

Brambory
jako moderní
zdravá
potravina



26

**Vína se
špičkovou
kvalitou,
příběhem
a vtipem**



29

**Slavnosti
moravského
uzeného a vína
již po deváté
na hradě Veveří**



40



Obchodní řetězce vytlačují tradiční české značky

Privátní značky jako například Jarmark, Pilos či Clever, do kterých si obchodní řetězce nechávají zabalit potraviny od různých dodavatelů, se staly vzhledem k nízké ceně velkým lákadlem pro české zákazníky. Ve skutečnosti jimi obchodní řetězce diskriminují tradiční výrobky domácích producentů, které tak v regálu slouží pouze jako takzvané předražená stafaž pro zlepšení prodeje potravin jejich privátních značek. Agrární komora České republiky se proto obrátila na Úřad pro ochranu hospodářské soutěže.

Zhruba čtvrtina potravin určených k rychlé spotřebě, které nabízejí zákazníkům velké obchody, má podobu privátních značek jednotlivých řetězců. Jedná se především o mléko a mléčné výrobky, maso a uzeniny nebo vejce. Obchodní řetězce si zpravidla objednají konkrétní výrobek u svého dodavatele, od kterého již odeberají jeho výrobky tradičních a pro spotřebitele známých českých značek. Diktují si, jak má vypadat obal, své požadavky často a rychle mění, tlačí na co nejnížší nákupní cenu a zároveň si dodáním sortimentu do privátní značky podmiňují odběr značky, která patří dodavateli.

Nespravedlivé obchodní praktiky

Výrobek označený příslušnou privátní značkou obchodního řetězce pak umístí

do regálu na dobře viditelném místě, za které si dodavatelé potravin obvykle ještě připlácejí, a nechají si od výrobce zaplatit i reklamou v akčním letáku. Značkové výrobky od stejného dodavatele, které mají totožné složení i hmotnost jako ty privátních značek a jsou zabalené v tradičním obalu, obchodní řetězec ve většině případů bohužel pro zákazníka znevýhodní tím, že uměle navýší jejich prodejní cenu. Následkem těchto nespravedlivých obchodních praktik dokáže snížit poptávku po českých potravinách zavedených značek a vytlačit je na okraj zájmu spotřebitelů.

Diskriminace českých výrobků

„Obchodní řetězce dlouhodobě diskriminují české výrobce potravin, ať už je



Obchodní řetězce dlouhodobě diskriminují české výrobce potravin, ať už je to nevýhodným umístěním v regálu, nedoplňováním jejich zboží nebo přemrštěnou obchodní přírážkou

to nevýhodným umístěním v regálu, nedoplňováním jejich zboží nebo přemrštěnou obchodní přírážkou. Ještě ke všemu mají tu drzost obviňovat dodavatele ze zdražování potravin. To nejsou jediné nekalé praktiky, se kterými se dodavatelé setkávají. Od našich členů máme informace, že obchodníci dokonce plíživě snižují objednávky jejich

zavedených výrobků ve prospěch privátních značek, které si nechávají dodávat za co nejnížší cenu. Každá nová smlouva znamená další slevu, a tedy vyšší marži pro obchod, nikoliv nižší cenu pro zákazníka. Pokud dodavatel na jejich jednostranně nadiktované a neférové podmínky nepřistoupí, jednoduše jej vymění za jinou firmu, která je ochotna

tyto podmínky přijmout. Přitom se může jednat i o zahraničního dodavatele, nicméně výrobek se stále tváří jako domácí produkt označený pouze logem privátní značky. Nemají totiž povinnost uvádět název konkrétního výrobce, který je pro běžného spotřebitele jen obtížně zjistitelný,” říká prezident Agrární komory České republiky Jan Doležal.

Spotřebitelé při vysoké inflaci zohledňují v první řadě cenu

Obchodní řetězce tak zneužívají svého dominantního postavení na tuzemském maloobchodním trhu a využívají důvěry svých zákazníků, kteří jsou nuceni za současných hodnot inflace hledět na cenu ještě více než kdykoliv před-

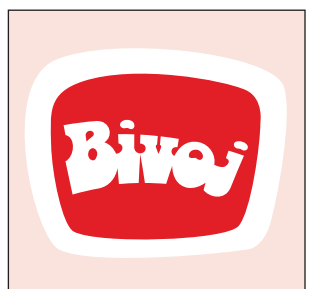
pokračování na str. 24

HERBER MLÝN PALJANEC

S moukou 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



Lze bez absurdit uživit 8 miliard lidí na planetě Země?

V životě platí, že důležitá je při určitém rozhodnutí, ne-li příkazu, jeho příčina. Proč tomu tak je. A to je případ jak u válek, tak u někdy dost zásadních změn ordinovaných nám živým bytostem lidmi, kteří se staví do pozice řídicích orgánů. Ti chtějí určovat co má být a podle nich i bude. Naše společnost se dostala do bodu, kdy přestáváme rozumět okolnímu světu a zejména těm tak zvaným novým výzvám. Jednou z nich je rasantní změna jídelníčku lidí. Důvod je jasný, počínající přelidněnost planety Země a ubývající zdroje stravy. Zatímco před 10 000 lety žily na planetě pouze 4 miliony lidí. V době Krista zde bylo přibližně 200 milionů obyvatel. Průmyslová revoluce, datovaná do 17. století, nám dala nové možnosti a odstranila překážky, čímž nastartovala rozvoj. Díky levné energii začala populace rychle růst a na začátku 19. století byla překonána mýtická hranice jedné miliardy obyvatel. A najednou došlo k velkému růstu populace, kdy se v současnosti blížíme k hranici 8 miliard lidí na planetě.

První, kdo si uvědomil růst obyvatelstva, zboží a služeb na Zemi a všechno, co s tím souvisí, byl jeden ze zakladatelů politické ekonomie, pastor Thomas Robert Malthus.

V roce 1798 napsal knihu s názvem "Esej o principu populace", která se stala inspirací pro teorii o "Zlaté miliardě" od Nicholase Roegena. Dnes víme, že populační růst roste až výbušně. V roce 1972 bylo toto téma popularizováno další "esejí" nebo chcete-li studií s názvem "The Limits to Growth" (Meze růstu) od Římského klubu. Studie říká, že pokud se nepřistoupí k ovládní porodnosti a úmrtnosti, tedy ke kontrole růstu populace a průmyslu, hrozí vyčerpání přírodních zdrojů a zhroutení hospodářství. Omezení porodnosti

zejména v chudých zemích se moc nedaří a boj o potraviny je na stole a tak se řeší jak nahradit stravu nám lidem dosud běžně dostupnou částecí jinou.

Boj o potraviny začal

Ke slovu se ale nedostávají odborníci, ale demagogové a ti v první fázi „ozdravného procesu“ vyhlásili boj proti uhlíku, kdy v lidském těle tvoří uhlík spolu s kyslíkem, vodíkem a dusíkem asi 96 % základních chemických prvků. Naše existence na planetě a v celém vesmíru je tedy založena právě na uhlíku. Takže vyhlášení války uhlíku znamená vyhlášení války samotnému životu. Při dýchání vylučujeme oxid uhličitý (CO₂), který však mu-

síme nyní redukovat. Oxid uhličitý (CO₂) je ale jednou z klíčových látek potřebných k fotosyntéze rostlin. Díky fotosyntéze rostlin a sluneční energii dochází k uvolnění kyslíku do vzduchu z oxidu uhličitého, který pro změnu dýcháme my. NASA pořizuje od roku 2000 až čtyři snímky z každého místa na Zemi každý den. Za posledních 20 let data odhalila zvětšení listové plochy na planetě o 5%, což odpovídá rozloze deštých pralesů v Amazonii. Říká nám to, že díky CO₂ z fosilních paliv je naše planeta zelenější a země na to reaguje tak, že přebytky uhlíku ukládá zpět do kořenů. Ve skutečnosti je "skleníkový efekt" jako příčina globálního oteplování pouze hypotézou a oteplování dle vědeckých dlouho-



Sama elita uznává, že červi jako potravinová náhrada není řešení v celém spektru navazujících produktů, proto představili další udržitelné řešení v podobě umělého masa vyráběného v nerezových tancích.

dobých důkazů NASA přičítá vychýlení osy mezi planetami Země a Slunce, což se podle jejich výzkumů děje po statisíce let opakovaně. Zkoumaly se i vzorky ledu v Antarktidě, ukazují dramatické změny teploty na planetě v průběhu času. Na tyto teplotní výkyvy, nebo jinými slovy na přirozené klimatické změny nemohl mít člověk žádný vliv.

A tak po skončení doby ledové před zhruba 12 000 roky zase teplota postupně narůstá.

U boje s uhlíkem se dnes ale nezůstává a další na řadě je dusík, který by naše elity chtěly redukovat. V atmosféře tvoří dusík 78-79 %. V létě roku 1909 představil německý chemik Fritz Haber, oceněný Nobelovou cenou, jak z atmosférického dusíku (N₂) vyrobit amoniak a následně z něj močovinu pomocí oxidu uhličitého. Díky tomuto hnojivu se změnila produkce potravin na planetě. Jeden zdroj tvrdí, že bez dusíkatých hnojiv bychom dokázali udržet jen asi třetinu současné světové populace. Druhý zdroj říká, že bez dusíkatých hnojiv bychom se museli spoléhat na organickou výrobu hnojiv, což by znamenalo zhruba poloviční produkci. Jinými slovy, močovina je také odpadním produktem savců a obojživelníků, a proto se v takovém případě jedná o přírodní hnojivo pro rostliny. Pokud však použijeme pouze toto přírodní hnojivo a omezíme přísun dusíku vyrobeného chemickou cestou rostlinám, znamená to, že nebudeme schopni uživit minimálně 4 miliardy lidí. Redukce CO₂ je zaměřena především na průmysl a ovládnutí populace, zato redukce dusíku je přímý útok na populaci jako takovou.

Červ je jasná volba pro nasycený lidí

Je zajímavé jak moderní svět prahne po bio produktech. Bio produkt je potravina zís-

kaná pomocí zemědělských praktik, které zahrnují použití přírodních hnojiv a vyloučení použití pesticidů a herbicidů. V 18. století se potraviny vyráběly přesně podle těchto požadavků a průměrný výnos obilí byl 1000 kg/ha. Dnes je hektarový výnos zhruba 6000 kg/ha.

S tím velmi úzce souvisí produkce masa. Abyste dosáhli přírůstku 1 kg masa, potřebujete u kuřecího masa 2,5 kg obilovin, u vepřového 4,5 kg a u hovězího 7 kg obilovin. U moučných červů je potřeba 1,5 kg obilovin na 1 kg přírůstku.

Abychom mohli vyrábět levné obiloviny, musíme používat dusíkatá hnojiva, která vyžadují plyn ve výrobním procesu. Nicméně elita se domnívá, že takový postup je plýtvání přírodními zdroji. Pro elitu není problém, že cena produktu se bude odvíjet od výnosů pouze 1000 kg/ha. Výroba masa byla označena za zátěž pro životní prostředí a protein z červů je představován jako plnohodnotná ekologická a ekonomická náhrada masa.

Na výrobu masa se nepohlíží jako na klíčový článek výživy člověka, ale jako na způsob efektivního snížení potřeby plynu. Z ekonomického hlediska je červ jasnou volbou.

Ti, kteří o to nemají zájem, nemají na naší planetě místo. Tato logika naznačuje, že polovina lidstva může být ohrožena hladem. Nikoho nezajímá, že červi nejsou pro člověka stravitelní. Sama elita uznává, že červi jako potravinová náhrada není řešení v celém spektru navazujících produktů, proto představili další udržitelné řešení v podobě umělého masa vyráběného v nerezových tancích. Všechna tato takzvaná udržitelná řešení jsou postavena na redukci nákladů, redukci spotřeby, redukci potřeby přírodních zdrojů a bohužel redukci populace.

Potravinová soběstačnost a co s ní souvisí

Především všichni lidé musí mít dostatečně cenově dostupný přístup ke kvalitním a živinami bohatým potravinám, které nejsou závislé na tržní spotřebě. Tyto potraviny musí být dostupné v regionu i při uzavření hranic po jakoukoli dobu a musí odolat i případným sankcím (ekonomickým, zdravotním, vojenským atd.). Množství potravin by mělo být odvozeno ne od reálné spotřeby, ale od individuálních potřeb a denní energetické potřeby, která by měla být v rozmezí 2 400–2 700 kcal pro zdravé muže, 2 200–2 400 kcal pro zdravé ženy a 2 000–2 200 kcal pro děti a seniory. Vše nad tyto hodnoty by mělo být řazeno jako neregulovaná a nedotovaná nadspotřeba. Spotřeba je ten faktor který nejvíce ovlivňuje životní prostředí a přírodní zdroje.

