

Brněnský
potravinářský
veletrh
poprvé jako
SALIMATECH

40



Česká republika
je pátým
největším
výrobcem
cukru
v Evropské unii

45



Velikonoce
jsou svátky jara
a křesťanskou
tradici

46



Konference ke Světovému dni luštěnin

Odborníci, kteří se sešli dne 10.2.2023 na přelomové mezinárodní konferenci Extinction or Regeneration (Vyhynutí nebo regenerace) o potravinových systémech, vyzývají veřejnost, aby si osvojila stravu bohatou na luštěniny. Odbornou akcí tak oslavili Světový den luštěnin. Luštěniny podle nich prospívá zdraví lidí, ale také zvířatům a celé planetě – a zároveň šetří peníze. Je to navíc téma, které nyní rezonuje napříč světadíly a dává to i různé možnosti jak úspěšně reagovat na změny klimatu.

Vzhledem k tomu, že v mnoha částech světa přichází recese a životní náklady a ceny potravin prudce stoupají, spotřebitelé musí sahát hlouběji do svých kapes. Výzkum, který v prosinci provedla Aarhuská univerzita v Dánsku, ukázal, že Evropané v reakci na ekonomické tlaky mění své stravovací návyky: téměř 40 % z nich uvedlo, že kupuje méně červeného masa, a třetina snížila nákup ryb a drůbeže.

Luštěniny přispívají k udržitelnosti

Vědci a odborníci, kteří vloni v květnu vystoupili na konferenci Extinction or Regeneration o potravinových systémech v Londýně, luštěniny doporučují, protože jsou nejen vysoce výživné a levné, ale jejich konzumace přispívá k udržitelnosti. Odklon od zá-

vislosti na mase, rybách a mléčných výrobcích a přechod na bílkoviny, jako je čočka, cizrna a fazole, by byl prospěšný pro zdraví lidí, zvířata i naši planetu. Nakonec na to upozorňuje vzhledem i ke změnám klimatu čerstvá nositelka světové „potravinářské Nobelovky“, Cynthia Rosenzweig a na Grüne Woche v Berlíně se k tomu vyjadřoval i Joachim Rukwied, prezident Německého svazu sedláků.

Philip Lymbery, globální ředitel organizace Compassion in World Farming, která konferenci pořádá, řekl: „Častým mýtem, kterým slyšíme, je, že musíme pokračovat v intenzivním chovu zvířat, abychom nasýtili svět. Již nyní však produkuje dostatek potravin, abychom nasýtili téměř dvojnásobek současné světové populace, ale velká část z nich se promrhá. Největší



Luštěniny ve své obrovské pestrosti jsou dobrým zdrojem bílkovin a i tuků. A třeba čočková polévka nebo čočka na kyselo s uzeným masem a volským okem na Nový rok je jasná pojistka finanční úspěšnosti po všech 12 měsících. Alepoň na to naši předci velmi věřili.

příčinou plýtvání potravinami na planetě je zkrmování obilnin, poživatelých pro člověka, zvířatům v průmyslových velkochovech. Právě to musíme zastavit. Konference Extinction or Regeneration se zabývá řešeními, včetně přechodu na regenerativní potravinové systémy a na stravu založenou více na rostlinných zdrojích, včetně luštěnin.

Více luštěnin v našem jídelníčku

Shireen Kassamová, hostující profesorka v oboru rostlinné výživy na University of Winchester, dodává: „Luštěniny jsou skvělou součástí stravy. Nejenže jsou spojovány s nižším rizikem onemocnění srdce, cukrovky 2. typu a udržováním zdravé váhy, ale prokazatelně prodlužují

délku života ve zdraví. Většina lidí jich nekonzumuje zdaleka tolik, aby mohla využít jejich výhod. Přitom je lze zařadit do všech tradičních i kulturních stravovacích návyků a jsou skvělým zdrojem zdravých živin, jako jsou bílkoviny a vláknina.“

„Indická strava je založena na luštěninách, protože jsou výživné a cenově dostupné. Mají také široký přínos pro

životní prostředí. Po sklizni luštěnin zůstávají na poli zbytky plodin bohaté na dusík, které pomáhají udržovat a zvyšovat úrodnost půdy, což je mnohem udržitelnější proces než používání syntetických hnojiv. To také pomáhá řešit nedostatek potravin. Chtěla bych lidi povzbudit, aby pěstovali luštěniny z důvodu udržitelnosti a jedli je

pokračování na str. 32

HERBER
MLÝN
PALHANEC

Smoukou to umíme

www.mlynherber.cz

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



Pecen od Penamu mezi TOP 3 nejlepšimi časopisy

Zajímavý přístup k tvorbě firemního časopisu Pecen zvolili ve firmě Penamu a United Bakeries. Čtyřikrát do roka mají na jeho obsahu a vizáži zásluhu především zaměstnanci jejich pekárny s pobočkami. Ti informují o tom nejdůležitějším ze svých provozů během uplynulého období a čtivou formou přinášejí zajímavosti právě ze své každodenní práce. V soutěži o Nejlepší firemní časopis 2022, která je každoročně pořádána sdružením CZECH TOP 100, tak za loňský rok Penam obhájil 3. místo.



Na snímku uprostřed je za Penam Martin Dolský s cenou

Tradiční a prestižní soutěž o Nejlepší výroční zpráva a firemní časopisy se konala již po 29. a jako každý rok měla mezi přihlášenými zvukná jména. Předávání ocenění nejlepších společností naplánovalo pořádající sdružení

CZECH TOP 100 v Praze v Galerii Smečky.

„Velmi si vážíme třetího místa, které je oceněním především pro kolegy, jenž Pecen pilují do posledního detailu. Obhájili jsme třetí místo z minulého roku, což

je pro nás skvělý ukazatel toho, že si držíme kvalitu po obsahové i vizuální stránce.“ uvedl Martin Dolský, ředitel marketingu Penamu a United Bakeries a dodává: „Články jsou tvořeny přímo zaměstnanci z různých oddělení a přesně to dodává ča-

sopisu na autenticitě, kterou výrazně podporují i používané fotografie z naší produkce. Do roku 2023 chystáme vychytávky a vylepšení, kterými ještě více zaměstnance vtáhneme do našeho krásného voňavého pekařského světa.“

(egi)

Střešní včelaření získává na popularitě

Státní veterinární správa (SVS) společně se Státním veterinárním ústavem Praha (SVÚ) již pátým rokem chová na střeše budovy ústředí SVS na pražských Vinohradech včely. SVÚ v rámci projektu aktuálně vyšetřil med z letošní snůšky „veterinárních včel“. Med vyhověl ve všech ukazatelích daných vyhláškou stanovující požadavky na kvalitu medu.



ské republiky zhruba 50, v Praze jich je 16. Zájem o včelaření v hlavním městě v posledních letech stoupá. SVS v současné době v hlavním městě eviduje přes 800 včelařů, kteří chovají skoro 6 500 včelstev, což je téměř o 1 000 více než před třemi roky. Včely se v Praze tradičně chovají především ve starší zástavbě rodinných domů ve čtvrtích, jako

jsou například Troja, Libeň nebo Dejvice. Naopak v okrajových čtvrtích s novou zástavbou se tolik včelařů nevyskytuje.

Projekt bude i nadále sloužit k výzkumným a vzdělávacím účelům. Vedle toho k propagaci obou institucí poslouží stočený med z pěti včelstev střešních včel. Vloni se stočilo přibližně 70 kilo medu.

(egi)

„Pozitivní zprávou je, že v medu nebyla zjištěna přítomnost těžkých kovů a ani rezidua pesticidů,“ uvedl Jan Rosmus z oddělení chemie SVÚ Praha a dodal: „Také další parametry pro med stanovené vyhláškou ministerstva zemědělství jsou na nadstandardní úrovni.“ Podobné vyšetření medu ze stejné lokality provedl SVÚ již v roce

2019. I tehdy laboratorní výsledky dopadly dobře, med neobsahoval žádné těžké kovy a ani pesticidy. Společný projekt tzv. „veterinárních včel“ i v budoucnu počítá s pravidelným vyšetřováním medu. „Jsme velmi rádi, že kvalita medu pocházejícího z terasy naší budovy v centru Prahy vyhověla všem požadovaným kritériím. Podobné

projekty, jako je ten náš, jsou důkazem, že včely mají svou opodstatněnou roli i ve větších městech jako je Praha,“ sdělil ředitel sekce veterinární Petr Šatrán.

Střešní včelaření získává na popularitě a včelstva na střechy svých sídel umísťuje řada firem i veřejných institucí. Podle střešních včelařů je odhadovaný počet stanovišť včel v rámci Čes-

Merida
SANITÁRNÍ ZAŘÍZENÍ A HYGIENICKÉ POTŘEBY

Inovace a elegance...

Merida je evropská výrobní a obchodní síť prodávající sanitární zařízení a hygienické prostředky. Prodej a hygienický servis celého sortimentu pro Vás zajišťují zaměstnanci společnosti MERIDA v 9 evropských zemích na celkem 59 pobočkách v České republice, na Slovensku, v Polsku, Maďarsku, Rusku, na Ukrajině, v Litvě a Lotyšsku.

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

CENTRÁLA ČR
Merida Hradec Králové, s.r.o.
Zemědělská 898
500 03 Hradec Králové
tel.: +420 495 545 924
mobil: +420 605 255 689
e-mail: office@meridahrk.cz
www.merida.cz

DODÁVKY PO CELE ČR ZDARMA!

Editorial

Nejen o zeleném nedodělků

Najít pro mladé lidi něco zajímavého, aby jen nekoukali do obrazovek počítačů, mobilů a další techniky a netrávili čas v sedě, je dnes dost složitě. Každý z nás, co jsme již něco v životě zažili a i si „odkroutili“, často jen zíráme na tu selanku. Mládí už nevidíme ve větvích stromů nebo jak se honí s mičudou, či normálně sportují na venkovských hřištích, zato doma nalepeni u obrazovek počítačů při řešení „bojovek“. To pro ně nemá chybu. My ale zíráme jak tloustnou, jsou víc neohrabaní a k intelektu a jeho růstu to taky moc nepřidá. O to víc si ceníme aktivit, které vymýšlejí pro studenty zejména středních škol někteří naši nadšenci.

Nemusí jít třeba o keramické práce, pěvecké kroužky nebo hudební vystoupení, ale o to víc zaujmou umělecké řezbářské práce při přetváření tuřínů, brambor, řepy a nebo dýní na květiny. Je to úžasné a odborný název těchto aktivit zahrnuje pojem carving. Tuto krásnou zábavu nastartovala před pár lety společnost Czech Carving studio s.r.o. Její zakladatel a aktivní ředitel Luděk Procházka takto učí mladé lidi nejen umělecky tvořit, ale pomáhat i nemocným dětem a v neposlední řadě i soutěžit a ze zahraničí domů přivážet jen samé trofeje. Co víc si přát a tak o tom v čísle určitě najdete naši reportáž a pokocháte se pohledem na krásné výtvořky z běžné zeleniny.

Co jistě taky zaujme, je vzácná shoda jakým směrem se ubírá ve světě agrární sektor a to nejen díky výstupu Cynthie Roswenzweig, oceněné na prestižní světové soutěži nazývané potravinářská Nobelovka – World Food Prize, ale Joachima Rukwieda, prezidenta Německého svazu sedláků. Na udržitelnost rozvoje agrárního sektoru v reakci na klimatické změny upozornil a kladl důraz ve svém vystoupení na nedávno uskutečněném celosvětovém veletrhu Grüne Woche v Berlíně a je určitě na místě, že právě za tyto aktivity dostala Cynthia Roswenzweig z USA ocenění nejvyšší. Jde především o uzpůsobení odrůd jednotlivých plodin v reakci na sucha, tepelné změny v jednotlivých regionech a taky různé škůdce, kteří na tyto změny reagují nejrůznějšími způsoby. To jsou ty důležité zajímavosti z domova a ze světa.

Nejen ale tím se v čísle hlásíme detailněji k potravinářskému sektoru, dáváme k dobru i některá výročí firem, co zabodovaly tak zvané na domácím i zahraničním trhu a mohou se i pyšnit setrvalou kvalitou. To jsou vždy ty radostné stránky života potravinářů, kteří si zaslouží pochvalu, ale i úctu nás spotřebitelů.

Nebráníme se v čísle ani klasickým duelům mezi producenty komodit, jejich zpracovateli v potravině a obchodem. Na jedné straně jsou tak zemědělci s potravináři a na druhé řetězce, tedy zástupci trojice těchto uskupení. Jde o zdravou výměnu názorů na cenotvorbu, což může mít ve svém výsledku dobrý dopad na cenotvorbu.

V zájmu zlepšení podmínek chodu agrárního sektoru se nebráníme ani kritice odborníků na některé neuvážené kroky a to jak na půdě Evropské unie, tak na domácí scéně a přinášíme jejich myšlenky k úvaze pro možné změny k lepšímu. Příkladem dosud ne zrovna dobře odborně daných podmínek Green Dealu je vystoupení manažerů ze zemědělství a potravinářství, včetně některých odborníků z řad špičkových ekonomů v Bruselu. Nikdy to není z důvodu kritiky za každou cenu. Jde nám společně o to, vše ještě rádně probrat, odstranit to co je špatně nastavené a pomoci přejít k pokud možno nejlepšímu rámci spolupráce a to jak úředníků z řad domácí a evropské scény, ale především těch, jichž se to bytostně týká. V tomto čísle tak tentokrát přinášíme výstup z konference organizované skupinou Identita a demokracie v Evropském parlamentu, svolávanou a řízenou opakovaně europoslancem ze zemědělského výboru v tamním parlamentu MUDr. Ivanem Davidem. Šlo pro zemědělce, ale i potravináře o velmi citlivé téma navržené bez hlubší znalosti uskupením zelených, které svými návrhy a neuváženými kroky nakonec mohou udělat víc škody než užítku. I to je třeba řešit bez emocí, s rozmyslem a snahou o nejlepší výstup. A tak nepřekvapí, že na tyto články co máme v Potravinářském obzoru dostáváme pozitivní ohlasy z praxe a to nás těší. Budeme v této spolupráci pokračovat. Jde nám totiž o co nejschůdnější cesty k nápravě nerozvázných opatření, co lze rozumnou diskusí zmínit k lepšímu.

Eugenie Línková
šéfredaktorka

Agrofert budí závist i obdiv a letos oslaví třicátiny



Letos slaví česká společnost Agrofert 30 let svého trvání. Agrofert je největším koncernem českého a slovenského zemědělství a potravinářství, je druhým největším tuzemským chemickým koncernem, patří mezi největší výrobce dusíkatých hnojiv v Evropě a náleží mu také třetí příčka mezi tuzemskými exportéry. Agrofert dnes v 15 zemích zaměstnává téměř 31 tisíc lidí a je i největším českým privátním zaměstnavatelem. V naší zemi pro něj pracuje téměř 21 tisíc lidí. Je významnou nadnárodní skupinou více než 200 společností. A co je velmi důležité, má sídlo mateřské firmy v České republice, kde i platí daně, ne v žádném daňovém ráji. Ročně odevzdává prostřednictvím daní a odvodů do českého státního rozpočtu miliardy korun. Podle žebříčku Czech TOP 100 je Agrofert čtvrtou nejvýznamnější společností v České republice.

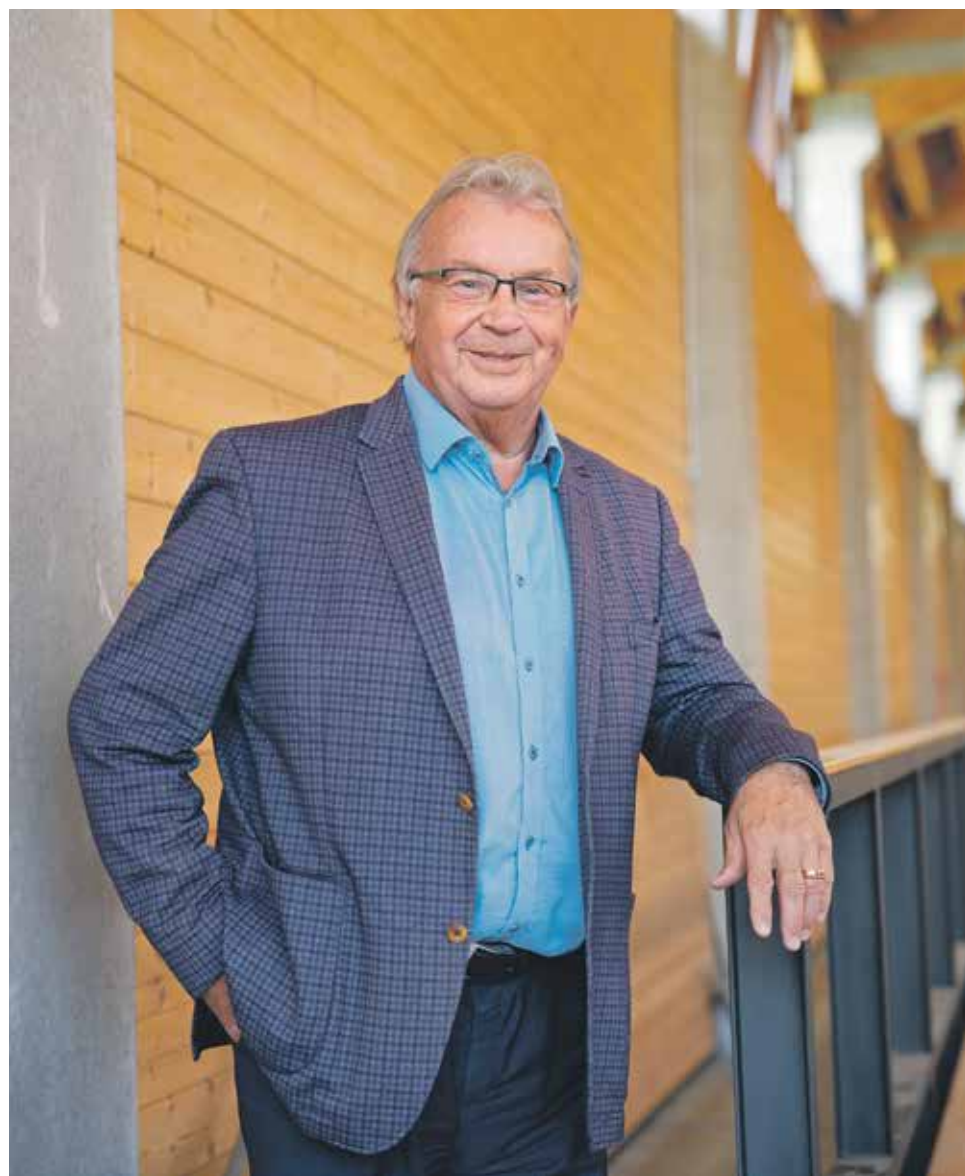
U zrodu Agrofertu před 30 roky stály s Andrejem Babišem ještě čtyři významné osobnosti, znalci z důležitých oborů. Jedním z nich je i obchodní ředitel, specialista z oboru chemie, inženýr Jiří Haspeklo. S ním jsme v rozhovoru mimo jiné zavzpomínali na začátky původně malé firmy s doslova raketovým startem a vývojem. Za více než 30 let své existence se koncern Agrofert etabloval v oborech chemie, potravinářství, zemědělství, pozemní techniky a technologií, dopravy, lesnictví a dřevařství, obnovitelných zdrojů a médií.

