

Udržitelná
produkce
potravin
formou
aquaponie

26



Brambory
jako zázrak,
který nám
zevšedněl

32



Čistě
veganská
strava není
vhodná pro
malé děti

41



Biopotravinou roku je sýr z Ekofarmy Javorník

Českou biopotravinou roku je Bio sýr s bílou plísní z Ekofarmy Javorník, který zvítězil také v kategorii biopotravina živočišného původu. Odborná porota vítěze vybrala ze stovaceti přihlášených produktů. Na tiskové konferenci v Národním zemědělském muzeu v Praze na Letné to oznámil ministr zemědělství Zdeněk Nekula. Vítězný sýr je plnotučný, poloměkky, zrající sýr s bílou ušlechtilou plísní, voní po žampionech a váží 105 gramů. Jeho minimální trvanlivost je čtrnáct dní ode dne expedice, a to při skladování od dvou do osmi stupňů Celsia.

Jednadvacátý ročník soutěže byl s novým logem

Soutěž pořádala PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců pod záštitou ministra zemědělství Zdeňka Nekuly a ústředního ředitele Státní zemědělské a potravinářské inspekce Martina Klanicy. Přihlášené produkty hodnotila téměř dvacetičlenná porota v čele s jejím dlouholetým předsedou Pavlem Maurerem. Kromě samotné chuti komise hodnotila i složení biopotravin, jejich obal či marketingovou strategii v pěti kategoriích. „Každý rok mě v soutěži něco překvapí. Když se dívám na přihlášené výrobky, ani se neodvažuji na začátku mít nějakého šampiona, protože spektrum skvělých výrobků je tak široké, že každý ročník je skutečně velkým překvapením pro

celou porotu. Zejména pokud se jedná o bioprodukt, kde nemůžete sáhnout po žádných zlepšovadlech chuti, vůně a podobně,“ zdůrazňuje manažerka Svazu ekologických zemědělců PRO-BIO Kateřina Urbánková.

Vítězné jednotlivých kategorií

Kromě celkového vítěze má soutěž vítěze jednotlivých kategorií. Ocenění pro nejlepší biovíno získal Tramín červený 2019 z vinařství Víno Marcičák a jako nejlepší biopotravinu rostlinného původu porota vybrala Sunday Morning bylinný čaj od společnosti Native Way. Ocenění pro výrobky pro gastronomii dostal bio černý rybízový džem od společnosti Marmelády Šafránka. Cenu pro steakovou biomasu získal hovězí Sirloin steak z farmy Mitrov-



Ocenění za Ekofarmu Javorník převzaly od Zdeňka Nekuly a Kateřiny Urbánkové Marta Buzašová a Marie Hatlasová

ský dvůr. Vítězné produkty jsou prezentovány na řadě akcí nejen v Česku, ale i v zahraničí. Na jaře příštího roku budou moci nejlepší biopotravinu roku 2022 ochutnat například návštěvníci světového veletrhu Biofach v Norimberku.

Ekofarma Javorník zvítězila i loni

Ekofarma Javorník obdržela cenu pro nejlepší biopotr-

vinu roku i loni se svým tvarohem. „Tato farma a její produkce je v soutěži oceněna již opakovaně. I to je důkazem, že svou práci dělají srdcem, poctivě a k nejvyšší spokojenosti svých zákazníků. I když si velmi vážíme každého producenta, který svůj výrobek do soutěže přihlásí, absolutní vítěz může být zkrátka jen jeden,“ uvedla k výsledkům Kateřina Urbánková.

„Ocenění v soutěži Nejlepší biopotravina roku

2022 vnímám jednak jako zadostiučinění za všechnu práci, kterou jsme v posledních letech vynaložili, ale především je to odměna pro všechny naše zaměstnance,“ řekla Radka Barboříková, vedoucí obchodního oddělení Ekofarmy Javorník z obce Štítina nad Vlárkou rozkládající se na česko-slovenském pomezí asi 30 kilometrů od Zlína. Farma hospodář v Chráněné krajinné oblasti Bílé Karpaty na 1660 hek-

tarech půdy, z toho 420 je orná půda a 1200 hektarů jsou louky a pastviny. Věnuje se rostlinné i živočišné výrobě, chová zhruba 500 kusů skotu.

Vedoucí mlékárny Ekofarmy Javorník Marta Buzašová uvedla, že klíčem k úspěchu mléčných výrobků je především jejich zpracování. „Jsou vyráběny z vysoce kvalitního bio mléka s vysokým obsahem esenciálních živin.“

pokračování na str. 26

HERBER
MLÝN
PALJANEC

S moukou to umíme

www.mlynherber.cz

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



Biopotravinou roku je sýr z Ekofarmy Javorník

pokračování ze str. 25

Mléko použité k jejich výrobě není žádným způsobem upravováno, není homogenizováno ani odstředováno, a tak si zachovává všechny původní složky, což ovlivňuje jejich vysokou výživovou hodnotu a vynikající chuť, přičemž výrobky neobsahují žádné konzervační látky.“ Radka Barboříková ji ještě doplnila. Podle ní „sýr s bílou plísní je výborný sám o sobě třeba jako chutovka k vínu, ale můžeme z něho také připravit různé sýrové speciality. Nám nejvíce chutná nakládaný s různými druhy koření a grilovaný. Dále je výborný ke smažení nebo přípravě různých pomazánek.“

Osvětová kampaň ministerstva zemědělství

Vyhlášení vítěze soutěže také zahájilo osmnáctý ročník osvětové kampaně ministerstva zemědělství nazvané "Září – Měsíc biopotravin a ekologického zemědělství". Ministr Nekula při té příležitosti uvedl, že v Česku stále přibývá farem, které se věnují ekologickému zemědělství. "V loňském roce bylo registrováno 4790 ekologických zemědělců, letos jich je již 5057, přičemž každý Čech v průměru spotřebuje biopotravinu za zhruba 550 korun." Podle Zdeňky Nekuly české ekologické farmy podle patří ke světové špičce. "Loni inspektoři uskutečnili na 7000 kontrol ekologické produkce a z toho dostalo ministerstvo pouze šedesát podnětů k zahájení řízení o přestupku. Výrobci biopotravin je celkem 984, z toho 238 farmářů své biopotraviny zpracovává přímo na farmě, proto se pro

nákup čerstvých biopotravin vyplatí najít si svou biofarmu v nejbližším okolí, a spojit tak nákup s příjemným výletem. Není to však nutností, neboť biopotraviny jsou už běžně dostupné i v mnoha obchodech," řekl Zdeněk Nekula.

Příliš vysoké ambice EU

EU počítá s tím, že do roku 2030 by měla být čtvrtina evropského zemědělství v ekologickém režimu. V současné době zemědělství tvoří asi deset procent celkových emisí v EU. Unie tak v rámci snahy o uhlíkovou neutralitu vyvíjí tlak na přechod v čím dál větší míře od konvenčního zemědělství k ekologickému. Společnou zemědělskou politikou se snaží podpořit produkci, zvýšit kvalitu potravin, chránit životní prostředí a také zabránit migraci lidí do měst. To dělá především pomocí dotací udělovaných zemědělcům nebo zemědělským podnikům. Tyto dotace však postupem času klesají, stále však tvoří více než třetinu celkového rozpočtu EU. Je však otázkou, zda je zvyšující se podpora ekologického zemědělství krok správným směrem. Neztratí tím evropské podniky schopnost konkurovat těm mimoevropským?

Česká republika se v podílu ekologicky obdělávané půdy umísťuje nad průměrem EU, tento trend však v posledních letech stagnuje. Konvenční systém zemědělství navíc díky úspornému procesu nabízí zákazníkům levnější potraviny. A i když zájem o biopotraviny v ČR roste, na celkové spotřebě mají ekologické produkty stále jen zanedbatelný podíl.

Bohumil Brejžek



Součástí vyhlášení byla i ochutnávka biojidel

Udržitelná produkce potravin formou aquaponie

V předchozích dvou číslech novin Agrární a Potravinářský obzor jsme se věnovali v detailu společnosti Future Farming. Jde o první českou firmu, která se zabývá komerční výstavbou vertikálních aquaponických farem. Firma staví své know how na pokročilé aquaponii. Nejvýkonnější metodě vertikálního zemědělství, která spojuje pěstování zeleniny s chovem ryb. Základními výhodami vertikálních farem Future Farming jsou zdravější potraviny, jejich snadnější pěstování a minimální dopad na životní prostředí. Na tuto činnost se ve své výuce zaměřuje nyní jako první v ČR Gymnázium Mikuláše Koperníka v Bílovci. Je první střední školou v České republice, která bude mít svou vlastní malou aquaponickou farmu.

„Gymnázium v Bílovci má historicky renomé prestižní matematické školy. Nyní se vydalo novou cestou. Cestou k ekologii a environmentální výchově. Jsem rád, že jsme mohli naši první aquaponickou středoškolskou farmu postavit právě zde," uvedl při příležitosti slavnostního otevření farmy spolumakladatel Future Farming a průkopník české aquaponie Michal Fojtík.

Aquaponické farmy představují jednu z nejprogresivnějších forem moderního zemědělství. V kontrolovaném prostředí se zde 24 hodin denně 7 dní v týdnu produkují zelenina a ryby. Česká republika se díky Future Farming řadí k průkopníkům aquaponické výroby potravin v Evropě a technologie pokročilé aquaponie se minulý rok stala jedním z národních řešení City for the Future.

Edukační aquaponické farmy

Vedle komerční produkce potravin věnuje Future Farming značné úsilí také osvětě a výchově. „Pokročilá aquaponie je pro řadu lidí úplně nový pojem. V našich edukačních programech se proto zaměřujeme na přiblížení aquaponie lidem. Seznamujeme veřejnost se všemi výhodami, která naše udržitelná produkce potravin přináší," popisuje aktivitu firmy na poli vzdělávání Mi-



Aquaponický vertikální systém přímo pod okny učebny

chal Fojtík. Výuka zpravidla probíhá na malých edukačních aquaponických farmách. "V tuto chvíli provozujeme v České republice tři edukační farmy. Jednu v prostorách T-Mobile Magenta Experience Centre v Praze, druhou v prostorách Zahradnické fakulty Mendelovy univerzity v Lednici a třetí v zahradnickém centru v Hlučíně na Ostravsku," vyjmenovává Fojtík.

První středoškolská farma v republice

Gymnázium Mikuláše Koperníka v Bílovci se tak stává první střední školou v České republice, která má vlastní edukační aquaponickou farmu. "Aquaponická farma v Bílovci je složena ze 3 modulů o celkové kapacitě 600 sazenic. Z technologických důvodů jsme ji stavěli ve dvou fá-



Aquaponická edukační farma v atriu školy



Aquaponická paprika

zích," prozradil Michal Fojtík. "V červnu byla na gymnáziu instalovaná rostlinná část farmy a po měsíčním provozu jsme k rostlinné části připojili kádě s rybami. Konkrétně tady máme jesetery." Po propojení rybi a rostlinné části funguje farma autonomně bez nutnosti dodávat pěstovaným rostlinám výživu a hnoji-vu. "Ryby přirozeně obohacují vodu o živiny, tato voda je následně filtrována přes kořenový systém rostlin v hydroponické části. Takto vyčištěná voda zbavená živin se vrací do nádrže s vodou," vysvětlil princip aquaponie Michal Fojtík.

Příklad pro další školy nejen v Moravskoslezském kraji

Slavnostního zahájení provozu se společně s Michalem Fojtíkem zúčastnili také ředitel školy Pavel Mrva, Stanislav Folwarczny, náměstek hejtmana Moravskoslezského kraje pro oblast školství, a členka Rady kraje Zdenka Němečková Crkvenjaš, která má v gesci životní prostředí. "Vidíme tady ukázkou udr-

žitelného zemědělství. Je to šetrnější technologie. Rostlinná část je spojena s velkým akváriem, takže tady dochází k jinému způsobu hnojení, je to uzavřený okruh, méně chemie, méně hnojiv a větší směřování k přírodě. To je budoucnost," míní náměstek hejtmana Stanislav Folwarczny. Radní Zdenka Němečková Crkvenjaš, která má v gesci životní prostředí, vyjádřila přání, aby se takových farem na školách v Moravskoslezském kraji objevilo více.

Farma poslouží především k environmentální výchově

Nadšený byl samozřejmě i ředitel bíloveckého gymnázia Pavel Mrva. "Pro naše žáky je aquaponická farma jasným příkladem nízkoe emisní výroby potravin i ukázkou zdravého životního stylu. Výpěstky z farmy použijeme k přímé spotřebě ve školní jídelně."

Součástí aquaponické edukační farmy je i nově budované zázemí venkovní učebny, skleník s plochou 25 m², zvýšení záhonů a faunistický koutek. Do budoucna bude areál rozšířen o umělou odchovnu a ukázkou voliérového chovu ptactva.

Celkové náklady na vybudování aquaponické farmy vč. nutných stavebních prací a technické přípravy činily přibližně 600 tisíc korun. Náklady na projekt byly hrazeny z finančních zdrojů školy, Nadačního fondu Copernicus a fondu SPOLEČNÉ společnosti dm drogerie markt.

Eugenie Línková

Listnatých stromů se sází stále více

Výsadba listnatých stromů v Česku roste. Loni bylo obnoveno téměř 50 tisíc hektarů, což je nejvyšší hodnota v novodobé historii České republiky. Druhá skladba tuzemských lesů se neustále mění a trvale narůstá podíl lesů smíšených a s převahou listnatých stromů. Podíl listnáčů v lesích se mezi lety 2000 a 2021 zvýšil z 22,3 % na 28,7 %. Uvádí to Zpráva o stavu lesa a lesního hospodářství České republiky v roce 2021, kterou 21.9.2022 projednala vláda.

Plocha lesních pozemků v České republice trvale roste. V roce 2021 se meziročně zvýšila o 1 475 hektarů na 2 678 804 hektarů. V porovnání s rokem 2000 jde o nárůst 41 514 hektarů. Nejlesnatějšími jsou Liberecký, Karlovarský a Plzeňský kraj.

„Třetí rok po sobě převažuje v obnově lesa plocha zalesněná listnatými dřevinami. Mám z toho velkou radost,

protože se tak daří naplňovat náš cíl, tedy mít druhově pestré lesy, které lépe odolávají krizovým situacím, jako je kůrovcová kalamita nebo extrémní výkyvy počasí. Chtěl bych proto všem lesníkům a lidem pracujícím v lesnictví poděkovat za pozitivní změnu, na které se v našich lesích podílejí," uvedl ministr zemědělství Zdeněk Nekula (KDU-ČSL).

Oproti předchozím rokům výrazně vzrostla plocha obnovených lesních porostů, a to na 49 790 hektarů, což

Zalesňování (v ha)

	2000	2010	2015	2020	2021
obnova lesa celkem	25 309	26 986	23 546	40 286	49 790
z toho: umělá obnova	21 867	21 859	18 797	33 671	40 679
z toho: přirozená obnova	3 422	5 127	4 749	6 615	9 111

Zdroj: ČSÚ

je oproti předchozímu roku o 9 504 hektarů více. Výše přirozené obnovy je 9 111 hektarů, ve srovnání s rokem 2000 jde téměř o trojnásobný nárůst.

V lesích bylo loni vytěženo celkem 30,26 milionu m³ surového dříví, což je ve srovnání s předchozím rokem o 5,49 milionu m³ méně. Značnou měrou se na tomto objemu podílelo zpracování nahodilých těžeb ve výši 26,28 milionu m³ dřeva.



Kůrovcová kalamita se odrazila v ekonomických výsledcích vlastníků lesů.

Kůrovcová kalamita v lesích se také odrazila v ekonomických výsledcích vlastníků lesů. V důsledku zvýšení cen surového dříví a vyplacených dotací ze státního rozpočtu (zejména příspěvku na zmírnění dopadu kůrovcové kalamity) jejich průměrný hospodářský výsledek dosáhl 4 488 korun na hektar, což v dlouhodobé časové řadě patří mezi nejlepší. Bez příspěvků na hospodaření v lesích poskytnutých

Ministerstvem zemědělství by však byl hospodářský výsledek vlastníků lesů výrazně nižší a neměli by tak peníze na nutnou obnovu lesa.

V loňském roce Ministerstvo vyplatilo na hospodaření v lesích rekordní dotace, a to téměř 1,8 miliardy korun, meziročně jde o nárůst o 613,7 milionu korun. Na zmírnění dopadů kůrovcové kalamity v lesích se vyplatilo 3,3 miliardy korun. PEZ



Zdeněk Nekula a Tomáš Prouza se zástupci oceněných prodejců

Ministr ocenil prodejce chřestu

Při příležitosti oslav konce sklizně ministr zemědělství Zdeněk Nekula ocenil v Národním zemědělském muzeu v Praze na Letné nejlepší prodejce chřestu. Ocenění pro nejlepší prodejce chřestu od ministra přebrali zástupci společností Lidl, Albert, Kaufland. Přítomen byl také prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu Tomáš Prouza.

Pozitivní vlastnosti chřestu

Chřest je jednou z nejdietnějších potravin vůbec a je vyzdvihován pro řadu svých pozitivních zdravotních účinků, ať již jsou antioxidační, protizánětlivé, cholesterol snižující či detoxikační. Podle řady vědeckých studií obsahuje i protirakovinotvorné látky, po celá staletí mu jsou dokonce připisovány afrodisiakální účinky.

V Česku je chřest v sezóně od dubna do června, přičemž jeho sklizeň začíná ve třetím roce po výsadbě. Sklízí se do speciálních košů nebo přepravků, které se ještě na poli dávají do nádrží s chlazenou vodou. Po chlazení se chřest přepraví na posklizňovou linku, kde se nejdříve šokově zchladí a následně třídí podle délky, průměru, barvy a tvaru. Do čtyřadvaceti hodin po sklizni by měl být chřest u zákazníka.

Chřest se k nám dostal v osmnáctém století a pěstoval se především na Moravě, nejvíce v Ivančicích, kde se nyní od roku 1994 konají Slavnosti chřestu. Český chřest byl dodáván na císařský dvůr ve Vídni, do Německa nebo do Říma. Pěstování chřestu se omezilo v období obou světových válek, kdy bylo nutné zajistit výživu obyvatelstva, především obilovinami. V devadesátých letech minulého století obnovili tradici pěstování chřestu na Mělnicku Nizozemci, produkci chřestu následně vyváželi do Evropy. Od roku 2012 pak firmu vlastní čeští majitelé.

Prodej vzrostl o osm procent díky řetězcům

Ministerstvo zemědělství oslovilo, stejně jako v loňském roce, s žádostí o zaslání údajů o prodeji českého chřestu sedm největších obchodních řetězců v České republice a získané informace ověřilo s tuzemskými dodavateli chřestu. Ze zasláných výsledků vyplynulo, že na loňské ocenění úspěšných prodejců zareagovaly obchodní řetězce zvýšeným odběrem. Například od společnosti

síci zcela nasytit tuzemský trh, dodal Zdeněk Nekula.

Chřest jako vzorný příklad

Prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu Tomáš Prouza ve svém vystoupení připomněl, že „za pouhé tři roky narostl podíl prodeje českého chřestu z pultů obchodních řetězců z 60 na 90 procent prodaného objemu. Jde přitom o naši ikonickou zeleninu, která se na dlouhá desetiletí z českých polí vytrátila. Její návrat je jedním z rostoucích řady příkladů fungující spolupráce zemědělců a obchodních řetězců. Jsem rád, že se našel odvážlivce, který se rozhodl vrátit chřest na česká pole – a že obchody naučily lidi chřest nakupovat i přesto, že na něj nebyli zvyklí.“

Tomáš Prouza dále vydvihl, že naprostá většina tuzemské produkce chřestu se v České republice také zkonsumuje, přitom v minulosti většina chřestu mířila na export. „To by měl být náš cíl i pro další druhy zeleniny,“ uvedl s tím, že v ČR umí zemědělci vypěstovat řadu kvalitních komodit, které se ale vyvážejí do zahraničí a na český trh se vrací ve formě zpracované potraviny. „To je pro mě to nejhorší, chtěl bych vidět změnu, aby přidaná hodnota, která začíná na českém poli, zůstala v České republice. To by měl být strategický cíl,“ prohlásil Tomáš Prouza. Podle něj 216 tun z celkových 235 tun českého chřestu odebraly obchodní řetězce. „Je to jen další důkaz, že pokud jsou potraviny z domácí produkce dostupné v příslušné kvalitě, obchodníci nemají jakýkoli problém je nabídnout zákazníkům k jejich plné spokojenosti. Budu moc rád, pokud se úspěšná spolupráce obchodních řetězců s českými pěstiteli chřestu stane inspirací i pro další producenty. U chřestu se opravdu nebojím, že

bychom v dalších letech nenavázali na dosavadní rostoucí trend,“ uzavřel své vystoupení Tomáš Prouza.