Ochrana životního prostředí má přirozeně smysl, a to zejména v době kdy jsou k dispozici technologie, které mohou přispět k lepšímu životnímu stylu a zároveň k vyšší ochraně planety. Vyvážený stav mezi životním prostředím, hospodářstvím a potřebami člověka je však nezbytnou podmínkou, abychom nevytvářeli ještě větší problémy. Zneužívání ochrany životního prostředí pro člověka je ale neakceptovatelné. Chránit bychom měli především člověka, vodu a vzduch. Bez vody jsme schopni přežít jen několik dní a bez vzduchu jen několik minut. Nemůžeme dopustit, aby se vzduch stal obchodovatelným produktem a aby bylo vnímáno dýchání člověka a stejně tak zvířat, jako zdroj znečištění planety. Těchto absurdit je nutné se vyvarovat a k tomu spějí i vysvětlení odborníků. Jako příklad jsme si tentokrát vybrali právě hmyzí moučku, již by se měly do roku 2030 nahrazovat až ze 30% živočišné proteiny.

Eugenie Línková

EMISE SKLENÍKOVÝCH PLYNŮ V ČR PODLE SEKTORŮ

Celkové emise ČR za rok 2018



Všimněme si, jaké jsou emise ze zemědělství a pak teprve mu dávejme z pozice Green Dealu různé příkazy o útlumu, třeba i u množství skotu, co tak podle zelených ničí planetu metanem.

Obchodní řetězce vytlačují tradiční české značky

pokračování ze str. 23

tím. „Spotřebitelé při nákupu základních potravin v současné době zohledňují v první řadě cenu, a preferují tak potraviny prodávané pod privátní značkou. Přitom si neuvědomují, že se mohou stát

pouze obětmi klamavé obchodní politiky zahraničních obchodních řetězců a v dobré víře si domů odnesou potraviny tvářící se jako českých produkt, na který se zvykli a který jim vyhovuje, přičemž se ve skutečnosti může jednat o zahraniční výrobek pochybných kvalitativních vlastností. Kdo tady pak koho drží pod krkem?“ uvádí Doležal.

Obchodníci mohou těmito praktikami zcela ovládnout domácí výrobu potravin a vytlačít tak z trhu zavedené české značky, které tuzemské

firmy budovaly dlouhá léta. 11 obchodních řetězců ovládá 75 procent domácího maloobchodu, určují ceny potravin pro zákazníky a mají obrovskou vyjednávací sílu vůči svým dodavatelům, kteří jsou v obavě z ukončení spolupráce ochotni přistoupit na nevýhodné podmínky. Agrární komora České republiky se proto obrátila na Úřad pro ochranu hospodářské soutěže se žádostí o prověření situace. „Věříme v nezávislost Úřadu pro ochranu hospodářské soutěže, jehož hlavním posláním

by měla být ochrana rovných podmínek na domácím trhu pro všechny subjekty a jsme k dispozici pro doplnění podrobností,“ dodává prezident Agrární komory České republiky Doležal.

Barbora Pánková
tisková mluvčí AK ČR

Světový den Malbecu se slavil i v Česku

Potřinácté v historii se v pondělí 17. dubna slavil Světový den Malbecu – „Malbec World Day“ pořádaný argentinskou asociací vinařů „Wines of Argentina“ na počest nejslavnější odrůdy své země. V rámci oslav se konaly různé doprovodné akce ve významných městech Ameriky, Asie a Evropy, přičemž stranou nezůstala ani Praha a další města České republiky.

Synonymum pro argentinské víno

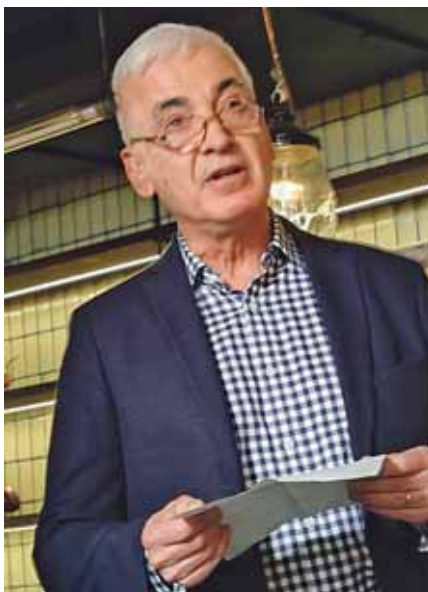
Malbec je modrá odrůda hroznů používaná při výrobě červeného vína i rosé. Pochází původně z francouzského Bordeaux, kde však byla později nahrazena Merlotem. Ve Francii ji dnes najdeme ve větším množství pouze v oblasti Cahors, kde se z ní vyrábí tamní slavná „černá vína“. Malbec se však postupem času rozšířil do dalších vinařských zemí. Novým domovem se mu stala Argentina a je dnes v podstatě synonymem pro argentinské víno.

Víno má inkoustově červenofialovou barvu. Ve vůni poznáte červené ovoce a fialky, v chuti vás budou bavit tóny krásně vyzrálého ovoce zejména višní. Další příchutě, ať už čokolády, kávy, kouře

nebo vanilky se do chutě vína dostanou zráním v barikových sudech. Struktura vína je středně plná se sametovými třísly, takže i když se nejedná o lehké víno, lehce se pije. Díky silné struktuře a robustním taninům je Malbec přirozeně vhodným partnerem pro štavnaté steaky, nejlépe z argentinského hovězího masa.

Historie sahající do poloviny 19. století

Historie argentinského Malbecu sahá do roku 1852, kdy Domingo Faustino Sarmiento, který byl klíčovou osobou na argentinské politické scéně, najal prominentního francouzského agrono-



Argentinický velvyslanec J.E. Roberto A. Salafia

ma Michela Aimé Pougeta, aby vedl statek Quinta Normal de Mendoza. Pouget přijel do Mendoza v roce 1853 ve věku 32 let a ujal se vedení statku. Z Francie si s sebou přivezl rostliny, semena a různé odrůdy vinné révy, jako Cabernet Sauvignon, Pinot Noir a Malbec. Statek byl založen spolu se zemědělskou školou na základě návrhu zákona, který dne 17. dubna 1853 předložil zákonodárnému sboru provincie Mendoza guvernér regionu Padro Pascual Segura.

Zatímco v roce 1863 byly francouzské vinice tvrdě zasaženy phylloxerou a v roce 1956 katastrofálními mrazy, které téměř zničily všechny tamní vinice Malbecu, v Argentině se této odrůdě mimořádně dařilo a daří.

V dnešní době lze na Malbec narazit prakticky ve všech hlavních vinařských regionech Argentiny, ale nejvíc dominuje v Mendoza. V roce 1993 bylo v Argentině vysazeno necelých 10 tisíc hektarů Malbecu, dnes je to něco kolem 40 tisíc hektarů z celkových 225 tisíc hektarů vinic v zemi. Vína z vysokohorských vinic dozrávají ve výšce až 1500 metrů nad mořem.

Slavilo se i v Praze

Za účasti argentinského velvyslance Roberto A. Salafia se v restauraci Gran Fiera v Myslíkově ulici uskutečnila degustace vybraných argentinských Malbeců. Na akci bylo možno poznat nuance Malbeců různých terroir v Argentině a ocenit to nejlepší od vinařů z prestižních argentinských vinařství jako jsou Rutini Wines, Salentein, Colomé, Pyros, Amalaya, Bodegas Callia v doprovodu tradiční argentinské kuchyně.

Bohumil Brejžek

Editorial

Zelený bumerang

Chránit planetu země je na místě a její životní prostředí včetně flóry a fauny je povinností každého z nás. Ne všichni si to ale berou k srdci a ne všichni se snaží pomoci s potřebnou odborností a přístupem na úrovni.

Fráze a výkřiky různých aktivistů jsou navíc často kontraproduktivní a tak jen cíleně napadat třeba skot, že ničí planetu a její životní prostředí metanem vyměšovaným při vypouštění plynu z dutiny břišní je přehnané. V takových případech se tito „osvícenci“ zaštiťují Green Dealem, aniž k němu přistupují s potřebnou odborností a základní vzdělání v tomto případě opravdu nestačí. Navíc je jasné dokázáno a nedávno tuto zprávu opakovaně zveřejnila světově uznávaná organizace NASA, že změny klimatu jednoznačně po statisíciletí má na svědomí vychylování osy mezi planetami Slunce a Země.

My se v tomto případě bavíme nejen o oteplování co nyní způsobuje i nepříjemné tání ledovců, ale i o znečišťování výfuky aut a spaliny z mnoha strojírenských závodů a samozřejmě jsou to i plasty. Ty hromadně znečišťují vlivem lidské nevědomosti a až barbarství mořské zálivy, pouště a přírodu co se tak stává odkladištem plastů ve velkém. Pak je to ale doslova lidské barbarství, co v zájmu peněz a bohatnutí ochotně působí škody s obrovským dopadem. Byli jsme svědky dosud nespecifikovaného zničení plynovodu Nord Stream 1 a 2, není zatím jasné prokázáno, kdo tuto katastrofu zámerně způsobil a jen tušíme proč. Do vzduchu ale uniklo takové množství metanu, že krávy na celém světě jej nestačí vypustit do vzduchu ani za několik let. Přitom v Nizozemsku, kde agrární sektor žije především z mléka produkovaného tisícíhlavými stády krav se tamní jedna vládní frakce rozhodla o prudké početní snížení stavu skotu. Farmáři by ve velkém začali krachovat a jejich cenný výrobní artikl sýry mnoha chuti by došly zániku. Vše se navíc dělo samozřejmě se zaklínadlem Green Dealu. A tak jsme vloni byli svědky obrovských demonstrací tamních farmářů, kteří bránili nejen své životelky, ale zabojovali proti nesmyslným rozhodnutím nepodloženým skutečnými odbornými studiemi. Bouře ale nestačily a tak jednoduše založili stranu, a ta porazila začátkem března ve volbách do krajských zastupitelstev v Nizozemsku všechny zavedené partaje, včetně strany premiéra Marka Rutteho, a skončila jako první. Nová strana je známá pod zkratkou BBB (BoerBurger Beweging, v překladu Hnutí farmář-občan), kterou dalo dohromady rozhodnutí Rutteho vlády radikálně omezit ještě do konce tohoto desetiletí oxidy dusíku a amoniak. Ty vypouštějí do ovzduší a půdy nizozemské farmy znělo z vládní strany a od premiéra. V zemi rozlohou menší než Česko se chovají miliony krav a prasat a intenzivně se hnojí. Nizozemsko je po USA druhým největším vývozcem zemědělského zboží na světě. Země se v minulosti několikrát stala inkubátorem trendů, které se pak rozšířily do ostatních států v Evropě. Analytici proto upozorňují, že by zastánci Green Dealu, tedy dohody o omezení zplodin v celé EU do roku 2030, měli zpozornět. Podobně jako nizozemští farmáři protestovali proti Green Dealu také němečtí, francouzští a naposledy před čtyřmi týdny belgičtí zemědělci. Evropská klimatická politika byla na jejich demonstracích rámována jako novodobá tyranie a živobytí farmářů jako její oběti. V Evropě se začíná formovat zelený bumerang. Řadu vlád by to mohlo narušit, zejména pokud jsou to koalice, tvrdí analytici.

Naší vládě se podařilo během předsednictví nahlo dat předsevzetí za velmi krátkou dobu odstranit z evropských silnic auta na spalovací motory a nahradit je elektromobily. Jak z denních zpráv víme, tento útlum automobilového průmyslu je odročen na mnoho let a tak se vrátíme zpět k agrárnímu sektoru, jehož dění má Green Deal ovlivňovat primárně. Začalo se zabíjením krav, snížit se mají i stavy prasat a zřejmě i drůbeže a až 30% proteinů živočišného původu mají lidé konzumovat napříště prostřednictvím moučky z hmyzu. O tom se naopak zatím mlčí, ač směrnice EU z ledna říká jasné, že do roku 2035 budou lidé nahrazovat živočišnou bílkovinu z 30% hmyzím proteinem, neboli moučkou z cvrčků a dalšího hmyzu. Co na to říkají odborníci už nechme na nich a v čísle je k tomu jasné stanovisko.

Eugenie Línková
šéfredaktorka

První rytířská slavnost v Mělníku

První sobota po Velikonocích se stala velkým svátkem rytířů vína a hlavně Legátu Bohemia. Ten totiž uspořádal historicky první rytířskou slavnost v zemích českých, a to přímo na knížecím zámku Jiřího Lobkowicze v Mělníku.

Organizační výbor si připravil skutečně pestrou paletu sleženou ze střípků historie českého národa, skvělých hudebních vystoupení, gastronomie, vín a charity. Úvod slavnosti proběhl v zámecké kavárně v duchu welcome drinku frizzante Vinařství Vajbar a kanapek.

Ulicemi Mělníka prošel grandiózní, více než stopenadesátihlavý průvod vedený historickými rytíři a hudebníky do kostela svatého Petra a Pavla. Úvodem zazněl varhanní koncert Prof. Michala Novenko – „Okolo vinařského světa“. Vrcholem slavnosti bylo předání meče – osobního daru prvního prokonzula Eques OKT Petra Marcinčáka nově vzniklému Legátu Bohemia.

Po prohlídce zámku přivítal v koncertním sále hosty osobně Jiří Jan Lobkowicz a pozval je na hudební vystoupení kvarteta cellistů Cello Republic, které zahrálo známé melodie z různých období – od Šavlového tance, přes Montiho Čardáš až po Bohemian Rhapsody. Následovala ochutnávka vín Chateau Mělník ve sklepích ze 14. století.

