Potravinářský obzor

NOVINY PRO ČESKÉ POTRAVINÁŘE A SPOTŘEBITELE

3/2022

U Čechů stále vítězí jahoda a vanilka Zajímavé jsou i příchutě s koprem, pivem či chilli 24

Situace s obilovinami je ve světě vážná, nikoliv pro Evropu děsivá 28

Zdraví půdy bezprostředně souvisí i s lidským zdravím 40

FANUC

Zvýšit soběstačnost domácích potravin

Méně lokálních výrobků a větší dovoz potravin znamená zvýšení nezaměstnanosti na venkově. I z Evropské unie zaznívají v poslední době hlasy a návrhy jak zvýšit soběstačnost v potravinách a to především z vlastních zdrojů. S jistým znepokojením sledujeme úbytek především v živočišné produkci. Jasně o tom vypovídají i tabulky produkce , jejichž zdroj je statistický úřad, tedy zcela nezávislá státní instituce.

Červnový protest zemědělců v Praze

Evropská komise zaslala přes třicet zásadních a 330 technických připomínek českému ministerstvu zemědělství k návrhu Strategického plánu Společné zemědělské politiky (SZP). Právě v něm lze hledat rezervy pro zlepšení této situace. Komise dále vytýká nejen nedostatečné ambice v ochraně životního prostředí, ale také nerespektování základní funkce zemědělských dotací – podporu příjmů zemědělců. Uvádí, že navržené částky nejsou postačující pro zajištění dostatečného příjmu všech zemědělců. Zvýhodňují menší zemědělce do 150 hektarů, což neodpovídá jejich potřebě podpory. Zároveň upozorňuje, že při úpravách je nutné vnímat změněné podmínky v souvislosti s válkou na Ukrajině a přehodnotit aktivity s cílem zajistit dostatečné množství potravin a obnovitelných zdrojů energie.

„V aktuální situaci za nejpodstatnější výhrady Evropské komise považujeme ty o redistributivní platbě – zvýšené platbě na první hektary. Komise se například ptá, proč byla při zdůvodnění výše tohoto přerozdělení použita SWOT analýza na desetiprocentní redistribuci, když ministerstvo navrhuje v EU bezprecedentně nejvyšší platbu ve výši 23 %. Potvrzuje se tak naše tvrzení, že od počátku jde pouze o politické rozhodnutí bez jakéhokoli odborného podkladu, odůvodnění a bez znalosti dopadů na zemědělství i celou společnost," říká prezident Agrární komory ČR Jan Doležal.

Konkrétně se Komise věnuje stanovení hodnoty základní platby a zvýšené platby na první hektary: „Částka by měla vycházet z analýzy potřeb přerozdělování a analýzy potřeb podpory příjmů zemědělců, nejen prostým přepočítáním na hektary." Jinými slovy, vytýká chybějící vazbu dotací na produkci a upozorňuje, že navržené částky nejsou postačující pro zajištění dostatečného příjmu všech zemědělců. Například zvýhodnění menších zemědělců do 150 hektarů neodpovídá jejich potřebě podpory. „Nově navržený systém nezajistí dostatečný příjem zemědělců nad stanovenou hranicí 150 hektarů a povede k nežádoucím změnám ve struktuře produkce českého zemědělství," domnívá se předseda Zemědělského svazu ČR Martin Pýcha. Z dřívějších analýz na základě výpočtů „dotační kalkulačky" zveřejněné ministerstvem zemědělství vyplývá, že dojde k výraznému snížení příjmů všech zemědělských podniků nad 400 hektarů a střední zemědělské podniky, které zajišťují většinu zemědělské produkce, se bez omezení výroby propadnou do ztráty.

Zemědělský svaz ČR i Agrární komora ČR souhlasí s názorem Komise na potřebu zajištění dostatečné produkce potravin, obnovitelných zdrojů energie i zlepšení péče o životní prostředí. Řešení ale obě organizace vidí ve vyšším využívání a rozvoji moderních způsobů hospodaření, jako jsou technologie precizního zemědělství, respektování lokálních podmínek a zkrácení dodavatelských řetězců. „Zatímco Evropská

pokračování na str. 2

INZERCE

ZNOVÍN ZNOJMO
Vína hrdá na svůj původ

OLMA® OD 1967

Svijany
Soukromý pivovar
·1564·

VODŇANSKÉ KUŘE

Zvýšit soběstačnost domácích potravin

pokračování ze str. 1

komise nabádá k udržitelnosti, pestrosti a biodiverzitě, český návrh Strategického plánu SZP jde proti podmínkám českého zemědělství, odborným poznatkům a ve výsledku přinese méně pestrou krajinu plnou monokultur pšenice, ječmene a řepky, zvýšení potřeby minerálních hnojiv, méně lokálních výrobků, větší dovoz potravin a zvýšení nezaměstnanosti na venkově. Přesný opak toho, co po nás požaduje Evropa i česká veřejnost," tvrdí zástupci obou organizací ay prostřednictvím kampaně "Zastavme vládní agrohazard – produkce českých potravin v ohrožení" upozorňují na připravovanou radikální změnu dotační politiky, která, pokud projde, bude mít velmi negativní dopad na české zemědělství a potravinovou soběstačnost země.

Celou kampaň vizuálně zastřešuje symbol výstražné dopravní značky s krávou na zádech, která má symbolizovat, co se s českým zemědělstvím stane, prosadí-li vláda svůj návrh. Na to také 8.června upozornili zemědělci sezvaní oběma organizacemi z celé ČR do Prahy.Nejdřív mělo proběhnout jejich setkání s premiérem ČR Petrem Fialou a ministry zemědělství Nekulou a práce a sociálních věcí Jurečkou.

Na setkání otevřeným dopisem pozvali premiéra Petra Fialu a požádali jej, aby jim přišel vysvětlit vládní zemědělskou politiku, která jde zcela proti evropskému trendu podpory lokální produkce potravin. Premiér ani ministr zemědělství nakonec na setkání nedorazili, a proto se zemědělci vydali na pochod před sídlo Úřadu vlády ČR. Protestní akce se zúčastnily odhadem čtyři tisíce zemědělců.

Až třetina zemědělců pod vlivem znevýhodnění navrhovaných dotací ruší provozy živočičné produkce

Jádrem sporu je plánovaný přesun zemědělských dotací k těm nejmenším podnikům. Česká republika chce jít vysoko nad rámec návrhu Evropské komise a místo doporučených 10 % hodlá vyčlenit pro mikrofarmy bezprecedentních 23 %. Tento radikální krok vláda obhajuje tím, že velké podniky byly v minulosti údajně nepřiměřeně zvýhodněny. To je ale bohužel jeden z mnoha mýtů, které se v uplynulých letech kolem zemědělství vytvořily. Provozní zemědělské podpory vyplacené vloni menším farmám (velikosti do 100 ha) dosahovaly 9500 Kč/ha, zatímco podpory vyplacené větším farmám (nad 2000 ha) byly pouze 7500 Kč/ha. Plánované přerozdělení tak především poškodí tisíce středních zemědělců, kteří se věnují finančně náročným činnostem, jako je chov zemědělských zvířat, pěstování brambor, ovoce či zeleniny. Již více než třetina členů Agrární komory ČR a Zemědělského svazu ČR zvažuje zrušení či výrazné omezení těchto komodit, pokud jim vláda sníží dotace avizovaným způsobem. Tím dojde k dalšímu propadu potravinové soběstačnosti Česka a zvýšení závislosti na dovozu.

Hradba polopravd a mýtů

„Neochota pana premiéra a pana ministra říci zemědělcům do očí, proč je chtějí připravit o významnou část peněz, kterými doposud dotovali finančně náročné činnosti, je jen pokračováním přezíravého přístupu vlády. Ten je smutným důsledkem toho, že vládě radí lidé, kteří zemědělství nerozumí, jsou zaslepeni ideologií či dokonce osobními zájmy a vytvořili kolem nás hradbu polopravd a mýtů. Dnes v Praze neprotestovali žádní agrobaroni, ale představitelé podniků různých velikostí, za kterými stojí tisíce drobných vlastníků, dlouhodobě investují v místech svého podnikání a zaměstnávají tam desítky tisíc lidí," říká prezident Agrární komory ČR Jan Doležal.

„Mrzí nás také, že kontroverzní plán vlády poštval zemědělce proti sobě. Představitelé Asociace soukromého zemědělství s vidinou snadno získaných peněz, které nebudou vázány na žádné produkční povinnosti, nás veřejně osočují. Přitom jsou si dobře vědomi, že na vysoce konkurenčním evropském trhu sami nedokáží výpadek produkce středních podniků nahradit. Na drahotu z dovozu a snížení zaměstnanosti ve venkovských regionech pak doplatíme všichni," doplňuje předseda Zemědělského svazu ČR Martin Pýcha.

Názor z praxe

K tabulce ze statistického úřadu, kde je více než patrný prudký úbytek v chovech prasat vysvětlil příčiny vel,mi precizně ing. Josef Kubiš Agro Jesenice, člen představenstva AK ČR. „V Evropě je silná nadvýroba vepřového a je závislá na vývozu na asijské trhy, hlavně do Číny. Čína po krizi v minulosti s africkým morem silně obnovuje výrobu a omezuje dovoz. K tomu přistoupil problém s africkým morem v Evropě a tím se ještě více hlavním producentům (Německu, Španělsku, Polsku) zadrhl vývoz do Asie. Své přebytky s podporou tamních vlád valí k nám a způsobili kolaps na našem trhu. Když jsme vstupovali v roce 2004 do EU, tak jsme vyráběli 105 % domácí spotřeby vepřového, dnes nevyrábíme ani 40 % a stejně máme problémy s odbytem. Německo za tu dobu zvýšilo výrobu prasat o 50 %, Španělsko dokonce o 100 %. Než se v Evropě vyrovná výroba se spotřebou, tak to bude trvat delší dobu, zvláště při snaze EU snížit ještě spotřebu", uvedl Kubiš

Příčiny tohoto stavu

EU v minulosti podporovala výrobu a zemědělci dostávali dotace dle výroby, ne na plochu."Nás ale donutili, abychom výrobu omezovali a dotace nerozdělili podle výroby, ale paušálně na plochu. A tak se při vstupu do EU všechny dotace daly na jednu hromadu a rozdělily se podle hektarů, včetně luk a pastvin, bez ohledu na to, co a kolik kdo vyráběl. Komodity náročné na investice a lidskou práci se přestaly ekonomicky vyplácet a tak zemědělci, hlavně ti menší, je přestali dělat. Dotace na plochu dnes bere 31 tis. zemědělců, prasata ale chová jen 750 středních a větších podniků, které ztrátovou výrobu vepřového dotují z ostatních komodit. Ostatně nesprávný zjednodušený náhled na smysl dotací v zemědělství trvá až do současné doby. ÚZEI v přehledu dotací v období 2016 – 2019 sečetl jablka s hruškami a ostatní provozní nenárokové podpory na určité činnosti (živočišná výroba na welfare zvířat, podpora zeleniny, ovoce, brambor, zelená energie) připočetl k dotacím na plochu. Protože tyto výroby ale z 85 – 90 % zajišťují střední a velké podniky, tak mu vyšlo, že tyto podniky dostávají vyšší dotace než drobní zemědělci a je potřeba jim je snížit. Přitom ale neví, že např. dotace na chov prasat, které připočítával k dotacím na hektary, jsou podmíněny splněním lepší péčí o chovaná zvířata a ještě pokrývají ztrátu v chovu jen z 20 – 30 %, větší část ztráty museli hradit z jiných výrob," doplnil se znalostí praxe ing. Kubiš.

Více informací lze najít na webové stránce www.vladni-agrohazard.cz. Zároveň probíhá i online kampaň a podpora na sociálních sítích. Problematiku také přibližují samotní zemědělci prostřednictvím video příběhů, které najdete na https://www.vladni-agrohazard.cz/reakce-zemedelcu.

Eugenie Línková

Potravinová soběstačnost ČR (ČSÚ)

	1998	2020	Odhad dopadu po r. 2023
Vepřové maso	98,3 %	**43,2 %**	**20-25 %**
Drůbeží maso	96,1 %	**59,8 %**	**30-40 %**
Hovězí maso	99,3 %	**105 %**	**Stagnace**
Mléko a mléčné výrobky	137,8 %	**116,7 %**	**90-100 %**
Vejce	110,1 %	**87,5 %**	**55-75 %**
Jablka	119,6 %	**79,9 %**	**30-40 %**
Rajčata	39,4 %	**16,6 %**	**Pravděpodobně už jen z dovozu**
Pšeničná mouka	95,3 %	**71 %**	**Další pokles**

Dotační tunel nahrává velkým investičním skupinám

KOMENTÁŘ

Ing. Jan Doležal, prezident AKČR

Od letošního ledna se často objevuje mediální zkratka, podle které velcí zemědělci nesouhlasí se změnou dotační politiky. Přesto se na mě jako prezidenta Agrární komory České republiky obrací celá řada menších aktivních zemědělců, kteří se živí prací na poli a ve stájích, že se jim změny nelíbí a že rozhodně nejsou vítězi reformy Společné zemědělské politiky. Nehospodaří totiž jen na své půdě, ale také na půdě pronajaté, což je v České republice zcela běžná věc, platná i pro menší zemědělce. Zejména oni budou mít problém půdu udržet v dotačním systému, který odměňuje za vlastnictví půdy, tedy za příslušnost ke škatulce, nikoliv za práci, dobrou péči o půdu nebo zvířata. Větší zemědělci jsou zase zcela zásadní pro zajištění potravinové bezpečnosti a platí o nich, že v přepočtu na jednoho člena družstva, na jednoho akcionáře jsou ve skutečnosti ještě menšími zemědělci než „malí zemědělci" v České republice, a dokonce než zemědělci na západ od nás. Zkrátka se jen rozhodli hospodařit SPOLU. Kde jsem jen tohle heslo slyšel?

Jestli existuje nějaká „zkratka", která by vystihovala podstatu naší nespokojenosti, pak je to právě rozpor mezi těmi, kteří něco dělají a snaží se na sebe vydělat prací a chtějí stejné podmínky jako jejich sousedé za hranicemi České republiky, a mezi těmi, kteří chtějí jen čerpat dotace. V novém období totiž opět nedoženeme naše kolegy v zahraničí, nebudeme za stejnou nebo lepší práci stejně odměněni a budeme naopak vládním rozhodnutím znevýhodněni.

V České republice se, jak se zdá, nechystá podpora produkčního zemědělství, chystá se zde dotační tunel. Velké investiční skupiny budou ve velkém skupovat půdu a brát ji nám, zemědělcům. Bez skutečného hospodaření, a tedy bez nákladů, se tu budou doslova „těžit" dotace, zatímco my budeme likvidovat sady, zavírat chovy a propouštět zaměstnance.

Jedním ze základních poslání Agrární komory ČR, stejně jako po dobu výkonu mého mandátu cílem mým, je zemědělce spojovat, nikoliv rozdělovat a rozeštvávat tak, jak to dělají jiné zemědělské profesní organizace, a bohužel musím říct, že někdy také politici. Někteří z nich od ledna a ještě nyní rozesílají naprosto z prstu vycucané, v jiném případě účelově neúplné grafy a tabulky, kterými matou sami sebe, své kolegy i veřejnost. Faktem je, že produkční zemědělci i podle ministerstvem zemědělství zveřejněné dotační kalkulačky v tomto období dostanou v drtivé většině méně peněz a budou balancovat na hranici přežití.

Hledání společné pozice, mnohdy kompromisní, je v organizaci, jako je ta naše, často složité. O to je však výsledek takového jednání cennější, protože reprezentuje širší fórum, větší reprezentativní vzorek a zájmy sektoru v celé jeho šíři a hloubce. Liší se tak od čistě „politicky motivovaných změn" v Národním strategickém plánu Společné zemědělské politiky po roce 2022, které jsme v lednu kritizovali, a liší se tak od dílčích zájmů jednotlivců a od zájmů hlasité menšiny, která se rozhodla prosadit si svou stůj co stůj a využila k tomu někdy věci neznalé, někdy prostou ideologií a někdy osobním prospěchem motivované politiky. Ano, změny ve Společné zemědělské politice budou mít své vítěze, ale s velkou pravděpodobností to nebude produkční zemědělec, už vůbec to nebude spotřebitel a dost možná to nebude ani česká krajina.

Ing. Jan Doležal, prezident Agrární komory ČR

Podpora lidí v nouzi namísto plýtvání potravinami

S ohledem na další intenzivní řešení podpory pro lidi v nouzi a zároveň omezování plýtvání potravinami uzavřely Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR (SOCR ČR), Česká federace potravinových bank (ČFPB), Ministerstvo zemědělství a Ministerstvo životního prostředí společnou deklaraci nazvanou „Místo plýtvání potravinami společně podpoříme lidi v nouzi“. Aktivita se vztahuje k pravidelné celorepublikové Sbírce potravin, jejíž letošní jarní kolo definitivně skončilo v neděli 1. května. Právě do tohoto dne měli lidé možnost darovat trvanlivé potraviny a základní drogerii v on-line obchodech Košík.cz, Rohlík.cz a iTesco. Celkem se tak včetně sobotní akce 23. dubna v rekordním počtu 1194 obchodů podařilo vybrat 388 tun potravin a 43 tun drogistického zboží.

„Stát, instituce i jednotlivci udělali v uplynulém období pro podporu našich bank kus práce a za to jim náleží velký dík. Nicméně nyní nastal čas posunout tuto diskuzi dále a hledat systémovější řešení do budoucna. I proto je skvělé, že se podařilo uzavřít společnou deklaraci. Zároveň by nám pomohlo, pokud by se ještě více než dosud do darování potravin i dalších prostředků zapojili také výrobci a dodavatelé,“ uvedla Veronika Láchová, ředitelka ČFPB, a dodala: „Letošní jarní Sbírku potravin považujeme za úspěšnou, což dokládá větší množství vybraného zboží v porovnání s loňským jarem. Těší nás zájem o ni jako o transparentní akci, která pomůže desítkám tisíc lidí lépe žít. Velmi důležité je také poděkovat za potravinové dary, které přišly od obchodních řetězců i on-line obchodů samotných.“

Pomoc je zaměřena zejména na seniory, rodiče samoživitele, pěstounské rodiny, děti z dětských domovů, hendikepované občany či lidi bez domova a v nouzi a pokrývá celou Českou republiku. Darované zboží se z prodejen nebo z on-line obchodů dostane do regionálních skladů potravinových bank a následně z nich za pomoci místních neziskových organizací přímo k cílovým osobám. Největší upotřebení naleznou konzervy, dětské výživy, instantní polévky, trvanlivé mléko, olej, rýže a luštěniny, těstoviny a základní i dětská drogerie.

„Jsem rád, že obě ministerstva vnímají humanitární pomoc, udržitelnost a potřebu omezit plýtvání jako jednu z hlavních priorit. Musíme omezit plýtvání v celém řetězci, od zemědělství přes výrobu, distribuci až po spotřebu, a to nejen v domácnostech, ale třeba i ve stravovacích zařízeních. Pevně věřím, že podepsané memorandum urychlí potřebné legislativní změny pro omezení plýtvání potravinami a potravinovým bankám bude garantovat stabilní podporu ze strany státu,“ sdělil Tomáš Prouza, prezident SOCR ČR, a doplnil: „Všem zaměstnancům obchodních řetězců náleží obrovské poděkování za bezchybné zvládnutí aktuálního kola Sbírky potravin. Češi opět prokázali, že umějí a chtějí pomáhat spoluobčanům v tíživé životní situaci.“

K myšlence pomoci lidem v nouzi se přihlásily obchodní řetězce Albert, Billa, COOP, Globus, Kaufland, Lidl, makro, Penny Market, Tesco a síť drogerií ROSSMANN. Do Sbírky potravin se zapojily i on-line obchody Košík.cz, Rohlík.cz a iTesco. Vedle účasti v pravidelných sbírkách potravin věnují řetězce potravinovým bankám zboží průběžně po celý rok, dobrovolně poskytují své logistické kapacity a pomáhají při organizaci i řízení těchto projektů.

„Ministerstvo životního prostředí považuje snižování plýtvání potravinami za jednu ze svých priorit. Důkazem toho jsou třeba dotace na potravinové banky z Operačního programu Životní prostředí, konkrétně na vybudování nebo rozšíření jejich infrastruktury, nebo nedávné otevření nového logistického centra v pražské Dubči, které bude sloužit jako hlavní sklad potravinové pomoci pro celou Českou republiku,“ informovala ministryně životního prostředí Anna Hubáčková

Sbírka potravin se od roku 2019 koná vždy dvakrát ročně.)Záštitu nad její realizací převzal ministr zemědělství Zdeněk Nekula.„Ročně u nás každý spotřebuje zhruba 800 kilogramů potravin, z toho desetinu, tedy 80 kilogramů, vyhodíme. Jsem proto rád, že jsme se s dalšími zainteresovanými stranami shodli na společné aktivitě a podpisu deklarace. Zavazujeme se tím k systematické spolupráci, koordinovanému vzdělávání obyvatel ČR a další podpoře potravinových bank, abychom minimalizovali plýtvání jídlem a šetřili tak suroviny, lidskou práci i přírodu,“ shrnul ministr zemědělství Zdeněk Nekula.

Eugenie Línková

INZERCE

Editorial

Fámy nahrazujeme fakty od odborníků

Podpora českých potravin se ústně takřka skloňuje, s realizací je to ovšem trochu horší. A pokud si dá člověk práci a doslova se prokouše vyjádřením EU k návrhu naší vlády k dalšímu vývoji v produkci potravin, tedy k tak zvanému agrárnímu balíčku na další roky, je to neradostné čtení v díle o 330 připomínkách , stejně jako samotná realita. Jen kolik zemědělských a potravinářských provozů končí se svou činností a jak dál klesá produkce těch nejzákladnějších potravin z oblasti produkce vepřového,ale i hovězího a drůbežího masa,stejně jako ovoce a zeleniny. Přitom naše zemědělství i potravinářství mělo a má na to dát našim spotřebitelům co je třeba k uspokojení poptávky. Ta ale už dnes vysoce převyšuje nabídku a dovozy budou jen dál narůstat.

V čem je tak zvaně zakopaný pes jasně říkají zástupci těch, co z valné části zásobují náš trh zdravými a kvalitními potravinami. Jsou to nejen představitelé Agrární komory a Zemědělského svazu ČR, ale i lidé z potravinářských provozů, jimž nyní strpčuje život především energetická krize a prudký nárůst inflace.