► **Agrofert v těchto dnech jubluje a je mladým třicátníkem, co toho má už hodně za sebou a je jisté důvod**

k oslavě. Byl jste jedním ze čtyř zaměstnanců, kteří stáli u jeho zrodu. Jak dnes vzpomínáte na začátky? V čem a jak byly hektické? Na začátky vzpomínám velmi rád a často se k nim ve vzpomínkách vracím. Pan Andrej Babiš jako skvělý obchodník a já jako člověk znalý českého trhu s průmyslovými hnojivy jsme spolu s řadou kamarádů, úspěšných v oboru hnojiv i v celé zemědělské prvovýrobě, tvořili kombinaci, která fungovala a slavila úspěch. Moc rád také vzpomínám na časté společné služební cesty s panem Babišem, kde jednání většinou začínala okolo osmé hodiny ránní a končila v pozdním odpoledni. Byla to doba, kdy každá objednaná a dodaná tuna

hnojiva byla opravdu radost. Byla to doba, kdy ústní sliby a podané ruce byly něco, co opravdu platilo. A myslím si, že tím, jak jsme se vždy snažili co nejlépe splnit vše, co jsme slíbili, jsme vytvářeli dobré jméno naší firmě do budoucna. Jediným negativem bylo to, že jsem neměl tolik času na svou rodinu. Ale má skvělá manželka to perfektně zvládla a já se jí to snažím nyní vynahrazovat.

► **Sídlili jste zpočátku v budově, kde je dnes Univerzita Jana Ámose Komenského v Praze na Žižkově, a to dost dlouho. Pak jste se přemístili do zcela nové budovy na Chodově. Kdy a z jakých důvodů tomu tak bylo? S kolika divizemi jste tam pak za-**



Člen představenstva a obchodní ředitel ing. Jiří Haspeklo, jeden ze 4 zakládajících členů Agrofertu



Laborantka v zemědělském podniku Cerea, a.s. kontroluje kvalitu naskladněných surovin



Precheza a.s. vyrábí ročně 62 tisíc tun titanové běloby

čínali a o kolik se koncern Agrofert v poměrně krátké době rozrostl?

Úplně v prvopočátku, kdy jsme byli pouze 4 zaměstnanci, jsme sídlili ve 3 kancelářích na Václavském náměstí. Byli jsme tam v nájmu, měli jsme tam gauč a asi čtyři pracovní místa. Pan Babiš tam vždycky celý týden pobýval. Přijel v pondělí ráno a do pátku tam i bydlel. Rozdal úkoly a odjel na víkend. V průběhu roku 1993 jsme vlivem nárůstu počtu zaměstnanců ekonomického úseku přesídlili na Žižkov, kde jsme původně byli v jedné budově. S nárůstem obchodu, kde k průmyslovým hnojivům přibýly zemědělské komodity, pesticidy a pohonné hmoty, jsme museli rozšiřovat kancelářské prostory. Současně vznikala i požadavek na místa pro právní služby, které s nárůstem obchodu začínaly nabírat na důležitosti. Tak nakonec z jedné budovy byly tři, ale expanze Agrofertu pokračovala. Proto jsme po roce 2000 začali přemýšlet o postavení jedné velké administrativní budovy ve stylu open space. Byla vybrána destinace Chodov, kam jsme se koncem roku 2006 přestěhovali a kam se zatím, i když s menšími problémy, stále vejde.

► **Můžete vyjmenovat ty nejpodstatnější divize včetně té německé, případně i v jiné zemi EU?**

Každá z firem skupiny je důležitá, má v systému své místo a velmi si vážíme každého zaměstnance koncer-

nu. Jím vděčíme, že se nám podařilo rozvíjet a budovat Agrofert do dnešní podoby. Z hlediska objemu tržeb je největší náš chemický průmysl, sečteme-li výrobu hnojiv a ostatní chemii, následuje potravinářství a zemědělství. Geograficky je pro nás stále nejvýznamnější Česká republika. Velké a důležité provozy máme i na Slovensku, v Německu nebo Maďarsku. Je mi líto, že tu nemohu vyjmenovat všechny naše společnosti a místa, kde působíme, ale to by zabralo víc místa, než tento rozhovor. Všem, kteří se chtějí dozvědět víc o současné struktuře skupiny Agrofert a jejím působení i v ostatních zemích, doporučuji navštívit naše webové stránky www.agrofert.cz.

► **Silnou pozici má zemědělská divize, kdy Agrofert aktivně hospodáří na více než 141 tisíc hektarech půdy, ale taky zcela právem získává dotace z EU jako každý zemědělec v sedmadvacátce. Ti všichni berou právem dotace z bruselské kasy, aby zajistili dostatek potravin a starali se o krajinu. Kdo nezná dobře tuto tematiku k dotacím, tak je přinejmenším překvapen tímto přílivem dotačních peněz. Co byste k tomu řekl? Jistě se s podobnými reakcemi setkáváte.**

Agrofert nepodniká kvůli dotacím. Uměli bychom to i bez nich, ale to by se museli zrušit v celé EU, respektive na celém světě, jinak bychom my i ostatní čeští ze-

mědělci byli zcela nekonkurenceschopní. Nebojujeme se státem ani s EU, respektujeme pravidla hry, dodržujeme zákony a vždy se snažíme chovat eticky. A bohužel součástí těch pravidel hry jsou dotace. Není to ani o boji malých a velkých zemědělců, vážíme si každého zemědělce, který se aktivně stará o půdu, o zvířata a rozvíjí krajinu. Ostatně se spoustou malých i velkých zemědělců spolupracujeme. Obchodujeme s jejich komoditami, dodáváme jim osivo, hnojiva, technologie, stroje a vzájemně se respektujeme. Samozřejmě mě mrzí, když vidím půdu ležet ladem jen proto, že na ní někdo místo pěstování plodin jen těží dotace.

► **Máte i silné potravinářské firmy ve svém portfoliu a jmenovat lze například Olmu, Kostecké uzeniny, Vodňanská drůbež, Kmotr, Krahulík nebo Penam. V novinách jsme měli donedávna velmi dobrou spolupráci s DTesem a tyto firmy se svými produkty často v soutěžích kvality vítězily. Svědčí to jistě mimo jiné i o velmi přísné tamní kontrole a profesionálním kolektivu, kde se dbá na jakost. Můžete prozradit víc?**

Musím potvrdit, že ve všech našich potravinářských firmách se provádějí přísné kvalitativní kontroly, a i díky profesionálním výrobním kolektivům můžeme být na naše výrobky hrdí. (Pozn. red.: Agrofert, jak je patrné z jeho veřejných stránek,



Kmotr - Masna Kroměříž, a.s. má více než 50 letou tradici a je proslulá zejména výrobou fermentovaných salámů



Na výrobu rohlíků v Penam, a.s. spotřebují 12 tisíc kg těsta denně

je i nositelem řady známek kvality) Neustále rozvíjíme naše produkty a velmi sledujeme jejich dopad na životní prostředí. Není to jen například o snižování spotřeby plastů, o celkovém našem konceptu z pole až na vidličku. Z lokálních surovin vyrábíme lokální potraviny. Díky tomu mají zákazníci nejen kvalitní potraviny z českých surovin, ale i jistotu, že jídlo, které mají na stole, neputovalo kamionem přes půl Evropy nebo dokonce světa a nezamožovalo zbytečně životní prostředí.

► **Není žádným tajemstvím, že řada velkých firem, a to i potravinář-**

ských, má své matky kvůli nižším daním v tzv. daňových rájích (Kypr, Panenské ostrovy ale i Nizozemsko atd.). U Agrofertu tomu tak nikdy nebylo a není. Kolik ročně takto odevzdáváte do státní kasy, a to jak v rámci daní, tak sociálního a zdravotního pojištění a dalších nutných odvodů?

Vždy se snažíme chovat odpovědně k místu, kde působíme a plnění daňových a dalších povinností k tomu jednoznačně patří. Za posledních deset let jsme tak zaplatili na daních a odvodech v zemích, kde působíme 55,7 miliardy korun. Z toho je patrné, že každoročně jdou z Agrofertu do státní-

ho rozpočtu miliardy korun. A jsme na to hrdí, vždyť jsme tu doma.

► **V současné době se firmy snaží nacházet možnosti úsporných opatření v rámci energetické krize, co postihla i nás. Můžete se z pozice Agrofertu vyjádřit, kde a jak se šetří s energiemi, ale i vodou atd.?**

Máme zavedena úsporná opatření, jejich realizaci a výsledky sleduje a vyhodnocuje speciálně zřízená energetická komise. Pomáhají nám i moderní technologie. V průmyslu hledáme řešení, jak být úspornější a efektivnější. Analyzujeme a kde je možné, zavádíme

obnovitelné zdroje energie. Díky preciznímu zemědělství snižujeme spotřebu hnojiv, díky moderním strojům a vozovému parku šetříme palivo. Vždy ale hledáme taková řešení, která mají skutečný smysl a přinášejí reálné úspory.

► **Agrofert je v mnoha ohledech i velkým sponzorem a dárce potřebným. O tom se taky nemluví, můžete to trochu specifikovat a říci jak velké to jsou částky ročně a co takto Agrofert věnuje na pomoc blízkým a postiženým?**

Už jsem to trochu nastínil. Záleží nám na zemi a místech, kde působíme, i na li-

dech, kteří pro nás pracují, nebo třeba je jen ovlivňuje naše činnosti nebo jim prostě můžeme pomoci. Jsme přesvědčeni, že by se tak měla chovat každá firma. Někdo to nazývá společenskou odpovědností, u nás to vnímáme jako součást naší kultury. Nejde jen o charitu, ale o celkový přístup k fungování firmy. Začíná to etickým podnikáním, dodržováním smluv, prostě toho, co slíbíme, a třeba placením daní tam, kde podnikáme. Staráme se o krajinu, na které hospodaříme, a třeba naše podniky investovaly za posledních deset let více než 12 miliard korun do ekologie svých provozů. A nezapomí-

áme na dobročinnost. Jen za posledních deset let rozdělila Nadace Agrofert díky darům od podniků z koncernu více než 550 milionů korun. Záběr pomoci byl velmi široký. Zmínit můžeme rodiče samoživitele, nebo třeba dobrovolné hasiče.

► **A už na úplný závěr se jen optám, jaké chystáte oslavy tohoto výročí a jak proběhnou?**

Probíhat budou během celého roku, a protože si uvědomujeme, že toto jubileum můžeme slavit díky práci našich zaměstnanců, uděláme vše pro to, aby si je užili a věděli, že si jich vážíme.

Eugenie Línková

Městská farma, která jako jediná na Moravě pěstuje výhonky amarantu

Největším cílem Tomáše Leciána, který se specializuje na vertikální pěstování, je seznamovat lidi s konceptem microgreens, tedy česky mikrozeleniny. Podstatou je, že jíme pouze výhonky klasické zeleniny, které si plně zachovávají její chuť a obsahují velké množství živin a vitaminů. Jeho farma MiCRO ZELDA nevyužívá žádnou chemii, což se projeví na chuti. I díky tomu získal jeho Amarant v roce 2021 ocenění Regionální potravina v Moravskoslezském kraji.



Tomáš Lecián.

V zemědělství zažívá neuvěřitelný rozkvět tzv. microgreens, tedy mikrozelenina. Její filozofie zaujala také Tomáše Leciána, který je původně vystudovaný kuchař. Díky své profesi procestoval kus Evropy. „Gastronomii mám rád odjakživa, proto jsem vystudoval obor kuchař. Navíc se už několik let aktivně zajímám o zdravou výživu. Rozhodl jsem se pracovně procestovat Evropu, abych se dozvěděl, jaké trendy hýbou světem. Zhruba před sedmi lety jsem se v Holandsku poprvé setkal s hydroponickým farmařením, což je vlastně matkou oboru microgreens“, prozrazuje Tomáš Lecián, zakladatel městské farmy MiCRO ZELDA, jak poznal mikrozeleninu.

Co je mikrozelenina neboli microgreens?

Lidé stále více touží po své vlastní zelenině a bylinkách. A protože někteří bydlí ve městě, kde nemají prostor

pro svou zahrádku, začalo se u nás šířit tzv. vertikální zemědělství. Jeho velkou předností je fakt, že se pěstuje ve svislých vrstvách uvnitř budovy, proto je nezávislé na slunečním záření a na nepřívětivých přírodních podmínkách typu krupobití. Často využívá techniky hydroponie, kdy rostliny nerostou v půdě, ale v živném roztoku. Aby se ušetřilo další místo za poměrně objemnou zeleninu, začíná se dostávat do obliby mikrozelenina, tedy výhonky s chutí například okurek, ředkviček, hrášku apod. Microgreens navíc nepotřebují velké množství vody ani žádnou chemii ke svému růstu. Berou čistě jen základ ze semínka. „Mikrozelenina je prospěšná především obsahem antioxidantů a enzymů. Protože se pěstuje celoročně, máte zajištěn každodenní přísun čerstvé domácí lokální zeleniny. Výhonky jsou zdravotně nezávadné a mohou představovat skvělý doplněk stravy také během diety. Určitě je doporučuji zakompono-

vat v rozumné míře do jídelníčku“, radí pěstitel.

Hydroponie, konopná rohož i kokosový substrát

V MiCRO ZELDĚ využívají koncept hydroponie. Do rezervoáru rostlin stačí nalít jen menší množství vody. U ní se pak musí hlídat a upravovat kyselost a vodivost a také aby se v ní netvořily například bakterie či sinice. „U nás voda proudí na cykly. Rostlinky si jí berou jen tolik, kolik potřebují. Pěstujeme je na konopné rohoži a na kokosovém substrátu. Jsou bez virů a bakterií, kupujeme je od certifikovaných prodejců. Použité házíme do bioodpadu a substrát dáváme přímo na kompost. Veškerou naši činnost chceme co nejmeně zatěžovat planetu.“ Pokud toužíte pěstovat microgreens doma, doporučení z MiCRO ZELDY zní jasně: kupovat originální certifikovaná semínka z biokvalitě. Ta zamezí tomu, aby rostliny plesnivěly nebo

je napadaly bakterie. Díky tomu bude výsledek 100%, vyklíčí tedy všechno.

Nejoblíbenější je amarant

Osmadvacetiletý farmář se začal o microgreens více zajímat před dvěma lety. Jeho motivací bylo poskytnout u nás lidem více bylinek a čerstvé produkce. Jeho odběrateli jsou nejen domácnosti, ale také restaurace v moravskoslezském regionu. „V našich krajích mi chyběla větší nabídka čerstvých bylinek i zeleniny. Postupně jsme vyzkoušeli 25 druhů mikrobylinek. Pěstujeme i jedlé květy a také například kedlubny, vodní meloun, slunečnici, hrášek a také amarant. O něj je právě největší zájem. Má sytě červenou barvu a je příjemně nasládlý. Oblíbili si ho nejen dospělí, ale i děti“, upřesňuje farmář. Výhonky Amarantu, takzvané nepravé obilniny laskavce, můžeme srovnat třeba s prosem. Je krásný, má specifickou nasládlou zemi-

tou chuť, připomíná řepu. Ploody se používají jako příloha. Ve formě microgreens, tedy výhonků, se jím v restauracích především zdobí pokrmy. Dále se hodí k dochucování krémových polévek, omáček, salátů a zdobení bílých dipů, protože v kontrastu s touto barvou nádherně vynikne. Amarantové výhonky si také můžete dát jenom na chleba s máslem nebo lučinou.

Zisk Regionální potraviny přivedl nové zákazníky

Právě za své amarantové výhonky získal Tomáš Lecián prestižní ocenění Regionální potravina v Moravskoslezském kraji. Jeho microgreens pochází z vyrostlých bio se-

mínek amarantu pěstovaných na konopné rohoži. Z nich se bylinky jenom oddělí a rovnou se mohou sníst.

„O soutěži Regionální potravina jsem se dozvěděl z výlohy zdravé výživy, kam dodávám naše mikrobylinky. Napadlo mě navštívit web a poptat se na spolupráci. Viděl jsem tam možnost zapojit se do soutěže, tak jsem to udělal. Bylo pro mě velkým překvapením, že jsme vyhráli. Ocenění nám přineslo rychlejší start, nové spolupráce i partnery a pevnější místo na trhu. A také více zákazníků. Díky Regionální potravine jsme se dostali lidem více do povědomí,“ zmiňuje Tomáš Lecián.

-ad-

Zelenina a ovoce s rodokmenem

Předsedkyně Zelinářské unie Čech a Moravy byla nedávno zvolena Ing. Monika Nebeská, předsedkyně představenstva ZD Všestary. Z pozice svých dlouholetých zkušeností s řízením úspěšné agrární skupiny i ze zastupování producentů v oborových organizacích také vystoupila na konferenci Budoucnost evropského zemědělství, která se konala v Evropském parlamentu v prosinci minulého roku. Zajímavá fakta, která zazněla v průběhu jejího vystoupení, předkládáme i našim čtenářům.

„Jsem ráda, že jsem mohla přispět k dané diskusi nejen jako zástupce producentů zeleniny, ale i zemědělské prvovýroby obecně, protože se domnívám, že je důležité, aby v debatách o budoucnosti zemědělství zaznívaly hlasy právě nás, kteří zemědělskou produkci zajišťujeme. Směřování evropského zemědělství je totiž mimo jiné velmi výrazně ovlivňováno rozhodnutími politiků a úředníků, takže bohužel dost často dochází k rozhodování „o nás - bez nás“. Soustředím se tentokrát na aktuální situaci v zelinářství České republiky a na to, jakým hlavním výzvám tento sektor čelí,“ uvedla Monika Nebeská a dodala, že problematika zeleniny je zmiňována v různých vládních a ministerských strategických dokumentech. Podle jejího vyjádření ale tento sektor rozhodně nemá na různých ustláno.

Česká republika je v produkci zeleniny soběstačná pouze ze 30%

Vloni bylo u nás oseto a osázeno necelých 11 700 ha s více než 35 druhy zeleniny. Přesto v produkci zeleniny nejsme zdaleka soběstační. K poklesu osetní plochy zeleniny dochází prakticky z roku na rok, přičemž v průběhu prvních deseti let tohoto století byl pokles nejmarkantnější, a to o cca 30 %, především z důvodů zániku zpracovatelských závodů, změn v systému odbytu zeleniny a rozdílné výše podpory zemědělství v jednotlivých členských zemích EU. Z těchto důvodů začala postupně zahraniční zelenina vytlačovat naši produkci.

Jak ze srovnání ploch mezi rokem 2021 a 2022 prezentovaného Monikou Nebeskou vyplývá, u klasických druhů vidíme pokles, který je způsoben dopadem nízkých cen zeleniny v loňském roce a předcházejících letech. Pokles zaznamenaly především druhy pro čerstvý prodej, jako jsou saláty, mírný vzestup je u zeleniny ke zpra-



cování. Právě zde ale vyvstává obrovský otazník do budoucnosti. Rostou prudce ceny energií pro mrazírny a konal zervárny, zdražuje sklo apod. Navíc pocítujeme dopady klimatických změn, - třeba vlivem loňského tornáda byly v České republice sníženy na polovinu výměry kukuřice cukrové. Naopak roste zájem o pěstování tykve, neboť jde z hlediska produkce o nenáročnou plodinu. A přestože v posledních letech došlo k celkovému navýšení osetní plochy zeleniny a ke zvýšení produkce, stále je produkce zeleniny relativně nízká - a to jak z pohledu podílu produkce zeleniny na celkovém zemědělském účtu, tak z pohledu podílu zeleniny na rostlinné produkci.