Celý večer pak strávili rytíři vína a jejich hosté v prostorách zámeckého restaurantu a na terasách nad řekou. Byl tu připraven bohatý raut, který doplnila velká prezence vín českých vinařů. Jako

hosté vystoupili i dovozci vín z Portugalska, Chile a Španělska. Hosty potěšily i míchané nápoje z Alkohol.cz a řemeslné pivo z mělnického pivovaru Němý medvěd.

Vrcholem večera byla charitativní tombola, jejíž výtěžek přes 60 tisíc korun byl věnován postiženému klučinovi, mělnickému čtyřletému Patrikovi, který převzala jeho maminka a bude použit na velmi potřebnou ergoterapii.

A co na to hlavní osoba večera Branko Černý? „Moc dě-



Rytíři vína na povelikonoční slavnosti v Mělníku

kuji všem, kteří si koupili lístky do tomboly a přispěli tak Patrikovi i dárcům věčných cen. A ještě více děkuji všem, kteří pomohli s organizací takto náročné akce. Největší díky patří Ctiradu Mikešo-

vi, Ludvíku Šaldovi, Tomáši Matějovskému a manželům Weitoschovým. A i když se někdo něco trochu nepovedlo, doufáme, že se za rok opět uvidíme“.

Eugenie Línková



Vyrcholení slavnosti v chármu páně v Mělníku

Brambory jako moderní zdravá potravina

Brambory jsou velmi různorodá a všestranná potravina bohatá na vitamin C, draslík a další antioxidanty. Brambory pocházejí z jihoamerických And a do Evropy byly dovezeny v 16. století, ale v Čechách se začaly ve velkém pěstovat až koncem 18. století. V porovnání s produkcí pšenice je to velmi mladá potravina pěstovaná na našem území. Nyní mají brambory již nezastupitelnou pozici v našem jídelníčku. Produkci brambor, zpracování a posuzování jejich vysoké nutriční hodnoty se po řadu let věnuje rodina Rasochových z firmy MEDIPO AGRAS H.B., spol. s r.o.

Není proto žádným tajemstvím, že kongresu Česká brambora v gastronomii, který se koná ve čtvrtek, 4. května 2023 od 9:00 v O2 Universum Praha, v kongresovém sále C., nebude mezi experty chybět ani ředitel Medipo Agras ing. Vlastimil Rasocha. Cílem kongresu organizovaném na popud společnosti Makro a to v rámci projektu České pole je ukázat bramboru jako tradiční českou, zdravou, výhodnou a v neposlední řadě chutnou surovinu, která má své místo v tuzemské kultuře stravování. Některá fakta k zejména na vysoké nutriční hodnotě brambor předeslala pro náš magazín Ing. Zuzana Havlíčková, z firmy Medipo Agras.

Brambory jsou všestranné a jsou důležitou součástí téměř každé světové kuchyně

„Brambory jsou většinou považovány za běžnou přílohu, která zapadá do tradičního jídelníčku. Nutričně nejbohatší jsou tradiční brambory vařené ve slupce a v páře, ale hojně zastoupeny jsou také další úpravy jako šťouchané brambory, kaše, pečené, grilované, nebo smažené ve formě hranolků či chipsů. Ale jelikož je to velmi zajímavá a všestranná potravina, tak jsou stále připravovány také nové pokrmy z brambor,“ říká Zuzana Havlíčková z firmy Medipo Agras

Hitem posledních let jsou malé tzv. baby brambory, někdy nazývané také jako zámecké brambory nebo granaille, které jsou obvykle pečené a konzumované i se slupkou a zachovávají si tak více nutričních látek včetně vitaminu C, vlákniny, draslíku a dalších minerálních látek. Další zajímavou přílohou, která si nachází místo i v české kuchyni jsou tzv. gratinované brambory, které pocházejí z francouzské kuchyně.

Brambory jsou potravinou, která se skvěle hodí do zdravého životního stylu

Brambory jsou výborným zdrojem širokého spektra antioxidantních látek, které posilují imunitní systém a působí preventivně před civilizačními chorobami jako jsou rakovina, kardiovaskulární onemocnění, diabetes 2. typu nebo mrtvice. Brambory vynikají především vysokým obsahem vitaminu C. Jednou porcí vařených brambor lze pokrýt asi 25 % denní potřeby tohoto vitaminu.

Dalšími antioxidanty jsou karotenoidy, které dávají bramborám jejich typickou žlutou barvu, široké spektrum fenolických látek, nebo vitaminy B6 a E, které posilují imunitní systém. Svým nutričním složením tak brambory mohou konkurovat všem běžným přílohám jako jsou rýže, těstoviny, knedlíky nebo chléb, a navíc mají brambory nižší kalorickou hodnotu než ostatní běžné přílohy. Brambory neobsahují žádný tuk a jsou vhodné i pro diabetiky.

„Brambory jsou také zdrojem draslíku, hořčíku, železa nebo zinku. Brambory obsahují dokonce více draslíku než banány či avokádo, které jsou obvykle spojovány s vysokým obsahem draslíku. Navíc mají nízký obsah sodíku a pomáhají tak snižovat krevní tlak,“ upozorňuje dále na nutriční a zdravotní přednosti brambor Zuzana Havlíčková.

Brambory dokážou nejlépe sasytit a pomáhají tak udržovat tělesnou hmotnost

Brambory někdy bývají označovány jako škodlivé



kvůli jejich vysokému obsahu škrobu, avšak škrob je důležitý zdroj energie a pokud jsou brambory po uvaření zchlazeny a následně konzumovány, dochází k přeměně části škrobu na tzv. rezistentní škrob, který není stráven ve střevě, ale který v těle funguje jako vláknina a posiluje zdravý střev. „Ve vědeckých výzkumech bylo navíc v posledních letech zjištěno, že po konzumaci brambor se lidé cítí nejdelší dobu nasycení v porovnání s ostatními běžnými potravinami. Je to zejména díky obsahu vlákniny, rezistentního škrobu a vysokému obsahu vody. To je velmi výhodné pro udržování tělesné hmotnosti a hubnutí“, zdůrazňují zástupci rodinné firmy Rasochových z Medipo Agras, kde Zuzana Havlíčková se specializovala zejména na nutriční vlastnosti jednotlivých odrůd brambor.

Celkový nutriční význam brambor je vysoký navíc i díky jejich celoroční konzumaci

Díky relativně jednoduchému skladování jsou brambory celoroční součástí jídelníčku, a proto jsou významnějším

zdrojem vitaminu C než třeba citrony či mandarinky, které jsou pouze sezónní. Brambory obsahují sice relativně nízký obsah bílkovin, ale jejich kvalita je velmi vysoká a blíží se kvalitě vaječného bílku. Zajímavé je, že celkový příjem bílkovin je vyšší z brambor než z luštěnin, protože

ročně se v ČR zkonsumuje asi 70 kg brambor na osobu a rok, zatímco luštěnin je to pouze 3,6 kg na osobu a rok. Brambory jsou z nutričního hlediska velmi kvalitní a nezastupitelná potravina.

Eugenie Línková



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

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

Užitkový směr									
Konzum						Zpracování			
letní		varný typ A	varný typ B	varný typ C	speciální	loupané	pommes	chips	škrob
I. termín	II. termín	salátové	přílohové	pyré	LUXUS - úprava, delikatesy/ EKO		frites		
CARRERA	BERBER	ROSARA	DALI	VICTORIA	ANNABELLE	PRINCESS	ASTERIX	VERDI	TARZAN
COLOMBA	SUNITA	PRINCESS	GRANADA	CHALLENGER	SUNSHINE	GRANADA	VICTORIA	OPAL	
	SUNSHINE		QUEEN ANNE	LILLY	BLUE STAR	ANNABELLE	INNOVATOR		
			NOBLESSE		VIOLET QUEEN	SUNITA	CHALLENGER		
					MULBERRY BEAUTY	COLOMBA			
						NOBLESSE			
						QUEEN ANNE			
Nové odrůdy									
PRIMABELLE	LEA	EMANUELLE	CAMELIA	BABY LOU	BABY LOU			PAPAGENO	LUKAS
PRADA		LEA	POCAHONTAS	LA VIE	CAMELIA			TRIPLE7	JONAS
NATALIA		GAYA	NATALIA	EMANUELLE				NORMAN	
		LIBRA		LEA				ODYSSEUS	
OVĚŘOVANÉ ODRŮDY									
	SUNNY	JULE	OCTA					TAMINO	HELIOS
		NOLA	HERLE					BEETHOVEN	
		SA 16-031-04	HZA 13-1589						
		SA 17-109-17	HZD 13-4406						
		HZD 11-1735							

Obchodní zastoupení :
HAVLÍČKŮV BROD : Ing. Vlastimil ČECH, mobil: 724 072 918, (sadba), Ing. František VODIČKA, mobil: 606 610 432 (sadba),
Dr. Ing. Petr CMUNT, mobil: 602 374 578 (technika, technologie), Bc. Roman Chroustovský, mobil: 720 411 903 (poštní pokusy)
TÁBOR : Ing. Josef LACHOUT, mobil: 724 061 075 (sadba)
EURO AGRAS s.r.o. - provozovna Heroltice u Jihlavy : Ing. Roman Chroustovský, mobil: 602 575 254 (balení)
Ing. Lukáš Kreuz, mobil: 723 108 104 (loupaní)
CF Trading, s.r.o. : Ing. Antonín Hořejší, mobil: 602 724 897 (konzum a balení)

Restauratéři vítají dobrý nápad MAKRA

Renesanci zapomenuté plodiny přináší spolupráce velkoobchodu makro ČR s farmou Český chřest z Hostína u Vojkovic. Křen selský patří do české kuchyně stejně jako pivo do české hospody. Ačkoli má pěstování křenu v Česku tradici již od 12. století, postupně z našich polí vymizel do té míry, že až 90 procent jeho nabídky se pokrývá dovozem ze zahraničí. Změnit nepříznivý trend se nyní v rámci Iniciativy ČESKÉ POLE s farmou Český chřest rozhodl velkoobchod makro ČR. Zákazníci makro mohli křen poprvé zakoupit v týdnu od 13. března.

„O návrat tradičních produktů českého zemědělství na tuzemská pole dlouhodobě usilujeme v rámci Iniciativy ČESKÉ POLE. Pěstování křenu v Česku bohužel přerušila kolektivizace za socialismu, teď o něj zájem znovu roste. V posledních dvaceti letech jsme se stali závislí na jeho dovozu ze zahraničí. Proto jsme navázali spolupráci s Jiřím Šafářem z farmy Český chřest, který se začal věnovat i pěstování křenu. Jeho snaha nám dává obrovský smysl. Pro letošní rok jsme odkoupili celou jeho úrodu. Očekáváme, že do prodeje půjde šest až osm tun křenu,“ uvádí Jan Jindra, vedoucí nákupu čerstvých potravin makro ČR.

„Iniciativy, které podporují české lokální produkty a potraviny, považuji za velmi přínosné. Zejména když navazují na tak mnohaletou tradici, jakou má u nás pěstování křenu. Navíc vítám všechny projekty, které jsou

zaměřeny na zvýšení naší potravinové bezpečnosti. Přijde mi zcela nelogické dovážet přes půl světa suroviny a potraviny, které jsme zde dříve pěstovali a vyráběli. Věřím, že zákazníci budou mít o tuto vysoce kvalitní domácí produkci zájem,“ řekl ministr zemědělství Zdeněk Nekula (KDU-ČSL).

Po českém chřestu na česká pole pole ve velkém i křen

Za farmou Český chřest stojí jako zakladatel Jiří Šafář. Tomu se už v minulosti zdárně podařilo pro domácí gastronomii znovuobjevit tradiční český chřest a nyní rozšiřuje svoje podnikání o pěstování křenu. Pod registrovanou značkou Mělnický křen, v jehož oblasti se křen pěstuje, bude letos dodávat čerstvý křen výhradně do sítě obchodů makro ČR pro zákazníky z gastronomie.



„Firma Český chřest je špičkovým výrobcem tradičních českých plodin. Proč dovážet něco, co jsme dřív uměli a byli jsme světoví. Lidé z makra nám hned na začátku vyjádřili jasnou podporu. V podstatě předkoupili celou letošní úrodu, díky čemuž můžeme být letos v klidu, protože odbyt máme zajištěný. Můžeme se věnovat budoucnosti a rozšiřovat sadbu. Spolupráce s makrem je přínosem, protože jsme s nadsázkou mohli díky zpětné vazbě testovat na lidech. Důkazem je i vybraná odrůda, způsob pěstování a lokalita. Výsledkem je unikátní chuť – křen je výrazný, štiplavý a zároveň jemný. Za své jedinečné chuťové vlastnosti vděčí optimálnímu složení půdy bohaté na živiny v oblasti řek v Polábí, kde ho pěstujeme,“ říká Jiří Šafář.