O to víc jsou obdivuhodné výstupy řady firem co se dál pouští do boje s větrnými mlýny a přinášejí našemu trhu velmi zajímavé produkty. Za všechny si vezměme příklad firmy Hemp production, co z technického konopí vyrábí nejen předměty technického rázu, ale především vysoce zdravé potraviny jako je konopný olej nebo různé druhy sušenek obohacených konopným semínkem a samozřejmě v neposlední řadě je to i kosmetika . Jak je ale z historie celosvětové produkce technického konopí patrné, na začátku minulého století tuto tak významnou komoditu postupně z trhu vytlačily jiné produkty na bázi chemie a nastal pak obrovský boom plastů. Jako bumerang se nám dnes vrací přímo macešské zacházení s tak významnou a na mnoho způsobů využitelnou plodinou. Válka na Ukrajině totiž denně upozorňuje nejen na ztráty na lidských životech,což je dań nejkrutější,ale jsou tu i doprovodné nově vzniklé problémy a jedním z nich je nedostatek granulátu dováženého z Ukrajiny, z něhož se vyrábějí kelímky na jogurty, plastové lahve pro nápojáře a mnoho dalších obalů na potraviny , které jsme brali jako samozřejmost. Tím se oklikou dostáváme k výzvě řady významných nápojářů recyklovat plastové lahve a i tímto způsobem přispívat jednak k šetření naší planety od strmě narůstajícího množství odpadu z umělých hmot a návratu k pokud možno přírodním materiálům.

V čísle se prostřednictvím odborníka na dané téma věnujeme i kauze obilí, kdy se šíří éterem fámy, jak je celá letošní sklizeň už rozprodná překupníky. Není tomu tak i když optimismus zase ovlivňuje válka na Ukrajině, kde je odjakživa díky vynikající bonitě půdy vysoká produkce obilí, jímž se částečně odstraňuje jeho nedostatek v Africe. Přístavy odkud se odsud vozilo obilí na tento kontinet jsou zatím nepřístupné pro lodě a proto EU navrhla možnost přepravy pozemními koridory přes Ukrajinu, i k tomu máme vyjádření.

Na odlehčení k vážným tématům jsou v tomto čísle i výstupy z řady soutěží jak vinařů, tak pivařů a doporučení pro fajnšmekry co si dát jako lahůdku ke svátečnímu obědu jako přípitek a nebo na dobrou náladu. A jako v každém čísle i v tomto nesmí chybět dobroty z trhů, co se opět po pauze otevírají a nebo doporučení toho nej ze soutěží o značku Regionální potravina. A pokud je řeč o kvalitních potravinách, o tom je tentokrát v čísle příspěvek odbornice s důrazem na zdravou půdu, garanta správné a nešizené lidské výživy. Navíc se pozorný čtenář dostane i k dobrotám od mlékařů. Jako každoročně se i letos na půdě Vysoké školy chemicko-technologické v Praze sešla porota z řad odborníků, aby z mnoha mlékárenských výrobků vybrala ty nej a těm podle jednotlivých kategoriích dala cenu nejvyšší, jíž se firmy pak právem mohou pochlubit veřejnosti.

A na závěr ještě dodejme jednu lahůdku co se nechtěně vlivem koronaviru dostala ke slovu. Tak jako se znovu otvírají v jednotlivých krajích tržnice , bude letos opět na Výstavišti v Českých Budějovicích živo a Země živitelka se koncem srpna zaskví ve své kráse a pozve zájemce ke shlédnutí nejen novinek v oblasti agrární techniky, ale i nabídne kulinární lahůdky a to hned prostřednictvím stánků v několika pavilonech. S předstihem proto nabízíme formou rozhovoru s ředitelem výstaviště malou ochutnávku co nás jako návštěvníky , ale i samotné vystavovatele čeká a nemine, pokud si na závěr srpna dopřejeme tamní výlet,což doporučujeme.

Eugenie Línková
šéfredaktorka

U Čechů stále vítězí jahoda a vanilka

Zajímavé jsou i příchutě s koprem, pivem či chilli

Na příkladu tři roky starém, kdy v Pardubickém kraji získala ocenění Regionální potravina jako jedna z devíti vítězů ve své kategorii zmrzlina z pardubického perníku, se mnohé změnilo. Monika Pavlisová se výrobě zmrzliny na Pardubicku věnuje již 16 let a doslova expanduje. Z desítek kil čerstvého i mraženého ovoce od regionálních dodavatelů dokáže vykouzlit nezaměnitelné chuťové variace, za kterými se sjíždějí lidé z dalekého okolí. Inspiraci čerpá od mistrů z Itálie, kam se jezdí každoročně vzdělávat. Díky její neutuchající píli a poctivé práci mohou zákazníci ochutnat i netradiční příchutě, jako je avokádová, koprová či pivní. V roce 2019 získala Kunětická zmrzka již druhé ocenění Regionální potravina v rámci Pardubického kraje. Po oceněném borůvkovém nanuku putovala známka kvality k Perníkové zmrzlině se švestkovými povidly.

Monika Pavlisová se výrobě zmrzliny na Pardubicku věnuje již 16 let

Začátky se zmrzlinovým karavanem

Nápad vyrábět zmrzlinu se paní Pavlisové zrodil v hlavě na rodičovské dovolené. „Chtěla jsem zkusit podnikat a přemýšlela jsem, v jakém oboru. Žila jsem kousek od hradu Kunětická hora, který má velký turistický potenciál především v létě. Tak mě napadlo, že zmrzlina by lidem při výletě na kole či procházce přišla vhod," vzpomíná paní Pavlisová na své podnikatelské začátky. Od myšlenky nebylo daleko k činu, a tak vznikl první zmrzlinový karavan. Zmrzlina šla hladce na odbyt a v okolí začaly růst konkurenční zmrzlinové krámky jako houby po dešti. Manželé Pavlisovi se chtěli odlišit od ostatních, a proto začali s výrobou vlastní zmrzliny.

Základem pro ni byl výběr těch nejkvalitnějších surovin, především od místních výrobců. „Je pro mě klíčové, aby ingredience použité v produktech byly té nejvyšší kvality. Snažím se navazovat spolupráci i s místními pěstiteli ovoce, bylinek či producenty mléka a jogurtu. Pátrání po těch nejlepších surovinách je nekončící proces zkoušení, ochutnávání a kalkulování mezi cenou a kvalitou," vysvětluje paní Pavlisová.

Tajemství italských mistrů

Zákazníci čile přibývali a s nimi i ambice dělat opravdu unikátní zmrzlinu, která bude pro zákazníky srdcovou záležitostí. „Věřím, že člověk může dosáhnout úspěchu především díky neustálému vzdělávání a posouvání se v oboru dále. Proto jsem začala pravidelně jezdit na zmrzlinářské akademie do Itálie, kde se setkávám s mistry v tomto oboru a čerpám zde inspiraci pro vlastní receptury," říká paní Pavlisová.

Velký úspěch perníkové zmrzliny s povidly

V roce 2019 získala perníková zmrzlina se švestkovými povidly prestižní ocenění Regionální potravina. „Je to jedna z oblíbených příchutí. Všechny ingredience nakupuji od lokálních výrobců – perník od místního krále perníku pana Jaroše, švestková povidla od sadařky Šárky z Podůlšan. Nastrouhaný či nalámaný perník vmícháváme do smetanového základu a poté potíráme švestkovými povidly," vysvětluje paní Pavlisová proces výroby. Ocenění Regionální potravina bylo pro Kunětickou zmrzku druhé v řadě, před tím jej získala za svůj borůvkový nanuk. „Úspěch naší zmrzliny v této soutěži mě moc potěšil. Zisk ocenění nám také umožnil účastnit se některých moc příjemných gastroakcí a food festivalů, což je pro nás vždy velmi podnětné," říká paní Pavlisová.

Zmrzlina s koprem, mákem nebo chilli

Díky neustálému sbírání podnětů jak na trzích v tuzemsku, tak i při častých výjezdech na zmrzlinářské veletrhy do zahraničí jsou ve zmrzlinových pojízdných prodejnách, tzv. mňam kárách, k mání originální příchutě zmrzlin, které byste jinde hledali marně. „Vyrobit se dá téměř jakýkoliv druh zmrzliny, a to včetně těch slaných. Ano, většina Čechů slyší zejména na klasiky v podobě vanilka, čokoláda, jahoda. Ale i tady platí, že není jahoda jako jahoda. Kunětická zmrzka jsou zmrzliny bez barviv a plné ovoce, které jsou vyráběny poctivě a jejich v nich kus srdce," říká paní Pavlisová. „Z netradičních příchutí u nás můžete zkusit zmrzlinu koprovou, makovou, okurkovou s mátou a citronem a mnoho dalších, které vyrábíme jako limitované edice. Vyrábíme i zmrzliny alkoholové – aperol, mojito či vínovou. Mojí oblíbenou záležitostí je dochucování čokoládové zmrzliny – například mátou, chilli nebo pomerančem," dodává.

Vytvoř si svůj nanuk v nanukárně

V současné době čítá tým Kunětické zmrzky na 20 pracovníků a lahodnou Kunětickou zmrzku můžete ochutnat ve dvou pojízdných provozovnách, mňam kárách, které mají svá stálá místa v Pardubicích – první na třídě Míru v Pardubicích na tržišti Veselka, a druhé v Polabinách IV – Pardubicích v ulici Kpt. Bartoše. Vedle špachtlovaných zmrzlin se Monika Pavlisová pustila také do výroby nejrůznějších specialit od nanuků přes zmrzlinové dezerty, dorty až po smoothie či aperitivy na dřívku, zmrzlinová lízátka apod. To vše bude na podzim tohoto roku možné zažít tzv. „na vlastní kůži". „V říjnu otevřeme v Pardubicích novou kamennou prodejnu – NANUKÁRNU. Zákazníci si tu budou moci v klidu vychutnat oblíbenou zmrzlinu, nanuky a zároveň to bude kreativní zážitkové místo, kde budeme pořádat rozmanité workshopy pro školky, školy a firmy. I tady bude hrát samozřejmě hlavní roli zmrzlina," uzavírá paní Pavlisová.

Monostranu ve spolupráci se SZIF vytvořila : Eugenie Línková

Regionální potravina Pardubického kraje

Drobulka od Davida Nováka nebo Konfitovaná vepřová líčka s kampotským pepřem a mořskou solí od Josefa Morávka. Toto jsou dva z devíti výrobků navržených komisí na Regionální potravinu Pardubického kraje v roce 2022. Do soutěže se zde přihlásilo celkem 155 produktů od 38 výrobců. Devět vítězů představujeme v tabulce.

Hodnotitelskou komisi tvořili zástupci Ministerstva zemědělství, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy, Agrární komory, Potravinářské komory a Krajského úřadu. Komisí navržené výrobky získají na základě ocenění potvrzeného ministrem zemědělství Zdeňkem Nekulou označení Regionální potravina.

„Letos se přihlásilo do soutěže značné množství výrobců a výrobků, nejčastěji byla zastoupena kategorie Ostatní. Mezi vítězi se objevilo i šest nových výrobců. Velice si ceníme pokračujícího zájmu a pevně v něj věříme i do budoucna," uvedla Kateřina Papíková z pořádající společnosti F E S T I N G, s.r.o.

Soutěž probíhá opět ve všech krajích České republiky s výjimkou Prahy. Značku Regionální potravina můžou získat producenti zemědělských a potravinářských výrobků do 250 zaměstnanců. Oceněný výrobek získává právo zdarma užívat značku po dobu čtyř let.

Regionální potravina je projektem Ministerstva zemědělství. Státní zemědělský intervenční fond značku administruje. V současné době je oceněno 415 produktů od 318 výrobců. Podrobnosti o soutěži jsou dostupné na webových stránkách regionalnipotravina.cz.

	Kategorie	Výrobek	Výrobce
1.	Masné výrobky tepelně opracované	TLAČENKA ZEMĚDĚLSKÉ	DRUŽSTVO ROSICE U CHRASTI
2.	Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy	KONFITOVANÁ VEPŘOVÁ LÍČKA S KAMPOTSKÝM PEPŘEM A MOŘSKOU SOLÍ	JOSEF MORÁVEK, VRAČOVICE
3.	Sýry včetně tvarohu	SLOUPNICKÝ A2 TVAROH TUČNÝ	ZEMĚDĚLSKÉ DRUŽSTVO SE SÍDLEM VE SLOUPNICI
4.	Mléčné výrobky ostatní	KEFÍROVÝ NÁPOJ	PETR SOUČEK, PARDUBICE-CIHELNA
5.	Pekařské výrobky včetně těstovin	DROBULKA	DAVID NOVÁK, UHERSKO
6.	Cukrářské výrobky včetně cukrovinek	BOŽÍ ŘEZ	JANA VONDROUŠOVÁ, BUKOVKA
7.	Alkoholické a nealkoholické nápoje	SUDLIČKA OŘECHOVKA OŘECHOVÝ LIKÉR	FONTICULUS
8.	Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě	HRUŠKOVO JABLEČNÝ EXTRA DŽEM S OŘECHY	BILERBIN
9.	Ostatní	KUNĚTICKÉ VIŠNĚ V RUMU	ZDENĚK PAVLIS, KUNĚTICE

Norimberský BIOFACH letos až v červenci

BIOFACH a VIVANESS se budou konat od 26. do 29. července 2022 a nabídnou to nejzajímavější z branže bio potravin a přírodní kosmetiky. Rozhodnutí o odložení z tradičního únorového termínu a nové letní datum pro setkání mezinárodní komunity biopotravin a přírodní a bio osobní péče bylo stanoveno tak, aby vyhovovalo požadavkům registrovaných vystavovatelů.

Veletrh opět s návštěvníky

Přípravy tradičního mezinárodního setkání bio branže na norimberském výstavišti jsou již v plném proudu. Veletržní duo nabídne po dobu čtyř dní, zcela nově od úterý do pátku, po úspěšném loňském digitálním ročníku opět osobní setkání přímo v „bio Norimberku". Těšit se lze na intenzivní dialog mezinárodní bio komunity, netwoking, nejnovější informace, inovace, vysokou odbornost návštěvníků veletrhu, inspirace, objevování a bohaté zážitky. Důraz aktuálního ročníku je kladen na Organic.Climate. Resilience, tedy stále rostoucí význam ekologických hodnot, odolnosti a ohleduplnosti k životnímu prostředí. Těmto tématům bude věnována velká část paralelně probíhajícího kongresu.

Biofach – vystavené bioprodukty

Onsite i online

V popředí bude tentokrát fyzický veletrh přímo v Norimberku s digitálním doplněním. Jednou z mnoha výhod tohoto duálního formátu je, že vybrané příspěvky kongresu budou živě přenášeny a následně k dispozici na digitální platformě. A právě odborný kongres klade v roce 2022 důraz na live – zážitek, na osobní setkání odborníků branže bio potravin a přírodní kosmetiky. Zájemci mohou těžit z nových doplňkových digitálních prvků, jako je online dostupnost částí kongresu, rozšířené nástroje pro komunikaci a sjednávání schůzek online a digitální mapování nabídky vystavovatelů na místě.

Bio potraviny nabývají na síle

Trh s biopotravinami a bioprodukty se celosvětově dynamicky rozvíjí a vykazuje silný růst. Podle Výzkumného ústavu pro ekologické zemědělství (FiBL) a IFOAM – Organics International například maloobchodní tržby s biopotravinami v roce 2020 dosáhly na celém světě více než 120 miliard eur. Letní ročník veletrhů BIOFACH a VIVANESS 2022 přivítá přibližně 2.500 vystavovatelů.

Zastoupení českých výrobců

V tomto roce bude na mezinárodním setkání bio branže zastoupena opět také Česká republika prostřednictvím společné expozice pod záštitou Ministerstva zemědělství ČR. V halách naleznete také řadu dalších českých firem na samostatných expozicích. Oficiální příjem přihlášek k účasti na veletrhu byl již ukončen.

Ke konci roku 2019 bylo v ČR registrováno 825 výrobců biopotravin. V průběhu roku 2019 se nově registrovalo 133 subjektů, a 58 naopak svoji činnost ukončilo. Z celkového obratu výroby biopotravin v roce 2018 ve výši cca 4.233 milionů Kč se uplatnilo na českém trhu 2.117 milionů Kč, tj. padesát procent.. Vývoz biopotravin z ČR trvale roste a směřuje převážně do zemí EU. Průměrná roční spotřeba na obyvatele vzrostla na 416 Kč a podíl biopotravin na celkové spotřebě potravin a nápojů dosáhl 1,6 procenta (průměr EU činil 76 eur, tj. 3,7 procent). Nejvíce peněz za biopotraviny utratili dánští a švýcarští spotřebitelé (shodně 312 EUR na obyvatele v roce 2018).

Biofach – vystavené biopotraviny

Vedoucí postavení veletrhu BIOFACH

NürnbergMesse se svým veletrhem BIOFACH má prokazatelnou odbornost v oblasti biopotravin. Komplexní řada vystavených certifikovaných bioproduktů ukazuje jejich rozmanitost – od čerstvých produktů, jako jsou mléčné výrobky a sýry, ovoce, zelenina, suché produkty - obiloviny a luštěniny, ořechy a cukrovinky, až po nápoje. Mezinárodním patronem veletrhu BIOFACH je IFOAM – Organics International, národní podpůrnou organizací Německá federace výrobců biopotravin (BÖLW). Nedílnou součástí tohoto předního světového veletrhu je kongres BIOFACH, platforma pro sdílení znalostí, která je celosvětově jedinečná. S dalšími šesti akcemi BIOFACH v Číně, Indii, Japonsku, Jižní Americe, Thajsku a USA má BIOFACH World globální zastoupení a rok co rok sdružuje více než 4.500 vystavovatelů a 150.000 odborných návštěvníků.

Bohumil Brejžek

Další ocenění pro Svijany

Jednu zlatou a dvě stříbrné medaile si z letošního vyhlášení výsledků jedné z největších světových pivních degustačních soutěží – Meininger's International Craft Beer Award – odnesla piva ze Svijan. V konkurenci téměř tří set piv na sebe v porýnském Neustadt an der Weinstraße upozornila zejména Svijanská Dvacítka, která byla oceněna zlatou plaketou v kategorii silných piv. Svijanský Kníže 13 % a loňská novinka Šlik pak získaly stříbro v kategorii český ležák plzeňského typu. Verdikt vycházel z hodnocení odborníků z řad pivovarníků, someliérů a senzorických expertů z několika zemí.

MEININGER'S INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD

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

Pivovar Svijany si zakládá na tradičním výrobním postupu tzv. dvourmutového způsobu vaření, kvašení v otevřených kádích a dlouhodobém zrání piva v ležáckých sklepích. Všechna jeho klasická, nepasterovaná česká piva doprovází dlouhý seznam různých cen. Svijanská Dvacítka stála naposledy na stupních vítězů loni na podzim, když si v kategorii světlá silná piva odnesla zlato se soutěže speciálních a neobvyklých piv z domácí české produkce CEREVISIA SPECIALIS – Pivní speciál roku. Loňská novinka Šlik získala loni krátce po svém uvedení na trh značku Dobrý tuzemský potravinářský výrobek Česká chuťovka.

Přímo z Meininger's International Craft Beer Award si Svijany odvezly řadu cenu již v přechozích ročnících soutěže. Svijanský Kníže na ní zabodoval již loni, kdy získal ve své kategorii dokonce zlato. Stříbro v kategorii český ležák plzeňského typu loni stejně jako předloni získal nefiltrovaný Kvasničák 13 %, předloni pak také Svijanský Máz 11 %.

„Obecně si nejvíce ceníme reakcí běžných spotřebitelů a našich fanoušků, ale opakovaná ocenění v tak renomované světové soutěži nás samozřejmě rovněž nesmírně těší a povzbuzují. Považujeme je za další důkaz toho, že jsme se před lety vydali správnou cestou, když jsme vsadili na skutečně tradiční výrobní postupy českého piva," řekl k nejnovějšímu ocenění svijanských piv sládek Pivovaru Svijany Petr Menšík.

Drobné odlišnosti pro fajnšmekry

Svijanská Dvacítka „single malt" pivo s 20 % extraktu původní mladiny. Pro jeho výrobu se používá nejlepší slad z jediné šarže z malé řemeslné humnové sladovny a tradiční chmel z vlastních chmelnic pivovaru pro poslední dvě dávky chmelení. Jeho hořkost je velmi jemná a dobře sladěná s mohutnou plností tvořenou větším množstvím nezkvasitelných sladových cukrů a vysokým obsahem alkoholu.

Šlik jedenáctistupňový plnosladový světlý ležák zlatavé barvy. Charakterizuje jej vyvážený poměr řemeslných sladů a tradičních odrůd českého chmele s důrazem na poloraný žatecký červeňák, voda z hlubin Českého ráje a řemeslný výrobní postup. Připomíná památku Jáchyma Ondřeje Šlika, jednoho ze 27 českých pánů popravených po prohrané bitvě na Bílé hoře, který byl jedním z prvních majitelů svijanského pivovaru.

Svijanský Kníže 13 % je silnější sváteční pivo, vyráběné tak, aby ještě více vynikly chutě a vůně typické pro ležáky. Pivovar jej vyrábí nejdéle ze všech silných piv – již od poloviny devadesátých let – a je také nejoblíbenější: tvoří téměř polovinu celkového výstavu silných piv ve Svijanech. Vyznačuje se příjemně hořkou a plnou chutí.

Eugenie Línková

Sklizeň raných brambor začala letos v termínu

Všichni se na rané brambory, někdy i „na loupačku“ těšíme. Pro jejich pěstitele má ale užitný směr brambor svá specifika.

Zvláště tehdy, když se počátek jejich sklizně překrývá se zásobou pozdních brambor z loňské podzimní sklizně v obchodech. První týden po zahájení sklizně raných brambor je jejich cena vysoká. To tak bylo a bude vždy. Potom ale den ode dne rychle klesá. I tak si však zaslouží pozornost konzumentů. Jsou jednou z prvních druhů zelenin na trhu. Slavnostní zahájení sklizně raných brambor se tentokrát odehrálo, kde jinde, než v srdci ranobramborářské oblasti v Předměřicích nad Jizerou. Jistě nejeden z nás si při jízdě po dálnici směrem na Jičín, Turnov nebo Liberec stačil za jízdy všimnout polí překrytých bílými plachtami. Ano, zde u Předměřic se takto růst raných brambor nejen urychluje, ale současně také chrání proti jarním přízemním mrazíkům.