Nejvíce chřestu prodal Lidl

„Bylo mi dnes ctí převzít za Lidl Česká republika ocenění „Nejlepší prodejce českého chřestu“ přímo z rukou ministra zemědělství Zdeňka Nekuly a Tomáše Prouzy,“ prohlásil tiskový mluvčí společnosti Lidl Tomas Myler a dodal, že „v průběhu jara si zákazníci z našich prodejen odnesli více než šedesát tun „bílého zlata“, pocházejícího od společnosti Český chřest z farmy Hostín u Vojkovic. Ocenění je výsledkem naší dlouholeté a profesionální spolupráce s tuzemskými dodavateli. Právě díky nim můžeme našim zákazníkům nabízet zboží té nejvyšší kvality za výhodné ceny. Spolupráci s domácími výrobci chceme proto i nadále prohlubovat.“

Sklizeň limitoval nedostatek sezónních pracovníků

V okolí Hostína se pěstuje osm odrůd chřestu, mezi nimi i původní fialová odrůda. Pochází z Asie a nemá příliš ráda české klima, tudíž se pěstitelům ekonomicky nevyplácí. Ve sladkých stonkách proudí až dvanáct procent cukru a krásné zbarvení rostliny vyniká při přípravě i zdobení jídel.

Společnost Český chřest z Hostína u Vojkovic na Mělnicku ale letos kvůli nedostatku pracovníků z Ukrajiny neskldila zhruba pětinu ploch. Na brigádnících je přitom firma do značné míry závislá, neboť celoročně zaměstnává pět zaměstnanců, ale při sklizni dává práci až čtyřem stovek sezónních brigádníků. Jak uvedl jednatel společnosti Jiří Šafář, převážná část produkce mířila letos do obchodních řetězců, neboť už třetí rok firma nedodává žádné zboží do zahraničí. Nedostatek pracovníků je způsoben vlivem konfliktu na Ukrajině, kvůli kterému nedorazili sezónní pracovníci. Firma je podle Šafáře ve velké nejistotě i kvůli tomu, že již třetí rok je z ekonomického pohledu prakticky na nule a chybí peníze na rozvoj společnosti. Do zahraničí prakticky nevyvážejí hlavně kvůli rostoucím nákladům na pohonné hmoty. „Společnost naší velikosti se musí spoléhat na odběr od obchodních řetězců,“ uvedl Jiří Šafář.

Bohumil Brejžek

Editorial

Vysoká profesionalita našich lidí těší

V deníku bývalo zvykem, že špatná zpráva drásající nervy čtenářů jde v plném rozsahu na první stranu media a ta dobrá nestojí za víc než pět řádků, navíc bývá ukryta někde uvnitř čísla. Bohužel z té nabídky denních špatných zpráv vidíme, že tohle strašení čtenářů přežilo i rok 1990 a dobrých zpráv je opravdu jen poskrovnu. Přitom máme tolik důkazů šikovnosti a vysoké profesionality našich lidí, že mnohé výrobky, jako byly třeba vloni u nás takřka k dokonalosti dovedené přístroje na podporu dýchacích cest v našich nemocnicích byly takřka výhradně tuzemské provenience a zachránily tisíce životů nakažených pacientů koronavirem. V těchto dnech o tom dokonce vyšla kniha rozhovorů s machry nejen z příslušných vysokých škol, ale i s lékaři specialisty, techniky ze strojírenských společností, co se rychle přeorientovali na tuto speciální výrobu a dokázali v krátkém čase takřka nemožné. Co o tom ale víme my, konzumenti zpráv z denních medií? Prakticky nic.

To samé platí třeba o mnoha inovacích v potravinářském průmyslu, kdy řada firem reagovala na nutnost posilovat imunitní systém a to opět v souvislosti s virovým onemocněním Covidem-19. Viry totiž ovlivňují imunitu a tu lze posílit mixem vitamínů, minerálních látek a řadou dalších doplňků stravy. Opět se optáme, víme o tom něco z denních medií? Prakticky nic a přitom je právě tohle pro naše zdraví, ale i dobrý vývoj dětí nesmírně důležité. V Agrárním a potravinářském obzoru se právě ale těmto tématům zcela cíleně věnujeme. Jsou to třeba namátkou vybrané jogurty z Olmy, co jsou pod zeleným označením M přímo nabušené těmito podpůrnými složkami s blahodárnými účinky na imunitní systém. Nebo články o pěstování zeleniny se zálibkou ze souběžně probíhající produkce ryb v kádích s mnoha bonusy zdravé výživy. A do třetice opět senzace z oblasti našeho výzkumu, kdy sirupy mají chemické konzervanty nahrazené výluhem silic z okvětí růží. Ví se z denních medií o těchto patentech získaných za výrobky z oblasti potravinářství co mají tak významný účinek pro naše zdraví? Bohužel ani těch zmínovaných pět řádků se nedostalo pro tato tak důležitá sdělení. Přitom v převratné době, již nyní prožíváme je to to nejdůležitější pro zdravý další vývoj každého z nás. Rádi jsme proto v tomto čísle předali sdělení od našich i zahraničních pěstitelů brambor, v čem spočívá kouzlo této produkce s tak významným dopadem na naše zdraví. A není to v tak hojné míře doporučovaná šťáva ze syrových hlíz. Ty mají i mnoho dalších benefitů.

A co třeba taková cibule? O ní už naši předkové věděli své a v době zejména chřipek a nebo i nachlazení doporučovali dát ji oloupanou do rohu světnice a sledovat jen, jak krásně dokáže přírodní cestou nastavit jakýsi detox chalupy.

Na zdraví má ale dobrý vliv nejen správná skladba potravin a jejich výběr, ale příjemné naladění každého z nás, s co nejvyšším potíráním stresů. To je příjemným benefitem každého pracovního dne. A co nám může víc navodit dobrou náladu než třeba určité soutěžení a touha zvítězit? Jsme národ pivařů a tak jistě mnohého zaujme jak dopadlo klání uvnitř tohoto oboru, kdy víc už prozradí dvoustrana na toto téma v říjnovém čísle. Vítěz nese označení České pivo 2022 a ti nejlepší z našich sládků se v soutěži ocitli dokonce v Síní slávy. A nebo soutěž lihovarníků organizovaná společností s přílehlavým označením Lihovárek. I tam se v těchto dnech slavilo na festivalu tuzemských řemeslných destilátů a Pálenka fest byl adrenalinem pro jedno z nejlepších posílení imunity. Dobrá nálada by nám tak neměla chybět právě při čtení skutečných zajímavostí z dění kolem nás. Aktéři těchto výstupů svědčí o jediném, vyjadřovaném už sokolíky z doby prvorepublikové, že totiž ve zdravém těle sídlí i zdravý duch s nesporným vlivem na správný vývoj v celé společnosti. Ono je totiž jednoduché sázet jednu stížnost za druhou a líčit jen samé katastrofy. Mnohem lepší pro nás pro všechny je ale pustit se do práce a ať už inovacemi nebo zcela novou výrobou dokázat, že jsme nejen národem kutilů, ale především velmi schopných pracantů s dobrými nápady a jejich rychlou realizací. O tom i nadále budeme přinášet v našich novinách zajímavá sdělení i reportáže a za každý takový tip budeme vděční. A tak jako nás velmi oslovil projekt České pole, budeme vděční i za další takové pobídky k mnohačetné spolupráci při produkci českých komodit a českých potravin s mnoha benefity při podpoře zdraví nejen nás jednotlivců, ale i celé společnosti.

**Eugenie Línková
šéfredaktorka**



Zavařený chřest manželů Boudových ze Znojma je vyhlášená lahůdka

Sjednacení přístupu k nekalým obchodním praktikám

Větší transparentnost trhu a možnost lepších kontrol nekalých obchodních praktik přinese novela zákona o významné tržní síle, kterou 30.srpna ve třetím čtení schválila Poslanecká sněmovna. Takto komentuje zprávou ministerstvo zemědělství ČR zmíněnou novelu. Podle ministra zemědělství Zdeňka Nekuly (KDU-ČSL) pomůže zákon hlavně našim zemědělcům, potravinářům a ostatním subjektům, které svou každodenní činností vytvářejí zemědělský a potravinový řetězec. Svaz obchodu a cestovního ruchu (SOCR) je ale jiného názoru a téhož dne se staví k novele zákona ve smyslu, že směřuje naprosto proti původnímu záměru zákona, který měl chránit malé a slabší firmy před tržní silou velkých a silnějších společností. K novele se prakticky ve stejném čase vyjadřuje i AKČR a konstatuje, že byly přijaty pozměňovací návrhy řešící praktiky ohledně slevových akcí, ale novela stále neřeší mnoho praktik, které považují čeští zemědělci a zpracovatelé potravin za nespravedlivé a pravidelně se s nimi setkávají ze strany svých odběratelů. Jedná se především o odběr zboží za podnákladové nebo podnákupní ceny ve vazbě na zneužití výsadního tržního postavení a mnoho dalších.

Jde o tak významný právní dokument, že stojí za to si jej rozebrat z pohledu 3 různých subjektů, které mají k novele zákona o významné tržní síle co dodat. A to právě nejen z pozice ministerstva zemědělství, ale i ve vztahu k dění v praxi.

Úřad na ochranu hospodářské soutěže zmnohonásobí svá sledování

Vezmeme tedy novelu popořádku a začneme ministerstvem zemědělství. „Nově bude zneužití významné tržní síly moci Úřad na ochranu hospodářské soutěže posuzovat u mnohem širšího okruhu podnikatelských subjektů. V současnosti jde jen o 12 největších obchodníků, nově to bude více než 800 podniků. Ke zneužití dominantního postavení totiž dochází nejen mezi největšími obchodníky a jejich dodavateli, ale často

i mezi velkými potravinářskými firmami a zemědělci,“ řekl ministr zemědělství Zdeněk Nekula.

Největší změnou, kterou zákon přináší, je právě rozšíření působnosti zákona. Dosud se vztahoval jen na velké firmy s ročním obrátem přes 5 miliard korun, nově se bude týkat i společnosti s obrátem nad 51 milionů korun. Pokud odběratel vůči svým dodavatelům použije některou z nezákonných praktik, hrozí mu pokuta až 10 milionů korun, nebo do výše 10 procent z jeho čistého obrátu.

Nekalé praktiky na trhu odnáší vždy zákazník

„Naším cílem je nastavit podmínky tak, aby chování na trhu bylo férové a nedocházelo k nějakým nekalým praktikám. Ty totiž vždy odnáší nakonec zákazník. Proto chceme nastavit pravidla tak, aby byl obchodní vztah

v celém potravinovém řetězci transparentní. Úřad pro ochranu hospodářské soutěže bude nyní moci konečně kontrolovat celý řetězec od zemědělce, přes potravináře až po obchod,“ uvedl ministr Nekula.

Novela zákona doplňuje seznam konkrétních nekalých praktik oproti současné legislativě, která platí od roku 2009. Nově tak bude například hrozit vysoká pokuta odběrateli, který bude po dodavateli zemědělského nebo potravinářského zboží požadovat peníze za reklamu, na které se předem nedohodli. Za nekalou, a tedy nelegální obchodní praktiku se bude považovat také zrušení objednávky zemědělských produktů nebo potravinářských výrobků podléhajících rychlé zkáze v době kratší než 30 dnů předem dnem jejich dodání. Nezákonné bude rovněž, když obchodník bude na zemědělce nebo potraviná-

ři vymáhat náklady spojené s prošetřením stížnosti spotřebitele, aniž by se dodavatel dopustil pochybení.

Novela upřesňuje i náležitosti, které musí být obsaženy ve smlouvě mezi dodavatelem a odběratelem. Dodržování pravidel budou u dodavatelů s významnou tržní silou kontrolovat zaměstnanci Úřadu pro ochranu hospodářské soutěže. Obsah novely primárně vychází z evropské směrnice, kterou měly povinnost všechny členské státy EU do svého právního řádu zapracovat. Tím došlo ke sjednocení přístupu k nekalým obchodním praktikám v potravinovém řetězci ve všech členských státech EU.

Novela přestává chránit malé a slabší firmy před tržní silou velkých a silnějších společností

Razantně se k této novele staví prezident SOCR Tomáš Prouza a nebere si servítky. Podle něj přijaté znění novely zákona o významné tržní síle poškozuje kvůli na poslední chvíli prosazeným pozměňovacím návrhům z dílny Jaroslava Faltýnky zájmy malých dodavatelů a bezprecedentně zvýhodňuje agrokoncern Agrofert. Směřuje tak naprosto proti původnímu záměru zákona, který měl chránit malé a slabší firmy před tržní silou velkých a silnějších společností. Navíc v období ekonomické krize, kdy musí být hlavním zájmem státu podporovat podnikání a snižovat náklady na fungování, vytváří další byrokratickou zátěž a výrazně komplikuje situaci podnikatelů.

„Poloutajovaný postup ministra Nekuly a jeho úzká spolupráce s Jaroslavem Faltýnkem působí, jako by se pan

ministr stal zaměstnancem Agrofertu. Ministrem Nekulou a Jaroslavem Faltýnkem protlačené pozměňovací návrhy znamenají, že Agrofert bude vyjmut z byrokratické regulace zákona o významné tržní síle, takže odběratelé budou motivováni k tomu, aby jednoduše obchodovali s Agrofertem místo toho, aby uzavírali složité smlouvy s menšími dodavateli. Vládní koalice v předvolební kampani slibovala deagrofertizaci České republiky, ale ve skutečnosti Agrofertu pomocí své parlamentní většiny přihrává stovky milionů korun,“ uvedl Tomáš Prouza. Zároveň se pozastavil nad zaváděním doby garantované platnosti kupní ceny – minimálně na dva měsíce. A co velmi zkritizoval je absurdní řešení /neřešení nepravdivého uvedení země nebo místa původu zemědělských produktů.

„Zemědělský dodavatel XY nakoupí cherry rajčata v Maroku, ale bude je vydávat za česká. Podle stávající novely bude vše v pořádku. Tato „česká rajčata“ od zemědělské firmy nakoupí kterýkoli obchodní řetězec a v dobré vůli, podle dokladů od společnosti XY, je bude nabízet jako české zboží. Pak ale přijde kontrola, která zjistí, že rajčata jsou marocká, a nikoli česká. Kdo bude viníkem? Podle dohody Nekula – Faltýnek obchod. A ve společnosti XY? Klade za toto úvahou právem otazník Tomáš Prouza.

Novela zvýší administrativní zátěž menších zemědělských prvovýrobců a zpracovatelů potravin

A jak se staví Agrární komora ČR ústy svého preziden-

ta Jana Doležala? „Vítáme v novele zákona o významné tržní síle vymezení definice tržní síly na základě schválených pozměňovacích návrhů tím, že významnou tržní sílu bude mít jako dosud každý odběratel, jehož roční obrat na území České republiky přesáhne včetně obrátu s propojenou osobou 5 miliard korun. Na odběratele s obrátem nad 5 miliard korun se tak novela bude vztahovat vždy. Naopak považujeme za nešťastné, že rozšířením definice významné tržní síly dojde k významnému nárůstu počtu subjektů včetně řady menších zemědělských prvovýrobců a zpracovatelů potravin, na něž se novela bude vztahovat. Podstatně se tak zvýší administrativní zátěž těchto subjektů, neboť budou muset plnit celou řadu nových povinností. Tyto povinnosti nebude schopen dozorový orgán, kterým je Úřad pro ochranu hospodářské soutěže, efektivně kontrolovat a při jejich nedodržení též sankcionovat. Dnes se tyto povinnosti týkají pouze několika velkých obchodních řetězců a v budoucnu by se mohlo jednat až o stovky, spíše tisíce subjektů,“ říká prezident Agrární komory ČR Jan Doležal.

Praxe ukáže. Je brzy na komentář ke zcela nově odsouhlasené právní normě. Budeme však velmi bedlivě sledovat jak se věci začnou vyvíjet na samotném trhu a zda výtky hlavně dvou zmíněných subjektů SOCR a AKČR, mají opodstatnění a nebo si tak zvané sednou do vymezeného prostoru a obchodní vazby se budou vyvíjet v lepším rámci tržního prostředí.

Eugenie Línková

Společnost Dáme jídlo rozšiřuje svoji nabídku

Dáme jídlo je největší česká platforma, která partnerům z řad restaurací a obchodů přivádí zákazníky a pomáhá jim se správným komerčním nastavením a efektivností rozvozu. Společnost spolupracuje s téměř 7 000 partnery ve 170 obcích po celé České republice a svou pestrou nabídkou tak pokrývá přes 60 % tuzemské populace. Během denní špičky doručí více než 10 000 jídel a dalších položek za hodinu a toto číslo stále roste. Společnost Dáme jídlo rozšiřuje svoji nabídku na platformě Dáme market o hotová jídla pod značkou Cibule. Jde o hotovky známého šéfkuchaře Filipa Sajlera, který se do povědomí veřejnosti dostal především účinkováním v pořadu o vaření s názvem Kluci v akci. Dohodl se na exkluzivní spolupráci s platformou Dáme market. Tímto svým projektem chce Filip Sajler zákazníkům ukázat v praxi, že i hotová jídla mohou být kulinářský zážitek.



Společnost Dáme jídlo reaguje rozšířením svého sortimentu na stoupající zájem zákazníků o hotová jídla, která na ně mohou počkat v lednici na příhodný hladový okamžik. Prostřednictvím sítě online večerek Dáme Market si zákazníci budou moci nově objednat vysoce kvalitní chlazené pokrmy. Eventuálně si lze objednat více hotovek najednou

a obstarat si tak jídlo klidně i na celý týden dopředu. To potěší zejména ty, kteří potřebují ušetřit čas, nebo ho jednoduše chtějí strávit jinak než v kuchyni. Zároveň ale dbají na to, jaké suroviny konzumují. Na výběr bude z bohaté nabídky různých



pokrmů tak, aby jídlo zákazníkům nezevšednělo a mohli mít každý den něco jiného.

„Doba koronaviru podnikatelům v gastronomii moc příležitostí nedala a museli jsme hledat nové cesty, jak se dostat blíž ke svým zákazníkům. V roce 2020 jsem v reakci na krizi společně se svými partnery založil ambiciózní projekt Cibule (původně EatPerfect), který se zaměřil na rozvázkovou službu hotových jídel. Aktuálně jde o státní rychlejší doručení zboží, které si on-

line objednají. Díky exkluzivní spolupráci s Dáme market, která je jedinou platformou pro velmi rychlé doručení, kde se značka Cibule aktuálně nabízí, můžu ještě většímu počtu lidí ukázat, že i hotovky můžou být kulinářský zážitek. Tak mi to dává příležitost reagovat na poptávku trhu a produkty doručit zákazníkům téměř okamžitě,“ říká známý šéfkuchař a zakladatel značky Cibule, Filip Sajler.

Společnost Dáme jídlo chce spoluprací s Filipem Sajlerem ukázat, že i hotová jídla se dají vyrobit z kvalitních a čerstvých surovin. Tento přístup a neustálá chuť se zlepšovat proto dala vzniknout této exkluzivní spolupráci. Rychlé doručení hotovek Cibule bude prozatím probíhat v Praze s tím, že by se do budoucna mohl rozšířit i do jiných regionů. (egi)

Obchodní řetězce v současnosti výrazně podporují systém darování do potravinových bank

Jsme svědky neradostného vývoje národního hospodářství, které pod vlivem následků nákazy covid-19 a přechodného vyhlášení pandemie a na to navazující války na Ukrajině dostává jednu podpásovku za druhou. Rozjitřené podnikatelské prostředí, už tak křehké, se mnohdy těžko vypořádává s problematickým vývojem ekonomiky, a to jak státu, tak samotných firem. Zástupci jednotlivých uskupení, jako jsou svazy, komory, se tak většinou nechtěně dostávají do pomyslného kotle, co vře a přetéká. Nezřídká dochází i k nařčením, co se pak berou zpět už jen velmi těžko. Takto je dnes rozkmotřený například Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR (SOCR ČR) se Zemědělským svazem, Agrární komorou, ale i Potravinářskou komorou, kdy především první dvě uskupení zastupující nad 80 % aktivních zemědělců v ČR se domnívají, že v tříčlenném svazku jsou na tom nejhůř.

Tentokrát proto v rozhovoru dáváme slovo Ing. Tomáši Prouzovi, prezidentovi SOCR ČR.

► **S produkcí potravin je spojená jejich distribuce a prodej. Právě tam, v konečném článku, se objevují časté neshody a jeden z tříčlenné soustavy od producenta přes zpracovatele až po obchod viní druhého, že se snaží tak zvané uhrát co nejvíc peněz jen pro sebe. Proč myslíte, že tzv. agrobaroni z velkých zemědělských uskupení, jak je nazýváte, v této soustavě charakterizované slovy od pole po vidličku vydělávají nejvíc?**

Sám ministr zemědělství Zdeněk Nekula na jaře poukázal na to, že české zemědělství bylo za loňský rok v plusu 22 miliard korun a předloni 19 miliard korun. Přitom jsou to právě zemědělci, kdo nejvíc křičí a nejvíc natahují ruku. Naším problémem je špatně nastavený systém dotací. Agrobaroni si prostě navykli na provozní dotace do té míry, že bez nich neumí fungovat podobně jako narkoman bez své dávky. Oni prostě vědí, že jim stačí natáhnout ruku a stát jim přisype. Nic je nutí, aby inovovali a zvyšovali svou konkurenceschopnost. A to je špatně. Dotace by neměly sloužit k tomu, aby nějakým agroholdingům pouze zvyšovaly zisky.