Jde o skvělý palčivý křen chválí jej restauratéři

Jeho slova potvrzují první reakce z vybraných restaurací,

které u příležitosti zahájení spolupráce obdržely od velkoobchodu makro ČR vzorky mělnického křenu k vyzkoušení. „Jde o skvělý palčivý křen, který velice dobře funguje s poctivou českou kuchyní, na kterou se v našich restauracích soustředíme. Výborný byl čerstvě nastrohaný vedle pečeného kolena a pražské šunky, skvěle fungoval při přípravě křenové omáčky. Máme z této iniciativy radost, na využívání lokálních surovin je u nás kladen velký důraz a pro naše hosty je to velmi důležitá hodnota,“ říká Jiří Vyšata, šéfkuchař společnosti Le Hotels Group provozující šest hotelů v centru Prahy a konferenční centrum Grandior.

Čerstvě nastrohaný je nejlepší

Křen je nejvhodnější konzumovat čerstvě nastrohaný, protože tak nejlépe vynikne jeho chuť a přínosy pro zdraví. Ostrost křenu je dána od přírody jako obranný mechanismus proti různým škůdcům. Je významným zdrojem vlákniny, vápníku, draslíku, fosforu, vitamínu B6, zinku a železa a obsahuje třikrát větší množství vitamínu C než citron. Podle některých studií také čistí krev, podporuje trávení a působí proti virovým onemocněním dýchacích cest, díky čemuž se mu přezdívá „český ženšen“. Má antioxidantní účinky a nízkou energetickou hodnotu.

Snaha o návrat této zapomenuté plodiny je součástí Iniciativy ČESKÉ POLE, jejímž cílem je podporovat a rozvíjet tradiční produkty českého zemědělství a usilovat o jejich místo v české kultuře a gastronomii.

Eugenie Línková

ČESKÉ POLE

INICIATIVA **makro**

Iniciativa ČESKÉ POLE podporuje tradiční zemědělskou produkci

ČESKÉ POLE je iniciativa společnosti makro ČR, která má za cíl podporovat a rozvíjet tradiční produkty českého zemědělství a společně s partnery usilovat o jejich místo v české kultuře a gastronomii. Jde o podporu české úrody pro tuzemskou gastronomii, konkrétně jde o brambory na hranolky, křen a česnek.

Jedním z konkrétních kroků je nabídka syrových brambor vhodných na hranolky v prodejnách makro ČR. „Původně jsme našim zákazníkům nabízeli brambory na hranolky odrůdy Agria pouze z Nizozemska. To jsme nyní změnili a do nabídky přidali brambory na hranolky, které jsou vypěstované a sklizené v České republice,“ vysvětluje Jan Jindra, vedoucí oddělení nákupu čerstvých potravin makro ČR.

Bramborami to ale zdaleka nekončí. Nově se mezi plodiny Iniciativy ČESKÉ POLE dostal také křen, kterému se díky jeho až zázračným zdravotním účinkům často přezdívá český ženšen. I přesto, že má křen v České republice bohatou historii, postupně z českých polí vymizel, a to do té míry, že se až 90 procent jeho spotřeby musí pokrývat dovozem ze zahraničí. Změnit nepříznivý trend a podpořit návrat křenu na česká pole se nyní rozhodl velkoobchod makro ČR. „Pěstování křenu v Česku bohužel přerušila kolektivizace za socialis-

mu, teď o něj zájem znovu roste. V posledních dvaceti letech jsme se stali závislí na jeho dovozu. Proto jsme navázali spolupráci s panem Šafářem z farmy Český chřest, který se začal věnovat i pěstování křenu. Jeho snaha nám dává obrovský smysl. Pro letošní rok jsme odkoupili celou jejich úrodu. Očekáváme, že do prodeje půjde 6 až 8 tun křenu,“ uvádí Jan Jindra. Jeho slova potvrzují i první reakce z vybraných restaurací, které u příležitosti zahájení spolupráce obdržely od velkoobchodu makro ČR vzorky křenu k vyzkoušení.

Mezi plodiny iniciativy patří také česnek. V současnosti pochází z dovozu až 70 procent česneku prodaného v České republice. Zbýlých 30 procent je sice česnek vypěstovaný v České republice, ale jde o zahraniční odrůdy, přestože české odrůdy existují. Velkoobchod makro ČR proto v zimě zasadil zhruba tunu vybrané odrůdy českého česneku. K dostání bude pro zákazníky zhruba od července tohoto roku.

www.ceskepole.cz



Nová vína π not noir Znovín se křtila v Praze

V polovině března, přesněji 14. 3. v 15 hodin, 9 minut a 26 vteřin, aby čas odpovídal hodnotě matematické konstanty π 3,14, se v refektáři MFF UK na Malostranském náměstí uskutečnilo slavnostní představení nových vín π not z produkce vinařství ZNOVÍN ZNOJMO.

Víno a matematika mají společného více, než by se mohlo na první pohled zdát. Oba tyto fenomény formovaly kulturu antického Řecka, k jehož odkazu se hlásí naše evropská současnost. Dnes si však Dionýsos a Athéna rozumějí daleko méně, než jak tomu bylo v představách starých Řeků. Napravit tento stav se snaží již osm let Matematicko-fyzikální fakulta Univerzity Karlovy spolu se znojemským vinařstvím ZNOVÍN ZNOJMO. Kulatá vína z rodiny π not noir jsou inspirována konstantou π , kterou si spojujeme s číselnou hodnotou zhruba 3,14.

Víno vyráběné metodou kryomacerace

Kryomacerace je moderní metoda, kdy se rmut nechá naležet za velmi nízkých teplot a tím se z něho maceruje celá řada látek především aromatické povahy. Tímto způsobem se eliminuje také macerace "hořkých látek", k níž dochází při teplotách nad 15 °C.

V průběhu kryomacerace používané při výrobě znojemských vín se odstopkované bobule vinných hroznů před vlastním lisováním nejprve zchladí na teplotu 3,14 °C, a teprve následně kvasí. Unikátní proces probíhá v nejmodernějším zařízení Znovínu ve sklepech v Jaroslavicích a rodí se díky němu plná, hebká a zakulacená vína, klouzající po jazyku s tóny třešní, višní, brusinek, malin či ostružin.

Vznikly tak chutově „kulaté“ pinoty, červené, růžové i bílé klaret. Jedinečnost vína podtrhuje netradiční skleněná zátka od sklářského podniku Preciosa GS.

Víno prospívá srdci

Prospívá víno srdci? Opravdu působí jako prevence infarktu? Názory na tuto problematiku se různí. „Vinaři jsou srdcaři a přiměřená konzumace vína je zdraví prospěšná,“ takové je motto Národního dne vína a zdraví, který se slaví 25. května, v den svátku patrona vinařů sv. Urbana, na počest známého kardiologa profesora Milana Šamánka, jednoho z prvních českých propagátorů světového názoru o prospěšnosti přiměřené konzumace vína.

Podobné přesvědčení zastává také náš nejlepší kardiolog profesor Jan Pirk, který byl rovněž kmotrem prvního ročníku vín π not noir v roce 2016 a který po Milanu Šamánkovi převzal pomyslnou štafetu a stal se hlavním popularizátorem přiměřené konzumace vína z řad lékařských kapacit. „Vino opravdu srdci prospívá,“ říká profesor Pirk a dodává: „Jak prokázal můj přítel Milan Šamánek a řada jiných, při pravidelném požívání přiměřených dávek vína dochází ke změnám ve spektru cholesterolu masných kyselin směrem ke zvyšování těch dobrých frakcí a snižování těch škodlivých.“

Bohumil Brejžek

MATFYZ si cení spolupráce se Znovínem

„Spolupráce se Znovínem je vykročení ze stereotypu,“ říká děkan MFF UK Mirko Rokyta, a dodává, že „mnohá mezinárodní ocenění, která za roky spolupráce „matematické“ π noty získaly, dokládají, že tomuto jazyku rozumí i vinná réva a vinaři“.

To a ještě mnohé další jsme se od něj dozvěděli na slavnostním křtu nových vín.

► **Pane děkane, MFF UK a vinařství ZNOVÍN ZNOJMO jsou oficiálně spjaty od roku 2015. Jak jste vůbec přišli na myšlenku „matematického vína“?**

Musím především zdůraznit, že autorem této myšlenky a také tím, kdo se o její realizaci velmi zasloužil, je můj předchůdce ve funkci děkana profesor Jan Kratochvíl – i když musím říct, že jsem s tímto nápadem byl seznámen jako tehdejší proděkan, a tedy člen vedení fakulty, poměrně záhy, a také se mi líbil. Inspiračních zdrojů bylo nepochybně více, ale podle mého šlo také o hmatatelný důkaz tvrzení, které máme my matematici v oblíbenosti, totiž že matematiku lze nejen naučit, ale i využít v libovolné lidské činnosti. Je to svého druhu univerzální jazyk přírody. Mnohá mezinárodní ocenění, která za roky spolupráce „matematické“ π noty získaly, dokládají, že tomuto jazyku rozumí i vinná réva a vinaři, byť to nemůžeme brát zcela doslovně. Nejčerstvěji jsme se radovali z tzv. Grand Gold Medal, kterou získalo počátkem roku 2023 víno π not noir, Rulandské modré rosé, ročník 2020, na soutěži Concours Mondial de Bruxelles.

► **Konstanta π , jejíž hodnota je přibližně 3,14, je jednou ze základních a nejstarších v matematice. Proč ale právě ona je vhodná pro výrobu vína?**

Volba této konstanty byla původně spíše symbolická, navíc však mělo jít o číslo, které lze nějak uplatnit ve vinné technologii a je v povědomí širší veřejnosti. Přeci jen jsme nepředpokládali, že by π noty vznikající ve spolupráci se ZNOVÍNEM ZNOJMO byly určeny ke konzumaci

jen matematikům... Čili jsme hledali určitý symbol, který matematiku dostatečně charakterizuje, a přitom má při výrobě vína nějaký praktický význam. Shodou náhod došlo ke zjištění, že vína vyráběná procesem tzv. kryomacerace, se udržují v jistém stadiu své výroby na teplotách kolem 4 °C či ještě nižších. A odtud už byl jen krůček k nápadu, že by tato kryomacerace mohla probíhat při teplotě přesně 3,14 °C.

► **Pátrání po hodnotě čísla π i výrobě vína by nás asi zavedlo hluboko do historie...**

Pokud bychom se navíc podívali do historie, tak pátrání po přesné hodnotě čísla π má velmi hluboké kořeny, sahající s jistotou k rozvinutým starověkým civilizacím, zhruba devatenáct století před náš letopočet. Výroba vína je pravděpodobně ještě starší, ale opět si ji prvotně spojujeme s kulturami starověku. V historické tradici obou fenoménů je tedy určitá podobnost, ačkoli se přímo spojily až v moderní technologii kryomacerace před několika málo lety.

A nepochybují o tom, že mnoho slavných matematiků mělo a má víno v oblíbenosti.

► **Říká se, že pití vína je pro mozek údajně prospěšnější než řešení matematických rovnic. Co si o tom myslíte?**

Skutečně fundovaně by na tuto otázku mohli odpovědět jen lékaři, případně psychologové, a předpokládám, že i mezi nimi by se vyskytlo vícero názorů. Osobně bych sázel na uměřenou konzumaci obojího. Opakované nadměrné řešení velkého množství matematických rovnic může nejen způsobit návyk, ale i trvale pozměnit zdraví člověka, takže před tím všechny čtenáře varuji, i když



Děkan Mirko Rokyta přivítal přítomné hosty

jsem si zároveň vědom, že je někdy těžké odolat.

► **S vínem a jeho konzumací se pojí mnoho tradic. Jakou osobní tradici či jaký rituál máte s vínem spojen vy?**

S vínem mám spojenou spíše řadu příjemných osobních vzpomínek. V poslední době se mi díky němu naopak občas podaří narušit méně příjemné rituály spojené s výkonem funkce děkana fakulty.

Bohužel se to však nestává příliš často.

► **Když se podíváte těch pár let zpátky, jak vás obohatila spolupráce s vinařstvím ZNOVÍN ZNOJMO?**

Vykročení ze stereotypů pomáhá jakékoli instituci, která se díky tomu může na sebe znovu podívat trochu nezávisle a s odstupem. To, myslím, byl a je jeden z hlavních smyslů celé spolupráce. A snad se díky ní MATFYZ jeví trochu jinak i nezaujatému pozorovateli zvenčí. Už jsem to naznačil, ale zejména v současnosti mají matematika, fyzika a informatika naprosto zásadní společenský vliv, ačkoli se paradoxně nemalá část veřejnosti snaží tvářit, že tomu tak není. Doufám, že si to třeba lépe uvědomí nad sklenkou našeho vína, pokud i k ní zaujmou postoj přiměřené obezřetnosti, a před tím, než se ke slovu přihlásí jistá omezení.