Předměřická a.s. jako významný zelinář

Zelenině zdejší klimatické a půdní podmínky svědčí , její pěstování má tradici a hlavně také ji umějí pěstovat.Výrobní úsek „Zelenina“ zahrnuje širokou škálu druhů. Ve fóliovnících zde pěstují i jahodník. Pro zajištění nejvyšší kvality a čerstvosti jsou veškeré výpěstky sbírány ručně a co nejdříve přepravovány k prodejcům. Brambory společně se zeleninou tvoří 20% našeho jídelníčku. Je jasné, že i proto jsou pro každého z nás důležitou komoditou. Výroba brambor ve společnosti je zaměřena především na produkci konzumních, raných brambor salátového či přílohového typu. Pro dosažení časnější sklizně je určité množství sadbových brambor naklíčeno ve specializovaných skladech a po výsadbě zakryto netkanou textilií. Pro optimalizaci kvality a výnosu je srážkový deficit kompenzován pásovou závlahou. Celková plocha brambor se pohybuje okolo 350 ha. V Předměřicích obě společnosti od sebe odděluje hřbitov. Vlevo je cesta k bráně Předměřické zemědělské a.s. Z druhé strany je rozlehlý areál společnosti Blanická s.r.o., která je servisní organizací pěstitelské společnosti. Obě společnosti se potřebují. Jedna bez druhé se neobejde. Předměřická pěstuje brambory všech užitkových směrů s moderní technikou a sklízecí kapacitou kombajnů Grimme, na ploše cca 330 ha. Blanická a.s. je naopak zpracovává a díky velké skladovací kapacitě, moderní třídící i balicí technice je partnerem plynulého zásobování většiny českých supermarketů.

Průběh počasí

byl v letošním roce v Polabí atypický. Některé plochy brambor byly vysázeny již v polovině února, což je extrém. Bramboráři v celé republice nemají klasické zemědělské svátky: sklizeno a dožínky. O brambory se musejí starat celoročně, tedy i v zimě. Mají ale jiné dva svátky. Tím prvním je 19. březen sv.Josef, kdy již musí být brambory v zemi. Druhým svátkem je zahájení sklizně. Pro všechny bramboráře je nejdůležitější, aby při výsadbě půda byla teplá. Jinak brambory nerostou a je zle. První porosty jsou vždy předklíčené. Předkličování probíhá od vánoc, při topení, svícení a vytváření ideálních podmínek pro vytvoření klíčků o délce 1 cm. Důležitý je také počet klíčků, od kterého je odvislý počet stonků. Ideální je 6-8 stonků, což při optimálním průměru hlíz 4 cm vytváří výnos 15 – 20 tun z hektaru. Po výsadbě následuje nakrývání celé plochy vysázených raných brambor textilií, často ve dvou vrstvách v kombinaci s polyetylenovou folií, což představuje náklad až 200.000 na jeden hektar. Životnost textilie je dva roky.

Sklizeň raných brambor a související obavy

Sklizeň byla v Předměřicích odstartována 9. června za účasti Petra Jílka, náměstka ministra zemědělství, Jana Doležala, prezidenta Agrární komory, Jaromíra Hnilici, majitele společnosti Blanická s.r.o., Josefa Králíčka, předsedy Českého bramborářského svazu, Petra Hanky, předsedy Zelinářské unie Čech a Moravy a Vlastimila Rasochy, místopředsedy Českého bramborářského svazu .Vlastimil Rasocha má obavu, že současná situace na trhu brambor nejen v ČR, ale i celé Evropě se projeví dalším snižováním ploch jejich pěstování. I když momentálně není známa vysázená produkční plocha konzumních brambor, je určitým indikátorem jejího poklesu sadba brambor. Její produkce zaznamenala další pokles. Důvodů této situace je mnoho. Pokles výměry je setrvalý, ale poslední dva roky způsobily problémy největší. Příčinou byl covid a zpracovávání brambor v Evropě v převážné míře na hranolky, Ty však z důvodu uzavřených restaurací a rúzných jídelen neměly odbyt, Situaci zachraňovalya i nadále zachraňují fast-foody. Ty dnes vyrábějí hranolky ve třech směnách a nestačí poptávce. Po vystupňování poklesu cen brambor následovalo snížení plochy jejich pěstování. Očekává se, že v roce 2022 bude v Evropě historicky nejnižší plocha brambor v Evropě. Bohužel se neočekávají stejně dobré pěstitelské podmínky jako v roce 2021. Kromě nižší plochy se dá očekávat i nižší výnos, což bohužel vytvoří podmínky pro další dovozy brambor. Je to veliká škoda, protože potřebné množství brambor bychom si dokázali vypěstovat sami. To ale naráží na problém nedostatečně vhodné, skladovací kapacity brambor v tuzemsku. Pěstitelé bez možnosti dobrého skladování musí sklizeň brambor rychle prodat, což podkopává jejich cenu. V tomto případě bude záležet na tom, zda ministerstvo zemědělství natolik podpoří výstavby bramboráren pro dlouhodobé skladování brambor, abychom tyto nemuseli dovážet ze značně vzdálené ciziny.

Petr Hanka (vlevo) a Vlastimil Rasocha

Plnění brambor do přepravních obalů

expedice

Podpora pěstitelů brambor je důležitá

nejen ze strany státních orgánů, ale hlavně od českých spotřebitelů. Potom nebude třeba brambory dovážet. Sklizeň brambor v každém roce je jiná. Letos raným bramborám hodně pomohly deště. Nicméně se zdá, že výroba konzumních brambor bude ve středních Čechách vyšší než na Vysočině. Pokud bude tento trend pokračovat, hlavní bramborářskou oblastí v Čechách se stanou střední Čechy, popř. Hradecko. S tímto názorem Petra Hanky souhlasil i Josef Králíček, který uvedl, že podle údajů ČSÚ každoročně výměra brambor pěstovaných na Vysočině klesá, naopak ve středních Čechách roste. Na Vysočině narůstá výměra kukuřice za účelem bioplynek a požadavků živočišné výroby.

Moderní technika pro sklizeň

Pro sklizeň brambor mají Předměřičtí k dispoziici dva velké tažené bramborové kombajny Grimme. Jeden kombajn je schopen sklidit až dva hektary denně. Výkon je ovlivněn délkou řádků, výnosem a nutností otáčení stroje do protisměru. Ze sortimentu velmi raných odrůd je zde pěstována holandská odrůda Berber. Letošní průběh počasí jí velice svědčil. Má raději chladná rána, je rezistentní vůči plísni bramborové. Předměřičtí pěstitelé jsou s ní velice spokojeni. Je to pro ně „rána na jistotu“. Zdejším pěstitelským podmínkám vyhovují i odrůdy Carrera, Colomba (Medipo Agras), Corinna (Europlant). Z poloraných odrůd pěstují odrůdy Anuschka a Marabel.

Servis v Blanické a.s.

Po příjezdu valníku a vyklopení brambor na třídičku je jim poskytnut „servis“ ve společnosti Blanická a.s. Všechny hlízy směřují nejprve na třídičku. Zde se vytřídí první skupina jejichž velikost je menší než 40 mm. Cesta hlíz pokračuje na pračku do pracích bubnů. Následuje polisher, kde se očistí a vyleští. Na následujícím expedičním stole dvě ženy ručně odstraní hlízy poškozené manipulací nebo různými chorobami. Na baličce se hlízy rozkalibrují podle objednávky zákazníka a balí se do sáčků ve hmotnosti 1 – 25 kg nebo volně do beden.

Soběstačnost

Česká republika není v produkci konzumních brambor soběstačná. Soběstačnost dlouhodobě kolísá na úrovni 75%, každoročně je nutné dovézt ze zahraničí 150 – 200 tis, tun konzumních brambor. „Situaci pěstitelů zkomplikuje ukončení podpory konzumních brambor jako citlivé komodity od roku 2023 a také výrazný nedostatek finančních prostředků na podporu investic v novém programovém období“ připomněl Petr Hanka. Jak sdělilo Ministerstvo zemědělství ČR v květnové tiskové zprávě, vláda schválila návrh ministra zemědělství Zdeňka Nekuly na zabezpečení doatečných peněz pro zemědělce, kteří čelí krizové situaci. Část finančních prostředků bude směřována i pro pěstitele konzumních brambor. „Objem finančních prostředků, určených pro pěstitele konzumních brambor zatím neznáme, v každém případě je to velice pozitivní signál pro pěstitele nyní, i do blízké budoucnosti“ uvedl Vlastimil Rasocha. V rámci připravovaného Strategického plánu SZP bude pro pěstitele brambor nově zavedena podpora integrované produkce a také podpora pro organizace producentů. I letos se pěstitelé konzumních brambor mohou zapojit do režimu jakosti Q CZ, díky němuž spotřebitel může jasně identifikovat kvalitní české brambory.

Ing. Michal Vokřál, CSc.

Bramborové kombajny Grimme v akci

INZERCE

Obliba privátních značek se mezi českými zákazníky zvyšuje

BILLA proto letos představila hned dvě nové

Privátními značkami rozšiřují obchodní řetězce svůj sortiment čím dál více. Pro prodejce jde o jeden ze způsobů, jak obohatit nabídku o tuzemské potraviny a přilákat do svých obchodů více lidí. Zákazník mezi „privátkami“ zase často najde zboží za výhodnější cenu a s garantovanou kvalitou. Své privátní značky má i společnost BILLA, letos uvedla na trh již dvě nové značky – Grill Party a Vegavita.

Zatímco v zahraničí byly privátní značky v oblibě už v průběhu devadesátých let, v Česku se dostaly do hledáčku zákazníků až s příchodem roku 2000. Zpočátku lidé považovali privátní značky za produkty pro nižší příjmové skupiny a častokrát jim přisuzovali také nižší kvalitu. Postupně si však výrobci dokázali prosazovat změny v recepturách a díky měnícímu se přístupu řetězců se pověst privátních značek zlepšila. „V uvádění privátních značek na trh jsme tehdy patřili mezi průkopníky. Jejich kvalitu jsme drželi vždy na vysoké úrovni a počet značek v naší nabídce neustále rozšiřujeme,“ říká Dariusz Tomasz Bator, generální ředitel společnosti BILLA Česká republika.

Vyvážený poměr ceny a kvality

Nejčastějším důvodem, proč lidé nakupují výrobky privátních značek, je jejich příznivější cena. Tenhle důvod alespoň uvedla polovina dotázaných v průzkumu, který zrealizovala BILLA. Čtvrtina respondentů nakupuje produkty vlastních značek pro vyvážený poměr ceny a kvality. Každý desátý v šetření uvedl, že jsou výrobky kvalitní a produkt zakoupil díky dobré předchozí zkušenosti.

Z průzkumu BILLY dále vyplynulo, že vedle kvality produktů rozhoduje u spotřebitelů také jejich původ – výrobce na etiketě hledá 65 % dotazovaných. Uvedení českého výrobce na obalu pak podle průzkumů dokáže k nákupu přesvědčit 44 % respondentů. Až 55 % tázaných by se rozhodlo daný výrobek koupit, kdyby jim ho doporučil kamarád nebo příbuzný.

Nabídku BILLY obohatily dvě novinky

Obchodní řetězec BILLA aktuálně nabízí 19 privátních značek, pod nimiž si nakupující vyberou z více než 2 000 produktů. „Privátní značky tvoří více než 22 % obratu naší firmy, a proto se staráme o to, aby se k zákazníkům dostaly výrobky v nejvyšší možné kvalitě a za příznivou cenu. Potvrzuje to i několik ocenění produktů našich privátních značek v nezávislých testech, které byly v poslední době realizovány,“ uvádí Dariusz Tomasz Bator z BILLY.

Clever, Vocílka, BILLA značka a BILLA BIO i Česká farma a Free

Nejznámějšími privátními značkami společnosti BILLA jsou značky Clever, Vocílka, BILLA značka a ryze česká značka ovoce a zeleniny Česká farma. V souvislosti se sílící poptávkou po rostlinných alternativách masa a mléčných výrobků, zařadila BILLA do své nabídky rostlinná mléka a kokosové dezerty pod značkou BILLA BIO, produkty bez laktózy pod značkou Free a další.

V rámci oslav 30. výročí společnosti došlo vloni k významné změně na pozici generálního ředitele. Novým generálním ředitelem společnosti BILLA ČR se od 1. září 2021 stal Dariusz Tomasz Bator, který doposud vedl BILLA Slovenská republika. Dlouholetý generální ředitel Jaroslaw Szczypka, který vedl společnost BILLA CZ od roku 1993, se přesouvá do REWE Group ve Vídni. Se změnou ve vedení společnost BILLA ČR startuje novou dekádu s ještě vyššími ambicemi a plány do budoucna. *„BILLA zůstává i do další dekády moderním supermarketem se zaměřením na zdravý životní styl s širokou nabídkou kvalitních a čerstvých potravin převáženě od tuzemských dodavatelů a 100% servisem pro zákazníka*,“ říká Dariusz Tomasz Bator, generální ředitel BILLA ČR.
Prvním významným krokem, který Dariusz Tomasz Bator oznámil je, že BILLA letos vstoupila na trh potravin online. Nabízí zákazníkovi prvotřídní službu s výběrem z až 15 000 artiklů a možností doručení přímo domů nebo vyzvednutím v široké síti více než 240 prodejen BILLA.

Vegavita a Grill Party se představují

V letošním roce rozšířila BILLA svou nabídku privátních značek o dvě novinky. První z nich je vlastní značka rostlinných produktů Vegavita, která lidem nabízí například placičky z quinoy se zeleninou, rýžové placičky s tofu a zeleninou nebo závitky se zeleninou a tofu. Druhou z nich je přednedávnem uvedená značka Grill Party. Z ní si zákazníci vyberou z 60 výrobků určených pro letní grilování. Samozřejmostí v nabídce jsou různé druhy mas a uzenin, sýry, pečivo, mnoho druhů omáček, čerstvou i zavařovanou zeleninu nebo houby. Vegetariáni mohou sáhnout například po marinovaném tofu.

Příchod značky Grill Party navíc přichází v ideální čas, kdy se rozbíhá grilovací sezóna. Kromě surovin na grilování proto zákazníkům poskytne i pomůcky ke grilování, jako je grilovací náčiní, tuhé podpalovače, tácky a servírovací prkénka či kuchařské zástěry.

(egi)

Situace s obilovinami je ve světě vážná, nikoliv pro Evropu děsivá

Ve skladech státních hmotných rezerv bývalo ještě před pár roky těch nejdůležitějších potravin na více než šest a půl let, nyní je to na den. Nejde o poplašnou zprávu, ale o faktickou skutečnost, jíž potvrdil jak ředitel této instituce Pavel Švagr, tak ministr zemědělství Zdeněk Nekula. Týká se to nejen zásob masa, sušeného mléka, ale i obilí.

Konkrétně u něj se šíří zpráva, že je překupníky vykoupená už nadcházející úroda za ceny pro ně velmi výhodné. Jde o nepravdivé zprávy nebo o skutečnost?

Na konkrétní a jednu z nejdůležitějších potravin, obilí jsme se optali člověka z oboru, co je jedním z nejkompetentnějších se právě k tomuto tématu vyjadřovat. Je to Ing. Zdeněk Kubiska předseda představenstva Spolku pro komodity a krmiva a generální ředitel ZZN Pelhřimov s celkem 5 zemědělskými dceřinými společnostmi. Vykazují velkou škálu ryze agrárních činností a s ročním obratem kolem 5 miliard korun. Jednou z velmi významných aktivit je i nákup krmného a potravinářského obilí s aktuální skladovací kapacitou 230 000 tun ve vlastních skladech rozmístěných ve 14 místech naší republiky. Ve všech skladech společnost disponuje moderní a výkonnou technologií jak pro posklizňovou úpravu a skladování, tak pro laboratorní kontrolu.

▶Na jaké ploše jsou dnes v ČR obiloviny a z toho jaké procento tvoří tato komodita pro potravinářské užití?

Pro sklizeň roku 2021 bylo zaseto celkem základních obilovin 1 235 253 ha. Z toho 784 784 ha pšenic, 326 743 ha ječmene ozimého, 215 737 ha ječmene jarního, 25 154 ha potravinářského žita a 342 315 ha řepky ozimé. Pro sklizeň letošní jsou známy zatím jenom plochy ozimých obilovin a řepky. Pšenic bylo zaseto o 85 890 ha více než loni, ječmene ozimého o 11 539 ha také více a u řepky je to také více o 10 146 ha. U pšenic jsou ha myslím již na hranici možností.

Co se týká osiv pšenic, jsou ověřené nepotravinářské odrůdy pšenice na trhu LG Mocca, která se hodí i na výrobu sušenek, Johnson, Vanessa, Tonnage, a pro vykrm drůbeže má ZZN Pelhřimov otestované odrůdy s nejvyšším indexem efektivnosti výkrmu Frisky a Bonanza.

Ověřené potravinářské odrůdy pak jsou například Moschus, Genius, Patras, Fakir, RGT Reform a Julie. Pšenice Mironovská , co bývala chloupou polí zejména v sedmdesátých letech je už dnes opravdu přežitek. Také nové odrůdy se prověřují a postupně dostávají na trh s osivy, namátkou jsou to KWS Keitum, RGt Ritter, Asory, LG Rozárka, LG Absolut, SU Tarroca a mnoho dalších. Jak je vidno, mají farmáři širokou paletu možností uznaných osiv. Je to díky i tomu, že řada těchto odrůd je ze zahraničí.

Ing. Zdeněk Kubiska

▶Jak je tomu s vývozy. Je nyní rozšířené tvrzení, že už nastávající úroda je překupníky rozprodaná, důvodem byla dobrá cena. Je tomu tak?

Co se týká vývozů z loňské sklizně, jsou známy údaje ke konci března letošního roku, stav je uveden v přehledném grafu.

Informace o tom, že je podepsána již značná část nové úrody se dle informací z trhu nezakládá úplně na pravdě. Dle informací je v současné době podepsáno pouze řádově 30–40 % z množství, které bylo podepsáno v loňském roce a jedná se jak o obilí, tak řepku. Zemědělci jsou opatrnější než v jiných letech, kdy například v loňském roce měli prodánu úrody řepky a vlivem menší sklizně pak měli problémy s plněním uzavřených smluv. V letošním roce k tomu ještě přibyl další důvod, a to je neustálé se zvyšující cena komodit z nové sklizně. O všem se bude rozhodovat až v průběhu sklizně, nebo bezprostředně po ní.

Vývozy z republiky z loňské sklizně jsou přibližně stejné, jako tomu bylo za stejné období loňského roku a odhady nové sklizně v roce 2022 jsou zatím také příznivé, jak ukazují grafy.

▶Před válkou na Ukrajině se s Ruskem tito dva světoví producenti obilí podíleli na globálním obchodu s pšenicí více než čtvrtinou. Údajně prý z obav narušení dodávek to tak prudce ovlivňuje ceny. Jaká je reálná situace?

Jak je uvedeno níže v grafu, opravdu některé země středního východu a Afriky byly velice závislé na dovozu komodit, zejména pak pšenice

Země závisle na ukrajinské pšenici

	Podíl Ukrajiny na dovozu v %	Dovoz v tis. t	Populace v mil. obyvatel	HDP na hlavu v USD
Pákistán	67	1 344	220,90	1 192
Libanon	50	630	6,83	4 891
Libye	41	570	6,87	3 699
Tunisko	36	646	11,82	3 319
Etiopie	36	607	115,00	936

Bilance sklizně obilovin v EU - 27 + UK

2022 sklizeň obilovin – 309,5 mil. t
2021 sklizeň obilovin – 312 mil. t
2020 sklizeň obilovin – 297,3 mil. t
2019 sklizeň obilovin – 312,4 mil. t
2018 sklizeň obilovin – 281,3 mil. t
2017 sklizeň obilovin - 307,2 mil.t
2016 sklizeň obilovin - 294,2 mil.t

Celková produkce obilovin: v r. 2022 je oproti 2021 -2,5 mil tun
Plocha obilovin :
2022 – 61 mil. ha, 2021 – 60 mil. ha, 2020 – 55 mil. ha, 2019 – 55,7 mil. ha, 2018 - 51,6 mil. ha
Ha výnosy: 2022 - 6,9 t/ha, 2021 - 7 t/ha, 2020 - 5,6 t/ha, 2019 - 5,6 t/ha, 2018 - 5,35 t/ha