► **Jako zástupce obchodu, tedy velkých řetězců, ale i jistě i menších venkovských prodejen, máte přehled o tom, v čem tato část tříčlenného „organismu“ vydělává, a naopak i trátí. Jaké je skóre?**

Pokud chceme srovnávat, tak bychom měli jako základní ukazatel vzít ziskovost. Ta u zemědělců dosahuje téměř 14 %, zatímco u potravinářů a obchodníků jen zhruba 4–5 % a u velkých obchodních řetězců může být ještě pod touto spodní hranicí. Chtěl bych zdůraznit, že v zemědělském sektoru této ziskovosti dosahují právě ti největší agrobaroni, nemluvím zde o malých a středních zemědělci, kteří jsou řádově níže. Tato čísla pochází od Českého statistického úřadu, který pravidelně zveřejňuje údaje o ziskovosti jednotlivých sektorů v České republice. Data se sice vztahují na předkrizová léta, ale myslím, že situaci ilustrují dobře.

► **Pamatuji se na tzv. vratky, co existovaly u smluvních partnerů obchodu, a když zboží prošlo se svou záruční lhůtou, tak se vracelo producentům a zpracovatelům. To dnes neexistuje. Pro-**

zradte, jaké jen z toho dnes plynou obchodu ztráty?

To, aby bylo takového zboží co nejméně, je v zájmu každého řetězce. Vezměte si, že ročně se v ČR vyplývá zhruba 56 kilogramů potravin na obyvatele. z čehož pouze pět procent připadá na obchodní síť a toto množství se stále snižuje. Řetězce v rámci své společenské zodpovědnosti investují nemalé peníze do nastavení logistických procesů s cílem minimalizovat potravinový odpad. Pokud se nějaké zboží dostane na hranu trvanlivosti, snaží se před jeho vyhozením pro něj nalézt další uplatnění. V případě čerstvého ovoce a zeleniny se může jednat například o darování do ZOO. Co bych však chtěl zvláště zdůraznit, je systém darování do potravinových bank, jejichž důležitost v současné nelehké situaci výrazně roste. Obchody potravinové banky podporují desítkami miliónů korun a dále pak dary potravin nad zákonný rámec, stejně jako poskytováním kapacit logistických center.

► **Jsou tu ale i benefity obchodu, to jsou tolik diskutované marže. Jaké je jejich rozmezí a nejsou některé z nich víc než přehnané? To opakovaně zase kritizuje Potravinářská komora a viní obchod, že vydělává na zpracovatelích.**

Údajné marže na točeném salátu ve výši 246 % a 255 % na šunku, se kterými přišel v dubnu ministr zemědělství Nekula, jsou nesmysl. Pan ministr si spletl marži a ziskovost. Marže už z principu nemůže být vyšší než 100 %, to je základní ekonomická poučka. Vezměte si, jaké obrovské náklady retail má s provozem obchodů. Zboží je potřeba někde skladovat, v obchodech se musí topit, svítit, musíte zaplatit zaměstnance a státu povinné odvody. Na někte-

Uznávaný ekonom brání ze své pozice obchod

Tomáš Prouza je český ekonom, v letech 2004 až 2006 náměstek ministra financí ČR, v letech 2014 až 2017 státní tajemník pro evropské záležitosti při Úřadu vlády ČR a v letech 2016 až 2017 koordinátor digitální agendy ČR. Od února 2007 do svého jmenování státním tajemníkem působil ve Světové bance, do října 2012 v Praze jako expert pro oblast finančních služeb, později jako seniorní expert v americkém Washingtonu, D.C., bývalý člen ČSSD. Od října 2018 se stal prezidentem Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR a od července 2020 viceprezidentem Hospodářské komory ČR.

rém, převážně dražším zboží, bývají marže řádově desítky procent. Naopak u některých základních potravin mají obchody ve skutečnosti marži zápornou. Takže je de facto prodávají levněji, než je samy nakupují, a brzdí tak růst jejich cen.

► **Kvůli těmto dá se říci vzájemným pŕtkám jste navrhovali některé změny ve snaze o nastavení pořádku do obchodování s potravinami, jaké to jsou?**

To, co nás v tuto chvíli nejvíce pálí, je dění kolem novely zákona o významné tržní síle. Původní zákon z roku 2009 je legislativní paskvil, který de facto pokřivil trh, když označil za subjekty s významnou tržní silou pouze obchodní řetězce. Jako by své postavení a tržní sílu nemohli zneužít i velcí potravináři, třeba Agrofert, Madeta a další. Novela, která je hlavně transpozicí evropské směrnice o nekalých obchodních praktikách, má tuto zjevnou nespravedlivost odstranit. To by se však před třetím čtením nesměly objevit nové pozměňovací návrhy poslanců ANO a SPD, které jsou nejen protizákonné, protože nebyly řádně odůvodněny v rámci druhého čtení,

ale nebyly ani projednány se zástupci obchodu. Pokud by měly projít, tak hrozí, že novela opět půjde proti smyslu a vymezení významné tržní síly. Bohužel se tyto iniciativy a lobbování agrobaronů daly čekat. Bylo by naivní se domnívat, že by si nechali sáhnout na svá plná korytka.

► **Energetická krize se dotkne zemědělství nejen nedostatkem plynu do jejich podnikání v líních, výkrmnách, ale chybí i hnojiva z dovozu atd. Potravináři jsou na energii, ale i dovozech plastů, na sklu atd. taky velice závislí a obchod nemůže jednoduše vypnout třeba mrazáky. A to neřešíme nyní celou škálu s tím souvisejících problémů. Jaké dopady při této krizi odhadujete jen pro ten poslední článek tříčlenného slepence a co navrhuje, nebo dokonce požadujete po vládě?**

Všechny obchodní řetězce se nejen intenzivně připravují, ale obecně hledají způsoby, jak snížit spotřebu energií. Často je to poměrně obtížné, protože je nutné hledat řešení na míru konkrétním obchodům, často sídlícím v různých nehomogenních objektech.

Kromě snižování teploty vytápění se může jednat například o vypínání venkovního osvětlení nebo reklamních poutačů po skončení provozní doby, stejně jako o výměnu spotřebičů za energeticky méně náročné. To samé platí o omezení sortimentu rozpékávacího pečiva, protože právě rozpékání patří k energeticky nejnáročnějším provozům. Rád bych zdůraznil, že snižování energetické náročnosti a „ozeleňování“ svých provozů se všechny řetězce nevěnují pouze poslední měsíce, ale dlouhodobě v rámci společenské odpovědnosti. Po vládě požadujeme od jara slibované zjednodušení povolovacích procesů. Ty například v mnoha případech brzdí investice do fotovoltiky a tepelných čerpadel.

► **Mimochodem, jak se jako ekonom díváte na skutečnost, že ve státních hmotných rezervách jsou zásoby potravin na jeden den, přesně na 30 hodin, a bývalo tomu ještě v době, kdy jste byl náměstkem ministra financí, na 6,5 roku?**

Máte pravdu, že zásob potravin ve státních hmotných rezervách není mnoho. Položme si však otázku, zda je skutečně tak důležité si držet velké zásoby potravin. Strategickými zásobami nikdy celou populaci dlouhodobě nenakrmíme. Komu to tedy pomůže? Spíše jde o tlak některých producentů, kteří v tom spatřují ideální způsob, jak na účet státu uplatnit své zboží, a navíc pěkně drazé. Sama Správa státních hmotných rezerv letos na jaře vyčíslila, že navýšení zásob potravin na 15 dní by stálo až 12 miliard korun. To, co naopak potřebujeme, je funkční zemědělství a potravinářství, abychom zajistili plynulé zásobování. Vyšší míru jistoty nám poskytuje fakt, že jsme součástí společného evropského trhu. Ostatně covid potvrdil, že i v momentech tak zásadní krize je celý řetězec schopný bez problémů spolupracovat a zásobování zajistit.

► **Pozměňovací návrh k novele zákona o významné tržní síle mimo jiné nyní v nové podobě umožňuje, aby nakoupené zemědělské produkty v zahraničí byly de facto deklarované jako české. Můžete to vysvětlit? Částečně už se některé takové případy staly, ale nyní je to prakticky zlegalizováno nebo to špatně chápeme?**

Ta situace je ještě horší, než popisujete. Popíšu to na příkladu. Dodavatel zeleniny nakoupí rajčata v Maroku. Podle zákona je ale může beztestně prodat obchodu jako česká. A co udělá obchodník? Uvěří průvodním papírům a bude je deklarovat jako domácí. Nedokážu si představit, že by prověřoval původ každé z desítek tisíc položek v nabídce. A zeptat se samotného rajčete na původ asi taky nejde. Ale před zákonem je odpovědný obchod. Pokud se na něj vrhne kontrola, a těch opravdu není málo, tak platí pokutu on. A to i přesto, že deklaroval vše v souladu s dokumentací a lhal někdo jiný. Ptám se proto – je tohle zneužití významné tržní síly? Ne, je to zneužití zákona proti svobodnému a čestnému podnikání.

► **Na závěr otázka z pohledu druhé vaší současné funkce, tedy viceprezidenta Hospodářské komory. Berme v úvahu, že válka na Ukrajině během pár měsíců skončí, co pak je třeba hned udělat a znovu nastartovat?**

Vrátit se k závislosti na ruské ropě a plynu nejde. To, že není cesty zpět a nelze se spoléhat na to, jestli se zrovna Putin dobře vyspí, si snad již uvědomuje každý s výjimkou prokremelských švábů. My jako Česká republika bychom se měli plně zapojit do ekonomické obnovy Ukrajiny a měli bychom stát v čele přípravy nového „Marshallova plánu“. Pro české firmy se zde otevře nový prostor nejen pro investice, ale i pro odbyť jejich výrobků. Díky našemu zapojení do pomoci Ukrajině zde máme velmi dobrou výchozí pozici.

Eugenie Línková



Sbírka potravin je svátkem potravinových bank

Japonské roboty FANUC pomáhají i českým potravinářům a vinařům

Na robotizaci a automatizaci v českém průmyslu už si zvykáme, pokrok nezastavíš... Pomalu, a to asi v tomto případě platí asi doslova, pomalu se roboty dostávají i do zemědělství a do potravinářského průmyslu, do vinařství. Ukázal to i velký říjnový Mezinárodní strojírenský veletrh v Brně, na kterém nemohl chybět největší výrobce průmyslové automatizace FANUC z Japonska.

O novinkách, možnostech zavedení robotů FANUC do českého potravinářství a vinařství a o představení české pobočky japonské firmy FANUC Czech s.r.o. jsme na veletrhu mluvili s jejím marketingovým manažerem Danielem Havlíčkem.

►Můžete stručně představit vaši společnost a jak dlouho působí na našem trhu?

Společnost FANUC Czech s.r.o., byla založena v roce 1998 jako pobočka pro střední a východní Evropu s cílem je dodávat výkonné a spolehlivé produkty pro průmyslovou automatizaci a software tradiční japonské značky FANUC. Můžete se spolehnout na to, že nejen všechno, co vidíte tady v naší expozici na veletrhu, ale vůbec vše, co dodáváme pod značkou FANUC, je vyrobeno v Japonsku. Tím pádem nabízíme opravdu japonskou kvalitu a spolehlivost, za kterou se můžeme zaručit. Což je dáno i tím, že FANUC nezakládá pobočky po celém světě jako obchodní, ale především jako servisní, teprve na tom pak staví svou obchodní sílu a potenciál. Proto i zde můžete vidět naše motto „Service First“.

►Jak obecně vnímáte připravenost českých podniků na automatizaci provozů, roste poptávka po vašich službách? A jak jsou na tom čeští farmáři, potravináři? Pokud mohu mluvit obecně za Českou republiku, jsme na tom s připraveností pro robotizaci relativně dobře.

Pokud jde o potravinářství, tam se teprve zjišťují možnosti, co vše je možné automatizovat, robotizovat. Určitě se v různých firmách objevují jednodušové stroje, linky, a teprve v současné době začínají výrobci objevovat to kouzlo, že robota mohou využít pro více pracovních operací. A už to není jen doména velkých společností, ale postupně na chuť robotům do výroby přicházejí i střední a menší výrobci. To se pak naplno projevilo během Covidu, kdy se začal projevovat nedostatek pracovních sil a byla potřeba to nějak urychleně řešit. Tím nechci říci, že automatizace je všespásná a že sebere lidem práci, tak to není. Do této fáze bychom dospěli stejně, automatizovat bude z hlediska provozních nákladů nutné, ale na druhé straně vždy tady bude potřeba kvalifikované pracovní síly, už jen pro obsluhu těch robotů. Některá pracovní místa zaniknou, na druhé straně se vytvoří jiné příležitosti na trhu práce.

►Jak je na tom aktuálně české školství, připravuje studenty pro tento vývoj?

Tohle je trochu kámen úrazu. Zatímco ve firmách mají představu, kam se to všechno vyvíjí, ministerstvo školství i podle samotných zástupců těchto firem není dostatečně flexibilní a změny osnov nepostupují tak rychle, jak by bylo s ohledem na vývoj na trhu práce potřeba. My se také v rámci našich možností snažíme školám pomáhat, ale současně potřebujeme,

*„Žijeme ve světě, kdy roboty vyrábějí roboty...“
Daniel Havlíček, FANUC Czech s.r.o.*

aby změna pronikla přímo do učebních osnov. Je pravda, že řada škol vyučuje obsluhu různých CNC strojů, ale s obsluhou automatizovaných robotických linek je to už horší, to už musí být na škole osvědčený pedagog nebo i ředitel, aby se to dostalo ke studentům. České školství je zkrátka potřeba trochu rozhýbat...

►S jakými novinkami jste přišli na Mezinárodní strojírenský veletrh do Brna?

Asi největší novinkou tady jsou lehké kolaborativní roboty řady CRX. Díky spolupracujícím robotům FANUC lze řešit dosud nereálné požadavky pracovních procesů. Tyto roboty se integrují do stávajících výrobních prostředí a přímo spolupracují s lidmi, což z nich činí významnou část týmu. Po boku lidí přebírají únavné a opakující se úkoly a zvedají až 35 kg. Chrání tak zdraví lidí a zároveň zajišťují kompletní automatizaci montážních linek.

Tyto lehké kolaborativní roboty navíc lze snadno převést v autě, bez problémů je nainstalujete ve firmě, ovládání je přes tablet a je jednodušší na obsluhu. K novinkám v oblasti robotizace ale vždy řekám, že jde o evoluční proces na jedné straně a požadavky a potřeby zákazníků na straně druhé. Vše se vyvíjí podle požadavků trhu. Každý



Daniel Havlíček, marketingový manažer společnosti FANUC Czech s.r.o.

vývoj je drahý, proto musíte mít dostatečnou kupní sílu, aby se zaplatil jak vývoj, tak výroba nových strojů, tak je to ostatně ve všem.

►V čem může firma Fanuc pomoci našim vinařům a potravinářům?

Je to vždy o individuálních požadavcích zákazníka. Aktuálně se robotizace stává dostupnější i pro střední podniky, jimž může pomoci třeba s nedostatkem pracovní síly, zrychlením provozu. Může jít na jedné straně třeba o depaletizaci a zakládání lahví, na druhé straně plnění linky pak o etiketování, balení a paletizaci finálních produktů v nápojovém průmyslu, kam vinařství bezpochyby patří. Vždy se jedná o konkrétní požadavky ze strany vinaře či výrobce potravin, každé řešení je na míru jak požadavků, tak i prostoru, který musí vyhovovat závázně automatizaci do výroby.

Ing. Petr Hynek

Příklad využití robotů Fanuc do vinařství

Přední španělský producent vína, společnost Freixenet, přišel v roce 1996 s nápadem a posléze požadavkem automatizovat s využitím průmyslových robotů celý výrobní postup zahrnující stáčení do lahví, skladování, paletizaci a paketování.

O společnosti FANUC

FANUC je japonská firma, která má zastoupení i v České republice - FANUC Czech s.r.o.. Disponuje rozsáhlými zkušenostmi na poli průmyslové automatizace. Zabývá se výrobou CNC řídicích systémů, CNC strojů nebo průmyslových robotů. Zasahuje tak do všech oblastí automatizace. V Česku se tak připravují „továrny budoucnosti“, které fungují v Japonsku již delší dobu.

FANUC Czech s. r. o., se sídlem v Praze nabízí průmyslové roboty, CNC řídicí systémy a CNC stroje jako součást automatizace pro výrobu v České republice. Kromě dodávek produktů pořádá společnost četná školení a poskytuje servisní podporu.

„Tam, kde jiní výrobci robotů viděli jenom překážky, spatřila firma FANUC příležitost a v našem projektu nás podpořila,“ vzpomíná Pere Gibert Guasch ze společnosti Freixenet.

Na začátku byly dva roboty FANUC řady 410 pojmenované pracovníky podle komiksových postav „Zipi a Zape“. Dnes společnost Freixenet využívá 36 robotů, které se každým rokem podílejí na výrobě 185 milionů lahví vína a cavy - španělského šumivého vína. FANUC zajišťuje každoroční údržbu robotů a také poskytuje službu lokální horké linky pro kritičtější operace.

Po 18 letech tohoto vztahu společnost Freixenet pohlíží na stávající strojní park a výhled budoucího rozšíření jako na důkaz produktivní spolupráce s firmou FANUC. Podle Guasche se roboty FANUC vždy přizpůsobovaly konkrétním potřebám vinařství. „A pokud jde o vztah dodavatele a zákazníka, jednáni týmu FANUC považujeme za bezprostřední, podporující a soustředěné na cíl nahlížet nejlepší řešení našich problémů,“ konstatuje Pere Gibert Guasch ze společnosti Freixenet.

(Zdroj: www.fanuc.eu)

Pálenkou roku se stala Vínovice z dubového sudu Palírny Radlík

Největší prodejce tuzemských řemeslných destilátů s označením Lihovárek.cz, pořádal spolu s oborovou organizací palíren Unie Destilátérů první ročník festivalu pálenek v Česku a to 7.října v Pražské tržnici. Festivalu se účastnilo 80 % českých lihovarů. Utkání 223 českých řemeslných destilátů hodnotilo 25 předních expertů a to v několika kategoriích. Absolutním vítězem soutěže se stala Vínovice z dubového sudu Palírny Radlík.

Majitelé internetového obchodu Lihovárek.cz, který je orientovaný výhradně na prodej tuzemských řemeslných destilátů, Jakub Gottwald a Zdeněk Linc, se kromě distribuce věnují také posílání v podobě podpory lokálních lihovarů a zlepšování reputace pálenek v české společnosti. To se letos rozhodli šířit i prostřednictvím prozatím největší události zaměřené na destiláty v České republice – Pálenka festu. „Pálenka fest je jednou z cest, kterou jsme

se vydali za cílem podpořit české lihovarníky, edukovat o významu jakosti konzumovaného alkoholu a posílit pozitivní vnímání českých destilátů v naší společnosti. Rádi bychom návštěvníkům ukázali, že v tuzemsku vznikají vysoce kvalitní produkty a pomohli bořit mýty o tom, že zahraniční rum či whisky je lepší volba než česká pálenka,“ představuje myšlenku festivalu Jakub Gottwald, který je zároveň členem představenstva Unie Destilátérů.



Martin Žufánek

Seznamování se s kulturou českého lihovarnictví

Pálenka fest je především o propojení dodavatelů těch nejvyšších českých destilátů a líkérů se zákazníky a seznamování se s kulturou českého lihovarnictví. Zúčast-

nilo se ho na 30 vystavovatelů, mezi nimiž se objevily jak velké a známé značky, tak menší, jako například Zámecké sady Chrástce, Baron Hildprandt, Pálenice Zubří nebo Garage22. Unikátní byl i Pálenka fest s 300 tuzemskými produkty. Proti jiným festivalům podobného typu jsou zajímavé i tím,

že zde návštěvníci přišli do kontaktu se samotnými lihovarníky, kteří je provedli řízenou degustací. Miroslav Motýčka zastupující Rudolfa Jelínka představil své ovocné destiláty, Martin Žufánek provedl absintový rituál, Lukáš Andrlík z Destilérky Svach vedl degustaci Old Well whisky a na prezentaci kvalitních ginů se zaměřil například Robert Urbánek, zakladatel Little Urban Distillery.