► **Nezůstali jste jen u vína, spolu s Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským jste vyvinuli unikátní české pivo inspirované číslem π nazvané Pěkný číslo. Toto pivo se vyrábí také kryomacerací?**

Spolupráce s pivovarským průmyslem má trochu jiné parametry, stejně jako je pivo nápojem pro jiné příležitosti-

ti, než je víno. Číslo π je ale i v tomto případě promítnuto do výrobní technologie, obsah alkoholu byl stanoven na přibližně 6,28 % (což je tedy přibližná hodnota čísla 2π) a této konstantě je podřízena i doba studeného chmelení nebo zrání. Ostatně i to, že pivo takto vzniklé je čtrnáctistupňové, odkazuje na číslo 3,14 – přesněji na ony dvě cifry za desetinnou čárkou. Detaily výroby Pěkného čísla rozpracoval právě Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, s nímž naše fakulta dlouhodobě spolupracuje na metodách měření parametrů různých piv. Na rozdíl od vína, kde jsou ceněny unikátní vlastnosti každého ročníku, se u piva očekává, že bude neustále stejné.

► **Jaké jsou jeho vlastnosti?** Ohledně Pěkného čísla (ano, nespisovný tvar „Pěkný“ je pro název alkoholického piva uváděn záměrně) bude asi nejlépe ocitovat rodný list, který mu vystavil výrobce Pivovar Ferdinand: „Unikátní spodně kvašené za studena chmelené pivo jantarové barvy s příjemnou sladovou, lehce karamelovou chutí, doprovozenou silným chmelovým aromatem s ovocnými a citrusovými tóny s lehkým nádechem tymiánu.“ My k tomu vždycky říkáme „po matfyzácku“, vzhledem k obsahu alkoholu: Pijte po vzorcích, může mít vliv na funkce, ale i tak dodáváme: S tímto pivem to má zizeň spočítaný. Z další spolupráce pak vyplynula také výroba nealkoholického piva s názvem Slušné číslo (ano, když nealkoholické, tak spisovně „Slušné“), které se postupně prosazuje v rámci celé Univerzity Karlovy a jehož receptura je předmětem patentové ochrany.

Bohumil Brejžek



Vína se špičkovou kvalitou, příběhem a vtipem

Samozřejmě, že jsme využili příležitost a o rozhovor požádali také ředitele a předsedu představenstva vinařství ZNOVÍN ZNOJMO Ing. Karla Matulu. Ten v rozhovoru vyzdvihl, že o technologické kvalitě vín svědčí skutečnost, že z doposud osmi uplynulých sklizní vzešlo třicet šarží vín kulatých Pinotů, které z různých soutěží dovezly devětapadesát medailí.

► **Pane předsedo, nedávno jste představili nový ročník vína inspirovaného Ludolfovým číslem. Čím se liší od ostatních vašich vín?**

Naše, jak my říkáme, kulaté Pinoty vyrábíme ze dvou odrůd rodiny burgundských odrůd, a to z Rulandského šedého a Rulandského modrého. U Rulandského modrého navíc vyrábíme tři barevné varianty, tedy klet, což je bílé víno z modrých hroznů, dále růžové víno a klasickou červenou variantu. Tato vína se liší od jiných našich vín v několika rovinách. Pokud bych měl začít technologií výroby, tak je to zařazením tzv. kryomacerace, tedy rychlého a poměrně hlubokého zchlazení hroznů, respektive rmutu (oddělené bobule od třepiny) před jejich lisováním. V tomto místě dochází k průniku vinařiny a matematiky, neboť rmut chladíme právě na hodnotu Ludolfova čísla, tedy 3,14 °C.

► **Co je cílem tohoto zchlazení?**

Zastavení činnosti kvasinek, které jsou na hroznech i v moštu již z vinice přítomné a umožnit tak prodloužení doby nalení rmutu před jeho dalším zpracováním. Delší a chladnější nalení suroviny

zajistí intenzivnější vyluhování aromatických i chuťových látek obsažených v dužnině a ve slupce bobulí. Výsledkem je umocnění krásy, bohatosti a pestrosti sensorické projevu výsledného vína. K dalším lahůdkám či výjimečnostem těchto výrobků jsou použité lahve, uzávěry a v neposlední řadě i etikety, pro které jsme použili vybraná díla naší obrazové galerie v Louckém klášteře ve Znojmě. Mám-li se vrátit k použitým uzávěrům, tak lahve jsou uzavřeny skleněnými zátkami VINOLOK, které zajišťují dlouhou dobu trvanlivosti a mladost uvedených vín.

► **Jak jste na tento nápad vůbec přišli?**

Když jsem v úvodu použil označení „naše“, měl jsem na mysli vedle týmu Znovínu i tým Matematicko-fyzikální fakulty Univerzity Karlovy v Praze, neboť tato vína vzešla ze spolupráce obou těchto institucí. U samotného zrodu myšlenky, vyrábět kulatá vína spojená s Ludolfovým číslem, jsem před více než osmi lety přímo nebyl. Nevím tedy, kde a kdy přesně přeskočila první jiskra myšlenky této spolupráce, ale předpokládám, že to bylo při skleničce dobrého



znovínského vína. Tento vinařský i marketingový klenot společně „vybrušovali“ tehdejší šéfové obou institucí pan profesor Jan Kratochvíl a Ing. Pavel Vajčner.

► **Zřejmě se nejednalo o špatný nápad, vaše vína inspirovaná Ludolfovým číslem získala celou řadu ocenění doma i v zahraničí.** Jednalo se o skvělý nápad. Tato vína mají příběh, vtip, atraktivní balení, početnou skupinu skalních příznivců a špičkovou kvalitu, kterou oceňují jak uznávaní hodnotitelé vína na tuzemských i svě-



Ředitel a předseda představenstva vinařství ZNOVÍN ZNOJMO Karel Matula, na snímku vlevo, zahájil s dvěma osobnostmi MFF UK, bývalým a současným děkanem, ochutnávku

tových vinařských soutěží, tak běžní konzumenti a milovníci vín. O technologické kvalitě vín svědčí skutečnost, že z doposud osmi uplynulých sklizní vzešlo 23 šarží vín kulatých Pinotů, které z různých soutěží dovezly 59 medailí. Nejnovějším úspěchem je velká zlatá medaile pro Rulandské modré rosé 2020 na soutěži Concours Mondial de Bruxelles Rose Wine Session 2023.

► **S jakým ohlasem se toto víno setkává u zákazníků?**

Jak už jsem uvedl, těmto kulatým vínům fandí početná

skupina příznivců. Část z důvodu příslušnosti k MATFYZ, část pro skvělý sensorický projev vín a část z obou důvodů. Tato vína jsou stálíci naší hlavní nabídky a mnozí zákazníci každoročně čekají na 14. březen na Mezinárodní den PÍ, kdy jsou vždy na výsostné půdě MATFYZ slavnostně křtěna a uvedena na trh vína nového ročníku.

► **Je jeho výroba oproti jiným vínům složitější?**

Ano, je to dáno uvedeným procesem zchlazení rmutu. Je potřeba mít odpovídající technologické vybavení a sa-

mozřejmě i zkušenosti. Oboujím disponujeme.

► **Mohl byste víno nového ročníku charakterizovat?**

Vína kulatých pinotů z nového ročníku 2022 jsou aromaticky i chuťově bohatá a pestrá, s optimální harmonií svěžích kyselin a jemného zbytkového cukru, který umocňuje tolikrát zmiňovaný kulatý projev vín. Ve vůni i chuti všech variant vín můžete objevovat tóny domácího i tropického ovoce i jemnou květinovost. Určitě doporučuji ochutnat a přejít příjemné zážitky. Na zdraví!

Bohumil Břejžek

INZERCE

Vinařský turistický program





LOUCKÝ KLÁŠTER VE ZNOJMĚ
turistické centrum Znovínu i Znojma,
ochutnávka vín

VINICE ŠOBES
v Národním parku Podyjí
s ochutnávkovým stánkem



HAVRANÍKY
ochutnávkový stánek Staré vinice



VINICE PEKLO
v Šatově s ochutnávkovým stánkem

Turistická sezóna 2023
duben–září
9–18 hod.



Využijte **Vinařský turistický program** společnosti ZNOVÍN ZNOJMO. Díky němu navštívíte například **Loucký klášter** s Muzeem vinařství a firemními prodejny vín ve Znojmě. Pěší nebo cyklistické výlety okouzující přírodou Národního parku Podyjí vás dovedou k ochutnávkovým stánkům **na vinici Šobes, na viniční trati Staré vinice v Havraníkách nebo na vinici Peklo v Šatově**. Vína z produkce Znovínu Znojmo můžete ochutnávat i v **Moravském sklípku v Šatově**. Na fanoušky nordic walking čekají speciální trasy **Znovín Walking** a mnoho dalšího. Těšíme se na Vás!

Roboty FANUC spolupracující úzce s člověkem

„Díky velké variabilitě provedení a dostupných přídatných funkcí, lze kolaborativní roboty FANUC nasadit v mnoha odvětvích průmyslu,“ říká marketingový specialista společnosti FANUC Daniel Havlíček s tím, že mohou být využity pro svařování, manipulaci uvnitř obráběcího stroje, montáž, ale také díky provedení “Food” i pro práci s potravinami.

► Jak se díváte na probíhající změny v průmyslu, jež bývají označovány jako Průmysl 4.0 s cílem zdůraznit, že se jedná o další revoluci průmyslu. Jaký dopad bude mít tato čtvrtá průmyslová revoluce na společnost?

Termín Průmysl 4.0 zazníval již v období před vypuknutím covidu čili to není nový pojem. Bohužel z našeho pohledu je to pouze prázdný marketingový pojem. Ve skutečnosti, žijeme v době, která se nějakým způsobem vyvíjí čili bych si troufl říci, v tomto případě nejde o revoluci v průmyslu, kam tento pojem odkazuje, ale o přirozenou evoluci, která v průmyslu nastává a bude k ní docházet bez ohledu na to, jak ji budeme nazývat.

► Významné místo ve společnosti FANUC zaujímají kolaborativní roboty. Zapadají do konceptu Průmyslu 4.0?

Ano, kolaborativní roboty mohou přispívat k již zmíněné evoluci. Přináší do průmyslového segmentu nový prvek, který umožňuje přímou spolupráci lidí a strojů v rámci

jednoho výrobního procesu. Prvek kolaborativní robotů není nic nového. První kolaborativní robot od společnosti FANUC se objevil již v roce 2015, kdy byl představen doposud nesilnější kolaborativní robot CR-35iA. A i tato oblast prochází svou evolucí.

► Svými vlastnostmi a způsobem nasazení jsou kolaborativní roboty odlišné od tradičních průmyslových robotů. Můžete je stručně popsat a vysvětlit jejich funkci?

V první řadě je třeba mít vhodnou kolaborativní aplikaci, kde kolaborativní roboty najdou správné uplatnění. Zde často narážíme na mylné nahlížení na otázky kolaborativní robotiky a Průmyslu 4.0, kdy si řada firem myslí, že nasazení kolaborativního robota Průmysl 4.0 a pak se kolaborativní roboty často objevují v aplikaci, kde jejich využití není vhodné. Kolaborativní roboty, na rozdíl od standardních průmyslových robotů, pracují v kolaborativním režimu to znamená, že pracují v pomalejších rychlostech a obsahují

řadu sensorů, které umožňují práci s lidmi bez nutnosti bezpečnostního oplocení.

► Jaké jsou předpoklady pro jejich úspěšné nasazení? V jakých odvětvích a jak se dají využít? A spíše ve velkých nebo menších firmách?

FANUC má v nabídce celkem dvě řady kolaborativních robotů. Řada zelených robotů CR je více vhodná do velkosériové výroby. Oproti tomu řada CRX nachází uplatnění i v malosériové výrobě, která je většinou charakteristická pro menší firmy. Je to zejména díky funkci ručního navádění a zjednodušeného programovacího rozhraní, které umožňuje rychlé naučení robota na nový produkt. Díky velké variabilitě provedení a dostupných přídatných funkcí, lze kolaborativní roboty FANUC nasadit v mnoha odvětvích průmyslu. Mohou být využity pro svařování, manipulaci uvnitř obráběcího stroje, montáž, ale také díky provedení “Food” i pro práci s potravinami.

► Čím konkrétně v potravinářství mohou přispět k dosažení lepších výsledků?

Koboty mohou třeba zastoupit některé pomocné práce při výrobě potravin, kde není požadavek na až tak velkou rychlost, ale spíše flexibilitu. Například si vybavuji finální zdobení dortů. Ale může to být také i paletizace.

► Do jaké míry přitom hraje roli výpěstlost informačních systémů podniku, výrobních dat v digitální podobě apod.?

Pro samotnou funkci robota/kobota v procesu není úplně nezbytné mít propoje-



Marketing manager ve společnosti FANUC Czech Daniel Havlíček



Kolaborativní robot FANUC v praxi

ní ze sítě, případně mít velkou přípravu výrobních dat v digitální podobě. Samozřejmě záleží na typu výroby a někdy vyspělejší nadřazený systém může být výhodou, ale pro většinu aplikací to není nezbytně nutné.

► Jak dlouho trvá instalace kobotů do výroby a jak rychle se investice do kobota vrátí?