Podíl zeleniny na rostlinné produkci

Na grafu je velmi dobře vidět, jak se na půdě u nás dělí o prostor jednotlivé komodity. Každého z producentů nutně těší, jak za posledních 30 let nárůst zájmu spotřebitelů o zdravý životní styl ovlivňuje pozitivně spotřebu zeleniny, ale proti tomuto trendu jde u nás bohužel pokles v soběstačnosti produkce zeleniny. Zatímco v 90. letech jsme zajišťovali zhruba 70 - 75 % zeleniny z vlastních zdrojů, dnes je naše soběstačnost kolem 30 %:

Pro ilustraci, na začátku 90. let jsme produkovali kolem 65 % spotřeby salátových okurek, v r. 2020 to bylo 7 %. Rajčata zaznamenala pokles

z 51 % na 16 %, česnek ze 67 % na 32 %, a tak lze pokračovat dál.

Česká republika je spolu se Slovenskem a Lucemburskem v produkce zeleniny na posledních 3 místech sedmadvacítky. Jasně vede Nizozemsko, za ním je Portugalsko, Řecko a Itálie.

Poučení z krizí

„Koronavirus nám dal první skvělou příležitost zamyslet se na tím, jak nesmyslné je převážet potraviny po celém světě. My zemědělci na to upozorňujeme už dlouho. Nesmyslná honba za často pochybnou tzv. bio kvalitou dovezených potravin je nejen zátěží pro životní prostředí, ale také posiluje naši závislost do dovozech, a tím pádem zranitelnost obdobnými krizemi. Zajištění alespoň určité míry potravinové soběstačnosti by proto mělo být prioritou národní zemědělské politiky,“ uvedla dále Monika Nebeská. Připouští, že Česká republika nebude nikdy ve všech potravinách zcela soběstačná, ať už z klimatických či kapacitních důvodů. Protože si zákazník zvykl konzumovat čerstvou zeleninu i v zimě, kdy ji v České republice nelze vypěstovat, není možné, aby naši pěstitelé uspokojili poptávku po zelenině ze 100 %. „Je ovšem mrzuté, že se zelenina z dovozu velice často objevuje na pultech obchodních řetězců i v době, kdy bychom byli schopni obchody zásobit tuzemským zbožím. Pokud



by pěstitelé měli uspokojit poptávku zákazníků v produkčním období, bylo by nutné osetní plochy zeleniny navýšit o cca 6 750 ha. Soběstačnost v zásobení trhu zeleninou by se mohla a měla přehoupnout i přes 50 %,“ komentuje situaci v produkci zeleniny Monika Nebeská. „Druhá velká krize po covidu přišla s válkou na Ukrajině, kdy mnohem více zesílilo bezpečnostní hledisko. Měli bychom se zaměřovat na potravinovou bezpečnost, která spočívá v zajištění a udržování dostatečných zásob základních potravin, tak aby nedocházelo ke krizím, které by mohly ohrozit fungování společnosti. Jsem ráda, že i naše vláda si toto uvědomuje, pracuje s tímto termínem ve svém programovém prohlášení a věřím, že zajistí pro producenty potravin takové podmínky, aby nezůstalo jen u proklamací.“

Náklady pěstitelům a jejich odraz do realizačních cen

Přestože spotřebitelské ceny zeleniny dle dat ČSÚ trvale rostly, zemědělské výrobci se dlouho snažili přes růst svých nákladů držet ceny produkce na úrovních z konce r. 2020. Příčinou byly jednak přebytky produkce v okolních státech prodávané převážně za dumpingové ceny, ale především agresivní cenová politika některých dominantních prodejců. Díky ní mnozí naši pěstitelé zvažují omezení pěstebních ploch a někteří i úplný odchod od pěstování zeleniny. „Naším cílem je nejen zajištění potravinové bezpečnosti, ale i férová cena. K tomu potřebujeme

od státu takové podmínky, abychom byli na jednotném trhu EU konkurenceschopní - což nyní nejsme (jsou různé podmínky zaměstnávání sezónních pracovníků, podpora státu v krizi, dostupnost POR, daňové úlevy pro zemědělce apod.) A abychom ještě více zviditelnili kvalitu, výjimečnost a čerstvost české zeleniny, vytvořili jsme v Zelinářské unii Čech a Moravy pro spotřebitele značku Zelenina a ovoce s rodokmenem. Jde o náš společný projekt s Ovocnářskou unií, protože si myslíme, že i v jednotě je síla. V případě pěstitelů zeleniny jde o kontrolovanou zeleninu z integrované produkce, která byla vypěstovaná šetrnějšími způsoby a za nejpřísnějších podmínek,“ konstatovala Nebeská.

„Nemám nic proti ochraně životního prostředí, myslím, že základní směr Evropské komise je správný a smysluplný. Ale přesto nyní musím souhlasit s postojem prezidenta Agrární komory ČR, Janem Doležalem, který říká: „Nechme Green Deal na dyl“. A naštěstí není tento názor ojedinelý. Myslím si, že cíle na posílení udržitelnosti a ozelenění evropské ekonomiky, včetně zemědělsko-potravinářského sektoru definované v Green Dealu a strategii Farm to Fork, které se promítají do Společné zemědělské politiky, jsou velmi ambiciózní a vyvolávají ve mně obavy, jaký budou mít dopad na zemědělskou praxi. A to obzvláště v hospodářsko-politické situaci, která je výrazně jiná než v době přijetí těchto cílů. Je totiž až alarmující, že k předloženým

strategiím chybí posouzení dopadů,“ svěřila své oprávněné obavy Monika Nebeská během konference.

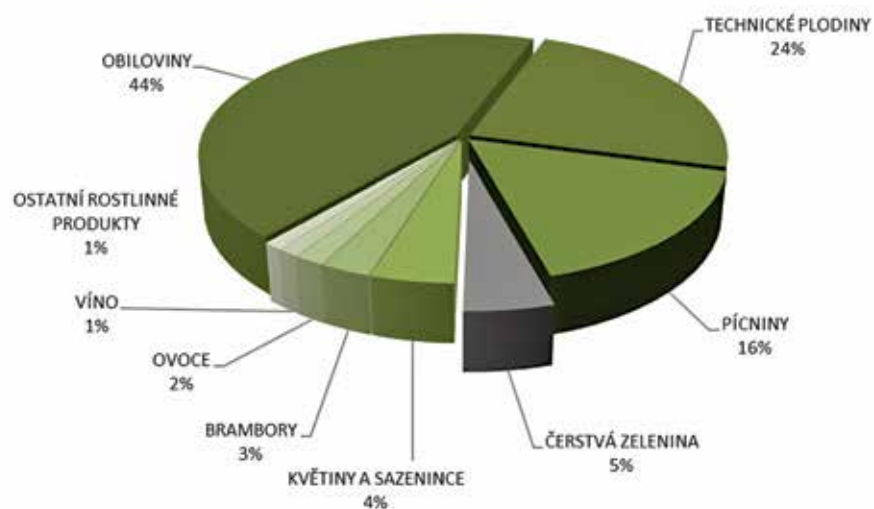
„Obávám se, že musí dojít k propadu zemědělské produkce, tedy i k propadu exportu a jednoduchými počty pak dojde k závěru, že dojde k prudkému propadu příjmu zemědělců. Nejedná se přitom „jen“ o české zemědělce, příliš ambiciózní plány mají dopad na zemědělství v celoevropském měřítku. Je nutné si uvědomit, že tzv. třetí země nemusí dodržovat daná pravidla a jejich konkurenceschopnost se tak výrazně posiluje.“

„V době, kdy Evropská komise stále vyzývá ke snížení závislosti na ropě a plynu, na dovozu (mimo jiné i hnojiv, bílkovinných plodin, ...), v době, kdy je naopak potřeba posilovat zemědělsko-potravinářskou soběstačnost a bezpečnost, se tu hraje velmi nebezpečná hra. Voláme a budeme volat po maximálním zjednodušení celého systému, který bude spravedlivý a realistický,“ uzavírá Monika Nebeská.

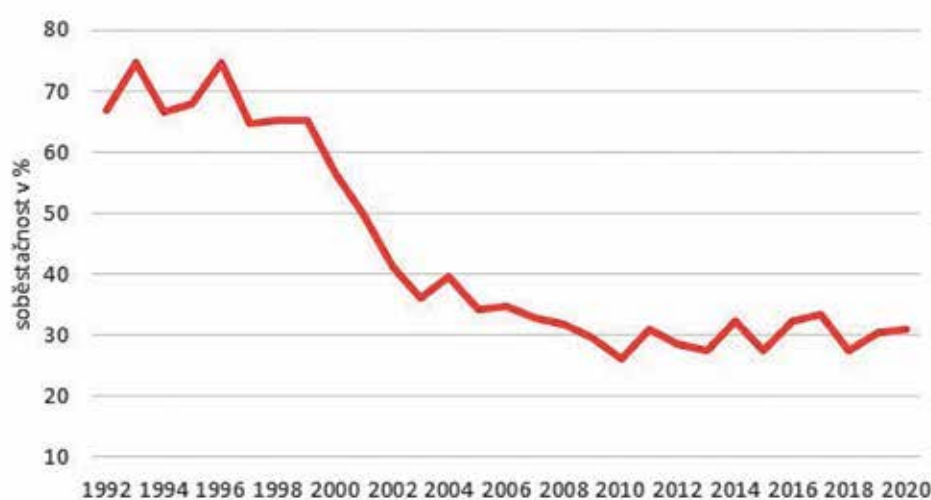
Doufejme spolu s ní, se EU podaří naplnit své cíle v oblasti ochrany životního prostředí, udržitelnosti zemědělství a produkce kvalitních a bezpečných potravin, aniž by přitom došlo k přijetí některých nesmyslných a kontraproduktivních návrhů, které ohrožují evropskou soběstačnost a konkurenceschopnost. Společně usilujeme o environmentální, ekonomickou a sociální udržitelnost.

Eugenie Línková

ROSTLINNÁ PRODUKCE 2021 (BĚŽNÉ CENY, PODÍL V %) - ČSÚ



VÝVOJ SOBĚSTAČNOSTI ČR V PRODUKCI ZELENINY



Budoucnost evropského zemědělství a potravinářství

Začátkem prosince minulého roku pořádala skupina Identita a demokracie v Evropském parlamentu konferenci. V jejím rámci vystoupilo celkem 14 řečníků, mezi kterými byly 4 europoslanci a zástupci z řad odborné veřejnosti a zemědělských podniků z České republiky i dalších zemí Evropské unie a z české republiky nechyběli ani zástupci potravinářů. Hlavní témata tohoto ročníku se nesla v duchu současné krize v zemědělství, s dopadem na potravinovou soběstačnost. Konferenci pořádá skupina Identita a demokracie Evropského parlamentu.

Na konferenci přednášeli přední odborníci a praktici z České republiky a dalších zemí Evropské unie zejména o nové „Společné zemědělské politice“ a vlivu „Zelené dohody“ a energetické krize na zemědělství. Předmětem konference byly i problémy v potravinářské výrobě (maso, mléko, víno), zvýšené ceny surovin a následně potravin, snížené příjmy zemědělců a pokles potravinové soběstačnosti kompenzovaný dovozy ze zahraničí.

Národní dotace v bohatších zemích EU deformují trh ostatních členských států

Úvodní slovo přednesl poslanec Evropského parlamentu a koordinátor za frakci Identita a demokracie ve výboru pro zemědělství a rozvoj venkova MUDr. Ivan David, CSc. „Budoucnost zemědělství v Evropské unii je velmi chmurná. Vedle dalšího zdražování musíme konstatovat i snížení potravinové bezpečnosti. Přetrvávají problémy s deformací cen a dumpingovými cenami v důsledku takzvaných

evropských dotací – hlavně národních dotací v bohatších zemích Evropské unie, daňových úlev v Polsku a v dovozu ze zemí mimo Unii, kde nejsou uplatňovány stejně přísné nároky.“ Podle Ivana Davida je zřejmé, že obchod jasně vítězí nad prvovýrobou a potravináři, protože maloobchodní řetězce zneužívají svou absolutní dominanci a tlačí na snižování cen často pod úroveň výrobních nákladů.

Potravinová soběstačnost je odpovědností vůči vlastní zemi

Myšlenky potravinové soběstačnosti, potravinové bezpečnosti a potravinové suverenity rozvinula ve svém příspěvku vedoucí katedry politických, společenských věd a ekonomie na Vysoké škole mezinárodních a veřejných vztahů v Praze doc. Ing. Ilona Švihlíková, Ph.D., podle které je potravinová soběstačnost odpovědností vůči vlastní zemi. Ilona Švihlíková mimo jiné konstatuje: „Současná velmi nešťastná politika enormně



Jan Veleba

zvýhodňuje malé firmy. Jejich úkolem je pěstovat regionální speciality a pečovat o místní tradice, ale určitě ne život národ. Tato vláda poštvává zemědělce proti sobě a narušuje dosahování strategického cíle potravinové soběstačnosti.“ uvedla na konferenci Švihlíková.

Plán Zeleného údělu je třeba přepracovat

Další z vystupujících, člen představenstva Agrární komory ČR a generální ředitel společnosti RABBIT Trhový Štěpánov Ing. Zdeněk Jandej-



Konferenci v Bruselu řídil a svolal europoslanec Ivan David druhý zprava

sek, CSc. se ve svém vystoupení zabýval tématem Green Dealu, podle kterého je Green Deal snůškou přání, které nemají spočítaný ekonomický dopad. „Z nesmyslného Zeleného údělu vychází i Strategický plán na roky 2023 až 2027. Řešením je zastavit jeho implementaci a plán přepracovat. Když k tomu nedojde, znamená to, že se u nás vyrábět nebude,“ konstatoval Jandejsek. Na jeho vystoupení navázal bývalý prezident Agrární komory ČR Ing. Jan Veleba, který mimo jiné poznamenal, že je neomluvitelné, že při realizaci reformy Společné zemědělské politiky, jejímž hlavním cílem je uvést v život Zelený úděl, nemá Evropská

komise zpracovány příslušné dopadové studie a jde defacto jen o politické rozhodnutí. „Konkurenti pak budou čekat, až v Evropě dojde ke snížení produkce potravin a zvýšení jejich cen. A to je pro ně příležitost“, řekl Veleba. Nesmyslnost i plošného striktního uplatnění Green dealu, kdy se například má stejným způsobem všem snižovat produkce hovězího masa na 100 hektarů půdy ve vztahu k omezování metanu dával Jan Veleba k dobru čísla. Srovnával o kolik my produkujeme méně hovězího masa a přesto máme i my stavy snižovat. To samé je v případě mléka. Hodně za vlasy je přitaženo i plošné nařízení o kolik procent mají

státy EU snížit uplatnění pesticidů na hektar půdy. Zatímco my máme už jen zhruba třetinu dávky ve srovnání se zeměmi s některými okolními státy, přesto o stejné procento se dávky pesticidů mají krátit i našim zemědělcům. Proto i Jan Veleba navrhuje nutné přepracování Green Dealu.

V těchto odborných diskusích s vystoupením našich a evropských odborníků na otázky dění v agrárním sektoru chce Identita a demokracie Evropského parlamentu pokračovat i v tomto roce. Závěry z dalších obdobných konferencí opět přineseme v dalších číslech Agrárního a Potravinářského obzoru.

Eugenie Línková

INZERCE

VODŇANSKÉ KUŘE
Vždy čerstvé, vždy chutné!

Kuře s rodokmenem

Vyrůstalo jsem v Česku na české farmě, zobání mám jen od českého výrobce a jsem pod stálou veterinární kontrolou

Chcete se o svém kuřeti dozvědět více informací? Navštivte www.kuresrodokmenem.cz a zadejte jeho rodné číslo, které naleznete na etiketě.

KLASA

Fámy a fakta k ptačí chřipce

Po internetu doslova běhá řada zmatených a nepravdivých informací o ptačí chřipce a straší se obyvatelstvo. Pisatelé si například kladou otázku: „Pokud je ptačí chřipka tak nebezpečná jak se nám snaží tvrdit, proč se všude nevalí spousty mrtvých ptáků. Jeden milion 70 tisíc slepic v ČR bylo zplynováno jenom během jednoho týdne a to jen s kusým odůvodněním ptačí chřipka. Kromě 750 tisíc na Tachovsku dalších, 300 tisíc z Benešovska, Vysočiny a Hodonínska. Přitom když se slepice nevybijí, tak chřipka odejde sama“. To jsou nesmysly co se v článkách objevují od řady známých i neznámých autorů a pravda je zcela někde jinde. Požádali jsou proto tiskové oddělení Státní veterinární správy ČR (SVS ČR), aby nám předložila fakta a vyvrátili jsme tak výmysly, co se zcela nezakládají na pravdě.

„V případě vyhlášení ohniska ptačí chřipky je scénář zcela stejný ve všech státech EU, vychází ze společné legislativy. Utrácí se vždy všechna zbývajících drůbež v ohnisku, uhynulá těla musí být bezpečně zlikvidována, stejně jako drůbeží produkty (vejce), kolem ohniska vyhlášena uzavřená pásma a v nich uplatněna mimořádná veterinární opatře-

ní, v ohnisku provedena desinfekce atd. Jelikož se masivní hnutí v chovech zpravidla pohybuje mezi 50 – 100 procenty a nakažení ptáci mnohdy trpí, je zde bezpochybně kromě důvodů nakažových (ochrana zdraví zvířat i lidí) také důvod z hlediska welfare zvířat (zkrátit utrpení drůbeže)“, uvedl Petr Majer, zástupce tiskového mluvčího,



Státní veterinární správa

oddělení vnější komunikace SVS ČR.

Loňský rekord nutného utracení nakažené drůbeže se letos překročí

Jen za loňský rok bylo v Evropě vyhlášeno 2301 ohnisek v chovech drůbeže (z toho v ČR 20), například v Německu 94, v Polsku 68, ve Francii dokonce téměř 1600, v Maďarsku 280. To vše lze dohledat na webu SVS, jak upozornil Petr Majer a upřesnil i název souborů k této tematice: Výskyt ptačí chřipky v Evropě a ve světě 2022 – Státní veterinární správa (svs.cr.cz).



„Množství utracené drůbeže v ohniscích ptačí chřipky v celé Evropě loni přesáhlo 30 milionů kusů. V souvislosti s v ČR loni vyhlášenými ohnisky to bylo loni rekordních více než tři čtvrtě milionů ptáků. Je to především v důsledku toho, že se bohužel na konci roku nákaza dostala do obrovského chovu nosnic na Tachovsku. Každopádně je to problém celoevropský, respektive celosvětový. Rozhodně se nejedná o žádný komplot s cílem zničit české drůbežářství, a to nahradit dovozy. Pokud se tak dlouhodobě děje, je tu celá řada jiných (převážně ekonomických) důvodů, k nimž mi ale z pozice mluvčího veteri-

nárního dozoru nepřísluší se vyjadřovat,“ uvedl k upřesnění Petr Majer.