Palírna Radlík se pyšní rovněž titulem Palírna roku

Odborná porota soutěže Pálenka roku okoštovala během pátečního odpoledne v Pražské tržnici celkem 223 vzorků, z toho 167 pálenek, 33 ginů a 23 whisky. Destiláty byly hodnoceny ve 13 kategoriích a každá z nich čítala 20–50 vzorků. Z produktů od 31 čes-

kých lihovarů se absolutním šampionem koštu stala Vínovice Palírny Radlík, jejíž výrobní proces je v tuzemsku ojedinělý. „Dubová Vínovice

je naše vlahková loď, náš na výrobu nejsložitější destilát. Nejprve je potřeba dobře vybrat odrůdu hroznů. Následuje řízené kvašení ve vinifikátorech, kde ručně řídíme teplotu, poté je nutné vínovici dobře vydestilovat, nechat uzrát v sudech a na závěr ještě blendovat. De facto se jedná o koňak, my jej tak ale nesmíme nazývat, jelikož jde o chráněnou značku. Se sudovými pálenicemi experimentujeme již 20 let. Obdivuji francouzské koňaky a rád bych se jim co nejvíce přiblížil,“ vyjádřil se k vítězné pálenice majitel řemeslné Palírny Radlík, masterdestilér Kamil Kutina. Palírna Radlík se pyšní rovněž titulem Palírna roku.

Eugenie Línková

Moderní trendy ve výrobě mlýnu Perner úzce korespondují s chutí a přáním zákazníků

Mlýn Perner v současné době patří k jednomu z největších výrobců mouky v Česku. Disponuje speciální technologií na mletí několika druhů jemné celozrnné mouky, na jejímž vývoji spolupracoval s Ústavem sacharidů a cereálií VŠCHT a se Zemědělským výzkumným ústavem Kroměříž. Je největším tuzemským exportérem mouky z Česka. V Česku se mouka prodává pod značkou Pernerka. A jelikož se u nás stále hodně peče doma a to jak chleba, tak pečivo, stojí jistě za to si připomenout pár zajímavých údajů slovy současného ředitele a jednoho z dědiců mlýna, Daniela Pernera.

V rozhovoru prozradil ředitel D. Perner i některé taje této mouky jíž si většina z nás spotřebitelů oblíbila.

► **Historie vašeho mlýna sahá až do 15. století, mezi jeho majitele patřily i šlechtické rody Valdštejnů, Šliků nebo Vartenberků. Kdy se v něm poprvé mlela mouka?**

Nejstarší záznamy se datují do roku 1420, ale je otázka, nakolik jsou přesné, mletí mouky nebylo tehdy nic mimořádného, mlýny byly na každém toku.

► Ve vlastnictví vaší rodiny je mlýn od roku 1933. Jak k tomu došlo?

Koupil ho děda, který se tu oženil a přistěhoval se sem. Náš rod jinak pochází z Pardubicka a Chrudimska. Odtud pochází i stavitel Jan Perner, významný projektant a budovatel železničních cest v Rakousku-Uhersku. který náš rod proslavil asi nejvíc.

► V roce 1948 vám byl mlýn znárodněn a v restituci navrácen v roce 1992. Přetvořili jste ho do nejmodernějšími technologiemi protkaného unikátu, který v České republice nemá obdoby. V čem spočívá speci-fičnost vašich technologií? Jsou efektivní, dokážou vyrábět mouky s parametry, které jiné mlýny nedokážou. To se týká hlavně celozrnných mouk, kde jsme schopni docílit speciální granulaci až 160 mikrometrů. Samozřejmě, že mlýn, protože je moderní, tak i z hlediska zdravotní nezávadnosti dosahuje nejlepších výsledků. Klademe velký důraz na food safety, tedy na zdravotní bezpečnost potravin. Trubky jsou nerezové, nikde není dřevo, aby se nestalo, že se v mouce objeví třísky, celý proces je pod kontrolou fermatických magnetů, jsou tady prosévačky, detektory kovů, sterilizátory, aby tu nebyli brouci. Díky tomu můžeme dávat na mouku záruku dvanáct měsíců, to v Česku nikdo neumí. A hlavně si myslím, že to je ta efektivita, kdy s pětadesáti zaměstnanci jsme schopni vyrábět patnáct procent produkce České republiky.

► Jste tedy jedním z nejvýznamnějších hráčů na českém i evropském trhu s moukou. Kolik mouky za rok vyprodukujete?

150.000 tun. Když jsme mlýn v roce 1992 přebírali, tak to bylo asi osm tisíc.

► Vaše mouka se nerealizuje pouze na českém trhu, ale část i exportujete. Do kolika zemí a jaké množství?

Exportujeme třetinu produkce. Do Polska, Německa, Francie, Maďarska, Slovinska, Dánska, Anglie, nedávno jsme vezli něco i do Kataru. Budeme vozit i do Bulharska a na Slovensko. Velkoobchodatelům vozíme mouku v cisternách. Mouku dodáváme také různým nadnárodním společnostem pro jejich produkci.

► Vsadil jste na trh se speciálními moukami. Nebyl to tak trochu risk?

Stále děláme klasické mouky a ty speciální na ně jen nabalujeme. Poptávka v Čechách po nich není až zase tak velká. My ani nechceme chodit do low cost nebo dělat to, co ostatní, ale chceme dělat nejvyšší řadu. A chceme jí do segmentu, kde mají lidé o naši mouku zájem a není taková konkurence. Díky jemnosti mletí, se celozrná mouka chová jako hladká, přičemž si udržuje benefit vlákniny, minerálů a lepších cukrů. Celozrnnou mouku někteří lidé odmítají, protože pečivo z ní je tvrdé nebo se droří. Výhoda naší hladké mouky tkví v tom, že se dobře zpracovává, správně kyne, má dobrý objem, a přitom je stále celozrná,"

► Co vše děláte pro to, abyste byli nejlepší?

Investujeme, snažíme se zachytávat moderní trendy a soustředujeme se na to, co chce zákazník. Když spousta lidí odmítá pšenici, tak meleme i jiné obiloviny, než pšenici. A nabízíme mouku třeba špaldovou, ječnou, žitnou, pohankovou či rýžovou. Dnes jsme schopni vyrobit přes čtyřicet druhů mouk, jen Pernerky je třináct druhů. Děláme i bio, protože je to segment trhu, který je pro nás zajímavý. Tam vidím budoucnost. Lidé se čím dál víc zajímají o to, jak potravinu vznikají. Jako jediný mlýn v České republice máme také svůj vývoj a výzkum.

► Nezůstali jste ale jen u mouky...

Podařilo se nám vyvinout nový výrobek, jímž je hoto-

va směs na chleba. Vše v té směsi už je, semínka, suchý kvas, stačí jen přidat vodu. Už nechceme jen vyrábět komoditu, na které nic není, ale výrobek, kde se projeví nějaký know how, marketing, aby byla značka populárnější.

► A také jste nedávno otevřeli bistro přímo u lyžařské trati v Bedřichově.

Obrátila se na nás obec Bedřichov, zda bychom nepomohli s nějakým sponzorinem na údržbu běžec-
kých lyžařských tratí a tratí
na kola, což mně je blízké.
Nechtěli jsme jen nějakou
plachtu s názvem, tak jsme
se rozhodli pro stánek,
v němž pečivo z naší mouky
rozpékáme a na ještě teplé
nakrájíme třeba šunku
od kosti. Prodává se v něm
i naše mouka. Bistro Per-
nerka je otevřeno celoročně,
prodej je pochopitelně zá-
vislý na počasí. Pro nás je ale
hlavní, že podporujeme dob-
rou věc a že lidé vidí, co vše
lze z naší mouky vyrobit. Pro
mne je to i taková srdeční
záležitost, protože nedaleko
bydlím. Design stánku, který
pro nás navrhl architekt Da-
niel Zerzán, je hezký, nadča-
sový, takových moc není.

► Suroviny odebíráte od lokálních producentů a zemědělců?

Pokud se týká obilovin, tak ano, ale rýži třeba vozíme z Itálie. Veškeré suroviny, které zpracováváme, pocházejí od prověřených dodavatelů, kteří ručí za jejich kvalitu. Při vstupu dodávaných surovin do výrobního procesu provádíme jejich kontrolu a každá šarže obilí musí odpovídat nárokům na kvalitu. Navíc jak vzorky vstupních surovin k mletí, tak vlastní mouky, posíláme v pravidelných intervalech posílají do nezávislých akreditovaných laboratoří. Pravidelné kontroly se dělají i u zemědělců, kteří nám suroviny dodávají.

► Proč se mletí celozrnné mouky do hladka nevěnují

také ostatní producenti? Je to tak obtížné?

Jsmo jediní, kdo má odpoví-
dající technologie a to není
levná záležitost, počítejte
přes sto milionů a k tomu
musíte mít také odpovída-
jící know-how. Ostatní sice
dokáží umlít běžné pšeničné
mouky, ale to není cesta, kte-
rá se podle nás vyplatí.

► Jak se inflace a situace na trhu promítají do vašeho provozu? Musíte zdržovat?

Musíme, tak jako všichni. Naše marže se totiž pohybují v jednotkách procent a nemáme možnost výrobu dotovat ze svého. Ceny jsme teď měli čtyři měsíce stabilní, ale kvůli energiím musíme od ledna zdrazit. Průměrný člověk u nás sní

ročně asi osmdesát kilogramů pšeničné mouky nebo jejího ekvivalentu. A když vzroste cena za kilo o osm korun, což samozřejmě není málo, tak to dělá ročně 640 korun navíc. Když to porovnám třeba s pohonnými hmotami nebo energiemi, nejde ve finále o takový problém a pro lidi by to nemělo být likvidační.

► Vaše mouka patří k těm nejlepším, ale zároveň nejdražším na trhu. Neztrácejí tím lidé v dnešní době o Pernerku zájem?

Určitě ne. Spousta zákazníků si totiž uvědomuje, že máme kvalitnější mouku, za kterou náhrada na trhu není, a tak jí dají přednost, přestože si za ni mají připlatit.

Bohumil Brejžek



Majitel mlýnu Daniel Perner



Nádvoří Pernerova mlýnu



Velkoodběratelům se mouka rozváží v cisternách



Do gastra se dodává mouka v patnáctikolových pytlích

INZERCE

Odrůdy brambor firmy MEDIPO AGRAS H.B. spol. s r.o. Havlíčkův Brod

Dobrovského 2366, 580 01 Havlíčkův Brod medipo@medipogras.cz
www.medipogras.cz tel.: 569 422 245

Užitkový směr

Konzum Zpracování

I. termín II. termín varný typ A salátové varný typ B přílohové varný typ C pyré speciální LUXUS - úprava, delikatesy EKO loupané pommes frites chips škrob

CARRERA	BERBER	RÓSARA	DAJI	VICTORIA	ANNABELLE	PRINCESS	ASTERIX	VERDI	TARZAN
COLOMBA	SUNITA	PRINCESS	GRANADA	CHALLENGER	SUNSHINE	GRANADA	VICTORIA	OPAL	
	SUNSHINE	LUCINDA	QUEENANNE		BLUE STAR	ANNABELLE	INNOVATOR		
			LILY		VIOLET QUEEN	SUNITA	CHALLENGER		
			NOBLESSE		MULBERRY BEAUTY	COLOMBA			
						NOBLESSE			
						QUEEN ANNE			

Nové odrůdy

PRIMABELLE PRADA	EMANUELLE	CAMELIA POCAHONTAS	BABY LOU LA VIE EMANUELLE	BABY LOU CAMELIA	PAPAGENO TRIPLE7	LUKAS JONAS
------------------	-----------	--------------------	---------------------------	------------------	------------------	-------------

OVĚŘOVANÉ ODRŮDY

MARTA LEA	MARISOL SUNNY	GAYA MERLE GABI HZA 11-3013 NATALIA	OC'A JULIE STAMM 12-085-2 HZD 11-1899	FIGARO NORMAN ODYSSEUS SA 14-204-1 TAMINO
-----------	---------------	-------------------------------------	---------------------------------------	---

Obchodní zastoupení :
HAVLÍČKŮV BROD : Ing. Vlastimil ČECH, mobil: 724 072 918, (sadba), Ing. František VODIČKA, mobil: 606 610 432 (sadba),
Dr. Ing. Petr CMUNT, mobil: 602 374 578 (technika, technologie). Br. Roman Chroustovský, mobil: 720 411 903 (polní pokusy)
TÁBOR : Ing. Josef LACHOUT, mobil: 724 061 075 (sadba)

EURO AGRAS s.r.o. - provozovna Heroltice u Jihlavy : Ing. Roman Chroustovský, mobil: 602 575 254 (balení)
Ing. Lukáš Kreuz, mobil: 723 108 104 (loupaní)

CF Tradino, s.r.o. : Ing. Antonín Hoříšil, mobil: 602 724 897 (konzum a balení)

Brambory jako zázrak, který nám zevšedněl

Brambory jsou základem zdravé a vybalancované stravy. V české kuchyni mají své nezastupitelné místo jako tradiční příloha, protože průměrný Čech jich spotřebuje za rok asi 65 kg. Mnoho lidí si však neuvědomuje jedinečný přínos této základní potraviny pro lidské zdraví, a to třeba tím, že jako jediná příloha obsahují vysoký obsah vitamínu C, který je tak ve stravě dodáván pravidelně po celý rok a že jsou nízkokalorické.

V minulém Agrárním a Potravinářském obzoru jsme mimo jiné přinesli rozhovor s ředitelem firmy Medipho AGRAS s.r.o. ing. Vlastimilem Rasochou a na závěr zmínili jeho matku, ing. Marii Rasochou, v Evropě uznávanou odbornici z oblasti produkce brambor. Jí se mimo jiné podařilo i vnést pořádek do značení brambor a samozřejmě nejen to.

V českém katalogu odrůd je zapsáno asi 130 odrůd a v tom Evropském asi 1500, z toho se v ČR pěstuje asi 200 odrůd. „Tyto odrůdy se dělí na konzumní a na zpracování (tj. na chipsy, hranolky, sušené výrobky a škrob). Konzumní brambory se spotřebitelsky řadí do 3 varných typů: salátové „A“, které jsou pevné a lojovité, přílohové „B“, které jsou měkké a lehce moučnatější a „C“ na kaši a výrobu bramborových těst, které se vyznačují silnou moučnatostí a kyprostí,“ vysvětluje Marie Rasochová.

Mezi již tradiční oblíbené salátové odrůdy patří PRIN-

CESS se sytě žlutou dužninou a velmi jemnou chutí nebo ANNABELLE, jakožto královna všech salátových brambor. Jako novinky sem patří také např. LEA s výrazně žlutou dužninou a jedinečnou chutí nebo EMANUELLE s velmi lesklou a hladkou slupkou. Mezi tradiční přílohové odrůdy se řadí DALI se svou vynikající vhodností ke skladování, SUNITA, která je vhodná jako přílohová, ale zároveň se hodí i na přípravu kaší a těst, novinou v tomto segmentu je CAMELIA, která vyniká svou vysokou odolností suchu a horku. Do varného typu „B“ se řadí také odrůda COLOMBA, což je velmi raná odrůda vhodná pro nejranější letní sklizeň. Jako typická odrůda varného typu C je již tradičně LILLY.

Brambory jsou nabitě antioxidanty

Samozřejmě ve výkladu této odbornice nezůstalo jen u značení brambor, ale slíbila nám již dříve, že spolu se svou asistentkou, Mgr. Zuzanou

Myté brambory se žlutou, červenou a modrou barvou slupky i dužniny

Havlíčkovou pro naše čtenáře připraví i osvětu s širším záběrem. Brambory jsou především velmi zdravé a zde je i bližší zdůvodnění. „Jsou mimo jiné zdrojem antioxidantních látek, které chrání lidský organismus před působením volných kyslíkových radikálů, které se významně podílejí na rozvoji tzv. civilizačních chorob, jako jsou rakovina nebo kardiovaskulární choroby. Konkrétně to jsou vitaminy skupiny C, B6 a E, dále polyfenolické látky (kyselina chlorogenová, flavonoidy a antokyany), karotenoidy, selen, tyrosin nebo alfa-lipoová kyselina. Tyto látky posilují imunitní systém a mají celkově pozitivní vliv na lidské zdraví,“ říká Marie Rasochová a doporučuje zásadu.

Pro uchování co nejvyššího obsahu vitamínu C vařte brambory ve slupce a páře

Brambory jsou významným zdrojem vitamínu C. Jednou porcí vařených brambor (cca 180 g) lze totiž pokrýt až čtvrtinu doporučené denní dávky vitamínu C. Je však nutné brát v úvahu, že při tepelných úpravách dochází k poškození části vitamínu C, ale právě vaření ve slupce a v páře je nejšetrnější metodou, protože dochází ke ztrátě pouze asi 15 % vitamínu C, zatímco při vaření oloupaných brambor ve vodě nebo při pečení, jsou ztráty dvojnásobné.



Květ brambor zaujal i řadu malířů a je radost podívat se na rozkvetlé brázdy.

foto archiv Rasochovi

S dalším benefitem brambor seznamuje Zuzana Havlíčková a vysvětluje pojem polyfenolické látky. „Je to soubor mnoha látek rostlinného původu s vysokou antioxidační aktivitou, neboť i rostliny je produkují právě jako ochranu před chorobami a škůdci. Excelentním zdrojem antioxidantů jsou odrůdy s červenou nebo fialovou dužninou, pro příklad to jsou BLUE STAR nebo MULBERRY BEAUTY. Ty navíc obsahují sloučeniny zvané „antokyany“, díky kterým mají až 3x více antioxidantů než brambory se žlutou dužninou,“ dodává.

Tak jak již v minulém rozhovoru předeslal Vlastimil Rasocha, každá země dává přednost jiným typům brambor a její obyvatelé preferují různé barvy dužniny. Například v Holandsku a Anglii jsou oblíbené brambory s velmi

světlou až bílou dužninou. Češi však mají rádi brambory se žlutou až sytě žlutou dužninou. Sytost dužniny je dána množstvím karotenoidů, což jsou další významné antioxidanty a jeden z karotenoidů - betakaroten je také prekurzorem pro tvorbu vitamínu A. Barvu dužniny udává odrůda brambor a mírně se liší dle podmínek pěstování.

Brambory jsou nízkokalorické

Ne každý z nás ví, že vařené brambory vynikají velmi nízkou kalorickou hodnotou a to asi 76 kcal ve 100 g, což je asi čtvrtina ve srovnání s rýží nebo těstovinami. Zároveň jsou schopny nejlépe nasycit a tím napomáhají snižování tělesné hmotnosti. Dále jsou také bezlepkové a neobsahují žádný tuk. Obsahují množství

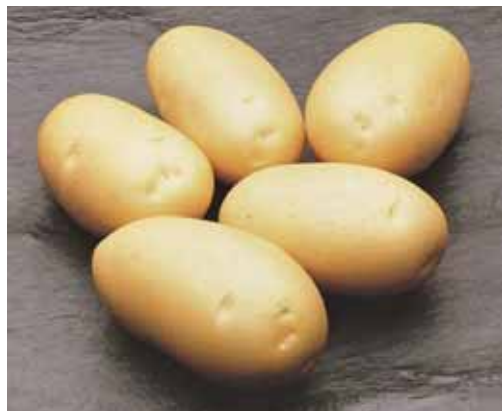
vlákniny a navíc část škrobu obsaženého v bramborách se po uvaření a následném zchlazení přemění na tzv. rezistentní škrob, který funguje podobně jako vláknina a podporuje tak celkové zdraví střev. Díky příznivé vysokému podílu draslíku ku sodíku podporují snižování krevního tlaku. Dále obsahují celou řadu minerálních látek, jako jsou hořčík, mangan, fosfor nebo železo. A ačkoliv je v hlízách brambor obsaženo pouze 1-2 % bílkovin, tak složení aminokyselin je velmi příznivé a blíží se hodnotě vaječného bílku. Toto množství se zdá jako velmi malé, ale celkový příjem bílkovin z brambor je dokonce vyšší než celkový příjem bílkovin z luštěnin, právě díky vysokému celoročnímu zastoupení brambor v jídelníčku.

Přípravila: Eugenie Línková

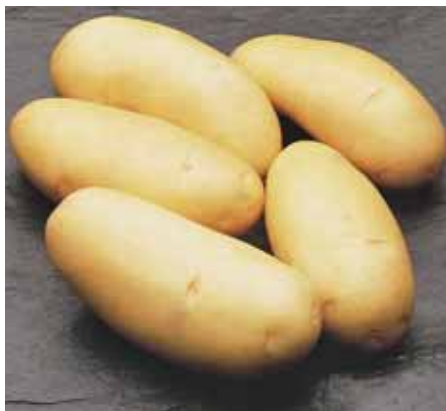
4 tipy, jak získat z brambor to nejlepší

- 1. Vařte brambory ve slupce a v páře** – omezíte tak ztráty vitamínu C
- 2. Jezte brambory se slupkou** – je to jednodušší a získáte tak co nejvíce minerálních látek a antioxidantů
- 3. Po uvaření brambory následně nechte zchladit** – část škrobu se přemění na rezistentní a ten zvyšuje pocit nasycení, omezuje tloušťku a posiluje zdraví střev
- 4. Jezte brambory s barevnou dužninou** – modré a červené brambory obsahují až 3x více antioxidantů než ty žluté

„Nežádanější odrůdy“



Dali - B



Annabelle - A



Princess – A



Colomba

Bramborová šťáva jako elixír života

Vcelku nedávno oslovili nás strážníci, co se staráme o své zdraví nejen cvičením a rozumným pohybem i dobře vyváženou životosprávou, britští vědci nanejvýš zajímavým sdělením. Týká se brambor, které označili jako nejbohatší na vitamíny a podle jejich výzkumů jsou mnohem užitečnější než zelí, banány nebo ořechy, které jsou usilovně propagovány vyznavači zdravých životních stylů. Z této studie jsme vyjmuli obzvláště zajímavá sdělení týkající se bramborové šťávy v obecném shrnutí 13 body.