Často se obecně prezentuje, že implementace kobotů do výroby je jednodušší a rychlejší oproti klasickému průmyslovému robotu, stejně tak, že návratnost investice je rychlejší, ale nemusí to být vždy pravda. Samozřejmě vhodné nasazení kobota může přinést velmi výrazné úspory, ale je nutné také na druhou stranu podotnout, že nemalou část investice do robotického pracoviště mohou tvořit další periférie a technologie, které v mnoha případech bývají stejně drahé jak pro standardní konvenční průmyslové roboty, tak i pro koboty. Přesto díky možnosti rychlého učení v kombinaci například s jednoduchým nástrojem a bez nutnosti oplocení, nám v mnoha případech umožnilo levně automatizovat procesy zejména

v malosériové výrobě, které by jinak automatizovat nedávalo smysl. Náročnost, ale i vhodnost instalace kobotů je tedy velice individuální a je vždy potřeba posoudit.

► Poslední dobou je možné slyšet návrhy na zdanění práce robotů. Kdyby k tomu došlo, nemyslíte si, že by to byl krok zpět?

Toto téma je stejné jako tvrzení, že roboty berou lidem práci. Zatímco tento mýtus je v průběhu času postupně zcela vyvrácen, tak otázka zdanění robotů začíná naopak rezonovat. Opět to za nás nedává smysl. Jestliže průmyslové firmy automatizují a robotizují, tak proto, aby zůstaly konkurenceschopné a pokud tuto automatizaci a robotizaci zda-

níme, tak pouze přispějeme k tomu, že firmy konkurenceschopné nebudou, své provozny zde zavrou a následky budou horší než přínosy ze zdanění.

► Vystavovali jste i na nedávném veletrhu SALIMATECH v Brně. Byli jste spokojeni s novými kontakty, které se vám tam podařilo navázat?

Ač byl veletrh oproti předchozím ročníkům opět o něco menší, tak naše očekávání splnil a po letech, kdy bylo konání veletrhu odkládáno jsme se mohli opět potkat se zákazníky, se kterými jsme se vzhledem k tomu, že se veletrh nekonal, potkat nemohli.

Bohumil Brejžek

Foto: Bohumil Brejžek a archiv FANUC



Ukázku práce robota FANUC viděti i návštěvníci veletrhu Salimatech 2023

Společnost FANUC Czech s. r. o., byla založena 16. září 2004 jako pobočka FANUC Europe pro střední a východní Evropu. Jejím cílem je dodávat výkonné a spolehlivé produkty pro průmyslovou automatizaci a software tradiční japonské značky FANUC, největšího výrobce průmyslové automatizace a robotů na světě. FANUC Czech s. r. o., se sídlem v Praze, nabízí průmyslové kolaborativní, spolupracující či kooperující roboty i potravinářskému průmyslu. Jak název napovídá, jedná se o roboty, které spolupracují s člověkem.

V Evropě vzniká bumerang proti "zelené" politice

Regionální hlasování málokdy způsobují palcové titulky i za hranicemi dané země. Přesně to se ale stalo v březnu letošního rok v Nizozemsku. Důvodem mnoha článků bylo vítězství nizozemských farmářů v tamních krajských volbách. Strana, která před pár lety ani neexistovala, porazila ve volbách do krajských zastupitelstev v Nizozemsku všechny zavedené partaje, včetně strany premiéra Marka Rutteho, a skončila první. Jde přitom o formaci pouze jednoho tématu: odporu proti rozhodnutí vlády snižovat emise v zemi.

Vítězství v regionálních volbách si připsala strana známá pod zkratkou BBB (BoerBurger Beweging, v překladu Hnutí farmář-občan), kterou dalo dohromady rozhodnutí Rutteho vlády radikálně omezit ještě do konce tohoto desetiletí oxidy dusíku a amoniak. Ty vypouštějí do ovzduší a půdy nizozemské farmy. V zemi rozlohou menší než Česko se chovají miliony krav a prasat a intenzivně se hnojí. Nizozemsko je po USA druhým největším vývozcem zemědělského zboží na světě. Země se v minulosti několikrát stala inkubátorem trendů, které se

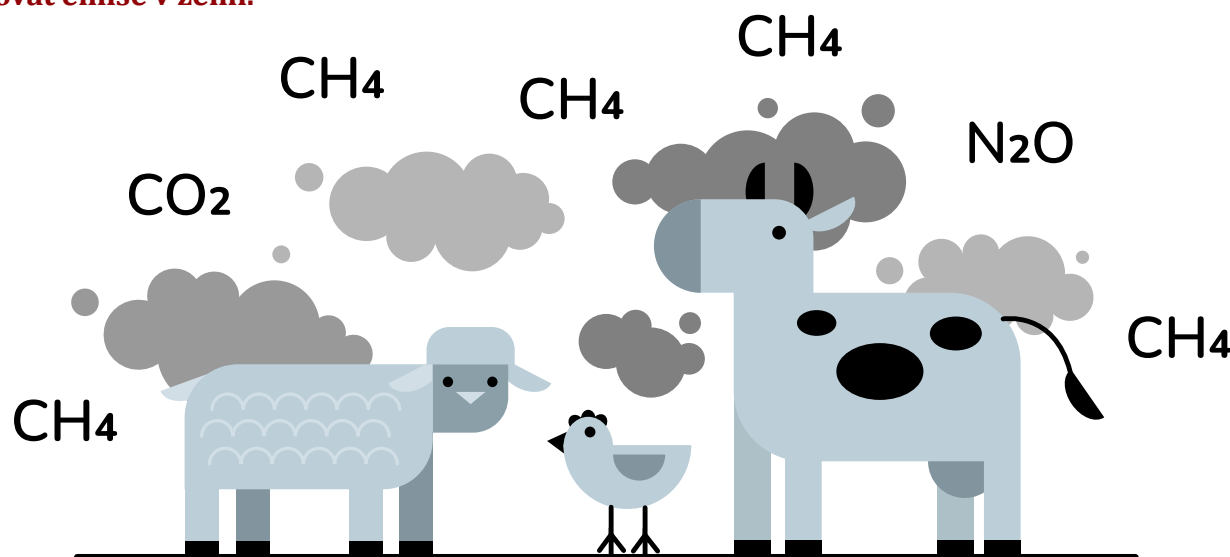
pak rozšířily do ostatních států v Evropě. Analytici proto upozorňují, že by zastánci Green Dealu, tedy dohody o omezení zplodin v celé EU do roku 2030, měli zpozornět.

Rutteho koalice plánuje snížit v rámci tažení za čistším vzduchem a vodou počet krav až o třetinu a nabízí za to farmářům odstupné. Většinu z nich ale vláda nepřesvědčila, aby svoji živnost upravili nebo pověsili na hřebík. Tisíce zemědělců loni v létě na protest proti "zelené" politice kabinetu blokovaly několik týdnů svými traktory dálnice a vykydaly hnůj před vládními

budovami. BBB později nabrala i část městských voličů, když vláda zastavila několik bytových projektů v zemi s odůvodněním, že velké stavby také produkují emise. Teď je mezi sankcionovanými i samotná Rutteho čtyřkoalice. Porážkou od BBB přišla o většinu v nizo-

zemském Senátu, protože jeho složení určují volby do krajských zastupitelstev. Bez podpory v Senátu přitom nelze schvalovat zákony. Exodus velkého množství krav a prasat přestal tak hrozit Nizozemsku a nejen tam. Podobně jako ni-

zozemští farmáři protestovali proti Green Dealu také němečtí, francouzští a naposledy i týdný belgičtí zemědělci. Evropská klimatická politika byla na jejich demonstracích rámována jako novodobá tyranie a živobytí farmářů jako její oběti. (egi)





Moravské potravinářské strojírný, a.s.

Dolní hejčinská 47/25, Hejčín, 779 00 OLOMOUC
Tel.: +420 585 555 285, Fax: +420 585 421 459

NAŠE SLADOVNICKÉ STROJE MÍŘÍ DO SVĚTA

Pokračujeme ve vývoji a výrobě speciálních sladovnických zařízení pro naše tradiční i nové zákazníky z České republiky, Slovenska, Francie, Polska, Nového Zélandu, Turecka, Maďarska, Kazachstánu...



Kruhový hvozď



Obraceč Saladinovy skříně

Pro rozšíření vašeho sortimentu nabízíme i zařízení na výrobu speciálních sladů včetně sladů žitného, pšeničného, sladů z netradičních obilnin atd.

Kvalita • Dostupná cena • Spolehlivost • Servis

Internet: www.mopos.com • E-mail: mopos@mopos.com



Nealkoholický Birell

je tahounem Plzeňského Prazdroje

Plzeňský Prazdroj loni zaznamenal po dvou covidových letech, kdy jeho prodeje klesaly, růst. V Česku prodal celkem 7,3 milionu hektolitrů pív, tedy o téměř 12 procent víc než v roce 2021. Dařilo se všem jeho hlavním značkám. Díky cílené a dlouhodobé podpoře gastronomie se pivovaru podařilo také nastartovat prodeje v hospodách a restauracích, které odebírají jeho pivo.

„Předchozí dva roky naše domácí prodeje klesaly. Přesto jsme se snažili investovat do podpory hospod a restaurací, aby dokázaly nesnadné covidové období překonat. Většinu z těch, kterým dodáváme pivo, se to podařilo a rok 2022 pro ně opět znamenal oživení. Bohužel přišla energetická krize a vysoká inflace, takže restart gastru a návrat k období před pandemií je zatím tak na půli cesty, takže výzvy jsou stále velké,“ říká obchodní ředitel Plzeňského Prazdroje Tomáš Mráz.

V hospodách a restauracích loni Prazdroj zvýšil prodeje o téměř 13 procent, přesto nedosáhl rekordního roku 2019. „Růstu pomáhá obliba našich čepovaných pív. Spotřebitelé si často vybírají podnik právě podle toho, jestli má naše značky, a to má pozitivní dopad i na prosperitu samotných podniků. Trend výrazně souvisí s rostoucí kvalitou, kdy se nám dlouhodobě daří zvyšovat počet hospod, které se špičkově starají o pivo a zlepšují celkovou péči o své hosty. Hospodští už prostě vědí, že když se dokážou postarat o pivo i o servis, tak se k nim hosté vrátí,“ doplňuje Tomáš Mráz. Jen v loňském roce experti Prazdroje proškolili v oblasti péče o pivo a čepování personál 1700 tuzemských hospod a restaurací.

Péče Prazdroje o hospody se netýká jen čepování, ale je komplexní. Pivovar jim bezplatně poskytuje vybavení, jako výčep, sklo nebo vybavení zahrádek. Nabízí jim také vlastní rozvojové a školicí programy, které mají jíté a provozovatelé podni-

ků i jejich personál využívají a zlepšují tím své dovednosti. „Česko je jedinečné svou rozsáhlou sítí hospod a restaurací. Je to vlastně tradiční sociální síť sloužící k setkávání, diskuzím, oslavám nebo seznamování. My do těchto míst dodáváme tradiční český nápoj. Ale zároveň chceme toto prostředí kultivovat a rozvíjet, a proto do něj systematicky investujeme. Jen loni to bylo téměř půl miliardy korun a pro letošek máme na podporu hospod a restaurací připravenou obdobnou částku,“ říká Tomáš Mráz.

K meziročnímu navýšení tuzemských prodejů pomohly Prazdroji i jeho produktové inovace, především pak loňské novinky nealkoholického Birellu. Jeho čtyři nové ochucené varianty se umístily na prvních místech v žebříčku prodejů loňských pivních inovací podle měření společnosti Nielsen. „Birell je tahoun, loni rostl nejvíce ze všech našich značek, a to o 21 procent. Dávno to už není jen nealko pití pro řidiče. Dospělí spotřebitelé si ho dopřávají při aktivním životě, na kole, na lyžích, ale čím dál víc taky jako čepovanou alternativu v hospodě při posezení s přáteli,“ dodává Tomáš Mráz. To potvrzují i prodeje čepovaného Birellu, které byly loni o 40 procent větší než v roce 2021.

Růst v loňském roce zaznamenaly všechny hlavní značky Prazdroje – Gambrinus, Kozel, Pilsner Urquell i Rade-gast. Dařilo se i Friscu, jehož prodeje vzrostly meziročně o 20 procent.

Eugenie Línková
ve spolupráci s tiskovým oddělením Plzeňského Prazdroje

Velikonoční várka Pilsner Urquell zamířila do Vatikánu k papeži Františkovi

Velikonoční várka s celkem 2023 lahvemi ležáku Pilsner Urquell odjela poslední březnový den z plzeňského pivovaru do Vatikánu. Pivo tradičně požehnal plzeňský biskup Tomáš Holub a unikátní náklad vyprovodili spolu s ním i zástupci Prazdroje. Pivo při generální audienci převezal osobně papež František.

Tradiční velikonoční požehnanou várku piva zaslal Plzeňský Prazdroj do Vatikánu letos již podvanácté. Jde o navázání na historickou tradici, u jejíhož zrodu stál papež Lev XIII., který si na přelomu 19. a 20. století nechal zasílat plzeňský ležák na doporučení svých lékařů.