Projevy nákazy u volně žijícího ptactva

A tady je i vysvětlení, jak je tomu u volně žijících ptáků. „Chovaná drůbež (zejména hrabavá) je na rozdíl od volně žijících ptáků vysoce vnímavá k této naze a dochází u ní často k náhlým úhynům (zejména po infekci subtypem H5N1). Oproti tomu u vodních volně žijících ptáků (kachny, husy) nákaza často proběhne bez příznaků, pták neuhyne a stává se zdrojem viru pro drůbež. Infikovaní

ptáci vylučují virus trusem a respiračními sekrety. Virus se šíří přímým kontaktem infikovaných ptáků, zejména trusem nebo kontaminovanou podestýlkou, krmivem a vodou. Vzhledem k odolnosti virů, včetně jejich schopnosti přežít po dlouhá období při nízkých teplotách, mohou být také přenášeny na chovatelské pomůcky, oblečení, obuv a snadno se tak šířit z chovu do chovu.

Pokud jde o zmiňované druhy zpěvných ptáků, Ti jsou vůči viru málo vnímaví, proto nedochází k jejich hromadným úhynům a nálezům,“ doplnil na závěr další fakta Petr Majer.

Eugenie Línková

INZERCE

„PARTNER PRO VAŠE PODNIKÁNÍ UŽ 10 LET“

SLUŽBY QSL

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

www.qualitysl.cz

+420 702 097 438 | +420 606 638 871
info@qualitysl.cz

Státní veterinární ústav Olomouc

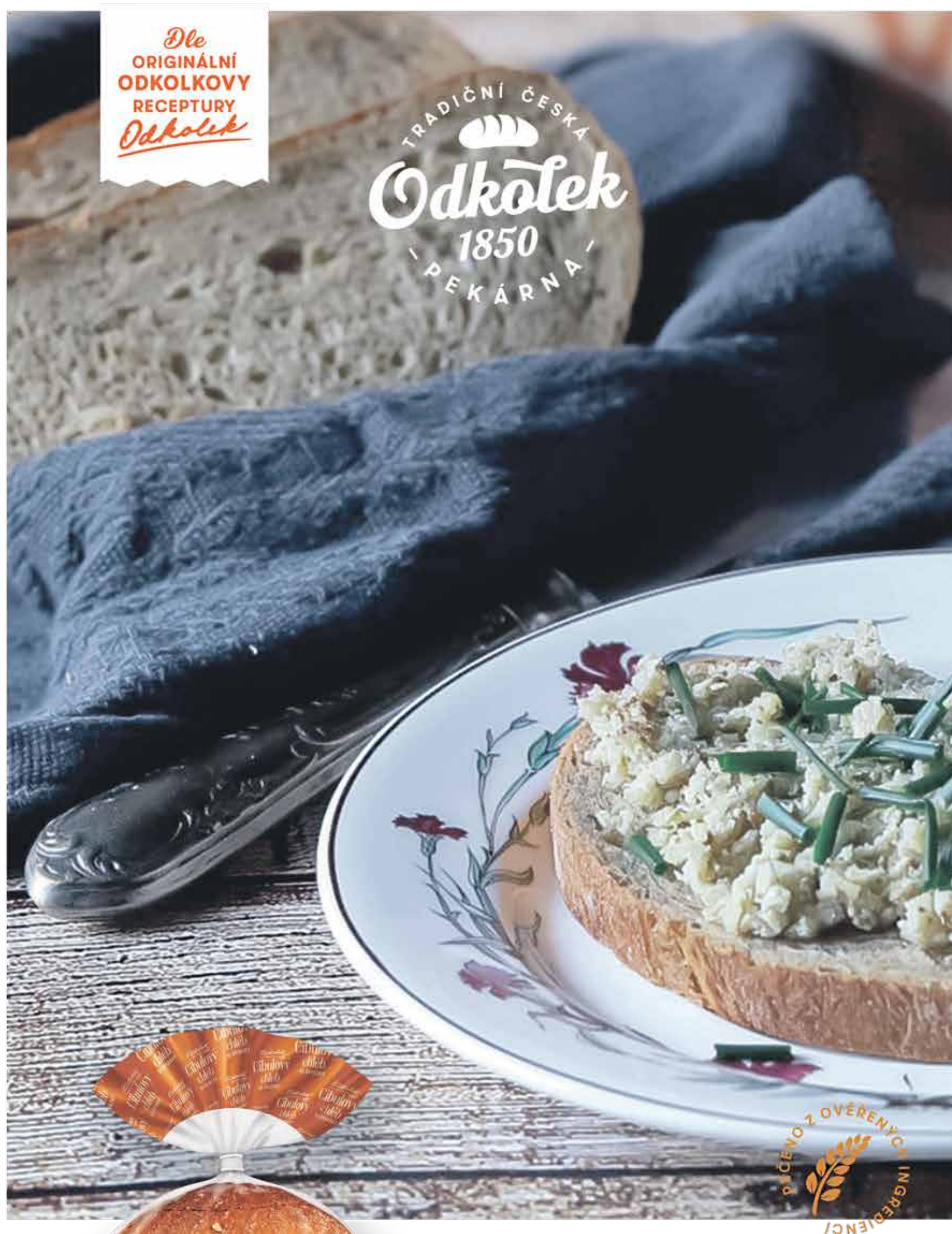
Akreditovaná zkušební laboratoř č. 1144

Jakoubka ze Stříbra č. 1, 779 00 Olomouc
Tel.: +420 585 225 641, fax: +420 585 222 394
E-mail: svuolomouc@svuol.cz, www.svuolomouc.cz

ODDĚLENÍ HYGIENY POTRAVIN A CHEMIE
PROVÁDÍ

- **kompletní mikrobiologické, chemické, senzorické vyšetření potravin** a surovin dle požadavků novelizovaného zákona o potravinách
- **stanovení cizorodých látek** v potravinách
- **kompletní analýzu nutričních hodnot potravin**
- **laboratorní kontrolu HACCP a hygieny provozu** v potravinářské výrobě
- **posuzování zdravotní nezávadnosti potravin** za účelem exportu a importu
- **kompletní vyšetření pitné a odpadní vody** dle platné legislativy
- **poradenskou a konzultační činnost** v oblasti platné legislativy ve značení potravinářských výrobků

SVOZNÉ LINKY VZORKŮ – ODBĚRY VZORKŮ – SLEVY
RYCHLÉ VYŘÍZENÍ ZAKÁZEK – NEPŘETRŽITÝ PROVOZ



Cibulový chléb se škvarky

POCTIVÝ CHLÉB Z KVÁSKU DODÁ ŠMRNC
KAŽDÉ SVAČINĚ ČI VEČEŘI.

WWW.ODKOLEK.CZ

Brněnský potravinářský veletrh poprvé jako SALIMATECH

Po tři dny, od 7. do 9. února, se na brněnském výstavišti konal mezinárodní veletrh pro potravinářství a gastronomii SALIMATECH. Byl určen odborníkům, což přineslo více prostoru pro obchodní jednání a diskuzi o aktuálních oborových tématech, stejně jako pro prezentaci moderních technologií.

Potravinářské veletrhy mají v Brně dlouholetou tradici a řadí se ke specializovaným výstavám s nejdelší historií v České republice.

V průběhu let se postupně vyvíjely a důraz byl stále více kladen na prezentaci technologií a odborné zaměření. „Tento žádaný koncept ze strany vystavovatelů si zasloužil nové pojmenování SALIMATECH místo původního názvu SALIMA,“ uvedl generální ředitel společnosti Veletrhy Brno Tomáš Moravec. Nový koncept zahrnuje nejen moderní technologie pro výrobu potravin a automatizaci v potravinářství, ale i specializované obory, jež jsou tradiční součástí potravinářských veletrhů.

Novodobé trendy v potravinářství

Vystavovatelé se na svých stáncích zaměřovali na aktuální trendy v oboru potravinářství. Nechyběly technologie pro udržitelnost životního prostředí, jako například energeticky účinná filtrace vzduchu, řešení pro snižování emisí, snižování závislosti na plynu nebo čištění vody. Velkým tématem byly také energetické úspory. Právě technologie,

jejímž cílem je ušetřit energii i čas, měly v expozicích vystavovatelů své zastoupení. Veletrh dále ukázal, že do potravinářského průmyslu proniká i digitalizace, například prostřednictvím softwarů pro provoz a růst gastro provozoven a restaurací. Zastoupeny byly potřeby pro mlynářství, pekařství a cukrářství, zařízení pro zpracování potravin a nápojů, vybavení gastro provozů a hotelů i technologie pro vinařství. Nechyběla ani nabídka potravin, přísad a nápojů se zaměřením na velkoobchodní prodej.

Ukázky technologií a surovin v praxi

V průběhu veletrhu se uskutečnily ukázky moderních technologií i zpracování surovin. Show se konala například v expozici společnosti Retigo, hlavního partnera veletrhu, ale také na stáncích firem Jarospol Technology, Vac-Star nebo značky Debic, součástí společnosti FrieslandCampina Netherlands. Návštěvníci tak měli jedinečnou příležitost vidět přímo v praxi fungování potravinářských technologií a mohli se seznámit s efekty jejich využití v profesionálních kuchyních.



Pohled do výstavního sálu

Gastronomická show

Velmi sledovaná byla prezentace české společnosti Retigo z Rožnova pod Radhoštěm. V její expozici se druhý den veletrhu uskutečnila show s Markétou Krajčovičovou, známou z televizního pořadu Božské dorty od Markéty, jež zájemcům předvedla cukrářské řemeslo v kombinaci s pecí DeliMaster. Retigo je výrobce parních konvektomatů a pekařských pecí, když se na tento segment úzce specializuje už téměř třicet let

a je jedním z posledních nezávislých výrobců konvektomatů na světě. Důraz klade nejen na vysokou kvalitu, ale i na cenovou dostupnost produktů.

Ambasadoři značky Debic zase ukázali přípravu dezertů, zmrzlin i mléčných koktejlů. Debic je součástí nizozemského nadnárodního mlékárenského družstva FrieslandCampina, jedné z největších světových mlékárenských společností vlastněné ze sta procent více než třinácti tisíci farmáři, kteří jsou všichni nezávislími podnikateli. S vývojem, technologiemi a výrobou širokého sortimentu mléčných výrobků má společnost přes 140 let zkušeností. Značka Debic reprezentuje to nejlepší, co lze z mléka získat - všechny produkty jsou zcela přírodní, ale zároveň obsahují i moderní složky. Smetany a výrobky s vylepšenými vlastnostmi jsou určeny profesionálním kuchařům, pekařům a cukrářům.

Pekařskou show inovativní řemeslnou technologií Paneotrad uspořádala společnost Jarospol Technology z Miroslavi. Každou hodinu jejich pekař vsadil do pece čerstvé těsto nejružnějších

tvářů a chutí, takže návštěvníci viděli nejen techniku, ale i metodu zpracování a hotový výrobek. Jak uvedl jednatel společnosti Jarospol Martin Jaroš, společnost se zaměřuje především na vybavení malých, řemeslných pekár, pro něž je výhodná relativně nová technologie spočívající v prodlouženém kynutí těsta přes noc, což má za výsledek i zvýšenou produktivitu práce, kdy pekaři nemusí chodit na noční směnu. Na stánku bylo možno si prohlédnout různé míscí a tvarovací stroje, hnětače, děličku těsta, stroje na kynutí. „Srdcem každé pekárny je pec, takže tu tady návštěvníci mohou vidět i v provozu a ochutnat výrobky připravené inovativní řemeslnou technologií Paneotrad,“ přiblížil Martin Jaroš.

S potravinami jsou spjaté obaly

Veletrh SALIMATECH doplnil Mezinárodní veletrh obalů a tisku EmbaxPrint. Jedná se o vhodné spojení, protože vysoké procento produkce obalového průmyslu směřuje právě do potravinářství.

EmbaxPrint tak patří k významným platformám pro setkávání odborné veřejnosti v oborech obalů a tisku. Tuto pozici potvrdil i letošní 31. ročník, jenž představil řadu novinek a moderních zařízení na trhu. Cílem, ke kterému směřuje obalové hospodářství při výrobě potravin, je užívání jednoho druhu materiálu a to z důvodu snadné recyklovatelnosti odpadu, jehož množství zatím neklesá, což by však měla změnit chystaná evropská legislativa. Hlavním trendem, nejen v obalovém hospodářství, je totiž udržitelnost. A to jak environmentální, tak také ekonomická a sociální.

Dominantou veletrhu byl projekt Markem-Imaje Packaging Live, který návštěvníky poprvé ve dvou souběžně běžících linkách provedl celým procesem balení. „Jsme mile překvapeni vysokou návštěvností osob s rozhodovací pravomocí z různých průmyslových branží, zejména potravinářských firem. Zájem o balící linku byl veliký,“ uvedla Michaela Zachová z agentury EQUICom, která linku organizovala.



Pekař Jarospolu dával do pece každou hodinu čerstvé těsto



Příjemné osvěžení ve formě zmrzliny od firmy Debic



Stánek společnosti Wine Gas



Vzorová balící linka Packaging Live



Firma FANUC je specialista na průmyslovou automatizaci

Na veletrhu se prezentovaly také odborní partneri akce – Obalový institut SYBA, jenž organizoval i konferenci za-

měřenou na obaly pro potraviny a kosmetiku, a Asociace českého papírenského průmyslu.

Závěrem

Celkem se na výstavní ploše představilo 121 firem z 16 zemí a jejich nabídku si prohlédlo přes 7 000 odborných návštěvníků. Ráz mezinárodního veletrhu podtrhla skutečnost, že 25 procent firem přijelo ze zahraničí a oficiální expozice organizované státními institucemi měly na veletrhu Polsko, Thajsko a Indonésie. Veletrh navštívila indonéská velvyslankyně Kenssy D. Ekaningsih a také polský velvyslanec Mateusz Gniazdowski, který připomněl, že „polský vývoz do Česka přesáhl v loňském roce 20 miliard euro a z toho zhruba 2 miliardy euro, tedy 10 procent, patří potravinářské výrobě.“ Při této příležitosti vyzdvihl účast polských výrobců strojů, technologií i potravin.

„Jsem rád, že se po pěti letech podařilo navázat na dlouholetou tradici potravinářského veletrhu v Brně,“ zdůraznil ředitel BVV Tomáš Moravec s tím, že letošní ročník prošel koncepční změnou



Premiéru na potravinářském veletrhu měla firma UNIMARCO a.s.

a poprvé se uskutečnil v nové podobě zaměřené výhradně na odborníky. Mnohá obchodní jednání v expozicích vystavovatelů potvrdila, že tento směr je správný a firmy

vnímají veletrh jako důležitou platformu pro byznys.

Po veletrhu Salimatech budou nyní následovat na Brněnském výstavišti další. Od 22. do 26. dubna to

budou dva zemědělské veletrhy – Animal Tech, mezinárodní veletrh pro živočišnou výrobu, a Národní výstava hospodářských zvířat.

Bohumil Brejžek

Na přehlídce kulinařských specialit z celého světa Češi nechyběli

V Berlíně se ve dnech od 20-29. ledna 2023 opět konal celosvětový zemědělský a potravinářský veletrh Grüne Woche, který je považován za největší svého druhu na světě. Na berlínské výstaviště se akce vrátila po dvou letech, kdy se kvůli pandemii nemoci covid-19 nekonala. Mezi 1400 vystavovateli z 60 zemí nechyběla ani Česká republika. Kvůli mezinárodnímu vývoji tam nebylo letos zastoupeno Rusko ani Ukrajina.

Šéf českého stánku Emerich Vacek řekl, že návštěvníci se tradičně zajímají o české pivo, ale také o ovocné šťávy. „Česká republika se veletrhu Internationale Grüne Woche zúčastňuje pravidelně. V letošním roce se zde prezentuje 17 firem, které nabízejí různé potravinářské výrobky, ať už jsou to ovocné šťávy, produkty z rakytníku, čokoláda nebo medovina, med, uzeniny, sýry. Samozřejmě, že součástí českého stánku je restaurace a pivní bar. Čepovalo se pět druhů pív a v restauraci mohli návštěvníci ochutnat tradiční české speciality a zvěřinová jídla,“ řekl Vacek z českého ministerstva zemědělství. To společně se Státním zemědělským intervenčním fondem (SZIF) převzalo nad českou účastí záštitu.

„Největší zájem je asi o pivo, jako již tradičně, ale velký zájem vzbuzují i nové výrobky a vystavovatelé, kteří se zde prezentují poprvé. To jsou třeba ty ovocné šťávy a produkty z rakytníku,“ poznamenal Vacek. Návštěvníci se ale zastavovali také u nabídky sýrů, uzenin nebo třeba vykrajovátek, vhodných i jako velikonoční dárek. Jsou vhodná k výrobě i sušenek. Nechyběla ani razítka na sušenky, motivové válečky nebo vykrajovátka do malých sušenkových domečků. Srdcem české výstavní plochy byla hospoda v jihočeském stylu s obrovským sudem. Na veletrhu nechyběla ani cimbálová hudba. Tu obstarali Hudci z Kyjova,

kteří hostům hráli k poslechu při ochutnávkách.

Výzva k zajištění stabilní produkce potravin i v době krize

Veletrh zahajoval tradičně Joachim Rukwied, prezident Německé farmářské asociace. „Zemědělci budou i v roce 2023 nadále pocítovat důsledky ruské útočné války proti Ukrajině. Válka nám dramatickým způsobem ukazuje, že zabezpečení dodávek nelze považovat za samozřejmost. Ceny potravin enormně vzrostly, ale také zdroje pro nás zemědělce, jako jsou mzdy, krmivo, hnojiva a energie. Je důležité, aby zůstaly dostupné. Výzvou v nadcházejícím roce bude také zajištění stabilní produkce potravin v době krize. Kromě toho se budeme nadále intenzivně věnovat ochraně klimatu a zachování biodiverzity. Zemědělství se jistě stane ještě

udržitelnějším. Příští, mladá generace vysoce vzdělaných farmářů, která právě vyrůstá, ukáže, že mají cit pro moderní a udržitelné zemědělství. S inovacemi a novými metodami bude možné úspěšně fungovat a zároveň splnit společenské požadavky na udržitelnější zemědělství,“ zdůraznil úvodem.

Jeho další slova byla adresovaná změnám klimatu a jak se tomu musí postupně přizpůsobovat i zemědělci. Aniž si to možná plně i uvědomil, úzce to korespondovalo i se slovy loňské laureátky světové ceny za potraviny World Food Prize 2022 Cynthia Rosenzweig (i v tomto čísle se tomu věnujeme obšírně a opakovaně jako každým rokem). Ta právě za 40 letý výzkum změn klimatu a vývoj nových odrůd různých zemědělských komodit přizpůsobivých novým podmínkám v přírodě, toto nejvyšší ocenění získala.