Odhad květen 2022

Porovnání sklizně v okolních zemích

	Polsko			Německo			Rakousko			Slovensko			Francie			Maďarsko		
	2020	2021	2022	2020	2021	2022	2020	2021	2022	2020	2021	2022	2020	2021	2022	2020	2021	2022
Pšenice	11 964	12 194	10 810	21 963	21 411	21 900	1 592	1 419	1 434	1 959	1 736	1 811	29 195	35 479	34 764	5 120	4 913	5 301
Ječmen krmný	3 834	3 014	2 769	10 852	10 458	10 153	869	726	702	681	631	670	10 412	11 453	11 590	1 482	1 700	1 769
Ječmen sladovnický	2 694	2 618	2 541	2 007	1 552	1 575	153	141	131	378	349	386	3 903	3 239	3 342	106	127	141

odhad květen 2022

Sklizeň obilovin včetně kukuřice ČR

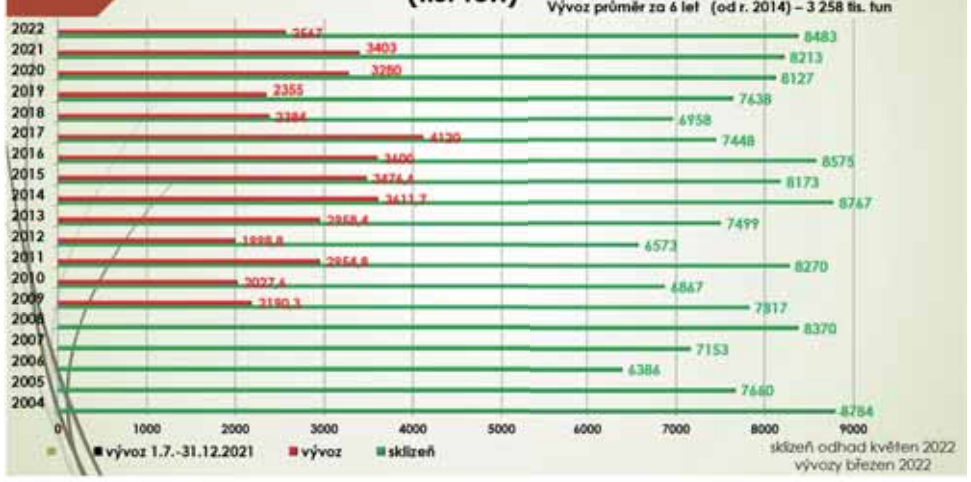
	2018	2019	2020	2021	2022
Plocha v tis.ha	1 339	1 354	1 336	1 334	1 431
Výnos v t/ha	5,21	5,52	6,05	6,04	6
Produkce v tis.t	6 958	7 638	8 113	8 213	8 483
Produkce pšenice	4 418	4 812	4 902	4 961	5 115
Produkce ječmene	1 606	1 718	1 816	1 749	1 843
Produkce kukuřice	489	620	825	988	729
Produkce žita	120	158	172	130	140

odhad květen 2022

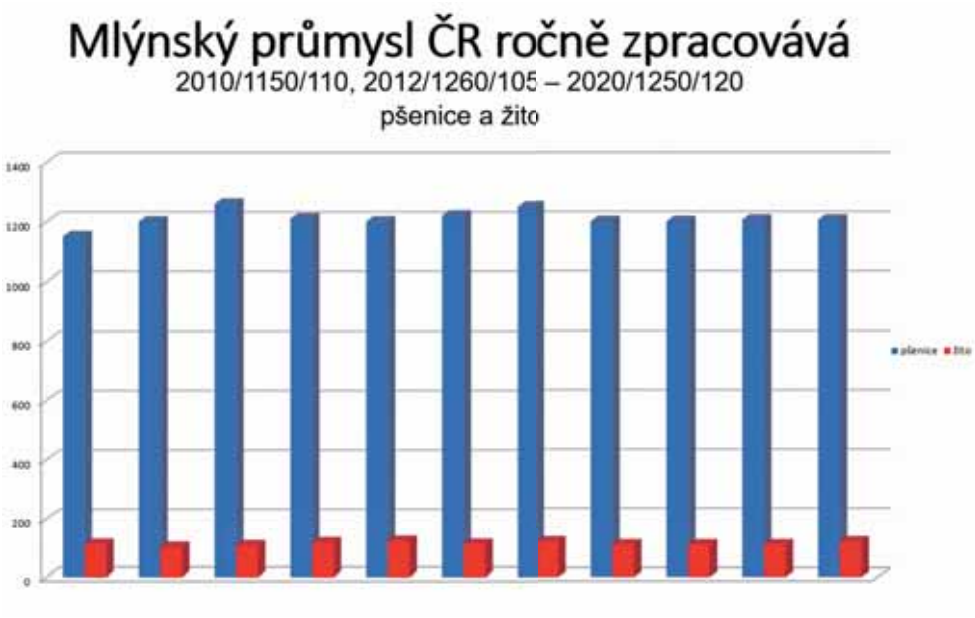
Celková sklizeň obilovin včetně kukuřice v ČR

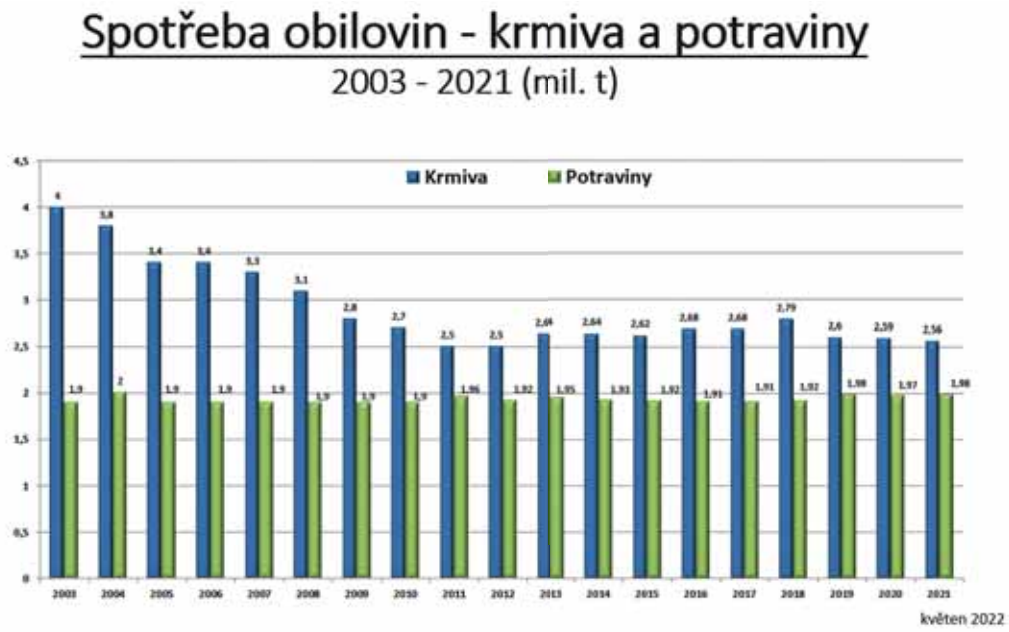
(tis. tun)

Sklizeň průměr za 6 let (od r. 2014) – 8 011 tis. tun
Vývoz průměr za 6 let (od r. 2014) – 3 258 tis. tun



sklizeň odhad květen 2022
vývozy březen 2022





z Ukrajiny i Ruska. Válkou na Ukrajině došlo k přerušení těchto dodávek a nikdo neví kdy a jestli vůbec budou tyto dodávky obnoveny. Těmto zemím bude muset pomoci jiný svět. Týká se to také EU. Ceny komodit stoupaly již v závěru loňského roku. Je zřejmé, že tato situace nárůst cen už jenom eskalovala.

▶Válka taky narušila obchodování a obilí je zadržované po milionech tun v přístavech zejména u Ukrajiny. Jsou to i dodávky do Afriky, kde hrozí hladomor. Tyto zvěsti jsou podložené nebo je to především na bázi strašení?

Ano, zřejmě bude v některých částech světa nedostatek obilovin a bude hrozit až hladomor. Nedomnívám se však, že bude nějaký nedostatek v Evropě. Jak jsem uvedl, zatím nejsou žádné katastrofické odhady nové sklizně jak ve všech zemí EU, tak ani u nás v České republice. Problémy mohou mít státy jako je například Itálie a Španělsko, které dovážely určité množství pšenice z Ukrajiny a musí hledat jiné zdroje z jiných částí světa. Jak je v grafech uvedeno, myslím, že u nás bude i letos sklizeno dostatek obilovin a zejména pak pšenice pro potřeby potravinářů, tak krmivářů. Půjde jenom o cenu na trhu.

▶Cena na burze Matif má rostoucí trend i nyní a je to právě ve vazbě na export do třetích zemí a ceny se přímo promítají i do cen potravin na vnitřním našem trhu.

Ceny zemědělských komodit neurčuje český trh. Ceny jsou odvozené od cen na Matifu.

Ceny na této burze jsou samozřejmě ovlivňovány mezinárodní situací i vlivem válečného konfliktu na Ukrajině. Nárůst cen zemědělských komodit pod výše uvedenými vlivy je proti loňskému roku enormní. Bohužel čeští nákupci a zpracovatelé jako jsou výrobci krmných směsí, mlynáři, sladaři i jiní musí tyto ceny akceptovat a postupně je promítat do svých výrobků a vše se postupně projevuje u spotřebitelů. Jinak by se vše za tyto vysoké ceny vyvezlo mimo republiku.

▶Zatímco koncem března byla cena pšenice na burze zhruba 370 euro za tunu, v přepočtu přibližně 9000 korun, u nás na volném trhu se ceny pohybovaly na úrovni od 10 400 až do 11 000 Kč. Jaká je cenová hladina nyní, měla se odhadem cena snižovat až na 360 euro za tunu, je to tak?

Co se týká vývoje cen na trhu, tak zejména po Novém roce stoupaly prudce ceny zboží z loňské sklizně. V současné době mají farmáři již starou sklizeň až na výjimky vyprodanou. Ceny zboží z letošní sklizně byly v tu dobu až o 2000,- Kč/t nižší. Tyto ceny však postupně rostly a v současné době dosahují téměř ceny ze staré sklizně. Zda ceny do žní budou mít klesající tendenci a jak velkou nelze v současné době dobře odhadovat.

▶Jak se do cen obilí a vývoje konečného jeho zpeněžení promítá energetická krize a nedostatek hnojiv nejen z Ukrajiny a Ruska, ale třeba Bělorusko je zodpovědné za téměř polovinu světového exportu draslíku?

Cenové výkyvy na trhu s energiemi, naftou a zejména pak průmyslových hnojiv samozřejmě postupně zvyšují náklady rozpracované výroby všem zemědělcům. Pravdou je to, že tyto náklady začaly postupně stoupat již ve druhé polovině loňského roku, ale razantně stoupaly pak začátkem letošního roku, zejména pak u průmyslových hnojiv. To znamená, že rozpracovanou výrobu tyto zvýšené náklady pro letošní sklizeň zasáhnou částečně.

Až příští rok se bude promítat energetická krize plně do cen farmářů.

▶Je konec června, jak hodnotíte celkově stav porostů obilovin a jaké jsou odhady sklizně napříč jednotlivými druhy obilí a odrůdami?

Současný stav porostů musíme hodnotit dle regionů. Jsou regiony jako Vysočina, jižní Čechy, západní Čechy, východní Čechy a severní Morava, kde jsou porosty dobré. V jiných regionech zejména jižní Morava, střední Morava, možná Rakovnicko, kde vlivem sucha porosty nejsou tak dobré.

Co se týká prognózy nové světové sklizně, tak zatím není předpovídáno, že by sklizeň měla být katastrofálně špatné, tak jak ukazuje přiložený graf.

▶Po léta stojíte v čele profesního Spolku pro komodity a krmiva, jehož členské firmy disponují skladovací kapacitou na 4,5 milionů tun. Je tomu tak i nadále a co je dnes nejaktuálnější pro vaše kolegy?

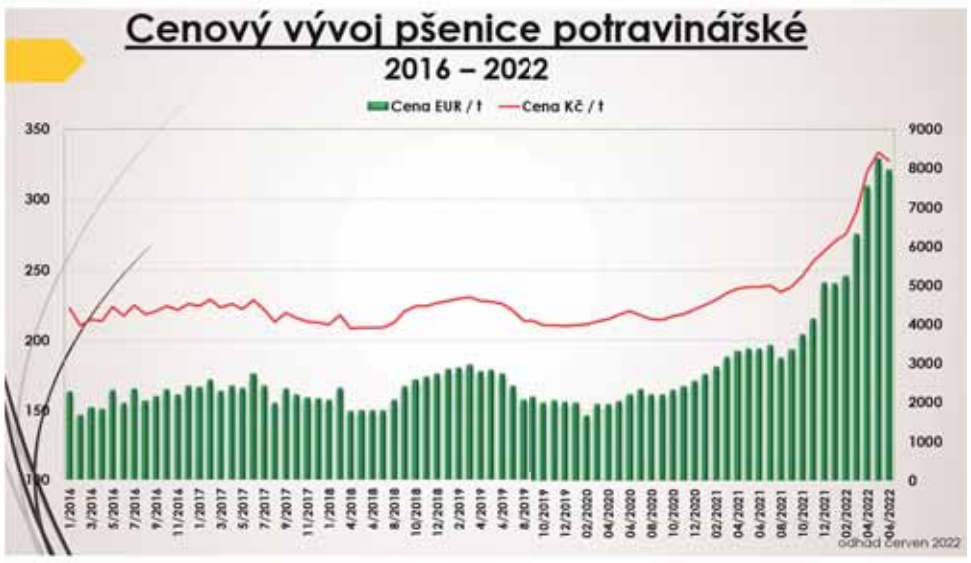
Ano je tomu tak. Myslím, že se skladovací kapacity u našich členů ještě zvýšily. Někteří členové v poslední době investovali do výstavby nových skladů, stejně jako tomu bylo i u zemědělců. Lze říci, že republika má v současné době dostatek skladovacích kapacit na komodity, a to i kdyby byla rekordní sklizeň.

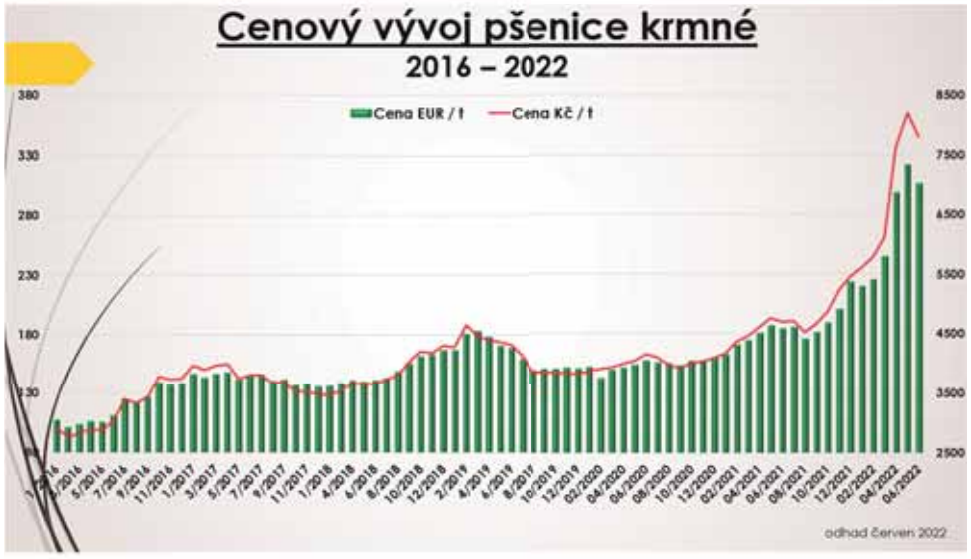
V současné době řešíme za náš spolek s MZe otázku případné možnosti navýšení zásob obilovin ve Státních rezervách.

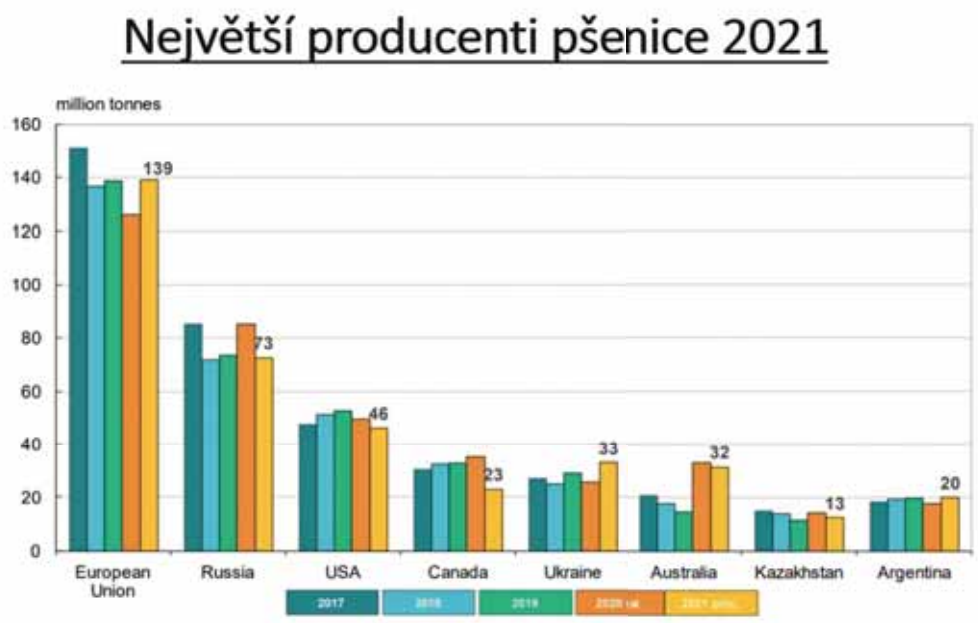
▶Evropská unie vyhlásila ve vztahu k obilí tak zvané nové „trasy solidarity". Jak se tato solidarita s vývozy obilí z Ukrajiny vyvíjí a jaké jsou odhady této přesouvané produkce do míst určení?

Ano. V současné době se rozebíhá diskuse, jak pomoci Ukrajině jednak se starou sklizní, ať už se jedná o kukuřici, slunečnici a pšenici a také jak organizovat i transport na Západ z nové sklizně. Pravdou je, že vymyslet logistiku z východní části Ukrajina na západ po souši není jednoduché. K dispozici jsou pouze vagony, nebo kamiony. Navíc rozchod kolejí je v ČR jiný než na Ukrajině a zboží se musí překládat, což velice zdržuje. Přes všechny tyto potíže lze říci, že se v současné době již na českém trhu objevují dovozy kukuřice z Ukrajiny a jsou sjednávány smlouvy na dodávky ostatního zboží, jako je například řepka. Uvidíme, jak se tato skutečnost promítne do cen nové sklizně. Lze však říci, že tyto náhradní cesty nemůžou nahradit vývozy z Ukrajiny do třetího světa přes přístavy v Černém moři. Také je potřeba zmínit, že i tyto omezené dovozy do ČR můžou ovlivnit cenové relace, a to směrem dolů.

Eugenie Línková







Konopí na mnoho způsobů, včetně zdravé výživy

Výhody konopí zkrátka nejsou jen zdravotní v podobě semínek nebo oleje, ale i co se týče životního prostředí. Zabraňuje erozi a funguje jako les. Hektar konopí vám vyčistí ovzduší jako cca 10 hektarů lesa. Pro výrobu papíru vydá 1 ha konopí jako 4 ha lesa. Konopí naroste za čtyři měsíce ale les roste několik desítek let. V době, kdy Evropská unie prosazuje Green Deal- Zelenou zprávu , která ve svých jednotlivých bodech přímo má co nejvíc oslovit ochranu životního prostředí je až s podivem, proč se nedává ve velkém zelená právě této komoditě.

Mezi největší odborníky na pěstování a zpracování konopí v České republice patří nesporně Václav Říha. V roce 2005 založil firmu Hemp Production CZ s.r.o., která konopí pěstuje, sklízí, zpracovává a vyrábí z něj dlouhou řadu produktů od konopného oleje přes sušenky až po lazurovací laky. Václav Říha je dlouholetým místopředsedou Svazu lnu a konopí České republiky, zakladatelem Českého konopného ústavu a členem poradních orgánů na ministerstvu zemědělství. V rozhovoru vysvětlil přínos konopí nejen pro zmíněné životní prostředí, ale i pro lidské zdraví .

Václav Říha

▶Na kolika hektarech pěstuje technické konopí Vaše firma a na kolika hektarech je v současné době v ČR?
Naše společnost pěstuje konopí na 30 ha. Pro naši potřebu je to výměra nedostatečná a tak máme v ČR smluvní dodavatele od kterých konopné semeno nakupujeme. I tak je to málo a semeno dovážíme ze zemí EU např. z Francie. Celková výměra v ČR byla v roce 2021 necelých 300 ha.

▶Není žádným tajemstvím, že i v technickém konopí je obsažené droga ve zkratce označená jako THC. V jaké je to míře a lze to i nějak ovlivnit během vegetace?
V ČR jsou povoleny a registrovány odrůdy konopí setého s obsahem THC do 0,3 %. Pouze v době kvetení se může zvýšit obsah THC a po odkvětu se opět sníží. Proto je povinností počátek kvetení nahlásit příslušnému úřadu.

▶Jistě i u technického konopí existují různé odrůdy. Stalo se, že některé právě z důvodů vyššího podílu THC byly postupně zakázané?
Tímto se naše společnost nezabývá a tak opravdu nevím. Máme své vyzkoušené a pro potravinu vhodné odrůdy, které sejeme, a u těch se toto neprojevilo. Navíc nakupujeme osivo u prodejce, který je oprávněn osivo konopí prodávat a tady je záruka, že kupujeme osivo registrované.

Lazurovací laky a emailové barvy s přídavkem konopného oleje

▶Na co vše konopí konkrétně zpracovává Hemp Production?
Zpracováváme konopné semeno převážně na potravinu. Lisujeme olej, loupeme semínko, meleme mouku a v naší malé pekárně zpracováváme semínko do různých druhů cereálních sušenek. Naší specialitou je konopný protein a mouka s vysokým obsahem vlákniny. Sušíme konopný list, určeného k nálevům, máme v nabídce mýdla, masti a sůl do koupele.

Ze semínka, které není vhodné pro potravinářskou výrobu (vyšší peroxidové číslo) lisujeme olej, který využíváme jako napouštěcí, a dále vyrábíme lazurovací laky a emailové barvy s přídavkem konopného oleje.

▶Co léčebné účinky? I technické konopí má co nabídnout lidskému tělu. Jaké máte s ním osobní zkušenosti, jistě jste je vyzkoušel ať formou ochuceného oleje nebo jeho dalších produktů, prozraďte.
Konopí je mojí pravidelnou stravou, ať už konopné semínko přidané do jogurtu pomazánek apod. tak i konopný olej, který obsahuje nenasycené mastné kyseliny omega 6 a omega 3 v ideálním poměru 3:1.Tento poměr podporuje funkci srdce a oběhového systému. Konopný olej i semínko nám posiluje imunitu a dává nám mnoho vitamínů a minerálních látek. Olej máme i s příchutí chilli. Prostě konopný olej nebo konopné semínko by mělo mít své místo v kuchyni.

▶Máte i svou pekárnu, jaké dobroty s příměsí některých produktů z konopí tam vyrábíte a o co je největší zájem?
Jak už jsem se zmínil výše, tak krom cereálních sušenek pečeme i konopný nebo škvarkový chleba, korpusy laskonek a košíčků a oblíbené linecké rohlíčky. Vzhledem k tomu, že většina lidí se chce stravovat aspoň trochu zdravě, tak největší zájem je o cereální sušenky.

▶Technika jak na sklizeň konopí, stejně jako linka -tírna jsou velmi nákladné.Kolik stojí kombajn a zmíněná tírna? Dá se počítat s nějakou dotací ať EU nebo státu v případě Green Dealu? Je to přece ohromně zajímavá plodina, se zlepšujícími účinky s ohledem na její schopnost provzdušňovat půdu, má i menší nároky na vláhu a dobrých vlastností má nespočet.
To máte pravdu. Konopí je opravdu skvělá rostlina s velkým potenciálem využití. Vždyť jenom pro výrobu papíru, by za to stálo se zamyslet. Konopí naroste za 4 měsíce a strom roste několik let.