- 1. Bramborová šťáva** je vynikající protizánětlivý nápoj. Velmi dobře funguje při artritidě a u mnoha dalších forem zánětlivých bolestí, zejména však bolestí kloubů a bolestí zad. Bramborová šťáva zvýší krevní oběh ve všech částech vašeho těla.
- 2. Bramborová šťáva** je zásaditá a zabraňuje nemoci jako jsou kardiovaskulární choroby a dokonce pomáhá předcházet rakovině.
- 3. Bramborová šťáva** je vynikající na ekzémy a akné - pomáhá uklidnit kůži.
- 4. Bramborová šťáva** vám pomáhá při hubnutí - vypijte je-

den šálek bramborové šťávy ráno, ještě před snídaní a potom večer 2-3 hodiny před tím, než půjdete spát.

Tip: Bramborová šťáva sama osobě nemá skoro žádnou chuť a tak ji můžete namíchat s jinými šťávami, například ideální je mrkvová. Pokud musíte sladit můžete přidat například trochu medu.

- 5. Bramborová šťáva** také odplavuje z těla kyselinu močovou.
- 6. Bramborová šťáva** snižuje také hladinu cholesterolu - obecně zlepšuje váš zdravotní stav.
- 7. Bramborová šťáva** je také levná varianta pro detoxikaci vašeho těla.
- 8. Bramborová šťáva** se používala v Japonsku a na dalších místech na světě k léčbě hepatitidy a tato léčba měla dobré výsledky.
- 9. Bramborová šťáva** je také dobrá pro léčbu pankreatitidy a při onemocnění ledvin. Bramborová šťáva je také vhodná pro lidi, kteří mají cukrovku a vysoký krevní tlak.
- 10. Bramborová šťáva** také zabraňuje tvorbě vápenatých kamenů v močových cestách.
- 11. Bramborová šťáva** je vhodná i jako podpůrný

prostředek k léčbě nádorů a rakoviny - červené a fialové brambory obsahují velké množství antokyanů a ten zastavuje růst rakovinných buněk. Žluté a oranžové brambory obsahují velké množství zeaxanthinu a ten je důležitý pro zrak.

12. Bramborová šťáva je alkalická a tak je ideální pro zklidnění trávicího traktu, léčení poruch trávení a při přebytku kyselin v těle. Také je vynikající při hojení podrážděných střev a také pomáhá při hojení žaludečních vředů. Je to zázračný produkt pro gastrointestinální trakt.

13. Bramborová šťáva je plná vitamínů A, C, B a dále také obsahuje fosfor, vápník, železo, draslík, zeaxantin, vlákninu, a bílkoviny!

Vždy používejte zralé brambory, bez černých skvrn, bez zelených ploch - tyto oblasti obsahují toxiny - ujistěte se, že všechny tyto plochy byly odstraněny před odšťavňováním. Můžete do bramborových šťáv přidávat jiné jako například mrkvovou šťávu, anebo dokonce i bylinky jako je kopřiva, šalvěj. Prostě léčí úplně všechno, tak pijte bramborovou šťávu a lékaře už potřebovat nebudeme.

Iniciativa České pole českým plodinám

Zatímco v roce 1999 se brambory v Česku pěstovaly na 30 000 hektarech zemědělských ploch, předloni to bylo už jen 22 800 hektarů. Podobně jsou na tom i další tradiční plodiny jako cibule, česnek nebo křen a ústup se nevyhnul ani některým chovům v živočišné výrobě. Vrátit tradiční české plodiny v dostatečné míře nejen na pole, ale také na talíře restaurací, si nyní dala za cíl nová Iniciativa ČESKÉ POLE.

„Pěstební výměry brambor klesají na úkor plodin, jako je řepka či obilí. Pěstování brambor je totiž pro zemědělce obtížné. Svou roli hraje finanční náročnost, nejistota výsledku, složitá přeprava či skladování. Mění se také chování zákazníků, kteří preferují menší balení nebo hotové výrobky z brambor namísto dříve častého nákupu brambor na celou zimu a jejich uskladnění“, říká místopředseda Českého bramborářského svazu Vlastimil Rasochou.

Ústupu tradičních plodin navíc napomáhá současná energetická a inflační krize. Kromě toho, že roste závislost Česka na přeshraničních dovozech potravin, má tento jev dopady také na udržitelnost zemědělství. Brambory, cibule či česnek patří mezi plodiny, jež jsou vhodné pro české klimatické podmínky, přesto se stále více dovážejí, což se pojí se zvýšenými emisemi a zátěží životního prostředí.

Změnit současnou situaci chce nová Iniciativa ČESKÉ POLE. Prvním společným krokem členů Iniciativy byl zájmový podpis memoranda, v němž se zavázali podporovat a rozvíjet tradiční produkty českého zemědělství a společně usilovat o jejich místo v české kultuře a gastronomii.

„Jsem rád, že jsem se mohl zúčastnit podpisu memoranda nově vzniklé Iniciativy ČESKÉ POLE, které zavazuje k podpoře a rozvoji tradičních produktů našeho zemědělství. Cením si tohoto závazku, který bude dlouhodobě pod-

porovat českou zemědělskou produkci. Pro zemědělce je naprosto zásadní, aby měli zajištěný odbyt. Jedině tak pro ně bude mít pěstování brambor smysl. Navíc tím podpoříme potravinovou bezpečnost naší země“, doplňuje ministr zemědělství ČR Zdeněk Neukula.

Kromě Ministerstva zemědělství ČR a Českého bramborářského svazu se členy stali také Český gastronomický institut a velkoobchod MAKRO ČR. „Z celkového objemu brambor, který ročně v makro prodáme, je 92 % z domácí produkce. Soběstačnost ČR se pohybuje okolo 80 %. Například české hranolky ale prakticky neexistují, 95 % veškeré spotřeby zpracovaných bramborových produktů je z dovozu“, říká Jan Jindra, vedoucí oddělení nákupu čerstvých potravin makro ČR.

Pestřejší nabídku produktů českého zemědělství by do svých menu ráda zařazovala také česká gastronomie, restaurace i instituce jako školy, nemocnice a další. „Poptávka ze strany zákazníků po tradičních českých plodinách a mase je. Také trend z farmy na talíř má trvale svou popularitu a je to tradiční přístup. Jejich vyššímu zastoupení na talířích ale mnohdy brání nedostatečná distribuce, vhodný výběr, velikost balení, druhovost nebo zpracování. Gastronomie a farmy by si měly jít maximálně naproti, jako všude na světě, ale klíčová je nabídka a distribuce. Pro-



Podepsané memorandum iniciativy ČESKÉ POLE

blematická je i cena, kdy dovozené produkty jsou velmi často levnější než ty české“, popisuje zakladatel Českého gastronomického institutu Filip Sajler.

Signatáři memoranda nyní budou usilovat mimo jiné o:

- Podporu českého zemědělství a potravinářství tak, aby jeho produkty byly atraktivní a dlouhodobě cenově a kvalitativně dostupné pro českou gastronomii.
- Zachování rozmanitého spektra odrůd a pro české klimatické podmínky vhodných plodin pro budoucí generace v kontextu potřeby potravinové soběstačnosti a bezpečnosti ČR.
- Vyšší míru zapojení lokálních článků do dodavatelsko-odběratelského řetězce tak, aby byla zajištěna celoroční dostupnost českých plodin od farmáře až na stůl restaurace.
- Vzdělávání jednotlivých aktérů na trhu i konečných spotřebitelů směrem k preferenci tradičních českých

potravin oproti dováženým a poskytování záruk kvality a domácího původu plodin prostřednictvím nové značky ČESKÉ POLE.

- Sdílení zkušeností a inspiraci dobrou praxí v oblasti pěstování, zpracovávání a využívání zemědělských produktů s odborníky ze zahraničí s cílem pomáhat zavádět i v Česku vhodné zahraniční postupy, plodiny, odrůdy či plemena.
- Pravidelná jednání se zastupci státní správy ohledně tvorby spravedlivého legislativního prostředí a systému rozdělování dotací.
- Komunikování potřeby udržitelného zemědělství a obnovy půdy na příkladu brambor a prospěchu plynoucího z jejich produkce (brambory napomáhají zadržování vody v krajině, střídání plodin jako nástroj pro udržitelné zemědělství, nutriční osvěta).
- Společně pomáhat vytvářet hrdější, zdravější a nezávislejší potravinovou kulturu České republiky.

V první fázi se Iniciativa ČESKÉ POLE zaměří na české brambory a česnek. „Ve spolupráci s panem Rasochou a společností EURO AGRAS jsme přijali konkrétní závazek – 10 milionů Kč obratu syrových brambor na hranolky prodaných v makro a v současnosti dovážených z Holandska změníme na 10 milionů Kč obratu brambor odrůdy Agria vypěstovaných a sklizených v České republice“, vysvětluje Jindra. V blízké budoucnosti navíc makro nabídne zákazníkům úplně nový produkt – chlazené nakrájené české brambory na hranolky.

Bramborami ale úsilí Iniciativy určitě nekončí. Další důležitou plodinou je český česnek. V současnosti pochází z dovozu až 70 % česneku prodaného v České republice. Zbýlých 30 % je sice česnek vypěstovaný v České republice, ale jde o zahraniční odrůdy, přestože české odrůdy existují. „V obchodech po České republice momentálně není celoročně dostupná česká odrůda česneku. Závazkem Iniciativy je nabídnout gastro-



mii a českým spotřebitelům tradiční českou a v České republice vypěstovanou odrůdu česneku a do dvou let zajistit její dostupnost po celý rok. Už letos zasadíme přibližně tunu vybrané odrůdy českého česneku“, doplňuje Jindra.

Dílčích projektů a splněných cílů má v rámci Iniciativy ČESKÉ POLE postupně přibývat také s tím, jak se budou k myšlence rozvoje tradičního českého zemědělství přidávat další a další partneři z řad producentů, distributorů, prodejců i spotřebitelů. Dlouhodobou vizí zakladatelů Iniciativy je pak konkurenceschopné české zemědělství, vyšší míra potravinové soběstačnosti a bezpečnosti země a v neposlední řadě také stále dostupnější kvalita z domácí produkce, kterou zákazníci na svých talířích ocení.

–egi–

Podpora začíná produkcí českých brambor

Následuje česnek a dojde i na české chovy

Nová Iniciativa ČESKÉ POLE, jejímž zakládajícím členem je i velkoobchod makro ČR je na světě. Cílem je dát opět co největší prostor v obchodě a samozřejmě v přeneseném slova smyslu i na talíři hlavně české produkci. Je to nesmírně záslužný čin a vítá jej i ministerstvo zemědělství. Důvod je jasný, od našeho vstupu do EU prudce vzrostly dovozy na úkor domácí produkce a není pravdou, že bychom opět nemohli být v řadě komodit soběstační, jak tomu bylo ještě před rokem 1990. Iniciativa začíná s podporou produkce brambor. U toho ale nezůstane, na řadě bude dál i česnek, cibule a podpoří stejně tak i masnou produkci.

Proč Iniciativa vznikla právě teď a o co konkrétně usiluje? O tom jsme diskutovali s Janem Jindrou, vedoucím oddělení nákupu čerstvých potravin makro ČR.

►Co vedlo velkoobchod makro k tomu, podpořit tuto iniciativu?

České zemědělství a tuzemská gastronomie čelí obrovské energetické a inflační krizi. Cítíme proto, že potře-

bujeme podporu nejen za strany státu, ale také ze strany soukromého sektoru. Primárním cílem Iniciativy ČESKÉ POLE je vrátit tradiční produkty českého zemědělství na talíře Čechů a do českých restaurací. Díky tomu, že silněji podpoříme odbyt tuzemských plodin, budou mít čeští farmáři větší jistotu. Věříme, že tím přispějeme ke zlepšení i jejich současně obtížné situaci.

►Podle čeho vybíráte plodiny, které v rámci iniciativy budete podporovat?

Ptáme se našich dodavatelů a členů Iniciativy, které plodiny má smysl podporovat. Roli nehraje jen to, zda jde o typicky českou odrůdu, ale především o to, zda je daná plodina vhodná pro české klimatické podmínky. V první fázi začínáme s českými bramborami a českým česnekem, postupně budou

plodiny přibývat. Zaměřit se chceme i na české chovy.

►Makro má především velkoobchod potravin a mezi ně patří jistě i restaurace. Máte zjištěno, zda je tam zájem o ryze české produkty jako jsou právě české brambory nebo i maso?

Díky dlouhodobým vztahům s našimi zákazníky, kteří jsou téměř z poloviny právě ze sektoru gastronomie, víme, že poptávka ze strany zákazníků po tradičních českých plodinách a mase je. Jejich vyššímu zastoupení na talířích, ale mnohdy brání nedostatečná distribuce, vhodný výběr, velikost balení, druhovost nebo zpracování.

►Jaká je role společnosti Makro v Iniciativě ČESKÉ POLE?

Makro je zakládajícím členem. Hlavní partneři, kterými jsou zároveň i signatáři vzniklého memoranda, jsou

Ministerstvo zemědělství ČR, Český gastronomický institut a Český bramborářský svaz. Ten je členem Agrární komory ČR, čili i ta je v tom jako velmi významná zemědělská organizace zahrnutá. Zavázali jsme se ke konkrétním cílům, kterých chceme společnými silami dosáhnout, některé ještě v letošním roce.

►Jaké budou první kroky a závazky Iniciativy?

Ve spolupráci se společností EURO AGRAS produkující velké množství českých kvalitních odrůd brambor (pozn. red:ve společnosti je rodina Rasochových- špičkových odborníků v této produkci) jsme přijali konkrétní závazek týkající se mimo jiné i českých hranolků, ty už nebudou z 95 % z Holandska, ale z odrůdy Agria. původně z pokusných polí rodiny Rasochových. Tato česká vysoce kvalitní odrůda je v České republice na takové výměře, že budeme schopni v blízké budoucnosti nabídnout

našim zákazníkům úplně nový produkt – chlazené nakrájené české brambory na hranolky. České hranolky totiž prakticky neexistovaly, my to co nejdřív změníme.

►Druhý na řadě je pod drobnohledem podpory Iniciativy údajně český česnek. Je tomu tak? Jen dodáme, že skutečně český česnek je kvalitou deklarovanou odborníky a inspektory daleko chutnější a výraznější chuti než ten z dovozu, takže podpora je určitě na místě.

Máte pravdu, je tomu tak. A právě i proto další kapitolou, kterou chceme realizovat v dohledné době je zajištění dostupnosti české odrůdy česneku. Je to běh na dlouhou trať, nicméně již letos s našimi partnerskými farmáři vysadíme první objemy, takže v příštím roce po červencové sklizni představíme produkt našim zákazníkům.

Eugenie Línková

České pivo 2022 a laureáti Síně slávy

Dvaadvacátého ročníku degustační soutěže České pivo se zúčastnilo 27 pivovarů, které přihlášily rekordních 101 vzorků. Slavnostní vyhlášení proběhlo v polovině letošního srpna v rámci Svatováclavské slavnosti českého piva, tradičního gala-večera, který se uskutečnil v pražském hotelu Grandior. Do Síně slávy českého pivovarství a sladařství byli letos uvedeni Miloš Musil a Pavel Kořínek. Na Svatováclavské slavnosti byl také oficiálně zahájen jubilejní desátý ročník Dnů českého piva, a to naražením sudu vítězného ležáku.

V jednokolové degustační soutěži, kterou každoročně vyhlašuje Český svaz pivovarů a sladoven ve spolupráci s Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským, porota ocenila šest finálových piv z každé kategorie. V minulých ročnících byla vyhlášena pouze první tři místa. Letošním vítězem kategorie světlý ležák se stal **Gambrinus Patron 12**, jedenáctky ovládlo Starobrno Medium, a za nejlepší světlé výčepní pivo odborníci vybrali **Gambrinus Originál 10**.

Porota tvořená z pivovarníků, pedagogů a odborníků z Chmelařského institutu a Státní zemědělské a potravinářské inspekce hodnotí především senzory vlastností piva, konkrétně vzhled, barvu, chuť, vůni a texturu. Pod notářským dohledem hodnotí vzorky v celkem v šesti kategoriích – Světlý ležák, 11% světlý ležák, Světlé výčepní pivo, Tmavé pivo, Nealkoholické

pivo neochucené a Nealkoholické pivo ochucené.

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

Světlý ležák

V kategorii světlých ležáků se na prvním místě umístil Gambrinus Patron 12. Druhé místo získal ZUBR Gradus, třetí místo pak obsadil nefiltrovaný Velkopopovický Kozel Mistrův Ležák.

11% světlý ležák

V kategorii jedenáctistupňových ležáků získalo první místo STAROBRNO MEDIUM. Druhé místo si odnesl Velkopopovický Kozel 11 a třetí místo patří pivu BRANÍK 11.



Radost z cen na hromadném snímku z pivovarníků přímo sálá a je to v pravdě slavnostní okamžik.

Foto archiv CSPAS

Ostatní kategorie

V kategorii **Světlé výčepní pivo** si první místo vysloužil Gambrinus Originál 10, hned za ním se umístil rakovnický BAKALÁŘ SVĚTLÁ DESÍTKA a třetí místo získal STAROPRAMEN SMÍCHOV.

Tmavému pivu opět dominoval BERNARD ČERNÝ LEŽÁK 12, který vyhrál stejně jako vloni. Druhé místo obdržela Černá Hora Tmavé – GRANÁT a třetí příčka patří pivu Velkopopovický Kozel Tmavý.

Kategorii **neochucené nealkoholické pivo** vyhrál BIREL, druhé místo obsadil

na Budvar Nealko a třetí místo získal BAKALÁŘ NEALKO ZA STUDENA CHMELENÝ.

V **ochucených nealko pivech** zvítězil BIRELL Pomelo & Grep, příchutí pomela figurovala i na druhém místě, kde se umístil Litovel Pomelo, následovaný pivem Litovel ŘEZANÝ CITRON NEALKO.

Do Síně slávy českého pivovarství a sladařství byli uvedeni Miloš Musil a Pavel Kořínek

Ocenění za celoživotní přínos pivovarskému oboru letos získali dva sládci – Miloš Musil a Pavel Kořínek, kteří

se pivu profesně věnují už od 70. let 20. století. Během slavnostního večera byly promítnuty medailonky oceněných, kteří si za svůj profesní život vyzkoušeli všechny úseky výroby piva.

Ing. Miloš Musil získal titul na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze. Po nasbírání zkušeností z výroby se jako technolog podílel na inovativních projektech Jihočeských pivovarů, jedním, z nichž byl vývoj prvního československého nealkoholického piva Pita. V jeho dalším kariérním působišti, pivovaru Platan, tvořil všechny typy nealkoholických piv.

Tento pivovar také řídil, dělal obchodního manažera a sklepmistra. Pivovar Platan by bez něj jednoduše nebyl druhým největším výrobcem nealkoholických piv v Česku. Po odchodu do penze pracoval až do roku 2018 na pozici mistra stáčíren.

Pavel Kořínek se narodil do pivovarské rodiny, bylo tedy záhy jasné, kudy se bude kariéru ubírat. Těmito slovy také začíná s ním i rozhovor z něho je patrné, že dokázal i mnoho let ovlivňovat chod mateřského pivovaru Primátor v Náchodě, jemuž zůstal věrný doposud.

–egi–

ZUBR GRADUS ZAZÁŘIL na soutěžích doma i v zahraničí



Ležák ZUBR Gradus se s 5,2 % alkoholu řadí mezi silnější piva produkce pivovaru ZUBR a jeho název odráží hlavní charakteristiky piva, tedy jeho sílu a plnost. A právě tohle jedinečné pivo si během pár let od svého uvedení na trh podmanilo nejen milovníky kvalitního piva, ale také odborné poroty prestižních degustačních soutěží v Česku i ve světě.

ZUBR Gradus zaujal svými jedinečnými vlastnostmi také odbornou porotu mezinárodní soutěže Evropská pivní hvězda (European Beer Star) v Mnichově a byl vyhlášen vítězem prestižní kategorie ležáků Bohemian Style Pilsner. V soutěži České pivo navíc získal stříbrnou medaili v kategorii ležáků a znásobil tak svůj úspěch v Mnichově.