Aquaponická zahrada Lážovice

Nové šlechtitelské metody odolných odrůd

„My zemědělci se již nějakou dobu přizpůsobujeme změně klimatu a ve své vlastní klimatické strategii jsme si stanovili cíle snížení emisí. Sázíme například na způsoby pěstování, které šetří vodu, jako je mulčování nebo přímý výsev. K rychlejšímu získání odrůd rostlin odolných vůči suchu a teplu jsou však také potřeba nové šlechtitelské metody. Pro zachování druhové rozmanitosti nabízíme květinové pásy jako stanoviště a potravu hmyzu, což byl naposledy pás dlouhý 230 000 kilometrů a široký pět metrů,“ dodal Rukwied a uzavřel své vystoupení pochvalou tak zajímavé-



Moderní trendy aquaponického pěstování zeleniny

ho veletrhu, kde si návštěvníci z celého světa mohou ochutnat a vyzkoušet řadu nových jídel a lahůdek a nebo jen přivonět k rozkvetlé nabídce hal s květinami.

Veletrh slouží i k navazování nových obchodních kontaktů

Grüne Woche se koná od roku 1926. Pro firmy v zemědělství a potravinářství je tradičním a důležitým testovacím trhem před nadcházející sezonou. Na 113.000 metrech čtverečních se tam setkávají vystavovatelé z celého světa. Zatímco pro firmy a odborné návštěvníky je veletrh příležitostí k navazování obchodních kontaktů, veřejnost ho vnímá především jako přehlídku kulinařského umění a potravinářských specialit z celého světa. Každoročně jej tak navštíví asi 400.000 lidí.

Eugenie Línková



Joachim Rukwied prezident Německé farmářské asociace



Holandsko

Příjemná a výrazná chuť i kvalita zůstává po desetiletí

Maso Planá jubluje, letos slaví 50 let svého vzniku. Je součástí společnosti Kostecké uzeniny a.s. . Vše je české, se sídlem mateřského holdingu Agrofertu v Praze. Oba řeznicko-uzenářské subjekty jsou nám všem velmi dobře známé díky pestré škále jejich produkce, ale i kvalitě, kdy v řadě soutěží společnosti DTest, který je pravidelným hráčem na našem trhu v oblasti soutěží kvality potravin se umísťují většinou na předních místech v kvalitě a chuťových vlastnostech.

Zmíněný masokombinát se sídlem v Plané má za sebou velmi dlouhou výrobní historii a není tak žádným tajemstvím, že letos slaví 50 let od svého vzniku. Nástup byl tehdy od počátku velmi sledovaný a záhy se novému modernímu subjektu dostávalo uznání doma i ve světě. A právě o tom jsme si povídali s výrobním ředitelem Jaroslavem Janouškem ze závodu v Plané nad Lužnicí

► **Maso Planá letos slaví 50 let od svého vzniku. A i když je to původní název a dnes je uzpůsobený**

před časem vzniklému konglomerátu 2 masokombinátů, tak pro přehlednost sdělení zůstaneme u pojmu vžitého pro oslavence. V době vzniku velmi moderní masokombinát zejména proslavila dvě jména, první ředitel, veterinární lékař Josef Radoš a pak výrobní ředitel chemik, inženýr Ferdinand Hoffman a právě díky nim a jejich preciznosti a znalostem v oboru během pár let od vzniku mohl tento masokombinát jako jediný vyvážet do USA šunky. V té

době (a ani dnes) to nebyla snadná věc vzhledem k přísným podmínkám veterinárně - hygienickým, ale i požadavkům na kvalitu. Vy jste to zažil, můžete to přiblížit? Jak taková kontrola inspektorů z USA probíhala?

Na období veterinárních kontrol inspektory z USA si velmi dobře vzpomínám, kdy se jednalo o velmi náročný mnohahodinový maraton. Začínalo se vlastní kontrolou provozu a pokračovalo se velmi detailní kontrolou veškeré dokumentace včetně HACCP, SSOP s největší pozorností na kontrolu produkce dušených šunek. Kontroly probíhaly v počátcích každý kvartál, později 2x za rok a s klesajícím objemem dodávek do USA se kontroly koncentrovaly do kontroly 1x za rok. Musím doplnit, že schválen pro export do USA byl ještě Masokombinát ve Studené.

► **Druhým zmíněným odborníkem byl výrobní ředitel Ferdinand Hoffman, který jako první a jediný proslavil zase firmu tím, že nastavil velmi přísné podmínky na prodlouženou trvanlivost uzenin a masa v balíčcích, které se expe-**



Ing. Jaroslav Janoušek

dovaly do obchodní sítě. Co prozradíte o speciální ochranné atmosféře?

Ferdinand Hoffman byl výrobní ředitel a byl průkopníkem balení do ochranné atmosféry v České Republice. Prvním odběratelem byla společnost Makro a spuštění bylo v roce 1998. Ochranná atmosféra je tvořena kyslíkem a CO₂, kdy vysoký parciální tlak kyslíku působí pozitivně vazbou na hemoglobin a dává masu přirozené růžovo-červené zabarvení a CO₂ působí bakteriocidně. Vanička na čerstvé maso byla vyrobena ze spodní tvrdé folie PET/PE přímo na stroji.

Tento způsob balení byl v té době v ČR přelomový, zvyšoval údržnost masa a chránil maso před vnějšími vlivy a poškozením.

► **Dnes patří Maso Planá do holdingu Agrofert a jste už pár let součástí Kosteckých uzenin. Jak to je provozně ve spojení dvou gigantů do jedné největší firmy v tomto oboru v ČR?** Maso Planá patří do holdingu Agrofert od roku 1999 a v roce 2009 došlo k fúzi s Kosteckými uzeninami a.s. Touto fúzí vznikl největší výrobce čerstvého masa a uzenin v ČR. Od začátku

spojení došlo ke specializaci jednotlivých výrobních závodů dle evropského vzoru a později se ukázalo jako jednoznačně správná volba. Závod v Plané nad Lužnicí nemá samostatné IČO ani hospodaření, ale je součástí Kosteckých uzenin a.s. Celkový obrát je již několik let přes 6 mld. Kč.

► **Na které výrobky jste zejména pyšný a co třeba chystáte letos za překvapení pro spotřebitele, z jaké oblasti? Asi neprozradíte konkrétní výrobky, ale alespoň takto.**

Snažíme se být neustále inovativní a leaderem trhu v balení MAP. Specializujeme se na výrobky fresh convenience a řada z nich je ojedinělých nejen v ČR, ale i v Evropě. Jde zejména o zapékačí rolky tj Zapékačí rolka se špenátem, Zapékačí rolka se šunkou a sýrem a nový produkt Steak haché.

► **Jistě i vám rostou náklady pod vlivem několika různých okolností. Zejména jsou to drahé energie a některé suroviny prudce navyšují ceny. Jaká jste zavedli úsporná opatření? Jak se promítne do cen vaší produkce růst nákladů?**

Náklady nám rostou v mnoha oblastech. Potýkáme se s historicky nejvyšší cenou surovin, rostou ceny veškerých obalových materiálů, pohonných hmot, mezd a samozřejmě hlavně energií. Tento růst samozřejmě musíme promítnout do našich prodejních cen.

Eugenie Línková

Věky přešly, chuť zůstává

Tenhle bonmot, věky přešly, chuť zůstává, vtělil bývalý náměstek ministra zemědělství MVDr Josef Radoš i do své knihy k historii cechu řezníků. Ne náhodou se mu připisovala role a uznání doyena společenství řezníků kde vlastně začal působit už jako dítě. Byl synem podnikatele v tomto oboru a to mu svého času i tak zvané hodilo klacky pod nohy z míst nejvyšších, kdy byl navržen na post ministra průmyslu, kam mělo být ve své době, někdy mezi roky 1985 a 1988 přičleněno potravinářství. Tenkrát jsem jako deníkář zrovna byla v jeho kanceláři s magnetofonem s přáním jej vyzpovídat pro deník a jeho nervozita věštila cosi nečekaného. Zvonek telefonu na stole s označením „černín“, co byly s kódem linky jen pro rychlé zprávy určené vedení rezortů a pro pokyny z ÚVKŠC vyvolala na tváři náměstka Radoše chvilkový stín a pak jakousi úlevu. Volal mu tehdejší ministr zemědělství

a v té době i místopředseda federální vlády ČSSR Miroslav Toman (1986–1988) a sdělení bylo stručné: „neprošel jsi nám“. Jádro chytřích několik mužů ve vládě, kam právě patřil i Miroslav Toman jej navrhovalo do této pozice, ale skalní soudruzi z ÚVKŠC to zmařili. Tatínek živnostník v řeznickém oboru a to nějaký čas dokonce po válce a v padesátých letech mu tak zvané zlomilo vaz a z pozice ministra byl Josef Radoš vyřazen. Na tváři bylo vidět ale spíš úlevu a on zůstal dál v pozici náměstka na Mze, kde tento obor zastupoval nejdůstojněji jak to jen v té době šlo a i dnes by jen těžko hledal soupeře. A co jej taky vysoce šlechtilo, byla nepodplatitelnost.

Vzpomenu ale i na jeho začátky v různých pozicích v tomto oboru kdy jsem jej poprvé mohla zaznamenat v pozici ředitele nově vybudovaného Masokombinátu v Plané nad Lužnicí. Tenkrát jsem ke kávě nedostala talíř



MVDr Josef Radoš

s načínacími uzeninami, jak bývalo u návštěv tenkrát zvykem, ale krásnou kyticí těch nejpůvabnějších květin a to mne ohromilo. Masokombinát, který letos slaví 50 let od svého vzniku dostal na nejvyšší úroveň a byl až do roku 1990 jediným v republice, odkud šly šunky do USA a pravidelně tam jezdili na velmi přísné kontroly veterináři a znalci z oboru, jako komisaři kvality z USA, co odmítali i jít i do závodní kuchyně na oběd, aby nebyli tzv. korumpováni.

Pak Josef Radoš působil v roli obchodního ředitele na generálním ředitelství masného průmyslu v Praze

a odtud byl jako velký expert právem stažen na post již zmíněný, na ministerstvo zemědělství. Pamatuji se, jak jej zlobil tak zvaný tuzex pro papaláše, kam se do speciální prodejny někde v Holešovicích dovážely mimo jiné i potravinářské lahůdky ze zahraničí. A tak jako se ze Švýcarska v té době musela speciálně vládním letounem dovážet paruka paní Jakešové co ji zadržela představitelce Svazu žen Marii Kabrhelové, nechal na cestu zpět přibrat i celou plejádu mlékárenských švýcarských dobrot, s nimiž měl nový úmysl. Jako iniciátor prodeje ESO se zahraničními potravinářskými výrobky to byla první vlna šunky k jejich dostupnosti normálně za koruny i pro běžné obyvatele naší republiky. A tak právě kolem roku 1985 Josef Radoš prosadil síť prodejen nazvaných ESO, kde se toto zboží prodávalo za koruny a bylo dostupné všem. Bylo samozřejmě ale dražší a tak k němu měli přístup ti movitější, ale už jsme víc mohli srovnávat a potravináři zase porovnávat víc své produkty se světem.

Po roce 1990 došlo samozřejmě i na ministerstvu zemědělství k celkové obměně vedoucích představitelů rezortu a náměstek Josef Ra-

doš plynule přešel na zcela jiný post. Stal se vydavatelem odborných potravinářských periodik a mne jako dlouholetého deníkáře pověřil pro vydavatelství Agral založit Řeznicko/Uzenářské noviny, které jsem pro něj s pár kolegy taky pravidelně plnila zajímavými reportážemi z návštěv masokombinátů, ale i řeznických prodejen, výzkumných pracovišť a to-muto oboru blízkých středních a vysokých škol. Po pěti letech k tomuto měsíčníku přibyl ještě další magazín, Potravinářský zpravodaj a Josef Radoš jako zdatný manažer bezproblémově a dobře vydavatelství vedl a mohu říci, že i s dobrým ekonomickým obrátem a dost vysokým nákladem periodik. Ve své době až do prodeje vydavatelství kolem roku 2005 to bylo přes 15 tisíc exemplářů měsíčně a to každého z těchto periodik.

K prodeji vydavatelství Agral se tak rozhodl až ve věku kdy uznal, že by bylo dobré si taky trochu užít peníze a věnovat se sepsání několika knih o historii řeznického cechu, což také splnil. Předcházela tomu zájem od jednoho velkého německého vydavatelství s týdenní periodikou a obrovským nákladem. V té době mělo

navíc pobočky v Polsku a Maďarsku a pokud se nepletu i v Rakousku. Chyběla ČR a to bylo v jednání. Nakonec mne tehdejší německý šéfredaktor a de facto i generální ředitel vydavatelství s týdenními po těchto zemích pozval na schůzku a nabídl královský plat a prozradil, že prostě název Řeznicko/uzenářské noviny pozmění a tím je nemusí kupovat a mne prostě zlanáří, protože náplň tvořím, jak si zjistil, právě já. Tak se to totiž dělá ve světě běžně a u nás jsme se takovýmto machinacím v té době teprve učili, ne ale všichni a já jsem tuto habaděu odmítl a tak proběhl další prodej do českých rukou, jak si Josef Radoš přál a o této zahraniční nabídce do konce svého života nic netušil. Prozrazuji to jako varování, protože tak se často dělo skupování i velkých českých prosperujících potravinářských firem, z nichž tu zbyla v českých rukách jen hrstka.

Do posledka byl Josef Radoš stále činný a optimisticky nalaďený až do svých 91 let. Zemřel 28. prosince těsně před koncem loňského roku. V ten den jsem mu volala s touhou popřát co nejlepší rok 2023. Telefon byl němý a tak tomu je bohužel už navždy.

Eugenie Línková

Ovocné tyčinky Fit z Úsovska.

Hitovkou je šťavnatá. Už přes třicet let

Úsovsko a. s. je nestarším a také prvním výrobcem Fit müsli tyčinek v Česku. Velká část surovin, které používá, pochází z vlastních zdrojů podniku. Firma vyrábí desítky druhů příchutí a stále hledá něco, čím by nové zákazníka zaujala. Evergreenem je varianta šťavnatá, která patří mezi prodejní hitovky Úsovska už třicet let. O tom, jak se populární tyčinky vyrábí jsme si povídali s Luboslavem Komárem, ředitelem divize Potravinářské výroby společnosti Úsovsko FOOD a. s.

► Jak dlouho se Fit müsli v Klopíně vyrábí?

Začalo se v roce 1991 a tehdy jsme byli první česká firma, která s výrobou tyčinek začala. Začátky nebyly samozřejmě vůbec jednoduché – musela se vyladit technologie a spousta dalších věcí. Stejně tak těžké bylo vysvětlit lidem, že něco jako zdravé potraviny existuje a že jsou potřeba. Do té doby tady totiž nic podobného nebylo a trh s něčím takovým, jako zdravé ovocné tyčinky, úplně chyběl. Nakonec se to podařilo. Teď už je situace jiná. Lidé potřebu kvalitní stravy chápou a sami ji preferují, a naši firmě také přibyla konkurence.

► Kolik příchutí aktuálně vyrábíte?

Je to něco kolem pětaticeti základních příchutí. Ty se samozřejmě často mění a vyvíjí – každý sortiment výrobků má trochu jiné příchutě. Co se týče našich oblíbených Fit tyčinek, tak tam jednoznačně vede varianta šťavnatá. Je to vlastně první ovocná příchut, kterou jsme vymysleli a už přes třicet let se drží na vrcholu popularity. Tohle se zkrátka povedlo hned napoprvé. Jinak se snažíme chutě různě inovovat podle toho, jak se mění trendy – v poslední době do tyčinek přidáváme například různá semínka a podobně.

► Jaké jsou poslední novinky?

Určitě je to nová řada tyčinek Fit Smoothie v různých příchutích. Pro sportovce se zase může hodit tyčinka s proteinem. Snažíme se vyrábět jak specializované příchutě, tak univerzální, u kterých víme, že zachutnají téměř každému. Většinou takto reagujeme na potřeby trhu – získáváme zpětné vazby od prodejců, kteří nás informují o poptávce. Nebo někoho z naší firmy napadne vyzkoušet novou příchut. A když to dobře dopadne, jde do výroby.

► Kolik procent vašich výrobků jde na export, kolik se prodá v tuzemsku?

Na export jde většina našich produktů, zhruba kolem sedmdesáti procent. Je to dáno tím, že zahraniční trhy jsou daleko větší. Na druhou stranu je nesmírně těžké se do zahraničních obchodů dostat, protože v cizině často upřednostňují vlastní produkci. Tato podpora je tam vidět i ze strany státu – u nás bohužel něco takového není. V Česku se kromě velkých a zavedených prodejních značek snažíme spolupracovat také s menšími obchodními partnery a provozujeme svoje vlastní podnikové pro-

dejny. Ty mají výhodu v tom, že je v nich výběr tyčinek daleko větší, než jaký je třeba v supermarketu.

Vyvážíme do zhruba 16 států Evropské unie. Svoje vlastní zastoupení máme například na Slovensku nebo v Maďarsku. Výroba splňuje veškeré požadavky světových hygienických standardů pro potraviny jako IFS a BIO.

► Když je export tak důležitý, liší se nějak chutě napříč národy?

Určitě, a někdy docela výrazně. Když vyrábíme pro cizinu, snažíme se, aby si zákazníci sami řekli, co jim chutná, jaké příchutě jsou u nich nejoblíbenější. Jedině tak můžeme mít nějakou jistotu, že chuť tyčinky bude mít v zahraničí úspěch.

► Kolik ve výrobě pracuje lidí?

Aktuálně je to něco kolem padesáti zaměstnanců – podle sezónnosti. Samozřejmě, že jako ve všech jiných firmách v Česku, i my máme potíže s náborem nových zaměstnanců. Kvalitních pracovníků bohužel na pracovním trhu moc není. A netýká se to jen výroby Fit tyčinek, ale třeba i lidí, které bychom potřebovali zaměstnat v sadech, odkud bereme naši základní surovinu - jablka.



Luboslav Komár, ředitel divize Potravinářské výroby společnosti Úsovsko FOOD a. s.

► Dá se říci, že nebýt jabloňových sadů, nevznikla by ani Fit tyčinka?

Možná ano. Když se totiž na počátku uvažovalo, co bychom mohli vyrábět dál, padla volba na Fit tyčinky právě proto, že jsme měli skvělou možnost využít produktů z našich sadů. To se ukázalo jako velmi prozíravý tah. Kromě toho máme také vlastní sušárnu ovoce, která navíc využívá energii z naší bioplynové stanice. Snažíme se zkrátka většinu výroby zajistit ze svých vlastních surovinových zdrojů. U něčeho to, pravda, nejde. Ale základní věci se snažíme mít vlastní.



► Jak výkonnou sušárnu máte?

Dokáže zpracovat až 800 kilogramů jablek za směnu. Sušárnu jsme postavili v roce 2017 a její velkou výhodou je, že oproti jiným obdobným zařízením je energeticky poměrně úsporná. Jablka se v ní suší ve formě kroužků nebo kostiček.

► Nakolik je výroba tyčinek automatizovaná?

Z velké části automatizovaná je, ale není to tak, že by byla automatizovaná úplně. Ani by to nešlo. Díky tomu, že vyrábíme tolik různých produktů a tolik příchutí, často i během jedné směny, by plná automatizace nedávala smysl. Ta funguje skvěle v případech, že vyrábíte sortiment, kterého je hodně a je pořád stejný. Naší velkou výhodou je, že dokážeme vyrobit i malosériové počty přesně podle přání a chutí zákazníků.

► Jak technologicky probíhá výroba Fit tyčinek?

