliv na to má jednak krize spojená koronavirem a v současné době hlavně válka na Ukrajině. Přesto Roman Mazák, předseda Družstva CBA věří v další rostoucí počet prodejen při snaze koncentrovat se pouze na ekonomicky efektivní provozy.

Předseda družstva CBA Roman Mazák

V současné době Družstvo CBA v první řadě plánuje stavbu nových prodejen a chce i zvýšit efektivitu a komfort v rámci logistiky. Ke konkrétní současnosti se vyjádřil v rozhovoru Roman Mazák následovně .

▶Takřka denně nás zpravodajství medií bombarduje zdražováním. Co na růst cen potravin má podle Vás největší vliv?
Aktuálně celou situaci nejvíce ovlivňuje válka. Právě ta je největším krátkodobým faktorem, proč potraviny zdražují. Z dlouhodobého hlediska je hlavním důvodem nárůstu cen potravin síť zahraničních řetězců v České republice a jejich podíl. Ten je dnes již tak vysoký, že ceny řetězců razantně zvedají celkový průměr. V tuzemsku nejsou tyto subjekty vůbec regulované, mají přitom často shodné ceny a vzhledem ke své dominanci nemají důvod je snižovat. Co je však alarmují, je skutečnost, jakým způsobem zahraniční řetězce zneužily současný nárůst cen. Když vidím, za jaké ceny prodávají, tak se sám divím, že si toto může vůbec někdo dovolit. Bohužel situace je taková, že stát vůbec nepracuje s regulováním jejich marže. Přitom u čerpacích stanic o této možnosti uvažuje. Tam je přitom obchodní přirážka kolikrát třeba jen 10 procent, na rozdíl od řetězců, kde dosahuje i 200 procent.

▶Před koncem minulého roku jste uvedl, že „stabilní růst minimální mzdy je jednoznačným důvodem aktuálního zdražování potravin. Potýkají se s ním nejen obchodníci, ale také výrobci a distributoři potravin. Někteří už nyní avizují pro příští rok zdražení o 100 procent." Je tato předpověď již nyní reálná?
Před koncem minulého roku nikdo nemohl tušit, že bude válka. Ta aktuálně změnila celý trh s potravinami. Promítá se do extrémního zdražení surovin, ať už jde o obilniny, těstoviny či oleje. Týká se to samozřejmě i produktů, které se z těchto komodit vyrábí. Z růstu minimální mzdy se tak ve finále stal podružný důvod. Nicméně pokud nadále poroste, půjdou s tím ruku v ruce i ceny potravin.

▶Jak je dnes platný další Váš výrok a v čem se případně změnil? Budu citovat: „vedlejší roli ve zdražování hrají také náklady na pohonné hmoty nebo častější vyplácení nemocenské kvůli covidu. Naopak růst cen energií v posledních týdnech na situaci prakticky nemá vliv." je stále platné toto sdělení?
Ano, toto stále platí. Covid samozřejmě růst cen ovlivnil, v případě energie má ale většina velkých distributorů či producentů letos stále fixaci ceny. Nárůst cen energií se tedy projevil pouze u těch, kterým fixace skončila, případně se propíše v nejbližších měsících. Co je ale nejdůležitější – i kdyby ceny energií u prodejen stouply o 100 procent, tak je to pořád méně než růst minimální mzdy a náklady s tím spojené.

▶V tomto čísle novin máme rozhovor s odbornicí na plynárenství Alenou Vitáskovou a ta naopak klade důraz na růst cen pod vlivem velkého zdražování energií. Jaká je podle Vás dnešní realita v obchodní síti s potravinami?
Realita, kterou vidíme, se hodně odvíjí od enormního růstu ceny nafty. Pokud by šla nahoru jen o pár korun, nemělo by to vliv. Růst ale byl tak výrazný, že se logicky musí promítnout do ceny potravin. Dodavatelé tak mají dražší přepravu surovin a pro prodejnu to znamená vyšší vstupy v podobě nákupních cen.

▶V posledních týdnech se na nás ze všech stran hrnou negativní vyjádření k trhu ve smyslu zdražování. Jistě ale existují i dobré zprávy, máte nějakou, co by nás potěšila a nekazila spánek?
Aktuálně bohužel nemám. Samozřejmě mě těší naše aktivity v oblasti remodelingu, kdy modernizujeme naše stávající prodejny. Na druhou stranu ale cítíme, že zatímco nákupy zboží jsou ze strany prodejen kvůli růstu cen vyšší, tržby spíše klesají, v lepším případě zůstávají na stejné hodnotě jako loni. To je bohužel smutný paradox současnosti. S obavami vyhlížím také budoucnost z hlediska cen. Zákazníci zatím nepociťují nedostatek, my už ale dnes víme, že některé komodity dnes na trhu nejsou a nebudou. Nebo extrémně zdraží, i o 500 procent za 5 let. Jedná se přitom o základní suroviny jako mouka, olej, vejce, obilí či mléčné produkty. Fenoménem současnosti jsou i konzervy, které je dnes prakticky nemožné na českém trhu sehnat. Veškerá produkce se totiž snaží pokrýt poptávku na Ukrajině.

▶Právem a důrazně se perete za existenci a posílení role malých prodejen v obcích. Je to velmi důležité nejen pro seniory. Můžete specifikovat v čem hraje prim jejich role v obcích a co vše s jejich provozem souvisí?
Role prodejen v menších obcích je naprosto nezastupitelná. Zmiňujete seniory, kteří v řadě případů nemohou využít vlastní automobil. Pokud najednou nemají k dispozici prodejnu ve své obci, musí spoléhat na málo frekventovanou hromadnou dopravu a absolvovat s ní cestu tam i zpět. Druhou variantou je pak případ, kdy má člověk v dojezdové vzdálenosti pouze zahraniční řetězec a je tak prakticky obětí jeho cenové politiky. Dnešní prodejny na vesnici jsou přitom v globálním nákupu o 40 procent levnější než zahraniční řetězec. Stát proto musí českým prodejnám potravin a jejich podpoře věnovat mnohem více prostoru a zájmu – není přece možné, aby v dnešní době, kdy máme možnost využívat obrovské množství moderních technologií, o kterých se nám dříve nesnilo, tak aby někteří z nás neměli možnost opatřit si v blízkosti svého bydliště základní potraviny za rozumné ceny.

Eugenie Línková

INZERCE