„ZUBR Gradus je uvařen z několika odrůd českého chmele, zejména z aromatického tršického Žateckého poloraného červeňáku, a z kombinace klasického a speciálního sladu zvaného karapils. Ten pivu dodává vyšší plnost a příjemnou zlatou barvu s jantarově-medovými odstíny. Vyniká příjemnou hořkostí a silou chuti, která je typická pro naše piva,“ popisuje ležák Nataša Rousková, sládková pivovaru ZUBR.

Stejně jako další piva z portfolia pivovaru ZUBR je ZUBR Gradus vyráběn tradičním postupem kvašení otevřených kvasných kádích a dlouhým zráním v ležáckém sklepe, které v případě prémiového ležáku trvá více než 65 dní.



Tradice a poctivý přístup, na tom si přerovský pivovar ZUBR, který letos oslavil již své 150. narozeniny, zakládá. Vše začíná už na varně a pokračuje kvašením na otevřené spilce a dlouhým zráním v ležáckém sklepe při nízkých teplotách. Pivo ZUBR poznáte podle typického chmelového aroma, které získává díky prvotřídní kvalitě chmele. I z tohoto důvodu pivovar ZUBR úzce spolupracuje s lokálními chmelaři v Tršicích a Kokorách, kde se pěstuje tradiční česká odrůda aromatického chmele – Žatecký poloraný červeňák. Ten patří k nejvyšší kvalitě chmelů na světě.

Do Síně slávy českého pivovarství a sladařství za Pavlem Kořínkem

Neexistuje v ČR a jistě i na Slovensku takový člověk, který by neznal značku PRIMÁTOR, a. s. se sídlem tohoto pivovaru v Náchodě. Jde totiž o piva vybrané chuti a s větší pestrostí, což je dáno následující skutečností. Pivovar dodržuje klasické výrobní postupy, způsobem tradičního rmutování, za použití českého sladu a chmele. Hlavní kvašení probíhá na spilce v otevřených kádích, piva zrají dlouhé týdny v ležáckém sklepě. Přitom však pivovar patří k průkopníkům netradičních piv na tuzemském trhu (přináší různé pivní styly ze světa). V současnosti má v nabídce 17 druhů piv. Byl založen v roce 1872 (první výstav v roce 1873) a předcházela mu výkon práva várečného výkon ve sklepech měšťanů náchodských. Značku PRIMÁTOR používá od roku 1935 a v současnosti má v nabídce 17 druhů piv. V degustační soutěži ČESKÉ PIVO 2022 získal ocenění za nealko pivo ochucené s názvem Nealko tropický citrus yuzu; PRIMÁTOR, a.s.

V soutěži se piva o svá vítězství utkala v 6 kategoriích a součástí tohoto klání byl i výběr osobností našeho pivovarnictví. Do Síně slávy českého pivovarství a sladařství byli letos uvedeni Miloš Musil a Pavel Kořínek, oběma gratulujeme, museli si toto odborné ocenění poroty totiž velmi tvrdě a poctivě zasloužit. Tentokrát se formou rozhovoru zastavíme u Pavla Kořínka.

► Narodil jste se do pivovarské rodiny, bylo tedy záhy jasné, kudy se budete kariéru ubírat a to se i stalo. Vystudoval jste Střední průmyslovou školu potravinářských technologií, a poté jste nastoupil v roce 1972 do náchodského pivovaru Primátor, kterému jste zůstal věrný po celou svou kariéru. Nezhálíte, jak se o Vás ví ani nyní v penzi. Kde je nyní Vaše profesní uplatnění v pivovaru?

Po ukončení profesní kariéry v pivovaru jsem si myslel, že konečně pracovní tempo zpomalím a budu si užívat

vymoženosti důchodu. Skutečnost je ale trochu jiná, zase nestíhám. Hlavně se věnuji chalupě, kde konečně dodělávám dosud nedokončené opravy, a snažím se být v kontaktu pivovarem, kde zajišťuji certifikaci hospod a jejich kontrolu kvality čepování piv Primátor. Dále vypomáhám se zajišťování exkurzí a besed se štamgasty. A poslední koníček je z dětství, začal jsem chodit s vnučkou na ryby. Zbytek času se věnuji mým třem dcerám.

► Náchodský pivovar i s Vaším zapříčiněním prošel mnoha změnami a inovace byly jak technického rázu, tak i ve výstupech, což se projevovalo mimo jiné i větší škálou piv. Můžete trochu přiblížit v čem hlavně spočívala modernizace pivovaru?

V letošním roce uplynulo 50 let co jsem začal pracovat v náchodském pivovaru. V roce 1972 byl pivovar velmi špatněm technickém stavu. Podnikem Východočeské pivovary byl zpracován stavební a technický generel výstav-

by pivovaru na 220 000 hl. Díky managementu ve vedení pivovaru byl nakonec realizován. Mezi nejdůležitější kroky pro rozvoj pivovaru bylo zajištění nové lahvací linky, instalace pasteru, klasických kádí a ležáckých tanků. Varna byla rekonstruována na čtyřnádobovou s varem 250 hl. Pro vaření širokého portfolia byly instalovány propagační stanice pro výrobu svrchních a spodních kvasnic. Nakonec byl instalována mycí a plnicí linka na KEG sudy. Poslední velkou investicí byl nový expediční sklad na Vysokově. Tím bylo umožněno vyrábět a nabízet klasická, speciální, svrchní piva i limonády v portfoliu 17 druhů piv a 4 limonád. Vysoká kvalita piva pivovaru umožnila exportovat do více jak 25 států světa.

► V roce 2013 došlo do Náchoda ocenění za pivo PRIMÁTOR Weizen, a to v kategorii Nejlepší pivo světa na prestižní londýnské soutěži World Beer Awards. V čem je toto pivo tak výjimečné?



Sládek Pavel Kořínek

Pšeničné pivo se v Čechách dříve vařilo jako bílá piva a souběžně s ním to byla i piva hnědá. Trvalo to až do doby, než se začalo vařit pivo plzeňské světlé, které ukončilo vaření těchto piv. Pšeničné pivo je jedinečné v tom, že se vaří nejen z ječného sladu ale i z pšeničného sladu, vaří se infuzí a prokvaší svrchní kvasinkou, která nabízí v chuti a vůni chuť banánu a aroma hřebíčku. Proto jsem se snažil, aby se jeho vaření dál v pivovaru udrželo. Má charakteristický kvasničný zákal a vysoce pění. Pšeničné pivo dobře osvěží a v gastronomii se výborně snoubí s českou kuchyní.

► I jako důchodce jste doposud velmi aktivním členem týmu manažerů pivovaru. Prozradíte některou z novinek co chystáte?

Jako důchodce stále docházím do pivovaru a moje zkušenosti využívám při kontrole kvality vyráběných piv při kontrolních degustacích piva a limonád. Pro přípravu novinek využíváme především nových odrůd chmelů, které nabízí celou škálu nových pivních aromat. Pivovar má zpracovaný celý program pod názvem „Otevíráme cestu chuti“. V současnosti nabízíme již oblíbené pivo Tchyně nebo limitované edice Singel Hop z nových českých chmelů.

► I dnes zastáváte v pivovaru funkci obchodního sládky. Také seznamujete veřejnost při prohlídkách náchodského pivovaru s tajemstvím výroby piva.

Na co se lidé nejvíce ptají co je takovou perličkou u vás v pivovaru?

Ze zkušenosti z exkurzí, které zajišťuji již 7 let mohu říci, že stále návštěvníci Češi nevědí, že první české pivo se uvařilo v Plzni, nevědí, že české pivo se vaří dekokcí, nevědí že existují svrchní spodní kvasinky, pletou si původní stupňovitost mladiny s alkoholem. Skoro nikdo neví, kdo byl Fr. Poupě a K. Baling a přitom někteří zahraniční návštěvníci je znají. Hospodské znalosti o pivu nedosahují odborné znalosti a důležitosti piva v české kultuře.

► Dáváte vždy přednost jen náchodskému pivu a nebo k určitým druhům jídla dáváte i na jiná z dalších pivovarů? A co říkáte během řečnické hostiny, kdy se zvedne pohár s pivem?

Ve své profesi obchodního sládky jsem se snažil propagovat heslo: Nepij nudné – objevuj nové zážitky. Konzumentům jsem se snažil nahlédnout do světa nepoznaných pivních vůní a chutí, povýšit si pouhé pití piva na pivní zážitek, seznámit se se základy pivního somelierství a s pivy zn. PRIMÁTOR. Protože čtyři unikátní svrchně kvašená a 13 spodně kvašených piv a 3 ochucená piva vám zajistí si zvýšit pivní a gastronomickou kulturu. Učil jsem hospodské umění sestavit speciální menu, aby si návštěvník restaurace vybral k jídlu to pravé pivo PRIMÁTOR. Jen vysoce kvalitní piva a pivní speciály PRIMÁTOR mohou přeměnit i obyčejný každodenní oběd v mimořádný kulinářský zážitek, protože pivo, stejně jako víno, nejlépe rozvine svůj potenciál v kombinaci s vhodně zvoleným jídelm.

Eugenie Línková



Na slavnostním galavačeru je Pavel Kořínek s cenou za nealko pivo s technickým označením PRIMÁTOR N – Nealko tropický citrus yuzu; PRIMÁTOR, a.s. A do Síně slávy má příjemný doprovod.

Oba

2022

PRIMÁTOR TCHYNĚ

VÍTEŽ KATEGORIE:
DESIGN - PLECHOVKA

PRIMATOR

INZERCE

OLMA
OD 1967

tvářohová
svačinka

**chlazená
NOVINKA**
(nejen) pro děti

✓ ZDROJ VITAMINU D
✓ ZDROJ VÁPNIKU
BEZ LEPKU

míšánek

míšánek borůvka
85% tvarohu

míšánek jahoda
85% tvarohu

míšánek vanilka
85% tvarohu

www.olma.cz



JEDINÁ CELOZRNNÁ MOUKA UMLETÁ DO HLADKA

Víme, jak moc vám záleží na tom, aby se pečení povedlo. Aby si všichni pochutnali a udělali vám radost. Mouka Pernerka vám v tom pomůže. Umletá do hladka, s vysokým obsahem vlákniny, nízkým glykemickým indexem. Navíc skvěle váže vodu a má lepší pečící vlastnosti. Ať už pečete nebo varíte cokoliv. Všichni budou nadšení. Zkuste něco opravdu jedinečného, zdravého, a hlavně dobrého. Už cítíte ten rozdíl? Pernerka - revoluce v pečení.



pernerka.cz



[pernerka](https://www.facebook.com/pernerka)



[pernerka.cz](https://www.instagram.com/pernerka.cz)



info@pernerka.cz



+420 485 177 129

Mléčná strava by měla být základem každodenní diety zvláště od útlého věku

**Do tak zvané doby covidové byla i redakce Agrárního a potravinářského obzoru pravidelně zvána do novinářské poroty sou-
těže Mlékárenský výrobek toho kterého roku. Je každoročně
vyhlášovaná Českomoravským svazem mlékárenským (ČMSM).
Víme tak doslova z první ruky co taková soutěž obnáší, jak je
přísná a ne náhodou probíhá v prostorách Vysoké školy che-
micko-technologické v Praze. Mimo chemických rozborů tak
jsou na řadě i chuťové buňky porotců a dále zrak, co posuzuje
nejen konsistenci výrobků, ale samozřejmě zkoumá i funkčnost
a vzhled obalů. Když tedy uvedeme, že letos dokonce samot-
ná mlékárna Olma z Olomouce, jako třetí největší zpracovatel
mléka v ČR získala hned 5 ocenění, je to něco doslova úžasného.
A jen namátkou uvedeme, že nové dezerty Carte d'Or (příchuť
slaný karamel, borůvka a cheesecake a kokos a černé kakao)
a Proteinové pudinky (vanilkový i kakaový) získaly ocenění
Novinka roku 2022. A prvně jmenovaný dezert Carte d'Or slaný
karamel navíc získal ocenění Mlékárenský výrobek roku 2022
v kategorii jogurty a zakysané smetany.**

Výrobky Olmy jsou velmi zná-
mé v naší společnosti a oblí-
bené, mimo jiné o tom svědčí
i účast v klubu značky této
mlékárny, kde je na 130 175
zákazníků. Mají možnost vy-
měnit kódy z výrobků Olmici
za Zlatáky a získat přístup
ke spoustě zábavy pro děti.
Pro odlehčení od různých sta-
rostí je to vynikající nápad jak
dodat rodinám i na hravosti
a zábavě dětem. V rozhovoru
s generálním ředitelem Olmy
a.s. ing. Martinem Krystiánem
jsme se tentokrát zamě-
řili právě na mnoho druhů
výrobků, které odsud denně
odchází ke spotřebitelům.

**► Je všeobecně známo, že
co do pestrosti sortimen-
tu Olma jasně na našem
trhu vede. Je to dáno fan-
dovstvím vašich vývojářů
a samozřejmě i Vás tohoto
oboru nebo jak toho doci-
lujete?**

Myslím, že OLMA je přede-
vším týmem lidí, kteří mléko
milují a svému řemeslu jsou
oddáni. Tam je začátek a pů-
vod všeho. Mléko považuje-
me za super potravinu, bílé
zlato, se kterým podle toho
i zacházíme.

Máme neustále plány
přinášet zákazníkovi nové
výrobky a současně dbát
na kvalitu těch tradičních, jež
jsou léta v oblibě. I v těžkých
dobách jsme z této cesty ne-
uhнули a mám dojem, že na-
opak jsme naši činnost ještě
více zintenzivnili.. Základem
je vždy naše snaha o co nej-
kvalitnější produkt s vysoký-
mi nutričními benefity pro

zákazníka a s důrazem na vy-
váženou zdravou stravu. To
vše ve spojení s výtečnou
chutí. Někdy se říká, že zdra-
vé věci nechutnají dobře, ale
v případě výrobků z OLMY
to neplatí. Takže si můžete
např. bez výčitek zamlsat
na dezertu Míša, protože je
připraven z hory 70 % toho
nejlepšího tvarohu plného
bílkovin, není plný cukru,
a přitom skvěle chutná. Nebo
si dáte jogurt Florian Active,
nutriční skvost, který obsa-
huje miliardy probiotických
kultur, hodně bílkovin, méně
tuku, vitamin D a o 40 %
méně cukru. Ochucený jaho-
dou, mangem nebo borůvkou
chutná výtečně, a to i bez
pomoci umělých sladidel,
jak je častým jevem u kon-
kurenčních výrobků s nízkým
obsahem cukru. OLMA
několikrát předběhla dobu
a vlastně i očekávání zákaz-
níků. Již před 25 lety jsme
vyráběli jogurty s probiotiky,
vlákninou a cereáliemi, nápo-
je s extra vysokým obsahem
ovoce, produkty fortifikova-
né nutrieny. OLMA byla také
první mlékárnou, která zača-
la vyrábět certifikované BIO
výrobky, a to již v roce 2001.
Ale ať to nezní namyšleně,
s velkou pokorou přistupu-
jeme k mléku jako závažné-
mu směrem k udržitelnosti.
Jednak se sníží váha kelím-
ku a tím dojde k úspoře 40 t
plastu, ale především však
bude kelímek daleko více
skladný a při přepravě práz-
dných kelímků k nám ušetříme
80 % dopravních kilometrů.
I u přepravy samotného pro-

**► Je to ale nejen o samot-
ných výrobcích, ale i oba-
lech a snaze díky jejich
složení šetřit i přírodu. Mů-
žete uvést některé příklady
z této oblasti inovací obalů
a designu?**

Snaha o ekologičnost a udrži-
telnost celé produkce je na-
ším dlouhodobým prioritním
cílem, proto se i všem typům
obalů věnujeme s maximální
péčí, aby byla naplněna stra-
tegie o jejich co nejmenším
enviromentálním dopadu.
Příkladem je celá řada. Prvně
je cílem používat pouze obaly,
které jsou 100%ně a snadno
recyklovatelné. Zde se blížíme
k jeho splnění, protože veške-
ré kelímky, PET láhve na mlé-
ko a mléčné nápoje, skupino-
vé kartony toto splňují. Další
opatření, které dlouhodo-
bě provádíme je snižování
váhy obalů, které docílujeme
ve spolupráci s našimi doda-
vateli optimalizací používa-
ných materiálů, vylepšením
polymerů a optimalizací ve-
likosti obalů ve vztahu k pro-
duktu. Např. jen při posledním
snížení váhy láhve na čerstvé
mléko o 4 g celkem šetříme
200 t plastu ročně. Nyní při-
pravujeme uvést na trh náš
prémiový smetanový jogurt
Pierot v novém kelímku a ten-
to krok je ideálním příkla-
dem směrem k udržitelnosti.
Jednak se sníží váha kelím-
ku a tím dojde k úspoře 40 t
plastu, ale především však
bude kelímek daleko více
skladný a při přepravě práz-
dných kelímků k nám ušetříme
80 % dopravních kilometrů.
I u přepravy samotného pro-



Generální ředitel Olmy a.s. ing. Martin Krystián

duktu budeme šetřit nemalé
emise z dopravy a taktéž se
bude skladowat 5x méně palet.
Navíc je kelímek plně recyk-
lovatelný a je vyráběn novou
šetnější technologií s recyk-
lací odpadu. Pierot sice přijde
o tvar kelímku s tradiční jedi-
nečnou nožkou, ale myslím, že
všechny ty přínosy pro životní
prostředí stojí za to.

**► Spotřebitel samozřejmě
tyto snahy vítá, ale není to
i větší zátěž pro ekonomiku
mlékárny, tedy nákladů?**

Nikdy není nic zadarmo, a to
platí i při odpovědném pří-
stupu k zákazníkovi i život-
nímu prostředí. Například
razantního snížení plastů
v obalech dosahujeme také
zaváděním obalů K3 s papí-
rovým přebalem z recyklátu,
ale tento obal je samozřej-
mě dražší. Na druhou stranu
redukce hmotnosti přináší
i cenovou úsporu za materiál,
což v dnešní době razantního
růstu cen surovin alespoň
částečně pomáhá snížit vý-
sledné výrobní náklady.

**► Když jsme u nákladů, jis-
tě energetická krize postih-
ne i mlékárenství. Do jaké
míry a kde jste už nastavili
úsporná opatření?**

Mix inovativních investic
a současně úspory a optimali-
zace výroby je náš každodenní
chleba od začátku co půso-
bíme v OLMĚ. Bez toho nejde
obstát v konkurenčním boji
a současně přinášet zákaz-
níkům nové jedinečné a vysoce
kvalitní výrobky. V tuto chvíli
se zaměřujeme i na zinten-
zivnění investic do úspory
energií, protože energetická
náročnost mlékárenské výro-
by je obrovská a pro chlazení,
ohřívání, čištění potřebuje
všechna média vodu, elektrinu,
plyn i páru.

**► Vratme se ale k vašim
produktům. Na začátku
pandemie Covidu-19 jste
přinesli na trh jogurty obo-
hacené vitamíny a mine-
rály navíc obsahují méně
cukru a označili jste kelím-
ky zeleně. Jak šly na odbyt?
Florian Active + je skutečně
jedinečný nutriční skvost.
O 40 % méně cukru, bez sla-**

právě na trh uvádíme hor-
kou novinku v podobě men-
šího balení dětské varianty
tvarohového dezertu Míša
pod značkou Míšánek. V ná-
derném designu, přívětivém
obale k životnímu prostředí
a především uvnitř se skrývá
výborná tvarohová svačinka
nejen pro ty nejmenší. Plná
zdravého tvarohu (85 %!), je
zdrojem vápníku i vitaminu
D, skvěle chutná a zasytí. V la-
hodných ochuceních vanilka,
jahoda či borůvka. Věříme, že
Míšánek najde u zákazníků
stejnou oblibu jako jeho větší
bráška Míša.

**► Co prozradíte k nové řadě
dezertů? V čem jsou výji-
mečné především?**

Pokud máte na mysli tvaro-
hové dezerty, tak ty předsta-
vují značky Míša, Míšánek
a Olmánek a už jsem zmínil
především extra vysoký po-
díl čerstvého tvarohu, čistotu
složení a vyvážené nutriční
hodnoty obsahu cukrů a tuků,
současně je díky jedinečnému
výrobnímu postupu podtrže-
na jemná chuť tvarohu a sme-
tany. U dezertů pudinkového
typu, tam se nám v letošním
roce podařilo dotáhnout vý-
voj a výrobu high protein
pudinků, dezertů s vysokým
obsahem bílkovin, bez tuku
a bez přidaného cukru.

**► Každá z potravin může
svým způsobem nejen na-
sytit, ale i dodat na energii.
Co byste doporučil zejmé-
na s odkazem na benefity
obsažené v mléčných vý-
robcích?**

Dovolil bych si i trochu opo-
novat. Narazil jsem i na po-
traviny, které byly sice podle
hodnocení Nutri-score zařa-
zeny do kategorie A, ale ty
skutečně moc energie neob-
sahovaly, neboť jejich složení
byla především voda a trocha
vlákniny. Výborně se hodi-
ly pro redukční dietu, ale ne
jako základ výživné stravy.
Mléčné výrobky jsou obecně
koktejlem cenných nutrien-
tů a výživných komponen-
tů. My se zaměřujeme na ty
nejzdravější z nich a to jsou
zakysané, čerstvé produkty,
kde všechny benefity umoc-
ňuje blahodárná fermentace
a přítomnost živých kultur
velmi vhodných pro zdravý
mikrobiom v našem zaží-
vacím traktu, který je opět
základem pro celkovou po-
hodu organismu a posílenou
imunitu. Jinak samozřejmě
mléčná strava by měla být
základem každodenní diety
zvláště od útlého věku, kdy se
organismus vyvíjí a roste.