Nejprve je potřeba smíchat všechny ingredience, které se předem připraví. Pak se výsledná surovina dostane na pás, kde se doplní poji- vem, ohřívá se a následně se pomocí nožů krájí na jednotlivé prodejní formáty. Děláme různé velikosti. Tyčinky umíme také máčet například v jogurtu, a to třeba jen ze spodní strany, nebo je obalovat celé.

► Vaše výrobky obdržely několik významných ocenění. Jak se daří hlídat kvalitu?

Kvalitu se hlídáme velmi přísně. V tomto směru využíváme moderní technologie – tyčinky se skenují metal detektorem a rentgenem. Díky tomu dokážeme odhalit případné cizí předměty, které by se do tyčinek mohly dostat. Je to velmi efektivní způsob kontroly.

► Vyrábíte ještě nějaké další produkty, kromě samotných tyčinek?

Ano. Podařilo se nám dostat na trh sušené jablečné kos-

tičky a kroužky. Jsou to sušená jablka, příjemně křupavá. Velkou výhodou je, že neobsahují žádné konzervanty, barviva ani aroma. Jsou vyráběny přímo z našich jablek. Jen pro zajímavost – na sto gramů tohoto sušeného ovoce je potřeba kilo čerstvých jablek. Naše potravinářská divize má svoji výrobu i v Šumvaldě a Hanušovicích, kde vznikají extrudované a fritované snacky pod značkou Bersi a BAG snack, ale i pod privátními značkami.

► Jak na vás dopadá současná energetická krize?

Stejně jako na všechny ostatní podniky – dopad je velmi výrazný. Ještě horší je nejistota, která panuje do budoucna. Nevíme, kde se růst cen energií zastaví. Bohužel se domnívám, že stát v tomto směru soukromému sektoru příliš nepomáhá. Což je špatně, protože na svých zahraničních cestách vidíme, že jinde podpora je.

Jaroslav Kropáč



ÚSOVSKO FOOD a.s.
Klopina 33, 789 73 Úsov
tel.: +420 583 484 150

Cukru bude dost a o ceny se nyní bojuje

Ve výrobě cukru je ČR dlouhodobě soběstačná. V sezóně 2021/22 byla pátým největším výrobcem cukru v Evropě. Přestože dnes u nás funguje jen sedm cukrovarů, produkuje stejné množství cukru jako 53 cukrovarů v roce 1989. Výroba v roce 2021/22 překonala hranici 620 tisíc tun, jde o druhou nejvyšší hodnotu za posledních 30 let.



V cukrovarech finišuje cukrovarnická kampaň. Ročník 2022/23 poznamenal deštivý podzim, silné mrazy a velké teplo v prosinci. Meziročně se očekává menší výroba, přesto se podaří vyrobit dostatečné množství cukru pro tuzemskou spotřebu. Osevní plochy cukrové řepy v České republice za posledních deset let dosahují v průměru 62 tisíc hektarů. Podle odhadu bude celková sklizeň cukrové řepy oproti loňskému hospodářskému roku nepatrně nižší, celkově by zemědělci mohli sklídit přes 4,4 milionu tun. Letos si také připomínáme 180 let od výroby první kostky cukru na světě.

V posledních deseti letech se podařilo pokles výměry s cukrovou řepou zastavit

„Cukrová řepa do naší krajiny patří a pomáhá jí, protože zpestřuje osevní postupy. Je výbornou předplodinou, přispívá ke zúrodnění půdy díky hlubokému koření, organickému hnojení a velkému množství rostlinných zbytků po sklizni. Taky zajišťuje pra-

covní místa lidem na venkově, proto se ji snažíme udržet a rozvíjet. Cukrová řepa je zařazena mezi citlivé komodity, jejich pěstitelé tak mají možnost využít přímé platby ze zdrojů Evropské unie. Na cukrovou řepu šlo loni formou dobrovolné podpory vázané na produkci přibližně 450 milionů korun,“ řekl ministr zemědělství Zdeněk Nekula (KDU-ČSL).

Plochy cukrové řepy v České republice v minulosti klesaly, ale v posledních deseti letech se podařilo pokles víceméně zastavit. Osevní plochy za posledních deset dosahují průměrné hodnoty 62 tisíc hektarů. Díky současným vy-

šlechtěným odrůdám a intenzivním pěstitelským technologiím jde o nejproduktivnější plodinu mírného zeměpisného pásma. Dosahuje dnes více než desetinásobku výnosu cukru oproti počátku svého pěstování před více než 180 lety. Cukrová řepa také dokáže výrazně snížit emise oxidu uhličitého, který nezbytně potřebuje při procesu tvorby cukru sacharózy.

Sladké výročí, 180 let kostky cukru

Přesně před 180 lety, 23. ledna 1843, získal Jakub Kryštof Rad, ředitel cukrovaru v Dačicích, císařské privilegium na výrobu kostkového cukru a jeho nový vynález se tak

CUKR KRYSTAL (Kč/kg)

Průměrné ceny průmyslových výrobců (tj. ceny, za které cukr prodávají jeho výrobci do obchodní sítě)

Rok	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
2022	11,42	11,75	11,85	11,93	11,86	11,92	12,25	12,50	13,17	17,14	18,93	19,90

Průměrné spotřebitelské ceny (tj. ceny, za které se cukr prodávají obchody)

Rok	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
2022	15,55	16,21	14,74	17,27	17,42	17,62	18,18	18,26	18,21	30,54	30,70	32,23

Zdroj: Český statistický úřad (ČSÚ)

začal šířit po celém světě. Nápad na kostkový cukr mu však vnikla jeho manželka Juliana, když se podle legendy zranila při odsekávání kousku z tvrdé cukrové homole, které bývaly vysoké až 1,5 metru. Proto po manželovi chtěla něco praktičtějšího. Cesta kostky cukru tak mohla začít.

Ceny v obchodech podle MZe vzrostly téměř o dvojnásobek

Od loňského září do prosince vzrostla ale cena cukru v obchodech o 44 %. Vliv na to mají nejen drahé energie, ale také vysoké obchodní přírůstky supermarketů. Ministr zemědělství Zdeněk Nekula (KDU-ČSL) proto obchodní řetězce vyzval dopisem, aby vysvětlili vysoké ceny cukru na pultech obchodů.

Cukr krystal v obchodech prudce zdražil. Přitom ceny, za který ho dodávají výrobci, se podle statistik sice mezi loňským zářím a prosincem zvedly o 6,2 Kč za kilogram, ale ceny v obchodech vzrostly více než dvojnásobně, a to o 14 Kč. Ještě v září stál cukr 18,21 Kč a v prosinci už 32,23. Důvodem je, že se do prodeje dostal cukr z nové sklizně, u kterého se projeví zvýšené náklady výrobců za dražší energie a hnojiva, ale také nepřiměřené obchodní přírůstky obchodníků.

„Rozhodně nechci zasahovat do volného tržního prostředí, ale přijde mi minimálně nemorální, aby v době, kdy naše občany trápí zdražování potravin a domácnosti si utahují opasky, supermarkety

takto zvyšovaly své obchodní přírůstky. Současnou situací by nikdo neměl zneužívat k neuměrnému navyšování zisku. Proto jsem oslovil obchodní řetězce, aby vysoké ceny cukru v obchodech vysvětlili. Chci po nich také informaci, kdy plánují snížit spotřebitelskou cenu na odpovídající a rozumnou výši,“ řekl ministr zemědělství Zdeněk Nekula.

Stávající úroveň ročních a také měsíčních průměrných cen průmyslových výrobců v současnosti vyrovnala hodnoty z období před deseti lety a zároveň nepřekonal úroveň z období vstupu ČR do EU, která byla ještě vyšší. Úroveň měsíčních spotřebitelských cen však v závěru roku 2022 překonala veškeré historické hodnoty od doby sledování, třicetikorunová hranice ještě nikdy nebyla prolomena, dosavadní měsíční rekord byl zaznamenán v září 2004 s cenou 26,10 Kč za kilogram.

Odpověď ministru Nekulovi: Obchodní řetězce tlumí inflaci

Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR (SOCR ČR) považuje vyjádření ministra Nekuly, v němž obviňuje tuzemský obchod z nepřiměřeného růstu ceny cukru, za skandální a bude se bránit všemi dostupnými prostředky. „Ministr ve svých slovech projevil zásadní neznalost fungování trhu s cukrem, když obvinil řetězce z nepřiměřeného růstu ceny této komodity během podzimního období,“ ohradil se Tomáš Prouza, prezident SOCR. Jak dodal, cena cukru se totiž stanovuje na základě pravidelných každoročních tendrů s platností jeden rok, přičemž tyto standardně probíhají na podzim každého roku. Během většiny celého roku 2022 obchodní řetězce držely nízkou cenu z roku 2021 bez ohledu na zvyšující se náklady související s logistikou a prodejem. Cenu upravily až poté, co ji loni na podzim masivně navýšili dodavatelé. Aby dosáhly nižší průměrné ceny, musely řetězce doplňovat své zásoby z dovozu.

„Na nabídkách dodavatelů cukru bylo jasné patrné, že se snaží výrazně navýšit své ceny, přičemž většina z nich požadovala růst až o 100 % v jasné snaze zneužít stávající

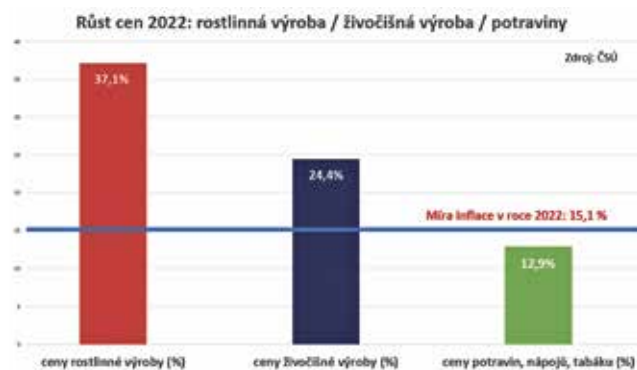
inflační prostředí a podstatně si navýšit zisk. Toto extrémní navýšení dodavatelských cen obchodní řetězce kompenzují alespoň částečně tím, že cukr zařazují mnohem častěji do slevových akcí. V tomto režimu se ho v posledním období prodalo více než 70 procent, takže se každý, kdo sleduje nabídky slevových akcí, může vyhnout masivnímu zdražování ze strany dominantních dodavatelů cukru. I proto je použití ceníkových cen ministrem Nekulou v jakékoli statistice irelevantní, neboť zákazníci slevy na cukr pečlivě sledují a předzасobují se,“ uvedl Tomáš Prouza, prezident SOCR ČR, a doplnil: „Pokud pan ministr myslel své prohlášení vážně, znamená to jen dvě věci. Zaprvé zásadní neznalost fungování zemědělského a potravinářského trhu a zadruhé nelegální snahu o určování cen, navíc mimo ekonomickou realitu a ve snaze přihrát další masivní zisky velkým zemědělcům na úkor běžných občanů. Záměr ministra Nekuly úřadovat ceny potravin je podle právníků v rozporu se zákonem a budeme se proto muset obrátit na Úřad pro ochranu hospodářské soutěže. Záleží také na občanech, aby posoudili, jestli je přehrávání dalších masivních zisků agrobaronům to, co od ministra této vlády očekávají.“

Podle Českého statistického úřadu míra inflace v roce 2022 dosáhla 15,1 %, přičemž ceny potravin, nápojů a tabáku vzrostly jen o 12,9 %. Ceny dodávek v živočišné výrobě nicméně stouply o 24,4 % a ceny dodávek v rostlinné výrobě dokonce o 37,1 %. Je tedy na první pohled jasné, že primárním důvodem růstu cen potravin v ČR jsou podniky v gesci ministerstva zemědělství, které jsou navíc na rozdíl od obchodních řetězců příjemci miliardových dotací.

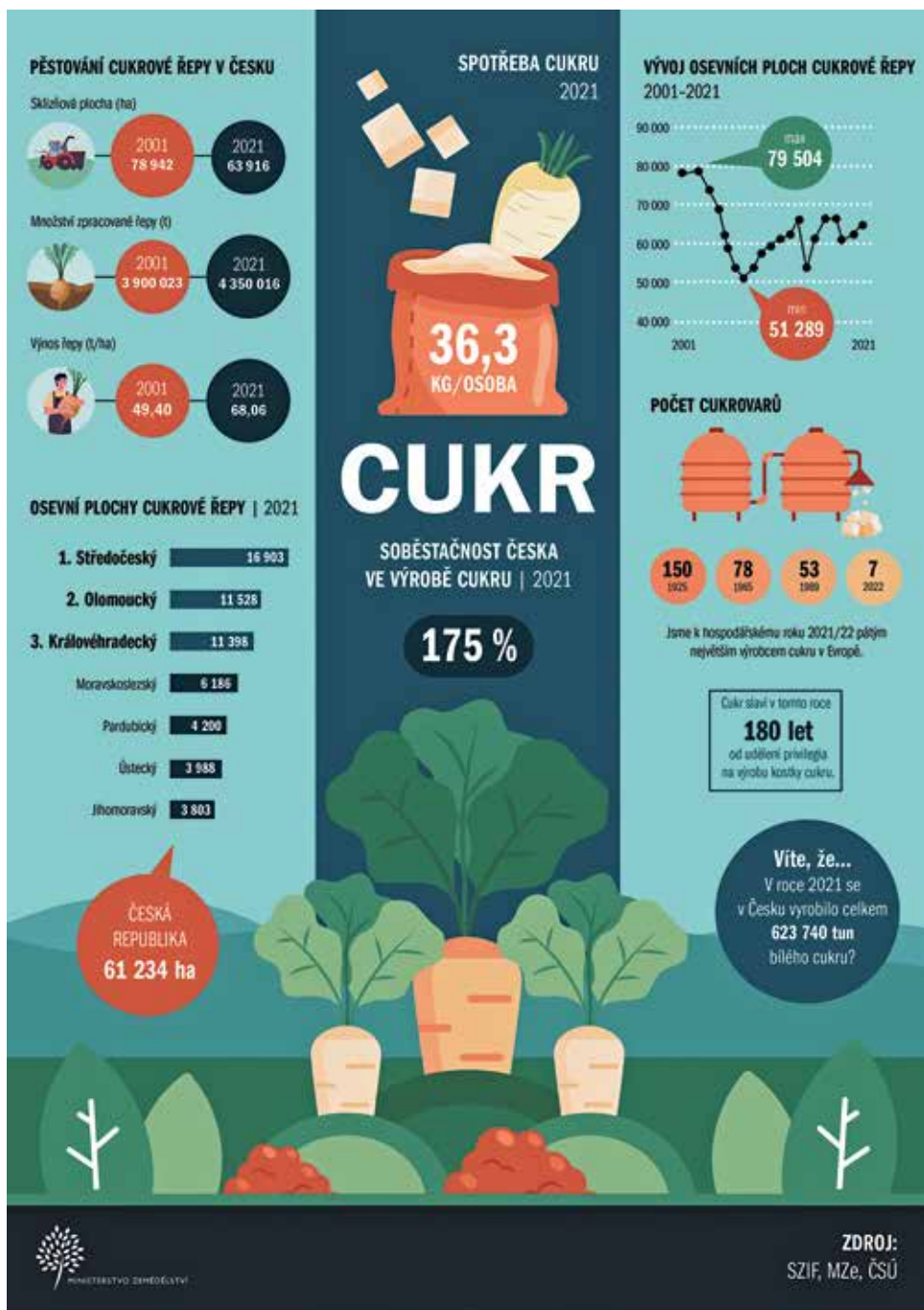
–egi–

Vývoj výroby cukru

Hospodářský rok	Výroba cukru (t)
2021/22	623 740
2020/21	506 323
2019/20	509 057
2018/19	572 798
2017/18	636 002



Zdroj: Český statistický úřad (ČSÚ)



Česká republika je pátým největším výrobcem cukru v Evropské unii

Svého času, a to bylo pár let po našem vstupu do EU, po roce 2004 jsme vlivem kvót museli snížit výměru cukrovky na zhruba 30 tisíc hektarů, což byl velký zásah do celkové produkce cukrové řepy, ale i výroby cukru v ČR. V té době dokonce z americké ambasády volali na AKČR proč se tomu tak děje a vysvětlovali svou otázku tím, že volali tzv. odborníka na agrární tematiku co vystupuje občas i v televizi a položili mu otázku co vedlo vládu ČR k tak prudkému snížení ploch s cukrovkou. Bylo jim tímto člověkem odpovězeno, že je málo sazenic a oni právem tomu nevěří a proto se obrátili na AKČR. Bylo jim hned vše vysvětleno a odpovězeno, že tohle je naprostá nevědomost dotyčného a skutečnost je jednoduchá, museli jsme jít po vstupu do EU naproti přiděleným kvótám a ty nás takto velmi poškodily. Navíc cukrová řepa se nevysazuje, ale vysévá se upravené osivo a toho je samozřejmě dostatek. A dotýčný se zřejmě pod dojmem dřívějšího polního jednání rostlin cukrovky vyrostlých ze semene, co ještě nebylo vyséváno v granulích domnívá, že se řepa sází, což je spíš úsměvné.

Je tedy jen potěšitelné, že se postupně plochy s cukrovou řepou šplhaly nahoru a nyní se už výměra blíží opět původním číslům. Výnosy byly vloni dobré, nyní právě končí cukrovarnická kampaň a tak je na místě optat se zástupce jednoho z našich největších zpracovatelů cukrové řepy z TTD Dobrušky J. Hradiského, jak je tomu s kampaní u nich.

► Na jaké ploše pěstují cukrovku vaši smluvní partneři ze zemědělství a kolik letos zpracujete řepy?

Cukrovou řepu pro nás pěstuje 600 pěstitelů na ploše 38 tisíc hektarů. Letos jsme od nich vykoupili a zpracovali téměř tři miliony tun cukrové řepy. Výnos z jednoho hektaru činil 77 tun, což znamenalo mírný meziroční pokles. V našich cukrovních v Dobrušce u Mladé Boleslavi a Českém Meziříčí u Hradce Králové jsme vyrobili 346 tisíc tun bílého krystalického cukru. Část ho půjde na další zpracování především do potravinářských a nápojářských podniků, část se ho zabalí do malospotřebitelských balení.

► Dřív se po takovéto kampani s cukrovkou ještě zpracovávala cukrová třtina, je tomu tak i nadále?

Už dávno ne. Ona to nebyla cukrová třtina, ale hnědý cukr dovezený především z Kuby, který se následně v tuzemských rafineriích přepracovával na cukr bílý.



Plochy cukrovky jsou už opět na potřebné výměře

vával na cukr bílý. Tato praxe skončila s koncem minulého režimu, kdy jsme si přestali s celou řadou zemí vzájemně vypomáhat.

► Dnes se přezřejmá SOCR s ministerstvem zemědělství o výši cen cukru v obchodech a zatímco ministr Nekula kritizuje řetězce za nadměrný jejich růst vlivem vyšších marží, SOCR oponuje a dává argumenty, že je to vyšší cenou u zemědělců. Kde je pravda a jak zpeněžíte v TTD cukrovku?