Tírenské zařízení je opravdu nutnost, pokud chceme využívat technické konopí v oblastech průmyslového zpracování a nahradit tak některé syntetické výrobky. Naše společnost zakoupila starší tírenskou linku, kterou chceme co nejdříve zprovoznit.Nová tírenská technologie stojí 3,2 mil. EUR, dále připočítejte halu, vzduchotechniku eletro přípojku atd. Ještě je potřeba zmínit, že kombajn, který jako jediný vlastníme už dosluhuje. Je potřeba aspoň dva nové pořídit a částka za speciálně upravený kombajn na konopí je cca 15 mil. Kč.Tírnu chceme dokončit za každou cenu, a konopí dát šanci. Věříme, že v tom nezůstaneme sami a pomůže třeba i stát..

▶Jak si při výčtu pozitiv technického konopí vysvětlujete přetrvávající nezájem o navýšení její produkce?
Určitě je to tím, že další technika na sklizeň konopí a následné zpracování stonku na tírenské lince, kde se oddělí vlákno od pazdeří tady chybí. Pěstování konopí má ekonomiku, při sklizni semínka i stonku!. Hodně by nám pomohla pomoc ze strany státu a příslušných ministerstev. Pokud nebude zájem nás podpořit ve vývoji a výzkumu o obnovení a využití této rostliny, tak bude naše dosavadní úsilí úplně k ničemu a budeme se dívat, jak nás předhánějí okolní státy. Jsou zapotřebí investice na dostavbu haly a dalšího příslušenství. Jedna z možností je založení nějakého spolku zemědělců pro obnovu a podporu dostavby tírny nebo získat solidní a poctivé investory. Konopí by se mělo zařadit do osevního postupu, aby se vylepšily půdní vlastnosti, jako je např. zabránění eroze, provzdušnění půdy a zadržování vody. Konopí čistí půdu i vzduch, a jeho pěstování by v současnosti mělo být v zájmu všech.

▶Kde všude se dá využít a nahradit třeba i plasty , dřevotřísku atd.
Tak jenom pár příkladů. Dřevotříska by se mohla nahradit deskami z pazdeří, které jsou pevnější a lehčí než desky dřevěné. Konopné vlákno, které se dováží, se používá při výrobě izolací. Opět je ověřeno, že izolační vlastnosti konopí mají lepší tepelné parametry, než např. skelná vata. Pazdeří se používá jako podestýlka pro zvířata. Vyniká velkou savostí a antiseptickými vlastnostmi. Využití by konopí našlo i při výrobě rostlinných plastů, přidává se do omítek, lana, provazy, textil atd…..je všeobecně známo, že z konopí je možno vyrábět několik desítek tisíc výrobků. I u nás se v současnosti zvýšila poptávka po surovinách z konopí. Uplatnění by si našlo konopí pěstované na 1200 – 1500 hektarech

▶Stále jste jediní kdo má v ČR kombajn na konopí? A je nadále vaší výsadou sklizeň konopí u nás i pro ostatní?
Tento typ kombajnu, (jednofázová sklizeň) máme jako jediní. Ve službě sklízíme, ale už má kombajn opravdu něco za sebou a tak sklízíme jen menší výměry. Proto je potřeba koupit aspoň jeden nový kombajn, aby se mohlo konopí, pokud by byl zájem zemědělců, zařadit do osevního postupu. Co my máme poznatky, tak by zemědělci konopí pěstovali.

▶Věříte právě díky prosazování Green Dealu do všech důsledků jeho možností, že dojde i na technické konopí?
Určitě by tam mělo mít své místo.

Kombajn (jednofázová sklizeň)

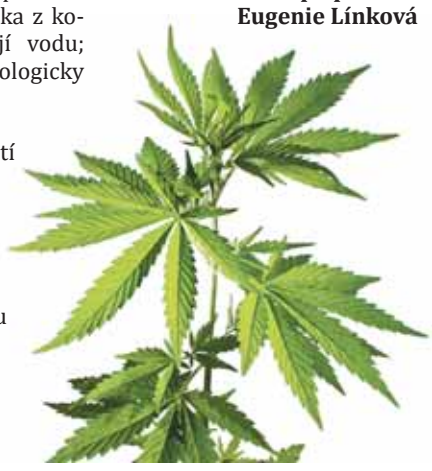
Linka – tírna

Konopí je až zázračná plodina, přesto umírá u nás na úbytě

Technické konopí má mnoho priorit, přesto o jeho zachování bojují zemědělci urputně a ne vždy s úspěchem.Vzdá mu Grean Deal konečně hold a zasloužené místo na polích EU? V 16 bodech přiblížíme jeho přednosti:

1. Jeden akr konopí produkuje tolik kyslíku jako 25 akrů lesa.
2. Opět z jednoho akru konopí může vzniknout stejné množství papíru jako ze 4 akrů stromů.
3. Zatímco konopí se může 8x proměnit v papír, strom se může změnit na papír 3x.
4. Konopí vyroste za 4 měsíce, strom za 20-50 let.
5. Konopí je skutečný lapač radiace.
6. Konopí lze pěstovat kdekoliv na světě a potřebuje velmi málo vody. Navíc, protože se umí chránit před hmyzem, nepotřebuje pesticidy.
7. Pokud by se textil vyrobený z konopí rozšířil, pesticidní průmysl by mohl úplně zaniknout.
8. První džíny byly vyrobeny z konopí; i slovo „KANVAS“ je název daný konopným výrobkům.Konopí je také ideální rostlinou pro výrobu lan, provazů, tašek, bot, klobouků.
9. Snižuje účinky chemoterapie a ozařování při léčbě konopím, AIDS a rakoviny; Používá se nejméně u 250 nemocí, jako je revma, srdce, epilepsie, astma, žaludek, nespavost, psychologie a onemocnění páteře...
10. Hodnota bílkovin konopného semínka je velmi vysoká a dvě mastné kyseliny, v tak ideálním poměru v něm, nikde jinde v přírodě nenajdete. Bílkovina v konopných semenech obsahuje 60 - 80% edestinu.
11. Konopí je ještě levnější na výrobu než sója.
12. Zvířata krmená konopím nepotřebují hormonální doplňky.
13. Téměř všechny plastové výrobky lze vyrobit z konopí a konopný plast se velmi snadno vrátí do přírody.
14. Pokud je karoserie vozu z konopí, bude 10x pevnější než ocel.
15. Konopí lze použít i pro stavbu a zateplení budov; Je odolné, levné a pružné.
16. Mýdla a kosmetika z konopí, neznečišťují vodu; Je tedy zcela ekologicky šetrné.

V Americe v 18. století bylo jeho pěstování povinné a farmáři, kteří ho nepěstovali,skončili. Teď je ale situace opačná. Pro výrobu papíru se kácí lesy. Přibývá intoxikace z pesticidů a rakovina. A potom jsme naplnili náš svět plastovými odpadky, škodlivým odpadem.



Stranu připravila:
Eugenie Línková

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

Celostátní struktura

56 okresních komor

2 regionální komory

12 krajských komor

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

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

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

Chcete se stát členem? www.akcr.cz/krajske-ak | www.akcr.cz/chcisestatclenem

Mlékaři slavili již po pětašedesáté

V letošním roce oslavila světová mlékárenská veřejnost svůj velký den již po pětašedesáté. Od roku 1957 totiž slaví světová mlékařská veřejnost svůj „Mezinárodní den mléka“, nejprve každé čtvrté květnové úterý, od roku 2018 pak prvního června.

Vyhlášení vítězů soutěže „Mlékárenský výrobek roku 2022“

Podnět k tomuto svátku dala konference významných světových lékařů, kteří se v roce 1957 sešli ve švýcarském Interlakenu, aby mimo jiné diskutovali o významu mléka a o jeho nezastupitelné roli ve výživě. Předním propagátorem svátku mléka byl expert Michael Griffin z FAO, organizace OSN pro výživu a zemědělství.

Nápoj síly a zdraví

Mléko můžeme právem označit nejen za nápoj síly a zdraví, ale doslova za ochranný výživný prostředek s tím nejširším účinným spektrem působení. Obsahuje vše potřebné pro zdravý život - plnohodnotné živočišné bílkoviny, lehce stravitelný mléčný tuk, cenný mléčný cukr a řadu důležitých minerálů, především pak vápník a fosfor. V mléce je rovněž celá řada dalších, pro výživu a vývoj lidského organismu významných látek, jako vitamíny a stopové prvky, jež napomáhají a podporují správnou funkci metabolismu. Mléko je tedy naprosto dokonalý a nejpřirozenější nápoj, se kterým se lidský jedinec setkává bezprostředně po svém narození, a ve výživě ho pak v různých formách provází po celý život. Mléko a ostatně všechny další mléčné výrobky by měly být samozřejmou součástí výživy nejenom dětí a mládeže, ale také každého dospělého člověka a na mléko bychom neměli zapomínat ani v pokročilém věku, protože mléko působí dokonce i jako prevence proti zákeřné osteoporóze kostí.

Oslava mléka v Národním zemědělském muzeu

Ve středu 1. června byly za přítomnosti zástupců veřejného života, médií, mlékárenského průmyslu a zemědělské prvovýroby vyhlášeny výsledky soutěže „Mlékárenský výrobek roku 2022“.

Stalo se tak během společensko-odborné akce „Oslava mléka“ v Národním zemědělském muzeu v Praze v prostředí, které umocnilo význam této potravinářské události. Odborníci i veřejnost si takto připomněli Světový den mléka slavený každoročně z podnětu Mezinárodní mlékařské federace. Záštitu nad letošní oslavou převzal ministr zemědělství Zdeněk Nekula.

Soutěž Mlékárenský výrobek roku s řadou novinek

V letošním roce se jednalo již o devatenáctý ročník této soutěže, do níž bylo přihlášeno 55 výrobků, ale nakonec jich soutěžilo 53 od 21 výrobců. Výrobky byly zařazeny do 8 soutěžních kategorií - Zakysané mléčné nápoje, Jogurty a zakysané výrobky, Mléčné a tvarohové dezerty, Přírodní sýry čerstvé a tvaroh, Přírodní sýry měkké (a plísňové), Přírodní sýry polotvrdé a tvrdé, Tavené sýry a Tvarohové a mléčné pomazánky.

Nejvyšší počet soutěžních výrobků byl v kategoriích jogurtů a zakysaných výrobků a mléčných a tvarohových dezertů. Výrobci přihlásili také vysoký počet sýrů rozdělených do čtyř kategorií. Za nový trend lze označit vysokoproteinové výrobky, ale také výrobky s novými typy ochucení určené pro náročné spotřebitele a gurmány. Pro český trh je určen zcela nový speciální polotekutý puding holandského typu označovaný jako Vla z mlékárny Hlinsko a také vysokoproteinové výrobky. Ty jsou podle Jiřího Kopáčka novým trendem a sám takové produkty považuje za nejlepší výrobky s vysokým nutričním přínosem pro spotřebitele. Pokračujícím trendem výrobců zůstávají stále reformulace. Jedná se o takové úpravy složení výrobků, které odrážejí současné požadavky zdravé výživy. K nim patří například snižování obsahu cukru, soli, přídatných látek či obohacování jinou výživově hodnotnou komponentou.

Hodnocení organizačně zabezpečil Ústav mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT, kdy výrobky hodnotilo celkem 16 nezávislých odborníků. Při hodnocení se posuzovala nejenom celková kvalita přihlášených soutěžních vzorků, ale také obchodní rozšířenost na trhu, marketingové aktivity směřované na podporu prodeje a rovněž správnost označování výrobků dle platné potravinové legislativy. U novinek se hodnotil stupeň produktové, procesní a obalové inovace, zaměření na specifickou cílovou skupinu, „nové“ výživové parametry, atraktivita pro spotřebitele a také případný přínos pro životní prostředí.

Vítězem se stal Sedlčanský Hermelín

Zástupci úspěšných mlékárenských podniků převzali z rukou šéfa Českomoravského svazu mlékárenského Jiřího Kopáčka diplomy za oceněná místa v jednotlivých soutěžních kategoriích. Vyhlášen byl také absolutní vítěz soutěže, a celkem 12 novým či inovovaným výrobkům byl předán diplom „Novinka roku“. Absolutním vítězem v letošní soutěži se stal tradiční sýr Sedlčanský Hermelín Originál ze společnosti Savencia Fromage & Dairy Czech Republic a.s., kterému porotci přidělili 96,7 bodů z celkových 100 možných. Skvěle zabodoval Gran Moravia Mini ze společnosti La Formaggeria Gran Moravia , který se stal vítězem kategorie “Přírodní sýry tvrdé a polotvrdé”.

V soutěži oceněné výrobky pocházejí především z větších průmyslových mlékáren, menší mlékárenské subjekty se letos neprosadily. Jak uvedl Jiří Kopáček, důvodem byla jejich neúčast. „Zvali jsme je, ale neprojevily zájem, i když soutěž je otevřená i pro ty, které nejsou členy našeho svazu, což je například Madeta,“ řekl Jiří Kopáček.

V závěru slavnostního ceremoniálu vyhlásil Jiří Kopáček jménem Českomoravského svazu mlékárenského a Sekce pro mléko při Potravinářské komoře České republiky nový ročník soutěže o „Mlékárenský výrobek roku 2023“.

Bohumil Brejžek

ČMSM
ČESKOMORAVSKÝ SVAZ MLÉKÁRENSKÝ

INZERCE

QSL® FOR YOUR BUSINESS

UŽ 10 LET JSME PARTNEREM PRO POTRAVINÁŘSKÉ FIRMY, OBCHODNÍKY I RESTAURACE

SLUŽBY QSL

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

Ing. Iveta Baudyšová
jednatel
+420 702 097 438
+420 606 638 871
info@qualitysl.cz
www.qualitysl.cz

MLÉKÁRNA VALAŠSKÉ MEZIŘÍČÍ

SLAVÍ 30 LET své novodobé historie

Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o. je ryze českou společností a právě tento rok slaví 30 let od svého založení.
Vznikla 17. června 1992 privatizací Beskydských mlékáren.

Tradice výroby mléka a mléčných výrobků má na Valašsku hluboké kořeny. Mlékárna ve Valašském Meziříčí byla založena již roku 1936 Vilémem Frankem jako mlékárna Spolku chovatelů hovězího dobytka s obchodním názvem Valašská spolková mlékárna ve Valašském Meziříčí. Tento spolek reprezentovalo devět až dvanáct větších místních zemědělců. Mlékárna vyráběla mléko samovolně kysané, máslo a tvarohové pomazánky. Počáteční zpracovatelská kapacita činila přibližně 500 litrů mléka denně.
Po privatizaci v roce 1992 byla zahájena rekonstrukce výrobních prostor a postupná modernizace veškerého technologického zařízení.

Fotka ze soukromé sbírky pana Jindřicha Zetě

Současný výrobní program tvoří smetanové jogurty, polotučné ovocné jogurty, bílé jogurty, kysané výrobky a čerstvé tekuté výrobky. Produkty Mlékárny Valašské Meziříčí jsou zastoupeny v celé síti obchodních řetězců a najdete je rovněž i v ostatních maloobchodních prodejnách. K dostání jsou i ve vybraných řetězcích na Slovensku. Za dobu své novodobé historie si našly výrobky jako Valašská Kyška nebo smetanové jogurty velikou oblibu u spotřebitelů, a to především díky kvalitě. **Za to i mlékárna získala v minulosti celou řadu ocenění.**

VELKOOBCHODNÍ PRODEJ

Již od svého založení provozuje Mlékárna Valašské Meziříčí rovněž velkoobchodní prodej potravinářských chlazených výrobků, kterými zásobuje své zákazníky, zejména školy, nemocnice, sociální ústavy či maloobchodní prodejny, na Moravě a ve Slezsku. Velkoobchod nabízí širokou škálu mléčných výrobků zejména od českých a slovenských dodavatelů.

VÝROBA A KVALITA

„Kvalita je u nás na 1. místě a proto klademe velký důraz na přesné dodržování výrobních postupů, kontrole a kvalitě vstupních surovin. Naše společnost sází na osvědčené dodavatele, se kterými spolupracujeme dlouhá léta a našli jsme tak společnou řeč. Dodavatelé již chápou naše potřeby a požadavky," uvádí Ing. Jiří Malina, spolumajitel Mlékárny Valašské Meziříčí.

KONKURENCE V MLÉKÁRENSKÉM PRŮMYSLU

„Konkurence v mlékárenském průmyslu je velká, je zde mnoho tradičních velkých výrobců a pak, stejně jako my, středních, ale ne nevýznamných, výrobců, kteří dokáží těm velkým konkurovat cenou i kvalitou. Nutí nás to inovovat, a máme také velmi propracovaný marketing. Za těch 30 let se naše společnost například stala lídrem ve výrobě tekutých kysaných výrobků na našem trhu," uvádí Ing. Jaroslav Vévoda, spolumajitel Mlékárny Valašské Meziříčí. „Významné postavení držíme také ve výrobě jogurtů. Myslím, že do budoucna je snad na čem stavět," dodává Jaroslav Vévoda.

SOUČASNÁ SITUACE NA TRHU

„Prodeje v letošním roce i v předešlých dvou letech byly významně poznamenány Covidem a teď i situací na Ukrajině, což vedlo k významnému nárůstu cen surovin a materiálů a tím i nemalému zdražování. Přestože zákazníci významně přehodnotili své nákupní chování a preferují ještě více výrobky v akci nebo výrobky pod privátními značkami odběratelů, daří se nám zachovat stabilní prodeje, případný pokles v jedné kategorii se nám daří pokrýt růstem v jiné kategorii," uvádí Zdeněk Bukovjan, vedoucí obchodu a marketingu Mlékárny Valašské Meziříčí.

MARKETING A MEDIA

Zhruba do měsíce mlékárna plánuje v souvislosti s výročím založení firmy zařadit výroční logo na víčkách jogurtů a ve stejné době bude spouštět i video spot, který se nyní ještě připravuje. Tato reklama bude určena jen pro sociální sítě, protože mlékárna je aktivní na Instagramu a Facebooku, v blízké době plánuje rozšířit své působení o TikTok. „Pro komunikaci se zákazníky využíváme naše sociální sítě, kde evidujeme velký nárůst počtu uživatelů, a proto chceme jít právě touto formou kampaně," říká Zuzana Pavelková, marketingová manažerka.

- **Historie mlékárny se traduje už od roku 1936**
- **Mlékárna patří mezi středně velké firmy a má přibližně 150 zaměstnanců**
- **Je lídrem ve výrobě tekutých kysaných výrobků na našem trhu**
- **Mlékárna denně zpracuje přibližně 100.000 litrů mléka**
- **Vyrobí ročně na 80.000.000 ks jogurtů různých velikostí a více než 30.000.000 ks kysaných nápojů**
- **Je držitelem různých významných ocenění za kvalitu**

PODĚKOVÁNÍ OD ŘEDITELKY FIRMY

„Především bych chtěla poděkovat za důvěru všech, kteří v nás věří, a kteří nás svými nákupy podporují. O to, abychom nezklamali vás všechny nám jde v první řadě. Proto zachováváme tradiční receptury našich výrobků a držíme tu nejvyšší kvalitu. Věříme, že nám i nadále zachováte svou přízeň," říká MVDr. Jana Novotná, ředitelka a rovněž spolumajitelka Mlékárny Valašské Meziříčí, spol. s r.o..

www.mlekarnavm.cz

V soutěži o Zlatý pohár PIVEX – PIVO 2022 zazářily moravské pivovary Zubr a Litovel

Dej Bůh štěstí! Tímto tradičním pozdravem lidí, kteří se starají o výrobu nejoblíbenějšího českého nápoje, zahájil Karel Kosař, někdejší ředitel Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského (VÚPS), poslední degustaci na 30. ročníku Pivexu, prestižní soutěže o nejlepší piva v zemi. Letošní jubilejní 30. ročník odborné degustační soutěže o Zlatý pohár PIVEX – PIVO 2022 byl zejména velmi úspěšný pro Pivovary CZ Group a.s., které celkem získaly sedm ocenění včetně příčky nejvyšší – absolutním vítězem celé soutěže se stalo světlé výčepní pivo Zubr Gold. Navíc byl pivovar Zubr vyhlášen nejúspěšnějším pivovarem v této prestižní soutěži za 30 let jejího trvání a získal cenu Pivovar třicetiletí, stříbrnou pozici v této mimořádné kategorii pak získal pivovar Litovel.

Dvacítka degustátorů, vesměs sládků či odborníků z výzkumných ústavů, hledala v Brně nejlepší sudová piva. O cenu Zlatý soudek Pivexu bojovalo 46 značek včetně jedenácti minipivovarů.

O cenu Zlatý soudek Pivexu

„Zatímco soutěž balených piv ve skle či v plechu má tradici už třicet let, sudová se hodnotí teprve osmým rokem. Je to přitom ojedinělá soutěž v Evropě, alespoň v takovém měřítku. Je to dáno i určitou technickou náročností při hodnocení. Například při letošním, rekordním počtu přihlášených to znamená 46 sudů piva, které nesmí hodnotitelé spatřit. K tomu odpovídající počet výčepních zařízení, která musí být všechna seřízena stejně," uvedl za organizátory Jiří Morávek ze společnosti Snip&Co.

Celkem se do letošní soutěže přihlásilo 104 vzorků piv včetně nealko, tmavých či míchaných z velkých průmyslových pivovarů i minipivovarů. Novinkou byl první ročník Special Pivex, což jsou v poslední době stále populárnější svrchně kvašená piva stylu stout, porter, IPA, APA, pšeničná piva a další.

PIVEX

Zlatý pohár PIVEX

Soutěž o Zlatý pohár PIVEX je nejstarší odbornou degustační soutěží v České republice a v letošním roce se konal již 30. ročník. O držitelích ocenění rozhoduje odborná degustační porota ve dvou kolech a hodnocení probíhá anonymně. Hlavními hodnotícími kritérii při degustaci jsou chuť, plnost, vůně, říz, hořkost i jiné vlastnosti piva nebo příznaky podle dalších chuťových, čichových i vizuálních zjištění odborných degustátorů. V obou kolech soutěže jsou u všech vzorků piv prováděny laboratorní rozbory a senzorická hodnocení v laboratořích Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze, který je odborným garantem soutěže. V porotě zasedají zástupci ústavu společně se zástupci pivovarů, převážně sládků, a dalších odborných institucí.