„Pilsner Urquell je každoročně součástí Velikonoc nejen u nás, ale i v dějišti největších a nejvýznamnějších velikonočních oslav na světě – ve Vatikánu. Velmi si vážíme toho, že můžeme osobně předat Svatému otci náš zlatý ležák. Každoročně posíláme do Vatikánu symbolicky

počet lahví, který odpovídá danému roku,“ říká Václav Berka, emeritní vrchní sládek Plzeňského Prazdroje.

Na téměř 1300 km dlouhou cestu z Plzně do Vatikánu tak zamířilo 2023 lahví ležáku Pilsner Urquell, kterému požehnal plzeňský biskup Tomáš Holub.

Spolu s pivem zástupci pivovaru zaslali papeži již tradičně i speciální dar. „Letos jsme se rozhodli papeži věnovat jedinečné hodinky výrobce ELTON hodinářská, který v Novém Městě nad Metují vyrábí hodinky PRIM s historií od roku 1949. Hodinky připomínají 180 let existence



piva Pilsner Urquell a zároveň symbolizují čas, který uběhl od založení pivovaru do dnešní doby,“ dodává Václav Berka.

Generální audienci u papeže byla stanovena na 12. dubna na Svatopetrském náměstí a za Plzeňský Prazdroj se jí zúčastnil generální ředitel Dragos Constantinescu, ředitelka firemních vztahů a komunikace Pavlína Ka-

lousová a emeritní vrchní sládek Václav Berka. Součástí návštěvy ve Vatikánu je také naražení dřevěného sudu, daru plzeňských pivovarských bednářů, na slavnostním setkání velvyslanců z jiných zemí a nejvyšších pracovníků Vatikánu, které pořádá velvyslanec České republiky při Svatém stolci Václav Kolaja.

(egi)

Nabídka specialit a pochoutek z červů z tuzemské produkce

Červi jsou běžnou součástí jídelníčku naprosté většiny světa, tvrdí firma WormUP, která v České republice prodává pro řadu lidí dobroty s obsahem hmyzí moučky. Pojídání hmyzu se říká entomofágie. A dostává se i na evropské talíře. Stačí jen, aby hmyz lidé ochutnali a zjistili, že je to opravdu dobrota. Vždyť je to blízký příbuzný třeba takových lahůdek, jako je humr či krevety. Jedlý hmyz představuje především dostatečný zdroj bílkovin. Má jich v sobě hned třikrát tolik, než třeba hovězí steak. Najdeme v něm převážně zdravý nenasycený tuk. A neobsahuje přitom žádné sacharidy. Bonus navíc je nálož vápníku, železa a zinku. Chov hmyzu se navíc, na rozdíl od velkých zvířat, oboje i bez užívání antibiotik.

Červíci pocházejí z českého chovu. Před jejich zpracováním prochází několikadenní hladovkou, aby se důkladně očistili. Poté je krátce povaří, usuší a nakonec okoření. Vše se dělá s maximální pozorností na kvalitu a zachování výživových hodnot. Na to má důkazy Libor Sloupenský, vizionář a spoluzakladatel firmy WormUP s.r.o. z Vamberka. „Naše larvy potměnka moučného pocházejí z certifikované farmy na Moravě, která splňuje veškeré hygienické požadavky. Chovají se v plastových přepravkách s obilným šrotem a stohují se do výšky nad sebe. Díky tomu je u hmyzu zajištěna nižší náročnost na prostor oproti jiným hospodářským zvířatům. Čas od času je jim dodána čerstvá zelenina jako zdroj vody. Chov v naší provozovně v Blansku je velice suchý, čistý

a důkladně větraný. Zpracováváme bezmála 10 tun hmyzu ročně. Zatím se stále zaměřujeme pouze na sušené larvy v celku, ale s ohledem na rostoucí zájem, budeme v blízké budoucnosti rozšiřovat sortiment i o další produkty, jako jsou cvrčci a rozemletý hmyz,“ přibližuje chov červů Libor Sloupenský. Zajímavostí je, že podle legislativy spadá jedlý hmyz do kategorie hospodářských zvířat. S ohledem na to je hmyz podle provozovatelů hmyzí farmy nejčistěji chované i zpracovávané hospodářské zvíře. Na jeho chov se spotřebuje mnohonásobně méně vody, krmiva i půdy, než je to v případě jiných hospodářských zvířat.

Nebojíme se ani chitinu

„Larvy potměnka moučného vysoušíme, okořeníme a do-

dáváme spotřebiteli v této podobě, pod názvem Křupaví červíci. Jde o produkt který by se dal připodobnit sušenému masu, ale vzhledem k tomu že je skutečně chutný a zajímavý, jde o zdravou pochoutku například namísto brambůrek,“ dodává dál k těmto, pro řadu lidí dobrotám, Libor Sloupenský. A jelikož se odpůrci této stravy někdy na sociálních sítích z neznalosti oboru vyjadřují k možnostem kontaminace hmyzu jak plísněmi, tak chemickými látkami, k tomu producent hmyzích specialit uvádí: „Obvykle se tyto informace šíří spíše po sociálních sítích a ne z úst odborníků. Riziko kontaminace potravin plísněmi, nebo chemickými látkami, se týká obecně všech potravin a ani výroba hmyzu tyto rizika nezanedbává. Nejde tedy o nic, z čeho by bylo



Křupavé červíky na veletrhu SALIMATECH nabídla firma WORMUP

třeba dělat si nadměrné obavy. Hmyz při chovu i zpracování prochází nejprůběžnějšími normami HACCP a je pravidelně dozorován SVS (státní veterinární správa). Produkty jsou pravidelně testovány a případný výskyt by byl z výroby okamžitě stažen. A jelikož se šíří i obava stran chytinu obsaženého v hmy-

zích moučkách, tak i k tomu podám vysvětlení. Chytnin v našem těle napomáhá trávení. Chová se podobně jako vláknina. Chitin je po celulóze druhým nejběžnějším polysacharidem vyskytujícím se volně v přírodě. Je součástí například exoskeletu hmyzu, ale můžeme jej najít také u koryšů, hub, bakterií, kva-

sinek či řas. Lze jej používat jako přísadu do potravin, a využívá se i pro lékařské účely.“

Chov hmyzu podléhá nejpřísnější kontrole

Už jen dodejme, že WormUP je první firmou v ČR která začala na trh dodávat produkty z hmyzu. Zpracovává hmyz, který je odchován v ČR právě pro účely potravinářské výroby, s nejpřísnějším dozorem. „Chtěli jsme, aby se změnil stávající vývoj masné výroby a hmyz je k tomu ideální možností. Uvědomovali jsme si společenské předsudky, které s jedlým hmyzem souvisí, ale rozhodli jsme se, že tyto předsudky změníme, což nejde jinak než praxí,“ uzavřel Libor Sloupenský.

A tak i od něj platí pozvánka na ochutnávku na některý z jimi nabízených výrobků, které byly možné i vidět na stánku WormUP během nedávného brněnského veletrhu Salimatech. Návštěvníci sušený hmyz tak mohli vidět a ochutnat například Sušený hmyz, Cvrččí chipsy a krekry, Cvrččí protein, Hmyzí čokoládu, Opilé červíky, a nebo těstoviny a tapenády. S křupavými červíky, přejeme dobrou chuť.

Eugenie Línková

Jsme to, co trávíme

Zajímavým způsobem se k zdravé výživě vyjadřuje mikrobioložka Mgr. Ivana Stenzlová. Působila řadu let ve výzkumu v Rakousku, kde zkoumala mimo jiné i vliv stravy na vývoj lidského organismu a po návratu do ČR v této odborné práci pokračuje. V poslední době se z odborného hlediska vyjadřuje i k nedávno schválenému dokumentu v Evropské unii, kdy se jedná o používání moučky z těl sušeného hmyzu jako přídatné látky do mouk, ale i některých dalších potravin a následně i masných výrobků.



Ivana Stenzlová

Jaké jsou názory na tuto směrnici od odbornice na slovo vzaté? To je už v rozhovoru s mikrobioložkou a odbornicí na zdravou výživu, magistrou Ivanou Stenzlovou. Je absolventkou Přírodovědecké fakulty Brno a pracovníci ve výzkumu doma i v zahraničí, má na svém kontě dva knižní bestsellery a je zakladatelka Školy pětielementového vaření.

► Na základě ustanovení EU z ledna 2023 bylo schváleno přidávání hmyzích mouček do potravin. O jaké potraviny jde v prvním kroku prosazování této směrnice? Především je to slané a sladké pečivo, těstoviny, musli, instantní kaše, polévky, po-

traviny na bázi bramborového a kukuřičného škrobu. Jsou to ale i proteinové nápoje, fitness tyčinky a široký sortiment sladkostí ve formě tyčinek, sušenek, keksů a čokoládových produktů. Všechny vyjmenované potraviny mají společného jmenovatele, patří do skupiny vysoce průmyslově zpracovaných potravin, vyráběných globálními korporátními potravinářskými firmami, které dodávají toto zboží do sítí všech marketů po Evropě.

► Jak se na to vše jako odbornice díváte?

Ke změně ve výrobních postupech průmyslových potravin obohacených o rozemletý hmyz, lze dodat

jediné. Již tak vysoce toxické GMO potraviny, plné glyfosátů, průmyslových olejů a ztužených tuků, cukrů a škrobů, těžkých kovů, barviv, konzervantů, dochucovadel, se stanou ještě toxičtějšími.

► Co je podle vás důvodem této směrnice a jejího prosazování?

Průmyslové potraviny byly navrženy s cílem nevyživovat, ale pouze stimulovat chuť a přes ně vytvořit na těchto potravinách závislost. Průmyslové potraviny přeprogramovávají metabolické hormony v těle a vedou ke chybné hormonální odezvě, která časem zákonitě vyústí v metabolický syndrom, záněty, autoimunitní poškození, kardiovaskulární a nádorové choroby.

► Předcházely tomuto kroku nějaké výraznější odborné studie? Pracovala jste léta v prestižních laboratořích v Rakousku, jistě byste o tom věděla. Jaká je skutečnost?

Zatím chybí jakékoliv studie tykající se vlivu hmyzích mouček na lidské zdraví, ale již nyní je jasné, že průmyslové potraviny bez nebo s hmyzími moučkami nepatří do jídelníčku, který přispívá ke zdraví a prosperitě těla. Oficiální schválení EU o přidávání hmyzích mouček do průmyslových potravin povede k razantnímu nárůstu všech výše zmínovaných civilizačních chorob.

► Je to začátek razantnějších změn v dosavadním pojetí naší stravy. Co bude podle vás následovat?

Přidávání hmyzích mouček do potravin je jen začátkem připravovaných změn v globálně nastaveném potravinářském průmyslu. Do roku 2030 by měl hmyz a produkty z něj vyrobené, společně s umělým, laboratorně pěstovaným masem z kmenových buněk, nahradit konzumaci masa a velké části živočišných produktů, včetně vajec

a mléčných výrobků. Ostatně máslo z tuků moučných červů si mohou spotřebitelé již vyzkoušet. V některých zemích je již v prodeji, stejně jako chléb z hmyzí mouky. Toto opravdu chceme? Vždyť původní stravování v našem klimatickém pásu, bylo vždy postaveno na základních potravinách jako jsou prastaré druhy obilovin a luštěnin, semen a ořechů, zelenině a ovoci. Živočišná produkce byla postavená výhradně na volných chovech zvířat, která se mohla pást na loukách a ve volných výbězích a byla zdrojem kvalitních živočišných produktů. Přidávání hmyzích mouček do potravin je jen začátkem připravovaných změn v globálně nastaveném potravinářském průmyslu. Tyto základní zdravé jednosložkové potraviny máme vyměnit za hmyz a tím zachránit planetu od skleníkového efektu.

► Nepovede to nakonec ke vzrůstu všech možných civilizačních chorob?

Odpovím jednou větou. Je čas zastavit tuto zvrácenou stravovací propagandu a uvědomit si, co znamená opravdová udržitelnost v potravinářství.



„Lékošmejdí „ kupčí s potravinovými doplňky a zneužívají i jména profesora Jana Pirka

Evropská unie se zabývá mimo jiné tím, jak nasytit narůstající počet obyvatel ve světě a jak nahradit živočišnou bílkovinu jiným, dostupným způsobem. To už na internetu nabízejí různé firmy, především zatím na bázi tyčinek müsli s hmyzí moučkou. Je to trend jak nahrazovat velkochovy jatečných zvířat třeba cvrčky. Na letošním veletrhu Salimatech už tyto firmy se svou nabídkou mouky z hmyzu prezentovaly tyto produkty. Do roku 2030 se Evropská unie vynasnaží tento trend silně podporovat a nebude to už jen zdaleka okrajová záležitost. Podle jejího nedávného nařízení lze proteiny pro lidskou stravu získávat i jinak a to jednak náhradou masa z velkochovů i laboratorně vyrobeným umělým a stejně tak produkty z hmyzu. Jaký vliv to ale bude mít na naše zdraví a jak vůbec brát různá doporučení tak zvané zdravé výživy?

V jednotlivých číslech magazínu Agrární a Potravinářský obzor dáváme prostor zcela opakovaně a cíleně odborníkům i z řad lékařů, špiček ve svém oboru. Tentokrát jsme o názor k této tematice a nejen jí, požádali světovou kapacitu, kardiologa prof. MUDr. Jana Pirka z pražské nemocnice IKEM.