Cena cukru se stala v poslední době velmi důležitým tématem. Je to dané tím, že zatímco jiné komodity a potraviny zdražovaly postupně od února 2022, kdy ruská agrese rozpoutala válku na Ukrajině, cukr začal zdražovat až v září 2022. To bylo dané sezóností naší výroby, kdy jsme až do září prodávali cukr vy-

robený v předešlé kampani, tedy za normálních (předválečných) podmínek se standardními náklady na energii a další vstupy. Od září 2022 jsme ale začali vyrábět a prodávat cukr vyrobený s diametrálně odlišnými náklady, které jsme byli nuceni promítnout do cen. Je třeba si ale uvědomit, že cukr je komoditou, jejíž cena je tvořena nabídkou a poptávkou. Ceny okolo osmi až deseti korun, kterou jsme mohli vidět v nedávné minulosti v obchodech, byla dána masivní nadvýrobou po uvolnění regulace trhu s cukrem. Při takovýchto cenách ale každý cukrovarnický podnik v Evropě vykazoval ztrátu. Nyní je Evropa čistým dovozcem cukru, když nestačí pokrýt svou vlastní spotřebu a musí dovážet 3 miliony tun cukru. Od naší ceny cukru se samozřejmě odvíjí i cena cukrové řepy, kterou jsme schopni našim pěstitelům zaplatit.



Dnes už je plocha u cukrovaru opět prázdná, kampaň je u konce

► Je cukr moučka, krupice a krystal, což je klasika. Pak se u nás už mnoho let vyrábějí i kostky a pak byly spíš z nostalgie homole, ale i vzhledově krásný cukr bridž. Jaké druhy děláte u vás?

Všechny jmenované. Stěžejním pro nás jsou v oblasti spotřebitelských balení jednodílná balení cukru krystal, krupice a moučka. Dále balíme do pytlů o velikosti 15, 25 a 50 kilogramů. Pro menší odběratele například v potravinářství balíme do pytlů o váze 1 tuna, kterým říkáme big bag. Pak jsou tu kostky a kostky bridž. Dále jsme schopni balit do nejrůznějších plastových lahvíček se sypátkem, ty ale balíme pro naše francouzské akcionáře pro francouzský trh.

► Pro restaurace, ale i do letadel se dává cukr v sáčcích, aby byl lehce dávkovatelný ke kávě a čaji. I ten vyrábíte? Ano, jde o pětigramové trubičky. Je to doplňkový sortiment, který vyrábíme v našem balicím centru na Mělníku, kde ročně zabalíme až 90 tisíc tun cukru do spotřebitelského balení (např. jednodílné sáčky), které znají zákazníci z obchodů.

► Jak je tomu nyní se státní podporou produkce cukrové řepy?

Oceňujeme aktivní přístup Ministerstva zemědělství, se kterým spolupracujeme

na tom, aby česká cukrová řepa byla konkurenceschopná. Ministr a jeho kolegové naslouchají našim argumentům a používají při rozhodování selský rozum.

► Všeobecně si zemědělci stěžují, že vlivem války na Ukrajině se jednak zdražily některé suroviny a nebo dokonce jsou nedostatečné. Máte na mysli hnojiva a hlavně i ochranné prostředky. Jaký to mělo dopad na růst nákladů u vašich smluvních zemědělských firem a samozřejmě přímo i v cukrovaru?

Inflaci pocítujeme všichni. Vzrostly ceny prakticky všech vstupů. Je proto pouze logické, že všichni ve výrobní vertikále museli své náklady promítnout do cen svých produktů. Vedle vysokých cen byly také problémem neúnosně dlouhé dodací lhůty některých surovin a technologií. Již vlivem covidu došlo totiž k narušení dodavatelských řetězců a následná ruská invaze na Ukrajinu to ještě umocnila.

► Jak nyní řešíte náklady při růstu cen energií, dá se to i u vás nějak snížit?

Zpracování cukrové řepy a výroba cukru je nesmírně energeticky náročný obor. Cukrová řepa navíc musí být zpracovaná v krátkém časovém intervalu, jinak podléhá rychlé degradaci. Sklizeň

probíhá na podzim a cukr se vyrábí od září do konce ledna, tedy v topné sezóně, kdy jsou energie nejdražší. Tolik, kolik nás stály energie za jeden měsíc právě skončené kampaně, jsme dřív vynaložili za kampaň celou. Dříve jsme platili za energie stovky milionů korun, letos to byly miliardy. Samozřejmě jsme se snažili optimalizovat naši spotřebu energie, ale v tak krátkém časovém období to bylo možné jen velmi omezeně. Museli jsme také kvůli drahým energiím snížit výrobu jednoho z našich výrobků – lisovaných pelet, které slouží jako krmivo. Do budoucna máme připravený rozsáhlý investiční program, abychom naši spotřebu energie, ale taky vypouštěné emise, dokázali snížit.

► Máte na závěr i nějakou dobrou zprávu pro naše čtenáře?

Že nemusí mít strach, že by cukr byl na pultech obchodů nedostatek. Česká republika je 5. největším výrobcem cukru v Evropské unii. Ročně se u nás vyrobí kolem 600 tun bílého zlata, přičemž spotřeba se pohybuje okolo 340 tisíc tun ročně. To znamená, že Česká republika je ve výrobě cukru jako v jedné z mála komodit nejen soběstačná, ale ještě cukr s vysokou přidanou hodnotou exportuje do okolních zemí.

Eugenie Línková



Do 6. února jely pásy s takto upravenou cukrovkou takřka nonstop



Pohled do balicího centra na Mělníku, kde se ročně zabalí 90 tisíc tun cukru

Velikonoce jsou svátky jara a křesťanskou tradicí

Velikonoce patří mezi nejoblíbenější svátky ve velké části světa. Jsou to svátky jara, které oslavují probouzení přírody, její plodnost, naději a lásku. Velikonoční zvyky a tradice se lišily vesnici od vesnice a dřív probíhaly během velikonočního období, které trvalo šest neděl. Jejich úkolem bylo zbavit se všeho starého, očistit domácnost i tělo od chorob, připravit se na znovuzrození přírody.

Velikonoce jsou křesťanské svátky a mají proto připomínat zmrtvýchvstání Ježíše Krista, které mělo nastat tři dny po jeho ukřižování. Jde o svátek pohyblivý, pokud první jarní úplněk připadne na neděli, slaví se Velikonoce až další neděli. Pondělí velikonoční podle těchto pravidel tak může připadnout na den v rozmezí od 23. března do 26. dubna. Letošní Velikonoce oslavíme počínaje Velkým pátkem od 7.dub-

na a trvají do velikonočního pondělí 10.dubna.

Velikonoce každoročně spojuje každým rokem rodinu, příbuzné a známé a podávají se nejen i dobré domácí kořalky, často pálenky z vybraných druhů ovoce, ale jsou to i speciality jako velikonoční beránek z piškotového těsta, jidášky z těsta podobného tomu, co se z něj na Vánoce dělají vánočky a samozřejmě k dobrotám neodmyslitelně patří i velikonoční nádivka.

A protože toto číslo magazínu je už předvelikonoční, dáváme našim hospodyňkám náskok v přípravě dobrot spjatých s těmito svátky a lze si je dopředu i vyzkoušet.

Začneme receptem na jidášky

Stále dost pekařství v naší republice dodržuje tento hezký velikonoční zvyk a v tento čas se tržní sítě z pekáren dostávají i průmyslově dělané jidášky. Jsou dobré, jeden jako druhý a kdo nechce péct doma, má možnost si koupit v pekařství. Přesto domácí jsou vynikající a od každé hospodyně se malinko liší, my přinášíme jeden osvědčený recept, co doporučíme už jen vyzkoušet.

Potřebujeme 1/2 kg (= 500 g) polohrubé mouky, 80 g moučkového cukru, 100 g másla, 20 g droždí, 1 balíček vanilkového cukru, špetka soli, asi 200 ml mléka, 2 žloutky, citrónová kůra a ještě 1–2 žloutky na potírání než dáme péci. Po vyjmutí z trouby se lehce potřeme jidášek medem se špetkou skořice.



Beránek a jidášky z velkovýroby



Velikonoční idyla s mazancem a vejci

Velikonoční beránek

K Velikonocům patří beránek stejně tak jako Jidášky nebo velikonoční nádivka. Tento recept je od Hany Voletšákové, která ještě v 87 letech byla zaměstnaná jako sekretářka na plný úvazek na Agrární komoře ČR a když měla narozeniny vždy něco dobrého přinesla na oslavu. Jednou to byla vynikající bábovka, u níž nám řekla, že je to vlastně těsto na beránek. Vyzkoušejte a pokud bude v té pravé formě, je to ten nejlepší beránek.

Navíc se recept dobře pamatuje, všeho je 250 g a to jak měkkého tvarohu, Hery, polohrubé mouky a moučkového cukru. Dá se 5 vajec, 1 prášek do pečiva, špetka soli, vanilkový cukr a rozinky. Más-

lo se utře s cukrem do pěny a vmíchají se žloutky a ještě chvíli se vše tře i s tvarohem. Nakonec se přisype vanilkový cukr, s moukou a práškem do pečiva a přidají se rozinky. Vše se spojí a až nakonec se přimíchá sníh z 5 bílků. Vše se přemísť do formy a vloží do předehřáté trouby na ¾ hodiny. Beránek se už jen pak posype cukrem a oči se zdobí rozinkami nebo hřebíčkem.

Jak chutná nejlepší nádivka

Před 7 roky se v Praze na Spořilově konala před velikonočními svátky soutěž ve výrobě velikonočních nádivek. Porota se nakonec jednoznačně shodla na vítězné nádivce Petry Tůmové a my její recept rádi předkládáme našim čtenářům.

K její výrobě je potřeba 3 dl mléka, 2 veka nakrájené na kostičky, 500g, uzeného mastaku v podobě kostiček, 2 hrstě spařených nasekaných kopřiv, 1 cibule nakrájená zase na kostičky, 6 vajec, 3 lžíce slunečnicového oleje, další na vymazání formy kde se pak nádivka peče a 1 stroužek prolisovaného česneku, sůl a pepř. Než se vše dá zapéct tak se jedna veka namočí v mléce. V pánvi nechte rozehtát olej a zpěňte na něm cibulku. Přidejte kostičky z druhé veka a dozlatova je osmažte. Ve velké míse smíchejte veku namočenou v mléce s vekou osmaženou na cibuli. Přidejte uzené maso, kopřivy a česnek. Směs zalijte rozšlehanými vejci a dochuťte solí a pepřem. Pečící nádobu vymažte olejem a nalijte do ní připravenou směs. Pečte při teplotě 180 °C po dobu 30 až 40 minut.

Zbývá už jen popřát, dobrou chuť!

Eugenie Línková



Carving vede studenty k umělecké činnosti, soutěživosti, ale i dobročinnosti

K úspěchu českého carvingu na CULINARY WORLD CUP v Lucembursku, konaném koncem minulého roku je dlužno dodat, že i tentokrát čeští řezbáři neodjžděli z této už velmi ceněné světové soutěže bez medailí. Je to klání /koná se 1x za čtyři roky/ ve zručnosti při vyřezávání nejen květů, ale i portrétů, poloplastik a 3D motivů z ovoce a zeleniny. Na tuto soutěž ale skoro bezprostředně navázala i domácí velmi úspěšná akce, s prvenstvím zapsaným Agenturou Dobrý den z Pelhřimova do České knihy rekordů. I o tom je v tomto článku, jak motivovat studenty k zajímavé činnosti.

Po velmi úspěšné světové kuchařské olympiádě pro Czech-Slovak Carving Team, kde čeští řezbáři vytěžili nejvíce zlatých ocenění ze všech států /celkem tři a celkové 3. místo v live soutěži/ přišla doba covidu. Ta zabrzdila nejen světová klání, ale i soutěže v jednotlivých státech. A současná doba, kdy na mnohé doléhají důsledky energetické krize a šetření, není také ideální na soutěžení. I proto letos účast byla o něco menší. Nicméně český carving měl na CULINARY WORLD CUP v Lucembursku zastoupení v obou dvou kategoriích a stejně tak v nich čeští řezbáři, kteří ještě nedávno byli studenti, zabodovali.

Navazují na zlatou nit' od roku 2000

Vojtěch Petržela dokonce obhajoval v live kategorii celkové prvenství, po součtu

bodů sice získal zlato, ale v celkovém pořadí to bylo druhé místo, tedy stříbro. To si odvážela ze soutěže v kompozicích nová členka týmu Diana Peškeová z Hlinska, a ke zlatému pásmu nechybělo moc a tak je to pro ni velké motivace pro olympiádu. Vojtěch Petržela soutěžil

i v této kategorii, v soutěžní kompozici a vyřezal zlato, které obhájil z roku 2018. Naši řezbáři tak navázali na zlatou nit', kterou drží od roku 2000 na všech světových kláních. Pouze jednou vezli domů jen stříbrné a bronzové medaile. Petržela navíc absolvoval i seminář



Soutěžící při vyřezávání růží do zeleniny



Porotkyně počítá vítězné růže

pro budoucí komisaře WACS na světových soutěžích. Což je první a zásadní krok, aby se stal certifikovaným komisařem.

Český carving pokračuje ve zlaté jízdě

Všichni soutěžící v této zajímavé disciplíně, již je carving jsou členové česko-slovenského týmu Czech-Slovak Carving Team založeného Lud'kem Procházkou a Milošem Skořepou a několika dalšími řezbáři. Prvně jmenovaný je v Čechách a na Slovensku průkopníkem, propagátorem a lektorem techniky zvané carving. Technikou vyřezávání zeleniny a ovoce

se zabývá od roku 1998. Je vítězem několika prestižních soutěží v oblasti carvingu, získal řadu zlatých medailí. Nejcennější je pro něj ta ze světové Kuchařské olympiády IKA 2004 v Německu, kde získal i maximální počet bodů a tím pádem celkové prvenství. S úsměvem říká, že „řezat“ se dá do všeho, sám však má nejraději dýně a melouny.

Řezbáři z Česka a Slovenska vyřezali rekordní kytici růží

V pojetí carvingu Lud'kem Procházkou nejde však jen o motivaci mladých lidí nasedět pouze doma při hrách

u počítače, ale něco hezkého tvořit a pak i soutěžit. Účast na mezinárodních kláních je jednou částí toho, proč se na řadě míst naší republiky na středních školách konají kurzy carvingu. Ale nejde jen o soutěže, ale o to umět něco navíc a rozšířit i svoje možnosti a šance na získání zajímavého pracovního místa. A řada mladých řezbářů to má i jako relax nebo zajímavý koníček, kterým dovede potěšit i další. Je to ale i o možnosti svou uměleckou činnost přispět při pomoci bližním. Tou byla i letošní lednová akce, která nesla název „Česko-Slovensko zaválí růže“. Přinesla kromě své řemeslné a charitativní linky také snahu o vytvoření největší kolekce růží na jednom místě technikou carvingu, tedy vyřezáváním ze zeleniny. Finální část probíhala v hypermarketu Globus v Praze Čakovicích, kde se 21. ledna 2023 podařilo shromáždit a vyřezat 3123 ks růží. Podmínkou bylo, že každý květ musel mít alespoň 15 okvětních lístků a byl vyřezán ze zeleniny. K jejich vyřezání bylo použito především mnoho mrkví, červené řepy, bílé ředkve, kedluben, barevné řepy, cukety a dýně.

Eugenie Línková ve spolupráci s CZECH CARVING STUDIO s.r.o.



Měníme tradice

SRDEČNÍ ZÁLEŽITOST
WWW.PIVOVARSVIJANY.CZ



Ovocné jogurty z Valašska

- lahodné polotučné jogurty s ovocnou složkou na dně kelímku
- obsahují jogurtové bakterie

www.mlekarna-valmez.cz

Český pěstitel, zpracovatel a distributor mražené zeleniny a ovoce

AGRO Jesenice
Milujeme mražené

Český špenát
Špenát AGRO Jesenice je vypěstován v České republice českými pěstiteli a farmáři, kteří splňují požadavky nejvyšší kvality a jsou držiteli certifikátu GlobalGap a IPZ. Špenát je sklizen ve fázi nejvyšší zralosti, kdy má nejlepší chuť, barvu a vůni. Protože je zmrazený několik hodin po sklizni, zachová si nejvyšší obsah nutričních hodnot a vitamínů.

Český špenát
protlak
listový - sekaný

www.agrojesenice.cz | www.milujememrazene.cz



CZECH FOOD EXPO

NÁRODNÍ
POTRAVINÁŘSKÝ
VELETRH

11-14/5/2023
VÝSTAVIŠTĚ ČESKÉ BUDĚJOVICE

**POJĎTE
VYSTAVOVAT!**

www.czechfoodexpo.cz

Josef Valihrach dělá už skoro 50 let vína s láskou

Čekám na Jožku Valihracha v jeho vinotéce v Kašnici a mezitím, co mi jeho dcera Božena vaří kávu, prohlížím si vystavená ocenění, medaile, diplomy a články v prestižních časopisech. Rozhodně ne náhodou k nim letos přibyla za přínos českému a moravskému vinařství v soutěži Vinař roku, kterou ostatně v minulých letech třikrát vyhrál.

Vinař Josef Valihrach z Krumvíře je svým způsobem legendou a pojmem jak v domácím vinařském prostředí, tak i v celém vinařském světě. Trojnásobné celkové vítězství na světové soutěži Chardonnay-duMonde i další úspěchy v prestižních světových soutěžích to jasně dokazují. I přes to všechno však Josef zůstal skromný a s pokorou a pílí jemu vlastní pracuje pro své rodinné vinařství dál, jako kterýkoli jiný den od začátku své kariéry. Úspěch je jen pozlátka na křídlech pomíjivosti času, mnohem větší cenu má lidství, láska, zdraví a rodina. A tyto hodnoty Jožka Valihrach bezezbytku vyznává.

► **Co pro vás a pro vaše rodinné vinařství znamená**



Josef Valihrach se pro víno narodil



Vinařství Josefa Valihracha sídlí v Krumvíři, svou prodejní a prezentační vinotéku má v Kašnici



O vinařství Josefa Valihracha z Krumvíře se píše i v zahraničních médiích

„Ocenění z Vinaře roku není cenou našeho vinařství, ale cenou Jožky Valihracha – našeho manžela, tatky, tchána a dědy. A my nemůžeme být pyšnější! Jožka je opravdu vinař tělem i duší. Je to povolání, které si vysnil a které už téměř padesát let s láskou a pílí dělá; někdy až do roztrhání těla.“

Z FB profilu Vinařství Valihrach)

toto ocenění? V minulosti jste ostatně tuto soutěž již třikrát vyhráli...

Víte, my jsme se v rodině dohodli, že už do této soutěže nepůjdeme, i když ji osobně považuji za nejprestižnější v České republice. Takže letos jsem šel hodnotit vína v soutěži Vinař roku jako porotce ve finále. A musím říci, že to byl pro mne také obrovský zážitek, sedět mezi takovými světovými osobnostmi, jako je Christine Collins, zakladatelka Les Grands Concours du Monde ve Štrasburku, nebo John Salvi, uznávaný Master of Wine s padesátiletou praxí. Moc jsem si toho vážil a chvílemi mi běhal mráz po zá-



Vinařství staví na rodinných tradicích, do práce je zapojena celá širší rodina

dech z toho, že mohu s nimi být a hodnotit společně vína z Moravy a z Čech. A když jsem potom přišel na slavnostní vyhlášení, vůbec mne nenapadlo, že nějakou cenu taky dostanu. Proto mi bylo divné, že mi režisér ukazoval nějakou značku, kam se mám postavit, kdyby mne náhodou moderátorka pozvala na jeviště. A pak jsem tam skutečně stál, přišel sommelier Ivo Dvořák a předal mi ocenění za přínos českému a moravskému vinařství, což jsem absolutně nečekal a byl jsem z toho dojatý. Samozřejmě si toho velmi vážím a moc dobře vím, že je to ocenění nejen pro mne, ale pro celou rodinu, pro celé naše rodinné vinařství.