Vítězové jednotlivých kategorií (balená piva)

Světlé ležáky
Zubr Grand

Světlá výčepní piva
Zubr Gold

Nealkoholická piva
Birell za studena chmelený

Míchaná nízkoalkoholická a nealko piva
Litovel Pomelo free

Tmavá piva
Bernard černý ležák

Svrchně kvašená piva
Soutock – žitná IPA (minipivovar Proud)

„Chuť piva má mnoho odlišností, které se snažíme rozpoznávat a které by měly být příjemné, : uvedla hodnotitelka Simona Černá z VÚPS. Samozřejmě se hodnotí i vůně, říz, plnost, celkový dojem a pochopitelně se hledají ve vzorcích vady, jež pak ovlivňují hodnocení.

Vítězové jednotlivých kategorií (sudová piva)

Světlé ležáky
Gambrinus nepasterizovaná 12

Světlá výčepní
Braník světlý

Minipivovary – světlé ležáky
Medlánecký kluzák 11 (Moravia Brno)

„Například pro český ležák je typická hořká sladová chuť, kdežto u pšeničných může pivo chutnat i vonět po banánu či hřebíčku. Ovšem tato chuť by se už v žádném případě neměla nacházet u ležáků, to je chyba," doplnil další hodnotitel Rastislav Božko.

Degustátoři hledali i chyby v podobě zápachu či pachuti po černém rybízu, plesnivině, myšině, nebo dokonce po zápachu kočičí moči. Nejlépe hodnocená piva a jejich pivovary ocenění využívají po celý rok pro komerční prezentace nejen na etiketách, ale i v mnoha jiných, různých podobách.

Zastavení u vítěze

V pivovaru Zubr se již 24 let vaří pivo pod taktovkou sládkové Nataši Rouskové. „Na ocenění Pivovar třicetiletí jsme patřičně hrdí, protože je důkazem dlouhodobě vysoké kvality našeho piva. Bez dodržování klasických výrobních postupů, vybraných surovin a bez lidí, kteří vaří pivo s láskou a maximální péčí, by to nešlo. Jen tak může vzniknout pivo s dobrou pitelností, správným řízem a chutí," uvádí k zisku titulu Pivovar třicetiletí sládková pivovaru Zubr Nataša Rousková.

Každé ocenění svědčí o vysoké kvalitě našeho piva a v této pro pivovary náročné době je pro nás vzpruhou a povzbuzením do další práce. Obzvláště jde-li o takto mimořádný úspěch. I nadále chceme vařit to nejlepší české pivo, které bude vyhledávané nejen u nás, ale i v zahraničí," říká výrobně-technický ředitel Pivovary CZ Group Tomáš Pluháček.

Eugenie Línková

Společnost Pivovary CZ Group a.s. má v portfoliu pivovary značek Holba, Litovel a Zubr.

Pivovary patří mezi tradiční české výrobce piv působící především na Moravě. K výrobě piva používají kvalitní regionální suroviny a ve výrobě se využívá tradiční klasická technologie, kdy hlavní kvašení probíhá v otevřených kvasných kádích a pivo následně dlouho zraje v ležáckém sklepě. Roční výstav skupiny se dlouhodobě pohybuje okolo 700 tis. hl, přičemž téměř třetina produkce směřuje na zahraniční trhy. Piva společnosti Pivovary CZ Group a. s patří dlouhodobě mezi nejúspěšnější oceňovaná piva v ČR. Každoročně se umisťují na předních příčkách prestižních degustačních pivovarských soutěží jako je České pivo organizované Českým svazem pivovarů a sladoven, nebo PIVEX.

INZERCE

Své třicátiny oslavil Znovín Znojmo řadou novinek

Jedna z největších vinařských firem České republiky – Znovín Znojmo – oslavila 30 let své existence. Po celou dobu stojí v jejím čele Ing. Pavel Vajčner, který je známý svojí vizionářskou činností v tomto oboru. Často zaváděl do praxe novinky, o kterých jiní ani nevěděli, popřípadě je nerealizovali. Znovín se stal průkopníkem v mnoha směrech. Čas vždy ukázal, o jak správná rozhodnutí se jednalo. Není tedy divu, že redakce časopisu Vinař a sadař požádala o rozhovor právě Pavla Vajčnera.

Ředitel Znovínu Znojmo Pavel Vajčner s posledním oceněným vínem, kterým byl klaret vyrobený kryomacerací z Rulandského modrého

▶Třicetileté výročí je v každém případě důvod k oslavě. Jak k třicetiletému trvání firmy přistoupil Znovín?
Samozřejmě vzpomínáme na celou historii, a navíc jsme pro naše zákazníky připravili speciální sérii šesti vín.

Znovín vznikl 4. května 1992 jako akciová společnost, jméno Znovín trvalo v té době již jeden rok, kdy ze znojemského podniku Moravských vinařských závodů vznikl Znovín Šatov, státní podnik. Při privatizaci jsme si řekli, že obec Šatov není tak známá a rozhodli jsme se pro jméno Znovín Znojmo se sídlem v Šatově.

Šestice vín, které jsme nachystali k této oslavě, se začala připravovat v loňském roce, kdy se před 30 roky poprvé objevil Znovín jako státní podnik. V roce 2022, kdy Znovín existuje již tři desítky let jako akciová společnost, je tato šestice vín uváděna na trh. Tři z nich mohli ochutnat účastníci Putování po vinicích. Jednalo se o Sauvignon, Tramín červený a Ryzlink rýnský, ještě nás čeká Rulandské šedé, Veltlínské zelené a Zweigeltrebe. Kvalitě vín roku 2021 nahrál dobrý ročník – vína mají svěží kyselinku, mohutnost a aromatičnost. Tato vína s určitým podílem zbytkového cukru byla vybrána tak, aby se mohla dlouhodobě archivovat. Jako dobu pro archivaci doporučujeme? Pět, deset i patnáct let, a pokud to někdo vydrží a koupí si třeba 30 lahví, může je každoročně po jedné otvírat, a poslední by pak otevřel za třicet let, kdy, jak pevně věřím, Znovín oslaví své šedesátiny. To udělá patrně málokdo, ale tato vína jsou v každém případě určena na dlouhodobou archivaci. Chtěli jsme, aby vyniklo terroir i práce sklepmistra. Nejedná se tedy o tzv. sprintery, tedy vína bez perspektivy dlouhého uložení.

Na třicátiny Znovínu se nechystá žádná velkolepá show, spíše výročí připomínáme v rámci drobnějších akcí.

Kladně hodnoceným počinem, hlavně z hlediska milovníků umění, je vydání publikace z pera Zdeňka Hrabici s názvem Hrozen vína ze ZnoVína aneb průvodce vinařským Louvrem v Louckém klášteře ve Znojmě. V publikaci jsou základní informace u vystavujících umělcích v loucké galerii doplněné u výtvarníků reprodukcemi děl, u básníků zase textem.

▶Pokud se podíváte na uplynulých třicet let v čele Znovínu, je něco, co byste udělal v zásadních rozhodnutích jiná?
To je těžké posuzovat, ale zásadní rozhodnutí byla správná. Jak na orientaci na Vinařský turistický program, na terroir, na péči o individuálního zákazníka – to bylo v první fázi. Pak jsme se dali do modernizace technologií a následně začali pro firmu nakupovat vinohrady. Dříve Znovín vlastní vinohrady nepotřeboval, byl dostatek velkých pěstitelů hroznů, kterými byla bývalá jednotná zemědělská družstva, od nichž získával surovinu pro výrobu vín. Družstva dobíhají a posledních deset let tak nakupuje Znovín ve větším vinohrady, které jsme rozšiřovali. Tuto posloupnost vidím jako správnou, dnes by to bylo bez vinohradů špatné, ovšem před dvaceti roky bylo mnoho pěstitelů, kteří víno nevyráběli. Měli jsme štěstí na majitele, kteří akceptovali tento směr rozvoje – investovat do zákazníků, pak do změn technologie, a nakonec do nákupu vinohradů. Dnes má Znovín supermoderní technologická zařízení, vše je nastartováno na další vývoj.

▶Jakým směrem se nyní Znovín zaměří?
Vše se odvíjí od pracovních sil ve vinohradech. Ač se hodně mechanizuje, stále je mnoho ruční práce. Budoucnost vidím v biologičtější výrobě, ať už se jedná o vinohrady nebo při vlastní výrobě. Jistě bude kladen důraz na ekologii, uhlíkovou stopu, zdravý životní styl. Potenciál pro tuto budoucnost máme. Našlápnuto již máme i v této oblasti.

▶Znovín připravil novinky ve svém Turistickém programu. Můžete je přiblížit?
Před nedávnou dobou jsme získali viniční trať Peklo. Vyklučili jsme staré vinice, protože keře révy připomínaly noty na buben. To nebylo špatné pro kvalitu, ale horší pro efektivitu a výnos. Věděli jsme, že v této lokalitě dozrávají fantastické hrozny odrůdy Müller Thurgau, které jsme znovu vysadili. Společně s ním jsme pak zvolili Neuburské, Tramín červený a Modrý Janek. Loni jsme měli panenskou sklizeň, nyní jsou všechny odrůdy v kondici a přinášejí dobrou úrodu. Výsadba müllerky se ukázala jako správná, vína této odrůdy z Pekla sbírají zlaté medaile na mezinárodních soutěžích, tramín získal velkou zlatou medaili na Vinalies v Paříži. Odrůdová skladba byla zvolena správně, což jednoznačně potvrzují výsledky z prestižních mezinárodních soutěží. Navíc byl ve vinici zřízen ochutnávkový stánek, což je z hlediska vinařské turistiky velmi podstatné. Nachází se na rozdíl od dvou předchozích (Šobes a Staré vinice – pozn. red.) mimo Národní park Podyjí, takže je možný větší rozvoj. Od stánku, který je dostupný na kole i pěšky, se otevírají nádherné výhledy. Další devízou je rozmanitá teplomilná flóra i fauna. Na své si přijdou hlavně milovníci brouků a pavouků. Kromě stánku se nachází i další informační panely, pro děti je připraveno pískoviště a od počátku května také dětská stezka s hádankami v lokalitě odrůdy Modrý Janek. Obec okolo cesty vysadila alej, v Rakousku byla až k hranici vyasfaltována cesta a v budoucnu by měla vzniknout od Šatova obdobná komunikace, která by se měla spojit na rakousko-české hranici. Turisté postupně novou lokalitu objevují, jsou překvapeni, což láká další a další. V rámci Putování po vinicích je tato lokalita zařazena mezi ty navštěvované, což ji přiblíží dalším tisícovkám milovníků vín.

Další aktivita v turistickém programu vznikla v Louckém klášteře. Za štukovými sály jsme vyčistili další prostory, které máme pronajaté. Byla zde skládka uhlí a mnoho nepořádku. Nyní jsme do dřevěného salonku, který již není tolik využívaný vzhledem k prostorám ve vyšších patrech, po domluvě s Annou Počarovskou přemístili z miroslavského zámku výstavu obřích puzzlí Slovanské epopeje, což je nebývalá rarita. Není tedy nutné jezdit ze Znojma za Slovanskou epopejí do Moravského Krumlova, když je možné její shlédnutí v Louckém klášteře. Další novinkou je unikátní sbírka cihel Zdeňka Polického, které se dříve vyráběly na Znojemsku. Loucký klášter sloužil dlouho vojákům, a tak jsme se rozhodli připravit novou expozici i z tohoto pohledu. Vznikla expozice ženijně-technického zařízení EZOH, který vznikla k „ochraně" státní hranice po roce 1948. Součástí bylo elektrické zařízení o napětí několika tisíc voltů. Na tomto zařízení umírali nejen lidé, ale i zvířata, a tak bylo v 60. letech zrušeno. V expozici je z důvodu, že mnoho vinic Znojemska bylo v těsné blízkosti nebo dokonce za tímto zařízením. Ve vedlejší místnosti je plátno, na kterém je možné spustit projekci ze života vojáků Pohraniční stráže. Zajímavostí je jejich cvičení přímo pod vinicí Šobes. Prohlídka všech expozic v Louckém klášteře má novou koncepci - na každém stanovišti, ať už v rámci obrazové galerie, terroir salonku a dalších - dostanou návštěvníci vzorek vína, který nějakým způsobem souvisí s navštívenou expozicí. To je samozřejmě určeno jen pro dospělé a tato koncepce se jeví jako lepší, než když byla ochutnávka vzorků až v samém závěru návštěvní trasy.

▶Poslední otázka se týká úspěchů, které Znovín dosáhl na prestižních výstavách. Můžete přiblížit aspoň malou část z nich?
Jedním z posledních úspěchů je zisk absolutního šampiona na přehlídce růžových vín Jarovín za klaret vyrobený z Rulandského modrého a za vítěze kategorie – Cabernet Sauvignon rouge. Za Rulandské modré 2017 získal Znovín zlatou medaili na Národní soutěži vín, šampiona polosuchých vín a Velkou zlatou medaili na Concours Mondial du Bruxelles 2022 ve Španělsku a zlatou medaili na Vinalies Mondial du rose 2022 ve Francii. Sauvignon 2020 VOC sesbíral tři zlaté a jednu stříbrnou medaili, Tramín červený 2017 ve výběru z cibéb bodoval čtyřmi velkými zlatými medailemi a jednou zlatou, Tramín červený 2015 získal dvojici velkých zlatých medailí, dvou zlatých a jedné stříbrné. A tak bychom mohli pokračovat ještě dále. Nutno podotknout, že tato ocenění byla získána z většiny na velkých mezinárodních výstavách vín.

Text a foto: Jiří Eisenbruk

Znovín Znojmo má dobře našlápnuto do čtvrtého desetiletí své existence. Má za sebou hodně úspěšné práce. Má věrné zákazníky, svůj turistický program, který byl vzorem pro mnoho dalších vinařství, nejmodernější myslitelnou vinařskou technologii, vinohrady na skvělých viničních tratích. Je dobře, že se v minulosti zřekl zavést výrobu krabicových vín. Zákazníci vysoce hodnotí skvělý poměr kvality a ceny. Je stále cesta, kam jít dále. A Znovín jistě neustrne. Ve svých vizích byl v mnoha případech před svými konkurenty a za svoji dobrou práci sklízí zasloužené plody.

Ředitel Znovínu Znojmo Pavel Vajčner v expozici Slovanské epopeje Alfonse Muchy, kdy jednotlivé obrazy jsou složeny jako puzzle skládankou z desetitisíců dílků

Jedenáctý ročník festivalu Růžový máj se vydařil

Kolem 45 stánků, z toho více než 30 vinařů především z Moravy, degustace růžových vín a klaretů, gastronomie snoubící se s růžovým vínem, bohatý doprovodný program – takový byl jedenáctý ročník festivalu Růžový máj. Ten proběhl 22. května na pravém břehu Vltavy.

Festival se vrací na pražskou náplavku. Kvůli pandemii se poslední dva roky konal v pražských Holešovicích, navíc kvůli omezení museli organizátoři pořádat dva předchozí ročníky až v září. V letošním roce si Růžový máj užili návštěvníci v podobě, na jakou jsou zvyklí. „Růžový máj se zrodil původně na náměstí Jiřího z Poděbrad, poté se přesunul na náplavku Rašínova nábřeží, kde je jeho stabilní místo. Kvůli různým překážkám, poslední dva roky to byl zejména covid, se musel různě přesouvat v čase a pro jednou i v místě, ale doufáme, že se navrátí takříkajíc do své domoviny, kde už zůstane," řekl Jiří Sedláček, ředitel festivalu Růžový máj.

Za skla víno chutná nejlépe

Festival odstartoval v neděli 22. května v 10 hodin, slavnostní zahájení proběhlo o hodinu později. Na festival přivezlo svá nejlepší růžová vína 30 moravských a českých vinařů, kteří návštěvníkům nabídli přes 2 500 lahví vína. Na festival dorazila řada nových vinařství – vůbec poprvé se zúčastnilo například Vinařství Kolby. „Vína se jako vždy degustovala výhradně z festivalových sklenic české výroby. Festival tak chce minimalizovat plastový odpad a je jasné, že ze skla chutná víno mnohem lépe. Degustační set, který zahrnuje 0,35l sklenici, degustační kartu s přehledem vinařů a dalšími informacemi a tužku, bylo možné zakoupit v předprodeji nebo v den festivalu na pokladně za sto korun. Pokud ovšem návštěvník nechtěl degustovat víno, ale například pít jen nealko nebo si pochutnat ve stáncích s občerstvením, nic si kupovat nemusel, vstup na festival včetně kulturního programu byl zdarma. Letos byl součástí karty i lístek k hlasování v anketě o nejoblíbenější vinařství festivalu," popsal Jiří Sedláček.

Nechyběl i velký výběr v gastronomii

Vedle stánků nabízejících růžová vína bylo na místě 14 stánků s gastronomií hodící se právě k růžovým vínům. „V nabídce byly například olivy, plněné papričky, fíky, meruňky, marinované sýry, grilované halloumi, tradiční tvrdé kravské horské sýry tři měsíce až dva roky vyzrálé, dále polotvrdé a brie, typické tyrolské sušené šunky, klobásy jelení, kančí, kamzičí a hovězí, ale i pljeskavica, grilovaná zelenina, originální belgické hranolky s domácími dipy, různé druhy slovenských pagáčů, indická kuchyně, mexická kuchyně, pizza anebo roztavený raclette sýr podávaný na vařených bramborech," vyjmenoval Jiří Sedláček.

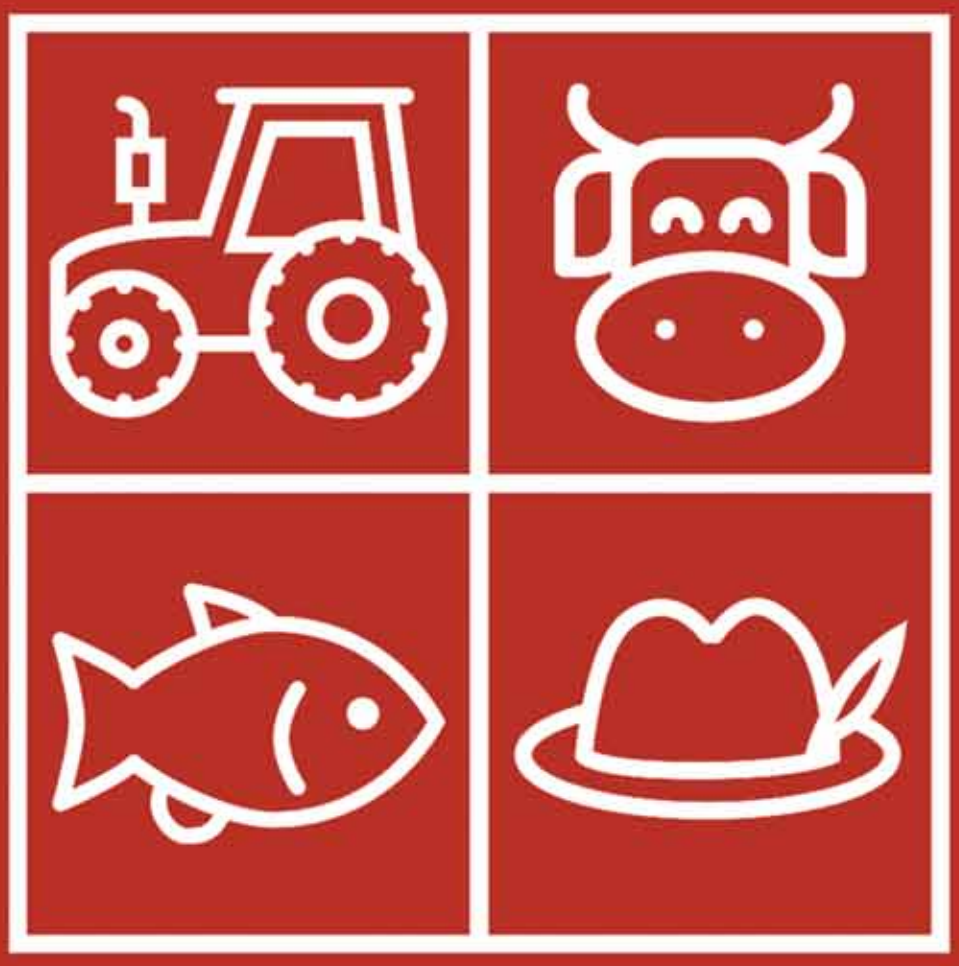
RŮŽOVÝ MÁJ

Festival Růžový máj ale není jen o pití vína a skvělé gastronomii, připraven byl i doprovodný program. „Festival tradičně doprovází živá hudba v podobě cimbálové muziky, program se žánrově přesunul k jazzu a vrcholil swingem, mimo jiné proto, aby si mohli přítomní návštěvníci, budou-li chtít, zatančit," uzavřel Jiří Sedláček.

Další akce neméně hezká se konala 17.a 18 června na Náplavce a tím celostátně známá společnost zašťitující členské tržnice po celé ČR spoučtí opět zajímavé formy nabídky potravin od menších farmářl, producentů nápojů a květinářů z celé ČR.

Eugenie Línková

INZERCE



BUDOUCNOST
ČESKÉ KRAJINY

země živitelka

25–30/8/2022
České Budějovice

VÝSTAVIŠTĚ
ČESKÉ BUDĚJOVICE

BUDĚJOVICKÝ
Budvar
NÁRODNÍ
PIVOVAR

GENERALI
ČESKÁ POJIŠŤOVNA

www.zemezivitelka.cz

#zemezivitelka #vystavistecb #vcb

Recept měsíce:

Jahodové knedlíky

Ovoce voňavé , vynikající chuti právě dozrává a jí se jen tak omyté po utržení a nebo v různých dobrotách. Tou nejznámější s největší frekencí přípravy jsou právě jahodové knedlíky. Každá hospodyňka je umí a jistě třekne, co je na tom zvláštního? Podívejte se ale na drobné nuance v receptu co doporučují špičkoví kuchaři, manželé Eichnerovi , kteří jsou členy Staré gardy, senior klubu Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. Na Spořilově v tržnici v sobotu 20.6. uspořádali hostinu pro společnost Slow Food Prague, která na našem trhu působí už hezkou řádku let. Propaguje zdravý životní styl s vyváženou a chutnou stravou bez chemie. Jak to bývalo v dobách, kdy se tolik nespěchalo.

Jaké je nejlepší těsto na jahodové knedlíky? Přece tvarohové, shodli se všichni! A tak se s pomocí kuchařům připravilo několik kilogramů těsta, do kterého se balili české jahody.