Eugenie Línková



Areál mlékárny Olma z ptačí perspektivy



Projekt Ovoce, zelenina a mléko do škol v novém

Pro nedávno zahájený školní rok doznal projekt Ovoce, zelenina a mléko do škol výraznějších změn. Má novou grafickou identitu a zaměřuje se na žáky prvních stupňů základních škol. Úpravami prošly také požadavky na minimální počet dodávek produktů.

Projekt podporovaný Evropskou komisí, který v Česku administruje Státní zemědělský intervenční fond, se zaměřuje ve školním roce 2022/2023 na mladší žáky. Dotace schválených produktů jsou nyní určeny pro první stupeň včetně přípravných tříd základních a přípravného stupně speciálních základních škol.

Spolu s tím došlo ke snížení minimálního počtu dodávek produktů v příslušném školním roce, a to na jednu dodávku měsíčně na jednoho žáka. Dosud se jednalo o dvě dodávky za měsíc. „V případě Mléka do škol je žadatel povinen zařadit do dodávek minimálně dvě porce neochuceného konzumního mléka a jeho variant se sníženým obsahem laktózy na každé-

ho žáka v průběhu školního roku,“ upřesnil za SZIF ředitel Odboru společné organizace trhů Robert Zavadil.

Především měsíční limit u ovoce a zeleniny na jednoho žáka letos činí 12,60 Kč s DPH, u mléka a mléčných produktů je to 13,40 Kč s DPH.

Žádost o schválení žadatele/dodavatele je třeba podat



do 31. března kalendářního roku, ve kterém začíná daný školní rok. Žádosti o poskytnutí podpory na produkty se podávají po skončení každého kalendářního měsíce školního roku, ve kterém produkty žadatel dodával, a nejpozději tři měsíce poté. Škola se do programu přihlásí uzavřením smlouvy s jedním ze schválených dodavatelů. Ten pak má za povinnost dodávat odsouhlasené produkty během celého školního roku alespoň ve vyhlášeném minimálním počtu. Pro školáky jsou zdarma.

Mezi podporované produkty patří čerstvé ovoce a zelenina, stoprocentní ovocné a zeleninové šťávy nebo ovocné protlakky bez přidaného cukru, sladidel, konzervantů a dochucovadel. U mléka se jedná o konzumní a kysané mléko, jogurty, zakysané mléčné výrobky, tvarohy a sýry.

Plakáty s novým logem

Další novinka se týká grafické identity projektu. OZMDŠ nově zastřešuje jednotný kru-

hový symbol doplněný textem školní projekt. Ve školách bude postupně umístován plakát se změným logem, jehož distribuce od schválených dodavatelů začala v září.

Nová grafika projektu (logo, grafický manuál, plakát) je k dispozici ke stažení v elektronické podobě na ovoce-doskol.szif.cz, respektive mlekodoskol.szif.cz v záložce O projektu/Ke stažení. Logo je k dispozici ve více formátech pro různé způsoby použití. Pro práci s grafickými prvky je nutné dodržení pokynů uvedených v manuálu.

„Vzhledem k rozsahu a míře užívání původní grafiky na webových stránkách, tiskovinách, propagačních předmětech a jiných materiálech u všech subjektů zapojených ve školním projektu, je ze strany Fondu považován školní rok 2022/2023 za přechodné období pro realizaci grafických změn,“ doplnil Robert Zavadil.

Zapojených škol přibývá

Zatímco v posledních letech zůstává počet dodavatelů



přibližně stejný, při srovnání zapojených škol jejich počet mírně narůstá, v případě ovoce a zeleniny se ve školním roce 2020/2021 dostal projekt na 3 991 (z celkových 4 277) s více než 930 tisíci žáky. Podobně přibývá počet zapojených základek u dodávek mléka a mléčných výrobků, a to i přes změnu spočívající v ukončení dodávek na střední školy v průběhu roku 2018. Jednalo se o 3 674 základních škol s téměř 850 tisíci žáky.

Za uzavřený školní rok 2020/2021 v rámci dodávek ovoce a zeleniny administroval Fond 148 žádostí od 17 žadatelů a vyplacená částka činila více než 270 milionů korun. U mléka a mléčných produktů došlo k vyřízení celkem 103 žádostí od 12 žadatelů, kterým SZIF poskytl téměř 250 milionů korun. Financování projektu zajišťují většinou národní zdroje, zbývající prostředky jdou z fondů Evropské unie.

–egi–

Báječný Sapíkův svět v Klokočné

Vůně řízků, guláše, svíčkové ze zvěřiny, račího krému a dalších dobrot se na konci srpna linula celou návsí malé středočeské obce Klokočná. Pocházela z Restaurace U Sapíků, kde slavil její majitel, doyen českých šéfkuchařů, Jaroslav Sapík své sedmdesáté narozeniny.

A měl opět plno, na zahradě i v restauraci se sešlo na 150 hostů - kamarádů napříč kuchařským, uměleckým, ale i politickým spektrem. Byly mezi nimi osobnosti politického světa - indická princezna, ruský a turecký velvyslanec, francouzský konzul, bývalý šéf komunistů Vojtěch Filip, odborníci nejrozličnějších profesí jako kardiologové MUDr. Vladimíra Skalníková a profesor MUDr. Petr Neužil, i řada známých osobností ze světa showbusinessu - hudebníci Karel Vágner a Jan Neckář či kolega kuchař Jiří Babica. „Jsem rád, že přišlo tolik lidí, bál jsem se, že v tom vedru zůstanou doma u větráku,“ pochvaloval si hostitel. A o zábavu nebylo na oslavě nouze. O dobrou náladu všech přítomných se postaralo nejen dobré jídlo, víno a pivo, ale i několik hudebních vystoupení.

Slavný kuchařský rod

Jaroslav Sapík si léta budoval svoje jméno zejména prací a znalostí řemesla, které zná od píky velmi dobře. Je potomkem slavného kuchařského-

ho rodu, jehož gastronomické kořeny sahají až do 17. století, kdy působil hlavně na jižní Moravě, v Čechách, Bavorsku, Vídni, Tyrolsku a také u předních šlechtických rodů. Kuchařem se brněnský rodák vyučil v pražském hotelu Ambassador, kde se postupně pracoval do pozice šéfkuchaře a působil zde až do roku 1995, když mezitím v letech 1983-1987 vystudoval hotelovou školu ve Velkém Meziříčí. Zkušenosti sbíral na četných zahraničních pobytech v předních hotelích a restauracích v Německu, Rakousku, Anglii, Španělsku, Maďarsku, Indii či

Singapuru. Zúčastnil se mnoha domácích a mezinárodních soutěží, z nichž si odnesl čestná uznání a medaile.

Vařil pro prezidenty i papeže

Spolupracoval s Pražským Hradem, kde pomáhal zajišťovat stravování při významných událostech. Vařil pro papeže Jana Pavla II., s manželkou prezidenta Ludvíka Svobody jako učen zavařoval meruňkové knedlíky. „Prezident Husák miloval hovězí žebro s červenou řepou, Václav Havel byl spíš na klasičce, prezident Klaus byl náročnější a Zeman to vrátil tak na střed,“ zavzpomínal si na oslavě. V roce 2009 založil, vlastně obnovil, Československý svaz kuchařů, který byl před druhou světovou válkou nuceně ukončen. Do veřejného povědomí se zapsal televizním pořadem

Česko na talíři a o něco později pořadem se svým kolegou Jiřím Babicou, svým bývalým žákem. V roce 1992 si otevřel kousek za Prahou v malé vesničce Klokočná rodinnou restauraci s vyhlášenou kuchyní, sklípkem i ubytováním, kterou opakovaně navštívili mnozí, známí i neznámí. Vydal několik kuchařek a je zarytým obhájcem klasické české kuchyně, o níž tvrdí, že je nutné vrátit ji do té pozice, kterou zastávala ještě na počátku minulého století, kdy s úspěchem soutěžila s Vídni a Budapeští a držela krok s Paříží.

Křest knihy Sapíkův svět

Ke svým narozeninám si nadělil knihu, kterou sepsal společně s Martinem Jarošem. Jmenuje se Sapíkův svět a na oslavě ji rovnou pokřtil. Je to kniha plná života, osobních příběhů, osobností a jejich gastronomických vášní a samozřejmě i receptů. Jejím kmotrem se stal Karel Vágner a emeritní jednatel Českomoravské myslivecké jednoty Vladimír Broukal. V knize se můžete inspirovat poctivými recepty a současně se dozvíte o historii i současnosti kuchařské školy rodu Sapíků. Přední specialista na českou kuchyni odhaluje svá kulinářská kouzla a zveřejňuje i své jedinečné recepty na svíčkovou podle maminky, kuře Strečno nebo Povidlové taštičky babičky Albiniky.



Vladimír Broukal, Karel Vágner, Alka Hájková a Jaroslav Sapík

Promyšleným nákupem se dá ušetřit

Během oslavy jsme se od Jaroslava Sapíka dozvěděli, že on luxusní jídla nemusí, ale má rád třeba krupicovou kaši, chleba se sádlem a cibulí nebo meruňkové knedlíky. Šéfkuchař vyzdvihl pekařské umění českých žen, zavzpomínal na svoji cestu z Moravy do Klokočné a rozebral také současný stav ve společnosti. Cestu ze zvyšujících se cen vidí mimo jiné v tom, že se naučíme používat i v kuchyni levnější, ale kvalitní suroviny. „Každý by měl dělat dobře svoje řemeslo. A to neplatí jen v kuchařině. Nejsem příznivcem nějakých dotací. Nechci do toho tahat politiku, ale lidi by měli začít pracovat. Každý

si má vydělat na svůj život, pracovat poctivě a neokrádat,“ uvedl s tím, že současná doba je složitá i v gastronomii. „Tak určitě se tato situace dotkla většiny restaurací, kde nerozhodují jen ceny potravin, ale mnoho dalších vstupů, které velmi podražily. Někdy se zbytečně nakupuje více jídla, tím ale nemyslí trvanlivé potraviny, ale ty, které jsou určeny pro rychlou spotřebu. Bohužel pak plno nespotebvaného jídla končí v kontejnerech. Právě promyšleným nákupem se dá na jídle ušetřit.“

Legendu českého kuchařství Jaroslava Sapíka lze popsat mnoha způsoby, ale naplno ho poznáte, teprve až ochutnáte jeho jídla.

Bohumil Brejžek



Hostům nescházela dobrá nálada

Škrobárna Batelov produkuje víc než jen škrob

Společnost Mráz Agro sídlící v jihočeské Blatné, v uplynulém roce nedaleko Jihlavy dokončila investici v hodnotě 130 milionů korun a otevřela dveře jedinečné výroby nejen u nás, ale i v celé střední Evropě. Škrobárna Batelov je po Škrobárně v Červené Řečici u Pelhřimova druhým podobným provozem v portfoliu této rodinné společnosti. Její potravinářská výroba se specializuje na výrobu škrobových derivátů, modifikací a sušení velmi náročných, citlivých a vysoce viskózních materiálů, a to od škrobových suspensí po pekařské kvásky.

MRÁZ AGRO - od krmiv k potravinářství

„Společnost Mráz Agro se již více než 25 let věnuje zpracování vedlejších potravinářských produktů a krmných surovin. Ke škrobárenství a výrobě potravinářských surovin se společnost dostala vlastně téměř náhodou. Válcové sušárny Royal Gouda jsme využívali k výrobě specifických krmiv. V roce 2004 jsme se kvůli rozšíření kapacity výroby rozhodli koupit škrobárnu a sušárnu v Červené Řečici na Pelhřimovsku, jejíž historie sahá až do roku 1903,“ říká Mgr. Vladimír Mráz (ředitel společnosti Mráz Agro, kterou v roce 1996 založil jeho otec, Vladimír Mráz starší) a dodává: „Ačkoliv hlavní činností společnosti byla i nadále výroba krmných surovin, postupem času jsme zjistili, že máme v rukou něco jedinečného. Odběratelé našich modifikovaných škrobů, které jsme popravdě ani nijak aktivně nevyhledávali, ale spíš tak nějak zdědili společně se škrobárnou, se k nám neustále vraceli s tím, že naše produkty sice nejsou nejlevnější na trhu, jejich vlastnosti ve výsledných výrobcích jsou ale jedinečné.“

Že válcové sušení není určené pouze historii dokazuje i to, že na produktech zpracovaných právě touto technologií mají své receptury založené ti největší světoví výrobci cukrovinek a čokoládových nebo kakaových výrobků na světě. Chut' a vlastnosti takto zpracovaného produktu jsou zkrátka unikátní.

„Abychom mohli naši výrobu surovin pro potravinářství posunout na další úroveň a vyrábět produkty nejvyšší kvality, byla nutná vysoká investice do technologické přestavby,“ říká ředitel společnosti Mgr. Vladimír Mráz. „Zvětšení historického provozu umístěného v centru obce bylo logicky vyhodnoceno jako dlouhodobě neudržitelné, zbývaly nám tedy dvě možnosti, buď postupně opustit trh nebo vybudovat nový provoz, tzv. na zelené louce. A my se rozhodli pro tu druhou. Škrobárna a sušárna Batelov, ležící pouze 30 km od Červené Řečice, je 130milionovou investicí a vyvrcholením několikaleté práce nás a našich kolegů.“

Technologie sušení v batelově

Válcové sušení ve 21. století

Srdcem batelovské škrobárny je moderní válcová sušárna dodaná společností Andritz-Gouda. Cílem projektu od počátku bylo mít možnost vyrábět co nejširší škálu produktů. „Věřím, že sami dnes ani nevíme, jaké produkty můžeme za několik let vyrábět. Musíme na to ale být připraveni,“ říká Mgr. Mráz.

Dodaná sušárna je vybavena dvěma válci s povrchem z tvrdého chromu. Každý z nich je vybaven několika menšími nanášecími válci, tzv. aplikátory, které jsou průběžně zchlazovány a zajišťují lepší hnětací účinek při sušení produktů s větší viskozitou. Oba velké válce lze zároveň oddělit tak, že stroj v Batelově umožňuje všechny varianty válcového sušení, od dvou jednoválců sušících samostatně se zapojením aplikátorů, až po jednoduchý dvouválec s nátokem doprostřed. Předtím, než se škrobová či jiná suspenze dostane k sušení, musí projít tzv. kuchyní. Příjem produktů na sušení se v Batelově realizuje dvěma cestami, buď tzv. mokrou, kdy je produkt přiváděn do reaktorů již v tekuté formě, či cestou suchou. V tom případě je materiál z big bagu (např. právě nativní škrob) podle dané receptury nadáván do jednoho z reaktorů, kde je mísen s vodou a dalšími chemickými látkami tak, aby bylo dosaženo cílené reakce. Suspense je v reaktorech neustále míchána a také neustále monitorována.

Potravinové suroviny pro profesionály

Instantní produkty pro okamžitý výsledek

Škrobárna Batelov navazuje na tradici českého škrobárenství na Vysočině. V Batelově se spojují zkušenosti našich předků s těmi nejnovějšími poznatky v oblasti modifikace škrobů a válcového sušení. Díky přísným standardům FSSC 22000 provoz splňuje ty nejnáročnější podmínky největších světových potravinářských firem. „Mezi naše zákazníky patří malí pekaři či cukráři, největší světové potravinářské skupiny nebo například nemocnice. Válcové sušení nabízí potravinářským podnikům možnosti experimentace s chutěmi v dokonale odladených podmínkách, které vznikaly za účasti předních českých odborníků ve škrobárenství a Vysoké školy chemicko-technologické v Praze. Novou výrobní technologii ve škrobárně Batelov bychom rádi rozšířili řadu výrobků, které mají v Čechách dlouhou tradici,“ říká ředitel společnosti.

Maltodextriny, sladidla a glukózové sirupy

V současné době společnost produkuje bramborové maltodextriny v rozpětí DE 5-20. Maltodextriny Mráz Agro nacházejí uplatnění při výrobě cukrovinek a čokoládových směsí. Mezi významné vlastnosti patří použití maltodextrinů jako náhrady části tuku při výrobě krémů v cukrářských výrobcích. Zde slouží pro odlehčení krémů a k redukci

příjmu tuků různého typu. Sušený glukózový sirup o DE 25-30, který nabízí společnost Mráz Agro, je směsí sacharidů získaná enzymatickou úpravou (hydrolyzou) bramborového škrobu. Používá se jako potravinářské zahušťadlo, nosič práškových směsí, zvyšuje viskozitu systémů na bázi vody, používá se jako plnivo a zahušťadlo tukových bází, podporuje emulgaci tuků. Zabraňuje rekrystalizaci cukru v bonbónech a želé. Prášek dodává elasticitu a udržuje v konzistenci jemné sladké přípravky.

Produktové portfolio maltodextrinů a sladidel Mráz Agro slouží již mnoho let také např. jako základní stavební kámen pro výrobu iontových nápojů pro sportovce a těžce pracující, pro zajištění okamžité využitelné energie z lehce stravitelného zdroje. Z důvodu štěpení maltodextrinu až v tenkém střeově, dochází k prodloužení přísunu energie pozvolným tempem, což je pro zatížený organismus velmi žádoucí.

Sušené kvásky – to nejlepší pro vaše pečivo

Sušené kvásky z Batelova jsou zcela přírodní a díky použité výrobní technologii mají nezaměnitelné kváskové aroma. Zákazníkům nabízíme široký sortiment sušených kvásků od klasických až po BIO kvalitu. Naše kvásky mají dlouhou trvanlivost, jsou nákladově efektivní, umožňují optimalizovat kvalitu výrobního procesu a nabízí dokonalou rozpustnost v teplé i studené vodě. Kvásky z Batelova dodávají pečivu dokonalou chuť a vůni a výsledné pečivo vydrží déle čerstvé. Mezi nejpopulárnější produkty z Batelova patří žitné, pšeničné, ječné nebo například špalďové kvásky. Sušené kvásky se používají jak při tradičním ručním pečení, tak v průmyslových pekárnách či jako esenciální součást pekařských směsí a premixů.

Instantní mouky z batelova

Zatímco většina běžných instantních mouk na trhu vzniká tzv. extruzí, instantní mouky z Batelova vznikají formou želatinace. Mouka je v turbo-mixeru smíchána s vodou a vzniklá suspense je lineárně nanášena na jednoválcové sušárny. Variabilním dávkováním mezi nanášecí válečky je tato suspense aplikována na velkoobjemové válce předeřháté na teplotu 110 °C–130 °C. Zatímco voda se během rotace na válci z materiálu vysuší, mouka se na válcích předváří a získá požadované instantní vlastnosti. Na konci procesu je z pochromovaných válců seškrábnuta ve formě suchého filmu, který se následně rozemele a před balením projde skrze výkonný prosévací



mlýn a síto, jehož velikost závisí na požadavku zákazníka. Výsledný produkt touto úpravou získá vlastnost rychlého rozpouštění jak ve studené, tak teplé vodě. Celý proces je k produktu mimořádně citlivý a nabízí vysokou variabilitu. Díky této úpravě mají instantní mouky z Batelova výrazně vyšší absorpční vlastnosti a oproti extrudovaným instantním produktům mohou díky sníženému dávkování přinést úsporu v jejich spotřebě, při zachování požadovaných vlastností. V současné době produkujeme zejména instantní pšeničné, kukuřičné a rýžové mouky.

Předželatinované škrobové deriváty

Předželatinace dává nativním a stabilizovaným škrobům schopnost snadného rozpouštění ve studených kapalinách, což eliminuje nutnost škrob předvařovat nebo předeřhát. Předželatinované škroby si zachovávají většinu funkčních vlastností a viskozity původ-

ních škrobů a jsou široce užívány v potravinách, léčivech, ale i v dalších odvětvích jako je těžební průmysl, stavebnictví nebo v textilním průmyslu. Pro cukrářský a pekařský průmysl Škrobárna Batelov nabízí termicky modifikované, patřící do kategorie škrobů bez E čísla. Tato kategorie produktů se dělí podle vstupní suroviny, a to v základu na škroby pšeničné, kukuřičné a bramborové, které nachází velké uplatnění při výrobě směsí pro přípravu cukrářských krémů, vylepšují strukturu třešňového těsta nebo slouží jako vazný prostředek pro bezlepkové výrobky.

Experimentujte s chutí!