► **Jsou pro vás marketingové lepší výsledky z domácích nebo zahraničních soutěží?**

Děkuji za tu otázku. Je pravda, že těch soutěží je v posledních letech velmi mnoho, ale pokud se všem daří a mají své zájemce a účastníky, proč ne. Já osobně na domácí půdě uznávám asi tři nebo čtyři velké soutěže, které pro nás mají nějaký obchodní, marketingový přínos. Ale když vyhrájete světovou soutěž a hlavně, když vyhrájete ve Francii, světové vinařské velmoci, tak to je pro nás nejvíce.

► **Myslíte určitě trojnásobné celkové vítězství ve světové soutěži Chardonnay-duMonde 2022, 2020 a 2014, tohle je opravdu „majstrštyk“.**

Ano, doteď se z toho nemůžu vzpamatovat a moc si toho ocenění vážíme. Samozřejmě když se účastníme hodnocení vín po celém světě, tak po takovém úspěchu nám pak ti lidé z těch různých zemí volají a gratulují, upřímně nám to přejí. U nás bohužel ten bolševik zanechal v lidech takové hodnoty jako zášť a závist, v jiných zemích nás berou jako rovné partnery a každý úspěch stejně jako ve sportu vítězovi upřímně přejí. Ale

tím nechci říci, že i tady doma mi občas někdo nezavolá a nepogratuluje k úspěchu. Taky ostatně kolegům jejich úspěchy upřímně pochválím.

► **Poslední dva roky soutěžení a vinařským akcím doba moc nepřála, vinaři hledali jiné cesty prodeje a propagace vín. Zasáhla taky vaše vinařství kovidová opatření?**

Byla to těžká doba a dodnes se potýkáme s jejími důsledky, stejně jako většina malých a středních vinařství. Gastro podniky byly v podstatě zavřené, dnes kvůli energiím také nevíme, co bude dál. Bohudíky máme své stále zákazníky a nestěžujeme si, prodáváme. Ale musím se dotknout nového vinařského zákona, který nahrává dovozu zahraničních vín a zatímco nás drtí legislativa a zbytečná byrokracie, vinaři v zahraničí mají díky lépe nastaveným podmínkám snazší obchodní situaci.

► **Vidíte vývoj a směřování moravského a českého vinařství optimisticky?**

Vinaři udělali za posledních dvacet let obrovský kus prá-

ce, kvalita vín šla velmi nahoru, což jasně dokazují právě ta ocenění na prestižních světových soutěžích. Takže máme dobře nakročeno, ale bude záležet na tom, v jakých legislativních mantinelech se budeme pohybovat, zda nás nebudou brzdit. Ty časté kontroly a výkazy nás malé vinaře opravdu zdržují práci, kterou se snažíme dělat poctivě a s láskou. V naše vi-

naře a jejich budoucnost však věřím, žijeme v dobrém pásmu, které přeje především bílým vínům a určitě je tady do budoucna ještě obrovský potenciál. Při redukci hroznů a odpovídajícím zpracování umíme udělat i červená vína, což také dokazují výsledky ze světových soutěží.

Text: Ing. Petr Hynek

Foto: archiv vinařství Josef Valihrach

Vinařství Valihrach se dostalo i do Wikipedie*:

Josef Valihrach (* 3. května 1956 Krumvíř) je moravský vinař, trojnásobný držitel ocenění Vinař roku České republiky, držitel zlaté medaile z prestižní světové vinařské soutěže Chardonnay du Monde a tří zlatých a tří stříbrných medailí z mezinárodní soutěže vín ve francouzském Lyonu. Rodinné vinařství, jedno z prvních nestátních v Česku, které nese jeho jméno, založil již v roce 1990.

Výrobě vína se věnuje již od svých čtrnácti let, kdy s otcovou pomocí vyrobil doma svoje první víno.

V roce 2012 byl rovněž iniciátorem vzniku Vinařské asociace České republiky, již od jejího vzniku předsedal.

Vinařství Josef Valihrach Krumvíř je středně velký rodinný podnik, v němž pracuje celá Valihrachova rodina. Obec Krumvíř a Kašnice patří do Velkopavlovické vinařské podoblasti, kde jsou podmínky pro pěstování široké škály odrůd révy vinné. Pro vinařství je charakteristická nabídka pestré škály odrůdových vín, a to jak mladých, tak starších ročníků. Výroba se zaměřuje zejména na kvalitní přívlasková a archivní vína. Podnik však vyrábí i cuvée a bariková a ledová vína.

*** Zdroj: cs.wikipedia.org/wiki/Josef_Valihrach**



Vina z krumvířského vinařství vyhrávají i prestižní světové soutěže



Josef Valihrach s oceněním za přínos českému a moravskému vinařství

JAKON – netradiční okopanina z Jižní Ameriky

Jakon (*Smallanthus sonchifolius*) je rostlina z čeledi hvězdnicovitých (Asteraceae) a jeho původní vlastí jsou Andské oblasti v Jižní Americe. V původních oblastech nebyl jakon pěstován pouze jako potravinu, ale byl využíván i k léčebným účelům. Podle dochovaných záznamů se jakon pěstoval už za doby impéria Inků.

Do Evropy byl jakon přivezen teprve v polovině 19. století. Po úspěšné introdukci ve Francii se jeho pěstování rozvíjelo v Itálii a později v Německu. Od konce II. světové války se na tuto plodinu téměř zapomnělo. Do ČR byla poprvé dovezena z Nového Zélandu v roce 1993, úspěšně byla aklimatizována a ukázalo se, že poskytuje dobré výnosy jak hlíz, tak nadzemní hmoty. V současnosti se v Evropě jakon pěstuje nejvíce v Itálii a Německu. Pěstování je dále zaznamenáno zejména na Novém Zélandě, Austrálii,

Japonsku a USA. V České republice se pěstováním jakonu začal zabývat pan Ing. Frček a za jeho vedení byly úspěšně vyšlechtěny dvě konzumní odrůdy (Graciella, Fiorella), které jsou vhodné pro pěstování v podmínkách mírného pásma. Obě odrůdy jsou dnes ve vlastnictví Výzkumného ústavu bramborářského Havlíčkův Brod, s.r.o. Rostliny jakonu tvoří dva druhy hlíz, krátké stonkové hlízky, zvané kaudexy, sloužící k vegetativnímu rozmnožování a ztloustlé, kořenové hlízy, pro které se jakon pěstuje. Kaudexy vy-



dech, které se poměrně obtížně uchovávají do příštího jara. Po oddělení velkých kořenových hlíz je třeba ponechat celou podzemní část stonku i s kaudexy vcelku a uložit je ve vhodných nádobách do písku. Tyto nádoby se pak umístí do chladného prostředí, nejlépe do sklepa.

Jakon v kuchyni

Čerstvé hlízy jakonu jsou křehké, šťavnaté a chutnají lehce kořenitě. Lze je konzumovat přímo po odstranění tenké svrchní vrstvy, stejně jako například mrkev. Při časném sklizni nejsou hlízy příliš sladké, hodí se proto pro zpracování do sladkých i slaných pokrmů.

Jak již bylo uvedeno, skladování jakonu je poměrně náročné, proto jsou vyvíjeny ve Výzkumném ústavu bramborářském variace zpracování sušených produktů z hlíz jakonu a slunečnice topinamburu. Směs mouky na přípravu pečiva na bázi inulinu v poměru 30 : 70 % byla na agrosalonu Země živitelka oceněna Zlatým klasem v sekci Potravinářské výroby.

PODĚKOVÁNÍ

Příspěvek vznikl za přispění institucionální podpory na dlouhodobý koncepční rozvoj výzkumné organizace reg. č. MZe – R01622

Ing. Andrea Svobodová, Ph.D.

Bc. Markéta Kuljová
Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův Brod, s.r.o.



růstají na bazální části stonku, jsou na povrchu světle červené až tmavě fialové a nejsou vhodné ke konzumaci, slouží pouze k rozmnožování; po hlavní rozmnožování jakon téměř ztratil. Kořenové hlízy jsou řepovitého či kulovitého tvaru, někdy jsou nepravidelně zkroucené, rostou ve svazku po pěti až dvaceti kusech a jedna váží od 0,2 do 0,5 kg. Čerstvé hlízy jsou načervenalé až šedohnědé a na vzduchu jejich tenká pokožka rychle tmavne. Pod touto slupkou je nejedlá kůra s pryskyřičnou příchutí a pod ní křehká, chutná a šťavnatá dužina bílé až krémově žluté barvy. Jakon je velmi bohatý na zdravé prospěšné látky jako jsou fenolické sloučeniny se silnými antioxidačními účinky. Hlavními

fenolickými složkami jsou kyseliny chlorogenová a kávová. Hlízy jakonu obsahují i velké množství vody (více než 70 % čerstvé hmoty), 70–80 % sušiny tvoří sacharidy, zvláště fruktany. Fruktooligosacharidy (FOS) obsažené v hlízách jakonu jsou inulinového typu. Tyto fruktany jsou známy svou schopností udržovat tlusté střevo v dobrém zdravotním stavu. Kromě obnovování střevní mikroflóry podporují FOS absorpci vápníku, snižují hladinu cholesterolu, posilují imunitní systém. Čerstvé hlízy obsahují i cenné vitamíny a minerály. Z minerálů je to zejména vápník, hořčík, draslík, fosfor. Z vitaminů jsou to beta-karoteny, vitamin B1, B2 a C. Pěstování jakonu se v našich podmínkách podobá

pěstování brambor. Rostliny vyžadují slunné stanoviště. Půda by měla být lehčí (písečná, písčito hlinitá). Pěstování jakonu na těžších půdách má vliv nejen na vývoj rostliny, ale negativně ovlivňuje zejména výnosy hlíz. Sklizeň jakonu probíhá v říjnu. Vhodná je ruční sklizeň rýcími vidlemi, z důvodů menšího poškození hlíz. Hlízy je nutné ihned vhodně uskladnit, jinak vzhledem k jejich vysokému podílu vody dojde k seschnutí. Hlízy jakonu skladujeme nejlépe v chladicích boxech optimálně při teplotě 4 °C. Při skladování je nutné brát ohled na vlhkost vzduchu, která by se měla pohybovat kolem 40 %. Skladujeme buď volně ložené v přepravkách nebo optimálně v písku. Totéž platí i o kaudex-

INZERCE

Cukrová řepa – surovina pro výrobu cukru a lihu

1 hektar vyprodukuje kyslík pro 60 lidí na rok
a pohltí kysličník uhličitý z ročního provozu deseti osobních aut



Tradiční výrobce cukru a lihu již od roku 1831



Ovocnářské dny přes veškeré potíže sadařů přinesly naději: spotřeba ovoce v ČR stoupá

Ovocnářské dny jsou významnou celostátní vědeckou konferencí v oblasti ovocnářství. V lednu roku se konal již 65. ročník. I přes veškeré problémy způsobené dovozem ze zahraničí, rychle rostoucími vstupy a zejména energií, přinesli odborníci i naději. Jednak stoupá spotřeba ovoce v České republice a zachrání nás možná tržby ze zpracovaného ovoce v nejrůznější podobě.

Dvoudenní setkání v Aldisu

Organizátory akce jsou VÝZKUMNÝ A ŠLECHTITELSKÝ ÚSTAV OVOCNÁŘSKÝ HOLOVOUSY s.r.o. spolu s Ovocnářskou unií České republiky, z.s. a dalšími partnery. Po předchozí kovidové přestávce se Ovocnářské dny konaly opět jako dvoudenní konference ve dnech 18. – 19. ledna 2023 v Kongresovém centru Aldis v Hradci Králové. Již po padesáté se na této akci mohli setkat odborníci z Česka, ale i ze zahraničí s našimi ovocnáři a předávat si své zkušenosti z vědy, výzkumu a praxe. Zároveň se akce pravidelně účastní řada vystavovatelů z řad firem, jež dodávají do ovocnářství stroje a techniku, přípravky na výživu a ochranu nebo poskytují služby pro ovocnáře. „Jsem rád, že se můžeme opět setkat na této odborné akci, která se koná už po padesáté. Naš Výzkumný

a šlechtitelský ústav v Holovousích je ještě o sedm let starší,“ zahájil Ovocnářské dny Ing. Ing. Tomáš Zmeškal, jednatel VŠÚO Holovousy s.r.o. „A jak si náš dvaasedmdesátiletý úctyhodný kmet aktuálně stojí? Je v dobré kondici, plný sil a odhodlání čelit výzvám aktuálním i budoucím,“ řekl Tomáš Zmeškal. Ústav mj. reagoval na zvyšování cen energií instalací velké fotovoltaické elektrárny, která již v letošním roce zabezpečí výrobu elektrické energie pro potřeby ústavu. Ten aktuálně řeší dvacet výzkumných projektů, jejichž roční rozpočet činí přibližně 70 milionů korun.

110 let ovocnářského vzdělávání

Předseda Ovocnářské unie ČR Ing. Martin Ludvík v dalším příspěvku připomenul, že setkávání ovocnářů v České republice má dlouhou tradici. „První Ovocnářské

dny se konaly již roku 1913, takže si připomínáme ne padesáté, ale sto desáté výročí celostátního ovocnářského vzdělávání. V různých obdobích však byla tato tradice přerušena, naposledy to bylo kvůli covidu,“ sdělil šéf ovocnářů. Ovocnářská unie ČR aktuálně registruje 580 členů, hospodařících na výměře asi 10 500 hektarů. Ovocnářská unie tak reprezentuje cca 86 % profesionální produkce ovoce v České republice.

Jak na pesticidy

Ing. Martin Ludvík dále zmínil úspěch českých ovocnářů v rámci EU, kterým byl požadavek na dopracování dopadů směrnice k udržitelnému využívání pesticidů. „Česká republika má za sebou úspěšné předsednictví Rady Evropské unie. V jeho rámci naše země přistoupila velmi racionálně k otázce směrnice k udržitelnému využívání pesticidů. Bez-



Ze zákulisí Ovocnářských dnů v hotelu Aldis

pochyby cílem nás všech je snižovat vstupy do zemědělství a ovocnářství, ale také tím neohrozit úrodu a soběstačnost jak v rámci ČR, tak v rámci Evropské unie,“ řekl Martin Ludvík s tím že návrh směrnice byl vrácen s požadavkem dopracování dopadových studií. Mělo by totiž být zcela zřejmé, jak razantní zásah, jakým je snížení vstupů, se promítne nejen do soběstačnosti, ale jak to ovlivní ceny vůči spotřebitelům a kvalitu samotné úrody.

Likvidace sadů pokračuje

Loňský rok byl pro ovocnáře příznivý s sklizeň ovoce v ČR loni meziročně vzrostla o 23 procent na nadprůměrných 165 028 tun. Podle Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského (ÚKZÚZ) byla tak nejvyšší od roku 2018 a třetí nejvyšší za posledních 13 let. Proti průměru sklizní předchozích pěti let byla loňská sklizeň vyšší o 17 procent. „Mohli bychom mít z loňské úrody radost, ale nemáme, kazí nám jí problémy, jak ji zpeněžit, ztráta z poslední sklizně jablek bude pro české ovocnáře asi čtvrt miliardy korun. Důvodem je snížení farmářských cen jablek s ohledem na zvýšený dovoz zejména z Polska a výrazně zvýšené náklady na pěstování a především na skladování úrody,“ konstatoval Martin Ludvík. Důsledkem těchto ztrát bude

podle něj zrychlení kácení sadů a zmenšování produkce českého ovocnářství. „Když se ke ztrátě dané poklesem ceny přičte zvýšení nákladů na pěstování a skladování, vychází ztráta pěstitelů z jednoho kilogramu jablek na čtyři koruny,“ spočítal Ludvík. Pěstitelům se zvedly zejména náklady na energie, přípravky na ochranu rostlin, hnojiva, mzdy a pohonné hmoty. Problémy v praxi se ukázaly již na podzim, když někteří sadaři museli kvůli všem těmto argumentům a také vysokým nákladům na sklizeň ovoce rozhodnout nakonec ponechat ovoce nesklizené – zkrátka by se to nerentovalo. Za této situace mnozí ovocnáři odmítají investovat do obnovy přestárých sadů a vysazovat nové. „Loni se vysázelo pouhých asi 150 hektarů sadů, což bylo nejméně v novodobé historii českého ovocnářství. Na druhé straně probíhá značné kácení sadů,“ konstatoval Ing. Martin Ludvík.

Spotřeba roste, ceny řídí trh

Předseda Ovocnářské unie ČR připomenul, že naše země je aktuálně v produkci čerstvého ovoce soběstačná jen zhruba v objemu 30 až 40 procent, takže ceny ovoce na pultech obchodů se řídí vývojem trhu a cen v Evropě. „Pozitivní je, že se u nás pomalu daří zvyšovat spotřeba ovoce, a to zhruba o pět až

šest kilogramů na osobu. V současnosti se v tak u nás zkonsumuje přes 90 kilogramů ovoce na osobu, přičemž vedou jablka,“ konstatoval Ing. Martin Ludvík.

Reč došla i na nové programové období, kdy se očekává snížení dotací nominálně o více než pět tisíc korun na hektar. „Za sedm let je to o sedmdesát procent dotací méně a ceny vstupů do zemědělství se zvedly o 34 procent,“ řekl Ludvík s tím, že přínos dotací pro ovocnáře se tak snižuje.

Závěrem svého proslovu předseda ovocnářů nastínil, jaká jsou nutná opatření v ovocnářství u nás, chceme-li je udržet alespoň na stávající úrovni a být konkurenceschopní dovozu:

- řešení cen energií
- změny v národních dotacích – podpora restrukturalizace sadů a kapkových závlah
- cílená pomoc malým a středním podnikům v rámci PGRLF
- úleva v odvodech sociálního pojištění
- prioritní podpora v rámci Strategického plánu – podpora investic
- větší regulace obchodních řetězců – zákon o cenách
- zjednodušení a zrychlení pracovních povolení
- snížení byrokracie
- rovné podmínky v používání přípravků na ochranu rostlin v EU

Ing. Petr Hynek



Nechyběla prezentace jablek z genofondu VŠÚO Holovousy

STROMY PRO SÍDLA A KRAJINU

Vzhledem k bohatosti pěstovaného sortimentu v našich nebo zahraničních školkách si publikace neklade za cíl představit celou škálu stromů, ale přiblížit vlastnosti a nároky vybraných běžně pěstovaných druhů a kultivarů se zařazením i těch novějších, které jsou dle našeho názoru zajímavé pro výsadbu v našich střeoevropských klimatických podmínkách.

Objednávky na:
obchodni@agriprint.cz
mobil: 774 774 282

580 Kč
23 EURO

Více na www.agriprint.cz