Recept je na 10-12 knedlíků

Suroviny: 250 g měkkého tvarohu, 150 g polohrubé mouky, 100 g strouhanky, 1 vanilkový cukr, 1 celé vejce, 2 žloutky, 3 lžíce rozpuštěného másla, špetka soli

Postup: Do tvarohu dejte našlehaná vejce se žloutky, špetku soli, vanilkový cukr, rozpuštěné máslo, mouku a strouhanku. Vypracujte těsto. Nechte 1/2 hodiny odležet a dle potřeby potom přidejte mouku tak, aby bylo těsto vláčné. Vyválejte váleček, nakrájejte na kousky a do každého zabalte omytou jahodu. Vytvořte knedlíky a vařte podle velikosti 8-12 minut.

NAŠE TIPY:

- Těsto bude měkčí, když do něj přidáte víc másla.
- Zkuste nakombinovat polohrubou mouku s dětskou krupičkou.
- Když do těsta použijete jenom žloutky, bude měkčí.
- Přidat můžete na špetku kypřicího prášku.
- Jahody posypte před balením do těsta moukou, nebudou se lepit.
- Knedlíky vařte v osolené vodě!
- Do vody můžete přidat citronovou nebo pomerančovou kůru.
- Knedlíky můžete posypat tvrdým tvarohem nebo rozmačkat čerstvé jahody a smíchat je se zakysanou smetanou. K dochucení můžete použít také vyšlehanou smetanu nebo tučný bílý jogurt.
- Porci knedlíků můžete ozdobit lístkem máty nebo meduňky.

Eugenie Línková

Ve Vraňanech po novém způsobu

Ano jedná se o firmu Jahodárna Vraňany. Tento název je ale již minulostí. Od letošního roku se firma jmenuje Farma Vraňany Hanč. Není to jediná změna, je jich více. Důvody, proč se tak stalo, představíme v tomto článku.

Dagmar a Milan Hančovi

Farma Vraňany Hanč

Společnost založili v roce 1998 bratři Milan a Radek Hančovi, kteří tak navázali na rodinnou tradici zemědělského hospodaření a zahradnictví. Hančovi jsou největšími pěstiteli jahodníku v České republice, který v současné době pěstují na ploše cca 40 ha. Jahodník pěstují přírodní metodou na slámě v polní technologii a od roku 2018 jsou také jediní, kteří v České republice pěstují jahodník ve speciální stolní termínované technologii. Díky širokému výběru odrůd navíc nabízí ty nejsladší čerstvé jahody až 8 měsíců v roce. I když i nadále v předmětu podnikání společnosti dominuje jahodník, produkce a prodej sadby i plodů, její činnost je podstatně pestřejší. Je to dáno samozřejmě zápalem majitelů Dagmar a Milana Hančových. Kromě pěstování polních plodin, se podařilo založit a rozšířit krytou plochu pro pěstování jahodníkové sadby i jahodníku ve foliovnících za účelem urychlení jejich uvedení na trh. Výrazně náročnější a vyžadující nábor dalších pracovníků bylo zřízení prodejního centra nejen vlastních výpěstků a výrobků. V neposlední řadě přibyla i zcela nová originální dřevostavba sloužící nejen pro prodej, občerstvení a odpočinek návštěvníků. Tak rozsáhlá činnost se dnes již neobejde bez práce dalších 50 zaměstnanců.

Ing. Arch. Jan Lapčík

Originální dřevostavba

Nová budova je zároveň i unikátní dřevostavbou s minimálním dopadem na životní prostředí, kterou navrhl Ing. Arch. Jan Lapčík. Minimalizuje svůj dopad na životní prostředí a vrací se k původním hodnotám hospodaření na farmě, mezi kterými je zásadní udržitelnost. Jedním z důležitých prvků je nakládání s dešťovou vodou, aby byla stoprocentně využita. Částečně je akumulována na zelené střeše prodejny a část je jímána v retenčních nádržích a následně využívána pro závlahu farmy. „V roce 2017 se na naše architektonické studio FUSION ARCHITECTS obrátila rodina Hančových s přáním navrhnout moderní a nadčasovou novostavbu farmy. Záměrem bylo vybudovat novou prodejnu, rozšířit stávající prodejní plochy a poskytnout větší komfort zákazníkům. Stavbu jsme tedy od začátku koncipovali na jednoduchých a silných principech s použitím současných technologií a odkazem k tradici," říká architekt Ing. Jan Lapčík. Objekt Farmy Hanč je tvořen čtyřmi částmi, které jsou vzájemně propojené a tvoří jeden celek. Prodejna s kavárnou a bistrem je jednopodlažní objekt s plochou zelenou střechou, na který navazují dva domy se sedlovými střechami spojenými s prodejnou, kde se nachází multifunkční prostor pro pořádání workshopů a přednášek a administrativní zázemí farmy. Poslední částí je skleník, který rozšiřuje a doplňuje prodejní plochy.

Rodinná Farma Vraňany Hanč sází na nejmodernější technologie nejen při pěstování jahodníku a dalších plodin, ale také v oblasti venkovního i vnitřního osvětlení svého nového sídla. To zajišťují prémiová svítidla značek Zumtobel a Thorn, která splňují přísná kritéria z hlediska designu, funkčnosti i hospodárnosti.

Zdržení výstavby – dvě nečekané překážky

S tou první se setkal každý z nás. Byl to covid. Každého z nás ovlivnil jinak. O výrazně horší byla situace pro stavebníky Hančovi. Nemohli pokračovat ve výstavbě a čas pracoval proti nim. Bohužel se ale přidala překážka druhá, která postihla pouze tuto stavbu. Bagrista při hloubení základů stavby narazil na pohřebiště Slovanů. To ovšem znamenalo zastavení všech stavebních prací, zahájení a financování archeologického průzkumu. Jen díky vzácnému pochopení Akademie věd ČR se podařilo čas uzavírky zkrátit. Ale málo platné, i toto stálo nemalé finance. Jediné pozitivum ve volném výkladu se zdá být ve zjištění, že zřejmě ani prapředkům Slovanů se na této lokalitě nežilo špatně.

Foliovníky

Farma Vraňany Hanč se proslavila prodejem jahod, které pěstuje unikátní metodou. Ta umožňuje brzkou, ale zároveň i dlouhou sklizeň, která za přízně počasí trvá až 8 měsíců. „Jahodník pěstujeme speciální stolní termínovanou technologií ve fóliovnících, kde je klima plně automaticky řízeno přes počítač, abychom dosáhli těch nejlepších výsledků a mohli nabízet ty nejsladší jahody od jara do podzimu," vysvětluje Milan Hanč a dodává, že ho zlobí, když registrační orgány registrují přípravky na ochranu jahodníku v neexistujících sklenících. Ve foliovnících ho trápí ochrana proti padlí jahodníkovému.

Facebook a čas

Pro milovníka jahod, velmi často v podobě samosběracího návštěvníka je jistě příjemné sledovat dozrávání jahod na facebooku, stejně jako toužebně očekávaný termín vyhlášení samosběru. „Krmit" ale sociální sítě každodenně informacemi o dění na farmě a k tomu ještě zajišťovat vlastní odběratelsko – dodavatelský provoz je časově téměř neřešitelným úkolem, který se snažila svědomitě plnit Dáša Hančová. Je to technologie, která se tváří , že vše zjednoduší, je zrádná, protože krade čas. Nedalo se nic jiného dělat. Dáša Hančová celou marketingovou činnost pro společnost předala v plném rozsahu marketingové firmě Knowcomm s.r.o. se sídlem v Praze.

Láska zde sálá

„Naše požadavky byly především na obnovitelnost, ohled na životní prostředí a aby stavba sloužila lidem. Chtěli jsme pro naše zákazníky posunout návštěvu farmy a nakupování na nevšední zážitky. Zároveň jsme postrádali příjemný prostor pro workshopy a přednášky, které dlouhodobě pořádáme. Nyní máme komfortní a multifunkční prostory, které přesně splňují naše představy," dodává Milan Hanč. Splnil se tak dlouholetý sen manželů Hančových. Nezbývá než smeknout a vyjádřit hluboký obdiv nad tím, co dokázali. Patřím k pamětníkům jejich začátků. Bylo to pěstování jahodníku na malé výměře, bez fóliovníků a s prodejem jahod v malé místnosti. Jsem přesvědčen o tom, že každý z očekávaných 150 000 návštěvníků za rok bude muset uznat to, co tvrdí Milan Hanč: „Ne každý může být „ajťákem". Nejsme ani manažery. Jsme ale opravdovými farmáři, kteří milují své zákazníky a zvláště rodiny s dětmi!". A že je to skutečně baví, i když je to velká dřina, je vidět ve Vraňanech na každém kroku! Přesvědčte se o tom sami! A nejen při samosběru jahod!

Michal Vokřál

Před prodejnou

Prodejna s kavárnou a bistrem je jednopodlažní objekt s plochou zelenou střechou

Část prodejny potravin

Střešní zahrada a část fóliovníků

Dáša Hančová učí přesazovat jahodník

Rozlehlá farma na střeše tržnice v Bruselu kombinuje skleník, rybí farmu a zeleninové zahrady

V samém srdci Bruselu na střeše oblíbeného potravinářského trhu Foodmet, známého jako „břicho Bruselu“, který každý víkend přitahuje více než 100 000 lidí, se nachází největší evropská městská farma Abattoir Farm. Má celkovou rozlohu 4 000 m² a kombinuje skleník, rybí farmu a zeleninové zahrady. Reaguje tak na poptávku spotřebitelů po zdravějších, lokálních a sledovatelných potravinách. Vše se vyrábí přirozeně, bez jakýchkoliv chemikálií, splňujíce přísná kritéria oběhového hospodářství.

Manažer farmy Mathias De Vos

Seznámení se s činností této průkopnické farmy na poli zemědělství a potravinářství bylo součástí semináře nazvaného „Fit for 55“, který začátkem června uspořádal pro vybrané evropské novináře Evropský parlament v Bruselu. Byla mezi nimi i naše redakce, jako jediná z ČR. Během dvouhodinové prohlídky, kdy nás provázel manažer farmy Mathias De Vos se svými spolupracovníky, jsme měli možnost se důkladně seznámit s chodem tohoto ojedinělého zařízení, které by mělo ukázat vhodný směr městského zemědělství budoucnosti.

Z farmy je krásný pohled na Brusel

> Jako jediný mediální zástupce ČR na mezinárodním presstripu projektu Fit for 55

Města potřebují optimalizovat prostor

Umístění farmy na střeše není náhoda: Města potřebují optimalizovat prostor, snížit spotřebu energie a CO^2 a rekuperovat dešťovou vodu pro použití na místě. Abattoir Farm ukazuje, jak lze dosáhnout oběhového hospodářství v hustém městě, jako je Brusel: Vyrábí zdravé, transparentní, kvalitní a místní potraviny v srdci města, přičemž zohledňuje všechny aspekty, jako je energie, voda, kvalita ovzduší, biologická rozmanitost, zdroje, zaměstnanost a nemovitosti. Nejen, že spojení ryb a zeleniny ušetří obrovské množství vody, znamená rovněž méně energie, nižší náklady na dopravu a přímou i nepřímou zaměstnanost.

Farma dobývá výšiny Bruselu

Vývoj bruselské farmy trval přibližně rok. Práce začaly v roce 2017, přičemž první zahradnické pokusy byly provedeny již v roce 2016, zatímco skleník a rybí farma byly dokončeny v roce 2018. Farma byla plně funkční na konci roku 2018.

Farmu v městské části Bruselu Anderlechtu provozuje společnost BIGH (Building Integrated Greenhouses), jejíž zakladatel Steven Beckers říká, že měl vždy vizi města jako řešení a ne jako problém, a tak hledal způsoby, jak jej učinit produktivním. „Jako architekt jsem také viděl potenciál obklopit budovu produktivním skleníkem, jehož rostliny regulují klima a chrání obyvatele před extrémy a zároveň čistí vzduch od CO^2, kterým je zatížen.“ BIGH je dnes evropským průkopníkem v intenzivním celoročním městském zemědělství s nulovým odpadem. Na své projekty se mu podařilo získat 4,3 milionu eur od několika soukromých a veřejných investorů. Společnost připravuje plány i pro další farmy, dala si za cíl vytvořit síť farem ve všech velkých evropských městech.

Farma přijímá model cirkulární ekonomiky tím, že zajišťuje, že se nic neztratí a vše bude znovu použito. „Získáváme fatální energii z chladíren Foodmet pomocí tepelného čerpadla. Čerpadla jsou napájena elektřinou ze sítě areálu, který je sám o sobě z velké části napájen fotovoltaikou. Využíváme tedy především promarněnou energii a také energii zelenou,“ vysvětluje nám Mathias De Vos a dodává, že systém využívá dva uzavřené recirkulační systémy, kde jsou ryby a rostliny propojeny biologickým filtrem. Filtr s miliardami mikroorganismů čistí rybí vodu, která zase slouží ke krmení rostlin ve skleníku a na venkovní zahrádce. Je zcela přírodní, bez jakýchkoli antibiotik a pesticidů, nabízí kvalitu a bezpečnost.

Jak to funguje?

Systém se nazývá akvaponie a existuje zřejmě asi 1700 let, používali jej už Inkové a Aztékové a využíval se i v Číně, kde na rýžových polích plavaly ryby. Akvaponie v podstatě využívá odpadní vodu z ryb, která je filtrována biofiltrem naplněným miliardami mikroorganismů přeměňující amoniak na dusitany a dusičnany, které jsou rostlinami zcela vstřebatelné.

Uzavřený okruh rybího systému potřebuje každý den obnovit asi pět procent vody. Rostliny jsou také v systému uzavřeného okruhu, který umožňuje šetřit vodou a skutečně kontrolovat kvalitu živin v rostlinách. Systém má krásu v tom, že je zcela transparentní – v systému nemůžete používat žádná antibiotika ani pesticidy, jinak to zabije biofiltrační systém, zabije farmu, jedná se o zcela přirozený ekosystém. Akvaponie je pozoruhodným příkladem obchodního modelu s cirkulárním hospodářstvím v praxi kombinující prvky akvakultury (chov ryb) a hydroponie (chov rostlin s řízenými systémy), čímž umožňuje jedinému výrobci udržitelně pěstovat produkty a chovat ryby v rámci místní komunity. Jedná se o vyvažovací akt pro technologickou kontrolu dvou samostatných, ale závislých biologických systémů, což zlepšuje produktivitu fyzického prostoru – v tomto případě městského prostředí – a zároveň snižuje dopady na životní prostředí.

Chov ryb

Rybí farma je jediná v Bruselu a ročně produkuje 23 tun pstruha duhového. Ten byl vybrán pro svoji kompatibilitu se systémem na několika úrovních: Oceňuje čistou studniční vodu poskytovanou stanovištěm, dobře roste v recirkulačním systému a těží ze stabilní teploty 17°C poskytované teplem budovy. Je to navíc ryba, kterou mají Bruselané rádi. Pstruzi jsou chováni v kruhových nádržích na střeše a krmeni organickým krmivem. Voda, která vychází z rybí farmy, je přirozeně bohatá na živiny a pomáhá hnojit hydroponické systémy i venkovní zahradu.

Skleník

Nad akvaponickým pěstováním rajčat je automatizovaný high-tech skleník, kde je zavlažování a světlo jemně distribuováno a řízeno. Na velkých posuvných stolech roste v teple několik druhů bylinek, než jsou odeslány do bruselských obchodů nebo supermarketů. Celkově má skleník tři zahradnické oblasti o rozloze 2 000 m². Výrobní kapacita závisí na odrůdách, velikostech a teplotě. Skleník je přirozeně opylován čmeláky a pro zvládnutí případných chorob se používají biologické metody hubení škůdců, chemikálie ani pesticidy se nepoužívají.

Produkce zeleniny je hydroponická. Rostliny jsou zakořeněny v pytlích se substrátem založených na zavěšených okapech. Tento substrát poskytuje strukturu pro kořeny a je kombinován se zavlažovacím systémem, který poskytuje optimální živný roztok. Houby se používají ke zvýšení mikrobiologické aktivity v substrátu. Hrnkové bylinky se pěstují na odlivových stolech s doplňkovými LED pěstebními světly umožňujícími celoroční produkci.

Venkovní zahrada s výhledem

Vedle skleníku a akvárií má farma také venkovní zahrádku. Na střeše panuje mikroklima, které je ideální pro pěstování salátů, zeleniny a ovoce, jako jsou borůvky, ostružiny, červený rybíz a maliny. Roční produkce venkovní zahrady spolu se skleníkem je projektována na 15 tun sladkých cherry rajčat, 140 000 květináčů s bylinkami a 120 000 mikrozelených jednotek.

Městské farmy mají budoucnost

Městské farmy jsou jen jedním příkladem městského zemědělství, které má ale mnoho dalších forem, jako jsou komunitní zahrady, dvorky, sady… Město Brusel aktivně podporuje revitalizaci nevyužitých prostor v městské zástavbě svou Strategií dobrého jídla. Jedním z cílů je, aby do roku 2035 zemědělství v centru města a na předměstích produkovalo 30 procent nezpracovaného ovoce a zeleniny, které spotřebují obyvatelé oblasti.

Městské farmy budou hrát klíčovou roli při dosahování tohoto ambiciózního cíle. Transformují tradiční farmářskou praxi tím, že přinášejí vyšší výnosy na menších plochách, uspokojují poptávku spotřebitelů po místních zdravých potravinách a podporují ekonomiku. Městské zemědělství má zkrátka budoucnost.

Akvaponické pěstování si získává oblibu

Brusel je největší městská farma, ale rozhodně ne jediná. Mezi přední firmy zabývající se akvaponií spadá vedle BIGH Farm v Anderlechtu také ECF Farmsystems a Stadtfarm v Berlíně, Urban Smart Farm v Gentu a Bioaqua v Blackfordu v Británii. Patří mezi rostoucí počet průkopníků městského zemědělství, kteří zpochybňují způsob, jakým vnímáme, vyrábíme a nakupujeme naše potraviny.

Pěstování pomocí akvaponie se provádí i na několika místech v České republice. Známá je farma Kala na Moravě severně od Brna, jež stojí na místě starého nevyužitého objektu, který byl revitalizován a upraven. Využívána je primárně k produkci potravin té nejvyšší kvality, ale slouží i k výzkumným a prezentačním účelům, kdy zde působí vědci z Akademie věd a studenti z několika tuzemských univerzit.

V brněnské městské části Heršpice se nachází doposud největší komerční akvaponická farma v České republice, k jejíž výstavbě posloužil brownfield, na němž je teď zrekonstruovaná hala a vyhřívané skleníky, k jejichž provozu v maximální možné míře slouží sluneční energie. Projekt akvaponické farmy Pavla Lukáče v Oseku u Teplic zvítězil v regionálním kole programu na podporu začínajících podnikatelů.

Bohumil Brejžek

Co je „Fit for 55“?

Balíček „Fit for 55“ je soubor návrhů na revizi a aktualizaci právních předpisů EU a na zavedení nových iniciativ, který má zajistit, aby byly politiky EU v souladu s klimatickými cíli dohodnutými Radou a Evropským parlamentem. Název „Fit for 55“ odkazuje na cíl EU snížit do roku 2030 čisté emise skleníkových plynů alespoň o 55 procent. Cílem navrhovaného balíčku je uvést právní předpisy EU do souladu s cílem pro rok 2030.

Hrnkové bylinky se pěstují na odlivových stolech

Rajčata jsou zakořeněny v pytlích se substrátem založených na zavěšených okapech

Zdraví půdy bezprostředně souvisí i s lidským zdravím

Na kvalitě a diverzitě rostlin a živočichů v půdě, největším ekosystému na Zemi, závisí nejen složení mikrobů v našich potravinách a střevech (lidský mikrobiom) ale i naše zdraví. Většina bylinek v Čechách i v Číně je dnes pěstována člověkem a množství herbicidů i pesticidů v nich stoupá přesto, že podléhají kontrole. Bohužel kvůli pesticidům dochází ke snížení různorodosti mikrobů v půdě, a děje se to samé i v lidském těle. Jsme propojeni navzájem prachem země a nemůžeme ve vesmíru existovat samostatně. Pokud by na planetě zmizel člověk, asi by jí to spíše prospělo. Pokud zmizí hmyz a mikrobi neuživí se tu nikdo…

Dnes je tedy více než dříve důležitá správná životospráva a ta nezahrnuje jen složení stravy. Patří sem i zdravý pohyb a především veselá mysl půl zdraví.

Mluví se o globálním oteplování ale málo se zdůrazňuje kvalita půdy na které závisí kvalita naší potravy i našeho zdraví a potažmo života vůbec. Proto mne nadchla i dojala akce jednoho 65 letého muže z Indie, který se 21.3.2022 vydal na motocyklu na 30 000 kilometrů dlouhou pouť pod heslem „Save soil" – v překladu „Zachraň půdu". Zcela nedávno, 26.3.2022 byl i v Praze na veřejném setkání, kde si povídal s matematikem Janečkem.

Zdálo by se to pošetilé, kdyby tím mužem nebyl skromně žijící myslitel, duchovní učitel a mystik známý pod jménem Sadguru, který má mnoho milionů následovníků po celé planetě. Propaguje jogu, která patří k systému ajurvédy, což je stejně starý systém pěstování zdraví jako tradiční čínská medicína. Chce upozornit na kritický stav našeho zdroje života, půdy na které stojíme.

Ta tenká vrstva pár desítek centimetrů povrchu naší planety je totiž vesmírný unikát. Zatím jsme nenašli druhé místo , kde by fungovalo něco tak úžasného. Něco tak zázračného, že jsme si to zvykli brát jako samozřejmost. Bohužel doba, kdy jsme si toto mohli dovolit už skončila. Vědci se domnívají, že v roce 2045 budeme schopni vyprodukovat jen 40% současné produkce jídla zatímco počet obyvatel na planetě dosáhne 9 miliard.. Během posledních sta let se totiž množství úrodné půdy snížilo o 50%.

Vracet do půdy or ganickou hmotu je zásadní

Pokud teď zasáhneme, můžeme tento proces odumírání půdy zvrátit a možná i zastavit. Pokud budeme naopak otálet nemusí se nám to podařit už nikdy. Konkrétně to znamená co nejlépe pečovat o půdu, vracet do ní organickou hmotu, nenechat ji vysoušet odlesňováním a příliš krátce zastřiženými a jednotvárnými trávníky. Naopak potřebujeme co největší různorodost rostlinek a podporovat všechny, kteří se takto snaží. Zdraví půdy bezprostředně souvisí i s lidským zdravím!