I váš produkt může být instantní

Část výrobní kapacity v Batelově je určena pro vývoj a zkoušky nových produktů. V možnostech válcových sušáren společnosti Mráz Agro je usušit téměř jakékoliv

tekuté látky, včetně vysoce viskózních, až kašovitých. Možnost úpravy teplot při sušení nám umožňuje sušit i při nízkých teplotách a díky tomu se vyhnout poškození teplotně senzitivních surovin, zachovat vitamíny a zabránit poškození bílkovin. Produkty vhodné k sušení na válcových sušárnách najdeme i v oblasti „baby food“, kde se jedná o dětské příkrmy založené na cereáliích (kaše) nebo ovoci (přesnídávky), ale i v oblastech jako jsou mléčné výrobky, živočišné proteiny, drinky založené na cereáliích, ovocné šťávy nebo např. polévky.

Cíle a vize škrobárny batelov

„Naším cílem není konkurovat současným škrobárnám, myslím, že na to v Čechách ani není místo,“ říká Mgr. Vladimír Mráz. „Naopak jsem rád, že s okolními škrobárnami udržujeme velmi dobré vzta- hy a úzce s nimi spolupracujeme. Domnívám se, že náš provoz je příležitostí i pro ně, jak s využitím našich technologií dosáhnout na nové trhy. Naše dveře jsou otevřené nejen jim, ale i dalším zájemcům o spolupráci. Naší snahou je dlouhodobě produkovat výrobky s vysokou přidanou hodnotou, založenou na tuzemských surovinách. Desítky tun našich sušených produktů jsou vyváženy do celé Evropy, kde uspokojují chutě i těch nejnáročnějších zákazníků.“

–bat–

Škrobárna Batelov

BUDOUCNOST VYCHÁZÍ Z MINULOSTI

- Modifikované škroby
- Sušené kvásky
- Instantní mouky
- Smluvní sušení a další...

MrázAgro

www.skrobarnabatelov.cz



Nejen kulinářské
zážitky pro Vás

Vinařství

Penzion

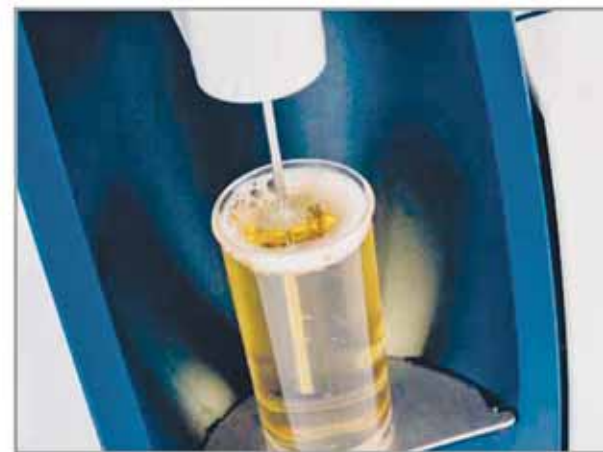
Restaurace

ŘÁDNÝ ČLEN



VINAŘSKÁ ASOCIACE ČR
www.penzionmaderic.cz

www.vinarstvimaderic.cz



Nový analyzátor piva, budoucí nejlepší přítel sládků v pivovaru!

V řemeslném pivovaru neví nikdo lépe než sládek, že čas a množství extraktu jsou peníze! Společnost FOSS, motivovaná vášní pro pivovarnictví a analytiku, odpovídá na výzvu skvělým novým nástrojem, který zásadně mění hru v oblasti optimalizace procesů při výrobě piva.

FOSS nyní hrdě představuje svou novinku BeerFoss™ FT Go, nový high-tech analyzátor poskytující přibližně za 3 minuty všechny potřebné data pro kontrolu kvality procesu vaření piva od extrakce až po plnění do lahvi. FOSS navíc vytvořil uživatelsky snadné a intuitivní ovládání, které se výhne nudným a zdoluhavým postupům, jako je odplyňování a filtrace.

Díky spolehlivé FTIR technologii od kvalitní značky FOSS může nyní kdokoli v pivovaru získat přesná data pro rozhodování a lepší kontrolu každé šarže. Po rychlém odběru ze se-

zovací kádě nebo fermentační nádže uživatel jednoduše vloží filtr do vzorkovacího pohárku, stiskne start na dotykové obrazovce a přístroj sám následně změní vzorek dle vybraného typu: mladina, fermentace nebo pivo. Všechny výsledky jsou pak zobrazeny současně a zahrnují pH, přímé měření alkoholu, hustotu, specifickou hmotnost, stupeň fermentace a extrakty (přirodní, relativní, skutečný).

FOSS V PIVOVARNICTVÍ: ZE ZÁKULISÍ NA PŘEDNÍ SCÉNU

Po desetiletí se FOSS pohyboval v zákulisí pivovarského průmyslu a zajišťoval kvalitu příchodního sladu prostřednictvím přístrojů pro analýzu kvality zrna dodávaného do sladoven. Když byl v roce 1999 představen FTIR vinnému průmyslu, doslova způsobil revoluci v kontrole kvality tím, že zpřístupnil data důležitá pro proces a kontrolu kvality pouhým stisknutím tlačítka.

Společnost FOSS, známá jako světový lídr ve výrobě a používání FTIR technologie ve vinném průmyslu, využila toho nejlepšího za roky zkušeností a hrdě vstoupila i na přední scénu v pivovarském průmyslu představením analyzátoru BeerFoss™ FT Go, který pomáhá sládkům během celého výrobního procesu piva.

PRO MODERNÍ SLÁDKY

Spolehlivé přímé měření alkoholu, extraktu a pH umožní optimalizovat výtečnost a kvalitu každé várky podle vaší receptury. BeerFoss™ FT Go s funkcemi záznamu dat a digitálními

slazbami zajišťuje bezstarostný provoz a stane se „nejlepším přítelem“ dnešních dynamických sládků.

Poskytne jim potřebná data, aby se stali ještě lepšími sládky a s jistotou vytvářeli další várku. Tento přístroj byl totiž vytvořen zapálenými sládky ve FOSS, protože věříme, že sládky v řemeslném pivovaru by měli věnovat více energie tomu, co milují: tvoření a zlepšování, a méně tomu, co nesnáší: nejistota a čekání.

Ing. Ondřej Borský,
MILCOM servis a.s.



BeerFoss™ FT Go

NOVINKA



Nový FTIR analyzátor
pro pivovary

Výsledky analýzy do 3 minut

Více času na nové nápady

Bez starostí

FOSS



MILCOM servis a.s.

VÝHRADNÍ DISTRIBUTOR FOSS PŘÍSTROJŮ
Hostivařská 538/56, 102 00 Praha 10

Tel: +420 734 396 356
promo@milcom.cz

www.milcomservis.cz



THE FACTORY AUTOMATION COMPANY

Perfektní team

Kompletní řešení pro sbírání,
balení a paletizaci

FANUC



Průmyslové roboty, CNC stroje
a CNC řídicí systémy

Kompletně navrženo
a vyrobeno v Japonsku

Silný partner pro kompletní manipulační proces

Nikdo jiný Vám nenabídne tak ucelenou nabídku. Nejširší produktová řada v průmyslu umožňuje FANUC poskytovat vše, co potřebujete pro zrychlení, zpružnění a zefektivnění Vašich manipulačních procesů. Ideální roboty pro sbírání, balení a paletizaci umožňují perfektní synchronizaci a hladký průběh procesů od prvního do posledního kroku. Nezáleží, zda je Vaše zboží velké nebo malé, lehké nebo těžké, robustní či křehké, vždy máme perfektní řešení pro všechna průmyslová odvětví a aplikace. WWW.FANUC.CZ

Čistě veganská strava není vhodná pro malé děti

Čeká nás rostlinná budoucnost? Takový je závěr třetího ročníku byznysové konference zaměřené na rostoucí trend rostlinné kuchyně a produktů. Konferenci Plant-Powered Perspectives 2022 pořádal v pondělí 10. října projekt Rostlinně v pražském Karlíně. Jejím účastníky byli významní hráči na trhu s rostlinnými výrobky. Návštěvníci se měli možnost seznámit s nejnovějšími prodejními čísly, zjistit jaké novinky čekají trh s rostlinnou nabídkou v blízké budoucnosti a některé novoty rovnou i ochutnat. Podle dat výzkumných agentur Ipsos a InsightLab vzrostl počet flexitariánů, neboli lidí, kteří vědomě omezují konzumaci živočišných produktů, ze čtyř na třináct procent. Jde o trend propagovaný zejména mladými lidmi, kteří jednak z různých důvodů chtějí podpořit své zdraví a nebo je tu i druhý aspekt, ochrana zvířat a to hlavně před klecovými chovy. Spojují to s týráním zvířat a tak byl 13.říjen v Evropské unii vyhlášen za Světový den bez klecí.

Jak se k tomuto, dá se říci přímo hnutí, staví odborník na slovo vzatý Ing. Jan Pivoňka z Vysoké školy chemicko-technologické, to je v následujícím rozhovoru.

►Ve středověku (14.-18. století) bylo maso luxusním zbožím a z historie víme, že třeba mezi oběma světovými válkami byl nejen nedostatek masa, ale na oblibě získávalo veganství. Nebyla to jen nutnost z nedostatku, ale ozdravení jídleníčkem. Není to tedy zase něco až tak nového. Z odborného hlediska, netrpěli ale lidé nedostatkem minerálních látek, vitamínů atd., co je právě v mase?

Domnívám se, že v otázce je namícháno více přístupů a různých motivací, pro které jsou společným pojítkem potraviny živočišného původu, avšak jejich podstata je naprosto odlišná. Jsou zde vlastně diskutovány tři různé motivace pro přechod na rostlinnou stravu, které v poněkud modifikované podobě vnímáme i v dnešní době. Jsou to zdravotní, environmentální a ekonomické nebo etické důvody. Jak uvádíte i v minulosti byla nadměrná nebo výhradní konzumace masa a potravin živočišného původu spojena s nemocemi, které byly výsadou jen některých sociálních skupin. S tímto fenoménem se setkáváme i dnes a správným řešením tohoto výživového problému je přechod na stravu s vyšším podílem rostlinných potravin. Dnes nazýváme takový přístup flexitariánstvím nebo přechodem na plant based diet, která však ve své původní podobě nežádá ortodoxní vyloučení potravin živočišného původu a akcentuje konzumaci především nezpracovaných nebo málo zpracovaných rostlinných potravin.

Environmentální aspekty a dříve v podstatě výhradně ekonomické aspekty souvisí s udržitelností celé produkce potravin. Pro výživu, která zohledňuje právě tyto faktory, existuje v anglicky mluvících zemích zavedený pojem „sustainable diet“, pro který bychom v českém jazyce mohli najít ekvivalent například ve spojení „udržitelná výživa“. Pro potraviny, které mají akcentovat udržitelnost výživy je důležité, aby co nejméně zatěžovaly životní prostředí, měly minimální vliv na klima a současně nezatěžovaly peněženky strávníků a byly dostupné všem sociálním skupinám. Rostlinná výživa naplňuje v určitých aspektech tyto

cíle lépe než živočišná a proto je často takto prezentována. Postavení rostlinných potravin však není v tomto ohledu výlučné a mnohé potraviny živočišného původu naplňují cíle udržitelnosti lépe než jiné rostlinné. Například mnohdy nesmyslné transporty a vysoký stupeň zpracování potravin rostlinného původu významně zvyšuje jejich dopad na životní prostředí.

Třetí motivací k přechodu na rostlinnou výživu, o které hovoříme, jsou důvody etické. Zde nacházíme odpověď v podobě veganské výživy, která ve své podstatě nemusí být ani zdravá ani udržitelná. Jejím hlavním paradigmatem je život zvířat, bez ohledu na to, jaká je skutečná skladba potravin a jaký je jejich vliv na životní prostředí a klima. Pokud zde nalezneme aspekty environmentální a zdravotní, jsou spíše aspekty sekundárními. Zatím jsem nenašel žádný veganský standard, který by o těchto aspektech informoval v dostatečném detailu tak, aby byly uchopitelné a bylo možné kvantifikovat skutečný dopad.

►A co tedy výlučná rostlinná strava, není to přece jen na závalu?

K Vašemu dotazu stran deficitů ve veganském jídelníčku se dnes odborníci shodují, že výlučná konzumace potravin rostlinného původu je možná a je možné poskládat jídelníček, který naplní výživové potřeby strávníků, avšak musí být větší pozornost věnována konkrétním potravinám, které jsou zařazovány. Veganství je však nevhodné pro malé děti nebo těhotné a kojící ženy. Bohužel dnes někteří rodiče nabízejí dětem veganskou stravu z důvodu vlastního ideologického přesvědčení. Nevhodně poskládaná veganská dieta však malým dětem může způsobit doživotní zdravotní problémy. Nemoci způsobené nesprávnou, výlučně rostlinnou stravou byly známy jak v minulosti tak dnes. Častější jsou u veganů deficiencie vitamínů B12, D anebo minerálních látek v podobě vápníku a železa. Pro děti pak považují tuto dietu za nevhodnou a považoval bych za nešťastné, pokud by byla propagována například ve školství, jak jsme toho již několikrát byli svědky.

►V některých odborných statích (jako je odkaz třeba na Aiello a Wheeler 1995) se dokonce tvrdí, že maso nás udělalo chytrými, vyživuje mozkovou tkáň a třeba vitamín B12 nelze nahradit

žádnou rostlinnou stravou. Co tomu říkáte jako chemik? Stejně jako existují mnohé ideologické studie, které se snaží vzbudit dojem, že pro člověka není živočišná strava přirozená nebo že není přirozené pít mléko, existují i studie, které uvádějí, že díky masu se člověku zvýšila inteligence a stal se alespoň ve svých očích „pánem tvorstva“. Osobně nemám rád tato ideologická přirovnání, jejichž cílem je obvykle zesměšnit skupinu lidí s jiným názorem nebo přesvědčením. Raději bychom měli věnovat pozornost studiu uspořádání naší výživy a stravovacích návyků tak, abychom uměli udržitelně produkovat hodnotné potraviny, které budou dostupné všem sociálním vrstvám. Je však zřejmé, že vždy budou existovat skupiny, které se chtějí vymezit a budou existovat vědci, kteří jim půjdou na ruku. Bohužel toho chleba jíst toho píseň zpívej platí i pro mnohé vědce, a tak se můžeme setkat se studiemi zpracovými pro určité ideologické skupiny, jejichž obsah působí velmi odborně, avšak není výsledkem nezávislého bádání.

►Veganství ale i bio strava je v současnosti na vzrůstu. Stoupenci této stravy tvrdí, že chtějí žít zdravě, v čem je to z odborného hlediska zdravější? Nebo vyvážená strava je stále jediné správné směry?

Tady se nám zase míchají dva zcela odlišné pojmy dohromady. BIO potraviny jsou potraviny vyprodukované v režimu ekologického zemědělství. Přestože by si to mnozí přáli, nemá sama o sobě tato strava nic do činění se správnou výživou. Jejím hlavním paradigmatem je ochrana prostředí a dobré podmínky chovu zvířat. Stejně jako může být nezdravá dieta založená na BIO potravinách, může být nezdravá výživa i veganská. Tyto pojmy nejsou zárukou zdravé výživy. Správný přístup je vyvážená strava a rovnováha mezi energetickým příjmem a výdajem.

►Jak se díváte na umělé vyprovokovaný nárůst produkce křížením a genetickým inženýrstvím třeba u kuřat (ROS 1 a 2) nebo zvyšováním dojivosti u krav až nad 13 tisíc litrů za rok? V obecné rovině se domnívám, že bez zvyšování výnosů a užitkovosti by zemědělství bylo mnohem nákladnějším oborem než je nyní, a potraviny by byly mnohem dražší. Vývoj v této oblasti považuji



Ing. Jan Pivoňka

za posun správným směrem, jen je třeba velmi citlivě vnímat všechna domnělá i skutečná související rizika a to jak pro životní prostředí, tak pro výživovou hodnotu takto vyprodukovaných potravin. Pro zemědělce je podle mého názoru velmi důležitá komunikaci směrem k veřejnosti. Lidé jsou dnes odtrženi od produkce potravin více, než kdy v historii byli, a proto jsou nakloněni k vyslyšení různých hoaxů a nepravdivých senzací, které je mohou nasměrovat k alternativním směrům ve výživě.

►Budeme-li jmenovat jednotlivé druhy jatečných zvířat a dobu jakého by se běžně dožili věku jsou to rozmezí od zhruba 6 do deseti i více let. Přitom porážky jsou u nich už v rozmezí měsíců jejich stáří. Je to tak v pořádku a to nejen z jakéhosi etického důvodu, ale hlavně tzv. určitého řekněme chemismu v jejich těle?

Etické důvody vnímám, ale myslím, že není správné, abych je komentoval. To je otázka spíše pro filozofy nebo sociology. Nicméně si myslím, že by bylo vhodné, aby si tyto skupiny našly čas na pochopení fungování agropotravinářského sektoru. Mám dojem, že nemají ponětí o tom, jak jsou potraviny vyráběny a mají tendenci si celý obor romantizovat. Nevnímají, že zabezpečení potravinami nemusí být tak samozřejmou věcí za jaké je považují. Experimenty sociálního inženýrství by ji mohly ohrozit. Ne, že by potraviny nebyly, ale mohou být výrazně dražší, než je tomu nyní. Rovněž v oblasti pohody zvířat koluje hodně nepravdivých informací a často jsou prezentována jednotlivá porušení velmi přísných pravidel, která v EU platí, jako běžná praxe, což není pravda. Veřejnost si následně pod vlivem těchto dezinformací vynucuje přijímání dalších opatření,

která mohou ve svém důsledku činit produkci nekonkurenceschopnou. Hrozí tak, že potraviny namísto, aby byly produkovány za přísných podmínek, jaké v EU platí, budou dováženy ze třetích zemí, kde jejich produkci vůbec nebudeme mít pod kontrolou.

►V současné době velmi rychle roste trh s imitacemi živočišných potravin na rostlinné bázi. Jak vnímáte jejich roli ve výživě?

Strategie Farm to Fork, kterou prezentovala Evropská komise, uvádí, že je ve výživě třeba nahradit část potravin živočišného původu potravinami rostlinnými. Tohoto se chopily mnohé potravinářské společnosti a dospěly k názoru, že je třeba vyrobit potraviny, které budou senzorycky připomínat tradiční potraviny živočišného původu, ale budou na rostlinné bázi. Jenže takového efektu nedosáhnete, aniž byste významně změnili potraviny a podíly živin v ní. Produkce je tak založena na mnoha separačních krocích, používání přídatných látek a aromat. Výživová hodnota takto vyrobených potravin je pak velmi proměnlivá v závislosti na „poctivosti“ a „dobrém úmyslu“ výrobce. Chuť a vůně, tedy základní faktory, podle kterých se spotřebitel orientuje, jsou zcela odtržené od původních vlastností surovin, ze kterých byla potravina vyrobena. Z pohledu chemika, bychom to mohli považovat za vítězství. Z pohledu potravináře a s vědomím jak je správná výživa citlivým problémem, však vnímám velmi významně související rizika. Při produkci vysoce zpracovaných potravin záleží na výrobcích, co spotřebitel namíchá a ten se již svými smysly nedokáže orientovat. Něco velmi chutného může mít velmi špatnou výživovou hodnotu se všemi souvisejícími dopady. Vnímám tento segment jako velmi citlivý a je jistě žádoucí,

aby se pokud možno alespoň tento obor sám pokusil vytvořit etické kodexy a certifikace, které umožní rozpoznat zrno od plev. Regulace na EU úrovni se dle mého názoru jen tak nedočkáme a národní úprava by s ohledem na volný pohyb zboží nemusela splnit svůj účel. Vhodné by tedy bylo, aby producenti těchto potravin přistoupili k samoregulaci a sami chránili svůj obor.

►Jsou tedy imitace masa a mléka pro vegany bezpečné?

Potraviny jako takové samozřejmě bezpečné jsou a z pohledu toxicity žádné riziko nepředstavují. To by ani nebylo možné je uvádět v EU do oběhu. Druhá věc je však kvalita výživy založené na těchto často vysoce zpracovaných potravinách. Například u rostlinných nápojů, které často dávají za alternativu mléka je skutečně velmi významný rozdíl v obsahu bílkovin, vápníku, vitamínu, ale i nenasycených mastných kyselin. Mandlové, makové, kokosové a další nápoje, které se prodávají v ČR, prakticky neobsahují téměř žádné bílkoviny, mnohé nejsou fortifikovány vápníkem ani vitamínem D a jejich srovnání s mlékem je tedy zcela nepřijatelné. Oproti tomu existují například sójové nápoje nebo imitace jogurtů, které se svými vlastnostmi velmi blíží svým vzorům z produkce živočišné. Obdobnou situaci nalézáme i v případě imitací sýrů nebo masných výrobků. Při nákupu těchto potravin je tedy třeba skutečně velmi dbát na jejich skutečnou výživovou hodnotu. Ostatně na tento fenomén upozorňuje i světová zdravotnická organizace a apeluje na regulátory, aby trh s imitacemi potravin živočišného původu sledovali a v případě potřeby přijali opatření k ochraně zdraví spotřebitelů.

Eugenie Línková