S obdivem a úžasem pozorujeme statečnost Ukrajinců, kteří brání svou zem, svou půdu, uvědomují si její hodnotu. Kéž bychom nikdy nebyli nuceni ke stejnému boji. Možná nás ale čeká mnohem obtížnější a složitější boj za její záchranu.

Během více jak sedmi tisíc let osídlení území Číny si jeji obyvatelé uchovali úrodnou půdu díky své filosofii taoismu a zahradnickým způsobům obdělávání. Bohužel ve druhé polovině 20. Století vlivem nerozumných kampaní o tento poklad přišli a i jim dnes hrozí růst pouští a pokles úrodnosti půdy.

Článek je reakcí na potravinářskou „Nobelovku" Food Prize a doktorka Bendová v něm upozorňuje na možnosti jak nejen jíst zdravě, ale čeho se vyvarovat při přípravě jídel hlavně na bázi zeleniny a jak účinné látky co nejlépe využít a vstřebat.

Část území Izraele tvoří poušť a přesto byli schopní tam vypěstovat pomeranče a další plodiny. Když přidáte organickou hmotu a vodu k písku vytvoříte posléze úrodnou půdu. Pokud klesne podíl organiky pod 3% půda odumírá. Jedna čajová lžička zdravé prsti obsahuje více mikrobů než je počet lidí na Zemi. Trvá to však několik staletí než se v přírodě vytvoří…

Bohatost mikrobů v půdě klesá

Česká republika naštěstí neužívá pesticidů a herbicidů v takové míře jako je tomu na západ od našich hranic. Nejvíce těchto látek se užívá v USA a sebevražednost zemědělců z důvodu neúrody je tam nejvyšší mezi všemi profesemi. To samé platí i pro Indii. Mělo by nás to varovat, kam nás tyto metody vedou... Množství umělých postřiků se zvyšuje zatímco populace hmyzu, zejména včel a všech opylovačů stejně jako bohatost mikrobů v půdě klesá. S tím stoupají i trávicí problémy lidí, neboť i složení a různorodost mikrobů v našich střevech rovněž klesá. Evropská unie se sice snaží omezovat užívání nebezpečných látek leč postup je velmi pomalý a hlavně není respektováno specifikum každé země.

Co může zřejmě ovlivnit vznik nádorů

V minulosti (nyní je to u nás zakázáno) bylo zvykem v poslední fázi zrání postříkat obilí glyfosátem, účinnou složkou herbicidu Roundupu, obilí pak totiž mimo jiné lépe dozrávalo. Glyfosát je nyní podezírán z podílu na vzniku nádorů ale přesto dosud nebyl v Evropské unii zcela zakázán. Tak jsme si na něj zvykli, že nevíme, jak se obejít bez něj.

Bohužel to vypadá, že naše jaterní buňky ho nerozeznají od glycinu a zabudují tak do svých detoxikačních cest neúčinný glyfosát místo účinného glycinu. Oba se totiž sobě navzájem podobají, mají některé společné složky. Výsledkem je špatné odbourávání toxických látek, trávicí a další obtíže. Možná to souvisí i se stoupajícím počtem osob s alergiemi nebo nesnášenlivostí lepku, neboť glyfosát již byl nalezen i v mateřském mléce.

Žijeme v podivném koktejlu cizorodých látek

Od roku 1950 nám na planetě přibylo až 85 000 nových cizorodých látek, kterým se živé organismy nestíhají přizpůsobit. Pouze zhruba 1500 z těchto látek bylo kdy zkoumáno zda nezpůsobují nádory, vrozené vady u dětí či jiné obtíže v životním prostředí. Musíme si tedy zvyknout na to, že žijeme v jakémsi podivném koktejlu cizorodých látek a nikdo neví jak se s tím naše tělo vypořádá. Zřejmě tento fakt souvisí i s rostoucím výskytem nádorů.

Včely i motyli jen potvrzují zdraví louky

Musíme si však uchovat zdravý rozum, lidstvo již mnohokrát čelilo nebezpečným výzvám a vždy jsme dokázali přežít. Dnes je tedy více než dříve důležitá správná životospráva a ta nezahrnuje jen složení stravy. Patří sem i zdravý pohyb a především veselá mysl půl zdraví. V posledních 20 letech proběhlo množství studií, které prokazují až 10 000 v současné době známých látek, které nás chrání proti všem nemocem včetně nádorů. Většina z těchto látek se nalézá v zelenině a ovoci. Řada z nich je ve vysoké míře obsažena v čínských i českých bylinkách.

Látka z rodu glukosinolátů chrání před škůdci

Například sulforafan není název pro psa ale látka z rodu glukosinolátů. Rostliny si je vyrábějí jako ochranu před škůdci. Čím více pesticidů či herbicidů však na ně použijete, tím méně si rostlina vyrobí glukosinolátů. Protinádorové účinky prokázal sulforafan na 9 druzích kultur nádorových buněk. Pokud byl podávána myším s nádory, tak zpomaloval až zastavoval jejich růst. Průměrný příjem této látky v Číně a v Japonsku dosahuje hodnot až 115mg na den a nádory se u nich vyskytují až 10x méně často než u nás. Bohužel v Čechách sníme jen něco kolem 10mg sulforafanu na den. Protinádorově je účinný až od hodnot 60mg na den, což jsou dvě jednotlivé růžice brokolice nebo květáku či stejný objem kedlubny, ředkve i s lístky, řapíkatého celeru, všech druhů zelí i kapusty, křenu, listů hořčice, tuřínu, řeřichy apod. zkrátka zeleniny rodu Cruciferacea tedy křížokvěté neboli brukvovité.

Sulforafan je účinný i proti řadě infekcí včetně kovidu

Nicméně to je jen jedna z 10 000 dnes známých protinádorových látek a konkrétně sulforafan je účinný i proti řadě infekcí včetně kovidu. Ovšem pozor má to jeden háček, který úzce souvisí s kousáním. Sulforafan je totiž takříkajíc uvězněn uvnitř glukosinolátu a pro své uvolnění potřebuje enzym myrosinázu. Tu obsahuje stejná rostlinná buňka ale na jiném místě a možná tento enzym máme i my sami ve střevech, tedy pokud tam máme správné složení mikrobiální flory. Takže dávejte pozor, protože pro uvolnění sulforafanu potřebujete velmi dobře rozkousat zmiňovanou zeleninu, aby došlo i k uvolnění myrosinázy a tím pádem jste mohli sulforafan i strávit a v těle využít.

Podle výzkumů Masarykovy univerzity v Brně ale bohužel v Čechách vaříme zelí tak dlouho až je tam sulforafan nezjistitelný.

Sulforafan je termostabilní, můžete ho vařit skoro jak dlouho chcete. Jenže myrosináza je enzym a je termolabilní, takže tu raději vařit jen krátce. Je tedy nutné brokolici bud dobře rozkousat syrovou nebo ji krátce vařit na páře, nebo rozkrájet či rozmixovat a následně nechat 30–40minut stát aby měla myrosináza šanci sulforafan z glukosinolátu uvolnit. Pak už můžete brokolici klidně i vařit. Myrosináza odvedla svou práci a sulforafan vaření přežije.

Dlouhé vaření zeleniny ničí její přednosti

Podle výzkumů Masarykovy univerzity v Brně ale bohužel v Čechách vaříme zelí tak dlouho až je tam sulforafan nezjistitelný. Naopak Číňané při krátkém osmahnutí brokolice ve woku nebo krátkém povaření v páře si ponechají množství sulforafanu vysoké.

Pozor těch cenných protinádorových a zdraví prospěšných látek je známo už 10 000! Mezi další patří například všem známá kurkuma, kterou často užívá čínská i indická tradiční medicína ve svých směsích i jako koření. Tam je důležitou látkou kurkumin. Ale opět to má háček – kurkumin se špatně vstřebává, potřebujete k tomu piperin z černého pepře. Stačí malinko černého pepře ve směsi i v poměrech 1g pepře: 1000g kurkumy stačí a pak je vhodná přítomnost tuku, třeba přepuštěného másla ghí nebo sádla nebo kokosového oleje atd. Proto se v orientální kuchyni nejprve na oleji krátce osmahne koření a pak se k tomu přidá zelenina a máte vyhráno.

Protinádorové látky z čínských zelených čajů

Mezi další protinádorové látky patří i epi-galo-katechin-galát zkráceně EGCG a je to součást kvalitních zelených čajů, které jsou v takové oblibě v Číně i v Japonsku. Takže těch důvodů odlišného výskytu nádorů v populaci bude zřejmě více a navzájem se sčítají. Tato látka patří mezi polyfenoly též zvané flavonoly nebo katechiny. Všechny mají zpravidla i protinádorové účinky. Jenže EGCG prokázal i příznivé účinky na funkci mozku, zejména u dětí s ADHD tedy poruchami pozornosti. Podobnou službu vykonává i u starších osob a snad zpomaluje stárnutí.

MUDr. Ludmila Bendová

Regionalnitelevize.cz věnuje pozornost potravinářství a zemědělství

Prvního dubna 2012 ve 13 hodin zpravodajským blokem z regionů zahájila vysílání Regionalnitelevize.cz. Za dobu své existence odvysílala desetitisíce reportáží z regionů a stovky zpravodajských, dokumentárních a publicistických pořadů. Venkov, zemědělství, farmy - to jsou přece regiony a bez nich , jak jsme se sami už častokrát přesvědčili, nemohla tato populární televize žít. I to byl důvod, proč mnoho let spolupracovala s AKČR a vysílala její Zemědělský magazín.

U příležitosti oslav tohoto výročí jsme položili několik otázek ředitelce a spolumajitelce televize Evě Stejskalové.

▶Na začátku dubna uplynulo deset let od doby, kdy jste zahájili své vysílání. Vzpomenete si ještě, jak jste začínali? Málokdo už dnes například ví, že váš projekt vznikl ve Vsetíně...
Začátky byly samozřejmě těžké, ale šli jsme do toho s velkým elánem a nadšením, že dáme naději malým regionálním televizím, které se kvůli tehdy probíhající digitalizaci ztrácely z televizních obrazovek. Jednou z nich byla i ta naše vsetínská. Každý, kdo rozjížděl větší projekt s vysokými fixními náklady ví, že to není jednoduché. Z úřednické pozice někdejší mluvčí města jsem skočila rovnou do byznysu. A musela jsem se naučit, jak dělat obchod, aby byl efektivní. Ale protože nejsem z těch, kteří se snadno vzdávají, tak jsme to zvládli.

▶Co pro vás těch deset let vysílání znamenalo?
Během těch deseti let jsem se zcela oddala televizi. Jejímu financování i programu. Na druhou stranu mi to přineslo obrovské množství kontaktů a setkání se zajímavými lidmi, nové přátele, poznala jsem celou naši krásnou vlast a nakonec mi to přineslo i nový koníček, po kterém jsem od dětství toužila.

▶Bylo a je těžké prosadit se v konkurenci již zaběhlých a známých stanic?
Samozřejmě to nebylo snadné a byli mnozí, kteří nám nehádali ani rok života. Ale my jsme se od začátku profilovali trošku jinak, než mainstrteem. Jednak jsme byli a jsme televizí pozitivních zpráv, na rozdíl od mainstreemu a také máme zcela odlišný způsob financování. To nás činí mnohem méně závislými na lobbingu velkých nadnárodních firem.

▶Jaká je cílová skupina vašeho vysílání a na co své diváky lákáte?
Jsme televizí pro regiony a pro ty, kteří mají rádi svou vlast. Ukazujeme lidem to, co se daří a co můžeme nabídnout. Nejen turistické cíle, ale také úspěšné podniky, zajímavé firmy, dlouho jsme spolupracovali i s Agrární komorou, když jsme vysílali její Zemědělský magazín. To jsou věci, o kterých se málo ví, protože nejsou pro mainstream tak zajímavé. Ale naše portfolio 400 tisíc unikátních diváků zajímá.

▶Změnila se programová skladba od zahájení vysílání v roce 2012? Co je nyní její hlavní náplní?
V podstatě ne. Snažíme se být stále tou televizí, na kterou si naši diváci zvykli a co od nás očekávají. Neexperimentujeme, spíše se snažíme přinášet nové formáty, které náš obsah zkvalitní.

▶Čtyřiadvacet hodin denně vysíláte aktuální zpravodajství a zajímavosti z regionů. Jak to dokážete?
V každém kraji máme spolupracující regionální televizi, která je naším partnerem. Velmi si vážím toho, že ten tým spolupracujících televizí se v podstatě za uplynulých deset let nezměnil.

▶Jste jedna z mála celoplošných televizí, jež se věnuje cíleně venkovu a produkci na farmách. Čím vás tato činnost především oslovila?
Venkov, zemědělství, farmy - to jsou přece regiony. Bez nich bychom nemohli žít, ať si o tom mnozí mohou myslet cokoliv. A to chceme pochopitelně lidem ukázat. I to je důvod, proč jsme mnoho let spolupracovali s AKČR a vysílali její Zemědělský magazín. Později to byl pořad Potraviny z domoviny. A těmto tématům se věnujeme dodnes.

Ředitelka a spolumajitelka televize Eva Stejskalová

▶Jak se díváte na význam zemědělství a potravinářství nejen z pohledu výživy národa, ale i činnosti v krajině?
Nelíbí se mi, že se o našem zemědělství rozhoduje mimo naši zemi. Evropské dotace zcela pokřivily evropský trh a místo toho, abychom byli soběstační ve výrobě masa a základních potravin, dováží-me tady levné, více dotované produkty z evropských zemí a naše malé potravináře a zemědělce, kteří by měli tvořit páteř našeho potravinářství, tím likvidujeme. Nesmyslnost této strategie nakonec začíná ukazovat krize na Ukrajině a postupná prohlášení výrobců potravin o omezování jejich vývozu. Myslím, že bychom se jako stát měli vrátit ke kořenům, k menším farmám, jako tomu bylo dříve a podpořit je. Je to nejen strategické, ale i ekologické.

▶Na jakých platformách je možné Regionální televizi sledovat? Naladí vás diváci i na pozemním vysílání DVB-T2?
Z celoplošného pozemního vysílání jsme na začátku covidové pandemie odešli a vracet se do něj zatím nehodláme. V pozemním vysílání nás nicméně diváci naladí například v jižních Čechách. Vzhledem k tomu, že výrazně posiluje IPTV, věnujeme více financí a úsilí do obsahu, než do nákladné distribuce, která pozbývá perspektivu.

regionalnitelevize.cz

Regionalnitelevize.cz se jako celostátní tematický program od svého počátku věnuje „pozitivnímu regionálnímu zpravodajství" a zajímavostem z moravských, českých a slezských regionů a zpravodajsky pokrývá všechny kraje České republiky. Vysílá na satelitu Astra 3B, 23,5°E. Program je zařazen také v sítích DVB-C a IPTV operátorů v ČR a SR.

▶Zmiňovala jste, že vysíláte také jako nekódovaný program na satelitu Astra v panevropském svazku. Máte představu, odkud odevšad se na vás televizi diváci dívají?
Z celé Evropy. Kontaktují nás česky mluvící lidé ve všech možných evropských státech a to mě pochopitelně moc těší.

▶Za těch deset let vysílání jste už stabilním hráčem na televizním trhu. Připravujete přesto pro své diváky nějaké novinky?
Ano, vymýšlíme pořád nové obsahové formáty. Nový a velmi oblíbený je cyklus S ženskou za kniplem, O letadlech a létání a připravujeme cyklus o farmaření a kulinářství Ivanova farma. Trošku si ale na sebe šijeme bič, protože pak máme hodně práce . Ale děláme to s láskou, protože nás ta práce baví.

Bohumil Brejžek

Na malé a střední firmy gastro podniků dopadá inflace nejhůř

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.

„Jsou to například dopravci nebo gastro podniky," upřesňuje Eva Svobodová, členka představenstva a generální ředitelka Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR (AMSP ČR). Zvýšení inflace o 1,6 bodu za pouhý měsíc březen podle AMSP ČR sice nedosahuje lednového rekordu, ale bije na poplach. Malým a středním podnikům stoupají náklady, které nejsou příliš schopny přenést dále na své zákazníky.

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," připomíná Svobodová. „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.

Eugenie Línková

AGRO Jesenice produkuje potraviny již 30 let

K třicátému výročí svého založení uspořádala společnost AGRO Jesenice v sobotu 28. května ve svém sídle v Hodkovicích u Prahy Farmářský den, na němž se sešli velcí i malí z širokého okolí. A měli se na co dívat. Naleštěná zemědělská technika, komentované prohlídky stájí, prohlídka zemědělského muzea, houpačky a zábava pro děti, stánky s ochutnávkami. To je výčet jen několika atrakcí z mnoha, které na návštěvníky čekaly.

AGRO Jesenice je významným producentem mléka

Třicet let úspěšné činnosti

Akciovou společnost AGRO Jesenice u Prahy založil ing. Josef Kubiš, který měl k zemědělské činnosti blízko již od mládí. Narodil se na statku, vystudoval zemědělskou školu a začal pracovat v JZD, které později přetransformoval v prosperující soukromý podnik. Společnost se zaměřuje jak na rostlinnou, tak živočišnou výrobu a patří mezi přední české producenty mražené zeleniny.

Předseda představenstva AGRO Jesenice Jiří Kubiš

V rámci komentované prohlídky si návštěvníci mohli prohlédnout i jeden z největších kravínů v České republice, kde 1 100 holštýnských dojnic denně vyprodukuje 30 000 litrů mléka - ročně je to více než 13 milionů litrů. Největším odběratelem je mlékárna Pragolaktos, jejíž výrobky mohli návštěvníci Farmářských dnů také ochutnat.

V těsné blízkosti stájí se nachází bioplynová stanice, která zpracovává odpady živočišné výroby, tedy kejdu a hnůj doplněný silážní kukuřicí. Bioplynky má AGRO Jesenice celkem tři a vyrobí ročně okolo 20 milionů kWh elektrické energie, kterou převážně samo využije v provozech. Nadbytečnou energii pak prodává do veřejné sítě.

Ochutnávky chutných potravin

Ani letos nechyběly ochutnávky z produkce mrazíren ve Vestci a dalších vystavovatelů. Návštěvníci tak mohli posoudit, jak chutná může být mražená zelenina. AGRO Jesenice provozuje největší mrazírnu v České republice, kde zpracovává českou zeleninu zejména od pěstitelů z blízkého okolí. Samo také pěstuje hrášek, který spolu s dalšími výrobky z této mrazírny získal ocenění Regionální potravina a KLASA – národní značka kvality potravin. Ovoce i zelenina se v mrazírně zpracovávají bezprostředně po sklizni. „Je důležité, aby se zelenina dostala z pole do mrazáku během několika hodin. Tím si uchová co nejvíce vitamínů a chuti," zdůraznil na akci ředitel divize Mrazírna Vestec ing. Vratislav Hruška.

Bohumil Brejžek

Naleštěná zemědělská technika

Mraženou zeleninu bylo možno ochutnat i zakoupit

Zemědělské muzeum - Pohled na vystavene traktory

Skvělá zpráva: Bylinkářství Herbata nekončí

Proslulé bylinkářství Herbata v centru Prahy, pár kroků od Staroměstského náměstí, kam si úpro bylinkářskéo speciality jezdili lidé z celé republiky , oznámilo na konci ledna svůj konec. Po více než čtyřiceti letech hrozilo, že koncem května zavoní bylinky z obchůdku v Týnské uličce naposledy. Na sociálních sítích se tehdy spustila vlna podpory a našel se i vážný zájemce, který se rozhodl obchod převzít. Prodejnu zachránila jeho vášeň pro byliny. „Díky příspěvku na sociálních sítích se ozval zájemce, že by chtěl v prodeji bylinek a koření pokračovat," uvedla majitelka obchodu Herbata Klára Matušková.

Nový majitel MUDr. Pavel Smažík

Úspěšná záchranná akce

Obchůdek plný bylin v centru Prahy je kultovním místem, odkud voní sušené léčivky více než 40 let. Bylinkářství Herbata však kvůli náročným podmínkám oznámilo, že končí. Důvodů bylo hned několik, ale především naprosté vyčerpání majitelek z posledních několika let, kdy prodejnu drtila proticovidová nařízení i různá byrokratická zátěž. Díky „záchranné akci" se k radosti stovek zákazníků opravdu našel zachránce a nový majitel, který má k bylinám a tradici srdcový vztah – Pavel Smažík, lékař, byznysmen a majitel české společnosti Herbai, jenž se mimo jiné podílel už na záchraně tradiční bylinné lékárenské receptury Herbadent s kořeny v 19. století.

Stylový interiér

Obavy, že místo kultovního bylinkářství vyroste na křižovatce Týnské a Dlouhé nová směnárna, pizzerie či něco obdobného, jako se to už stalo v případě vetešnictví u Čapka, z něhož je designshop, a zámečnictví paní Koulové, kde je dnes VIP bar, se tak naštěstí nenaplnily. Od června se sice z osobních důvodů vzdaly dosavadní provozovatelky obchůdku podnikatelského rizika, ale Klára Matušková s kolegyní pokračují s novými spolupracovníky v naplňování a rozvíjení bylinné tradice tohoto krámku.

Historie stará přes padesát let

Speciální prodejnu bylin v centru města založilo v roce 1970 Drobné zboží Praha. Vzniklo tak tradiční bylinkářství s interiérem prodejny navrženým architektem Janem Zázvorkou v nadčasovém stylu starého koloniálu. V prodejně ho najdete dodnes, stejně jako 35 unikátních receptur proslulých léčitelů, jako byli Jan Mikolášek, Božena Kamenická nebo Charlota Hanzalová. Pro jejich bylinné směsi se do prodejny dodnes vracejí lidé i z druhého konce republiky. Gynekologický čaj léčitelky Kamenické při problémech s otěhotněním, Rozkvetlá louka na průdušky od Hanzelové nebo žlučníkový čaj Dr. Šíly, to je jen několik příkladů časem prověřených receptur, které si zde během desítek let koupily tisíce zákazníků. Kromě genia loci a vůně sušených rostlin tvoří duši bylinkářství i personál. Pro své zákazníky je trpělivou „vrbou", dokáže vyslechnout, poradit a doporučit na konkrétní problém to nejlepší z darů přírody a je skvělé, že v této těžko nahraditelné roli bude pokračovat.

Bohumil Brejžek