► Jak se pane profesore díváte celkově na zmíněné změny ve stravování lidí? Náš organismus je přece po staletí na něco zvyklý a doslova biochemicky na stravu reaguje. V konečné fázi se tak stravou dodává tělu nejen potřebných živin, vitamínů a minerálů, ale jde i o určité udržení nebo nastartování organismu pro zdravý vývoj jednotlivých orgánů. Jak byste to doplnil z pozice kardiologa a co podle Vás nejlépe ovlivňuje ze stravy krevní systém a správnou funkci srdce?

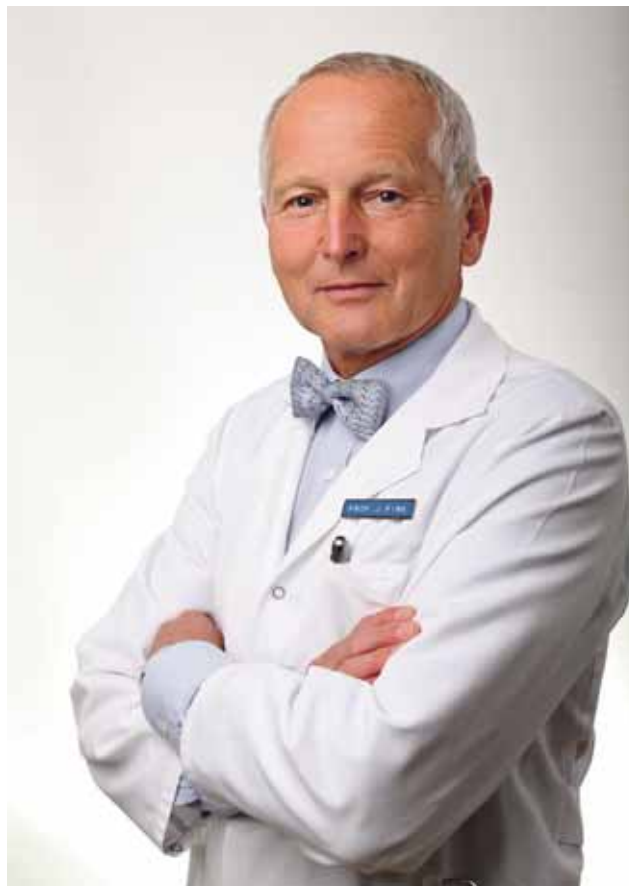
Jakožto kardiolog nejsem v otázce výživy takovým odborníkem, jako ti lékaři, kteří to mají za svůj hlavní obor. A těch máme v IKEMu několik. (např. MUDr. Petr Wohl, Ph.D.). Proto nedovedu odborně zhodnotit problém náhradní stravy, o které se zmiňujete v otázce. Pokud opráším své znalosti z anatomie, tak jsme se vždy učili, že stavbou svého zažívacího ústrojí je člověk všežravec. To znamená, že není ani šelma, která se živí výhradně masem, ale ani býložravec, k jehož výživě stačí pouze rostlinná strava. Musím říci, že o tom se píše i v Bibli ve Starém zákoně, kdy Mojžíš od Boha dostal toto přikázání: „Všecko což se hýbe a jest živo, bude vám za pokrm: jako i bylinu zelenou, dal jsem vám to všecko.“ Takže již naši dávní předkové věděli, že člověk je všežravec. Problém v nedostatku potravy vidím trochu

z jiného pohledu a to v tom, že právě v zemích, kde je největší přírůstek obyvatelstva, tj. Asie, ale hlavně i Afrika, je produktivita práce tak nízká, že zemědělství je často na úrovni středověku, či ještě starší doby. Vyspělý svět by se měl starat o to, aby zvýšil vzdělanost a uvědomění lidí, že „bez práce nejsou koláče“. Je potřeba jim pomoci v tom, aby pochopili, že když díky mnohem lepší zdravotní péči, kterou jim vyspělý svět poskytuje a novorozenci přecházejí, je potřeba se také potě ale o ně postarat a nespolehat na to, že to za ně vyřeší někdo jiný.

► Vy sám se hodně věnujete i osvětě pokud jde o zdravý vývoj lidí a to i sportem, ale zůstaňme u stravy a třeba i léků. Měl jste v počátcích masivního výskytu Covidu-19 i jasná řešení a za své názory k vakcínám jste byl persekuován. Co byste nyní lidem doporučil ve vztahu k věře doznávajícímu onemocnění při napadení organismu koronaviry?

Jediné, co bych doporučil lidem, aby žili zdravým životním stylem. Tzn. stravovat se pestrou, nejlépe středomořskou stravou, kaloricky odpovídající jejich výdeji. Např. horník může jíst mnohem víc než člověk sedící u počítače. Dostatečně se pohybovat, ale i odpočívat. Hlavně bych zdůraznil pohyb.

► V poslední době a to trvá tak více než dva roky jsou s Vámi na internetu i různá zastavení u léků hlavně na snížení cholesterolu a třeba i tzv. čistění cév. Jsou to samozřejmě podvrhy, kdy se tzv. šmejdí, parazitující na Vašem dobrém jméne přizívají a doslova kupčí s léky. Zpočátku to byly produkty určené k bylinné léčbě a v poslední době jsou to ale i léky na bázi chemie.



Prof. MUDr. Jan Pirk, DrSc.

(archiv IKEM)

Co byste k tomu řekl našim čtenářům. Jak se účinně bránit a nevěřit těmto podvrhům?

To je opravdu závažný problém. Již několik let se snažím s pomocí příslušníků kriminální policie odhalit pachatele těchto hanebných činů. Tato internetová kriminalita je velice obtížně dohledatelná. Chtěl bych všechny čtenáře periodik a především fanoušky sociálních sítí znovu důrazně upozornit, že já jsem chirurg a jakýkoli lék nabízený mou osobou je podvrh a zneužití mého jména. Zjišťováním, odkud lék pochází, většinou končí ve slepé uličce, protože finální adresa byla dlouhá léta na Panenských ostrovech. V poslední době ale díky opravdu nezměrnému úsilí policie, se podařilo zjistit, že tento podvod pochází z Ruska. Když jsme v Senátu řešili novelu zákona o ochraně spotřebitele, zeptal jsem se pana ministra, jak je možné ochránit spotřebitele od těchto lékošmejdů. Dostal jsem odpověď, že bohužel je to neřešitelný problém a že zbývá jen opatrnost. Tímto nabádám všechny, kteří si chtějí něco podobného nejen ode mne, ale i od ostatních kolegů koupit, aby byli obezřetní a opatrní, protože potravinové doplňky nikdo nekontroluje a nikdo neví, co opravdu obsahují. Jinak je to drahá zkušenost. Důrazně se tedy distancuji od těchto podvodných článků, které mým jménem nabízejí např. Tonerin, Cardioaktive, Cardiline aj.

► Můžete nám pane profesore prozradit jak Vy sám

se stravujete, co upřednostňujete, zda ve Vašem jídelníčku je i maso a proč případně nejste vegetarián a kdy navečer i jíte naposledy?

Já se stravuji, řekl bych, přiměřeně svému kalorickému výdeji, který ale mám dost velký, protože denně sportuji, takže já v zásadě jím všechno. Ale snažím se dodržovat, aby strava byla pestrá, rád si dám i maso, ale nemusím jej mít denně, zrovna tak mám rád třeba těstoviny, nebo některá jídla jenom z brambor a ze sýrů. Já jím tehdy, když mám hlad. Dříve jsem jezdil domů velmi často pozdě a jedl jsem, kdykoli bylo potřeba. Takže když jsem se dostal domů třeba ve 22 hodin, klidně jsem jedl i v tuto hodinu. Nemyslím si, že to je rozhodující, myslím si, že rozhodující je množství potravy, které má být úměrné kalorickému výdeji.

► V jednom z předchozích čísel magazínu jsme uvedli i Vaše rady k pití vína, kdy jste doporučoval určité

množství ženám a o něco víc mužům a třeba i denně. Jak tomu je přesně z Vašeho pohledu a může to i mít vliv na srdeční činnost?

O pití vína bylo napsáno již mnohé. Je zcela jasné, že člověk, který trpí např. nemocí jater, může pít víno pouze bezalkoholové, které se již také začalo vyrábět. Jinak si myslím, že víno je starý kulturní nápoj, který provázel lidstvo, pokud můžeme zjistit, po celou dobu doložitelné historie lidstva. Ale jeho pití by mělo být přiměřené. Vyvstává otázka, co je to přiměřené. Přiměřené pití je takové množství vína či jiného alkoholu, které nedělá problémy ani tomu konzumentovi, ale ani jeho okolí. Tzn. že když si dáme při večerním posezení či povídání s přáteli skleničku vína a jsme jinak zdraví, určitě si neublížíme. Podle některých výzkumů přiměřené množství, tj. jedna až dvě skleničky vína, vedou ke snížení LDL, tj. škodlivého cholesterolu.

Eugenie Línková

INZERCE

Obchodujeme na mezinárodní úrovni s potravinářským zbožím. Zejména se jedná o slunečnicový olej a cukr krystal. Komodity nakupujeme přímo od výrobců a dodáváme je s kamiónovou přepravou do států EU. Naše 20 leté zkušenosti a kontakty jsou zárukou spokojenosti všech obchodních partnerů.

Ing. Nikola Fillpová, MBA
jednatelka

Our company trades internationally food products. In particular, sunflower oil and granulated sugar. We buy commodities directly from manufacturers and deliver them to EU countries. Our 20 years of experience and contacts are guarantees of the satisfaction of all business partners.

Holding Brno - export s.r.o., Příkop 843/4, 602 00 Brno, Czech Republic
☎ +420 541 263 046 ✉ office@holdingbrno.cz 📷 @hbe_s.r.o 🌐 www.holdingexport.cz

Potravinářský obzor
VÁŠ OBCHODNÍ PARTNER

Obchodníkům se zalíbilo tvořit miliardové zisky a ještě brečet

Situace kolem cen potravin a jejich růstu je v poslední došliva vyhrčená. Ministr zemědělství Zdeněk Nekula se rozhodl, že na cukru ukáže kdo za růstem cen stojí. Chce zapojit Úřad pro hospodářskou soutěž a sám nařkl obchodníky, že za drahotou potravin stojí oni. Podle něj to není na místě. Jiného názoru je Tomáš Prouza, prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu, který je i viceprezidentem Hospodářské komory. Ten naopak argumentuje tím, že za drahotou stojí zemědělci a to především. Nikdo ale z obou stran tak diametrálně rozdílných názorů nepopírá, že ceny energií a jejich enormní růst má právě na drahotě u potravin svůj významný podíl.

Začneme u prvního článku produkce a výroby potravin, u zemědělců

"Dnes už není vůbec žádný důvod, aby šly ceny potravin nahoru, naopak už by měly zlevňovat a inflaci tlumit. Ceny obilí, řepky, energií i nafty jdou dolů," řekl předseda Zemědělského družstva vlastníků Štichovice Václav Bulín. Na ceny potravin podle něj zemědělci nemají žádný vliv. "Ovlivňují ji obchodníci. Prodáváme třeba litr mléka za 13,24 koruny s tukem přes čtyři procenta, ale v krámech stojí mléko do 3,5 procenta tuku 30 nebo 32 korun. U koho zůstává ten zbytek peněz? Obchodníkům se zalíbilo tvořit miliardové zisky a ještě brečet, že za to vůbec nemohou," řekl předseda Zemědělského družstva Mlado-

tice Tomáš Polcar. Podle něj jsou ceny dané burzou.

Ceny na burze nejsou zárukou platby od odběratele komodit

Farmáři sledují informativní ceny na burze MATIF, které jim ale nemusí zpracovatel nebo obchodník zaplatit. "Nefunguje to tak, že bych měl na skladě úrodu, vymyslel si částku, která by se mi rentovala, a za tu prodám. Takhle to nechodí u žádné komodity z prvovýroby, ať už je to mléko, maso nebo obilí," uvedl Polcar. A farmář nemůže maso nebo mléko někde nechat a počkat dva měsíce, až bude dobrá cena, podotkl.

"Od poloviny října nám výkupní ceny pšenice, ječmene a řepky, které dostáváme, trvale padají. Nejlépe na tom



Uzeniny zdražily dost podstatně

byli ti, kteří prodali hned po sklizni," řekl Bulín. V posledních dnech se podle něj cena řepky propadne za den i o desítky eur. "Nezažil jsem to za celou moji dlouhou kariéru, podobně je to s pšenicí," uvedl. Kromě propadu cen je problém i velmi silná koruna.

Poklesy cen u obilovin jsou markantní

Například pšenice se po žních prodávala za 8200 Kč za tunu, teď je 6000 Kč/t. Cena ječmene klesla z 8600 Kč na současných 4900 Kč/t. Řepka je na 12.500 Kč/t, přitom po sklizni to bylo až 19.000 Kč. Podle Bulína může farmář, který má sklady, dostat při prodeji většího objemu

nejvíce jednotky korun navíc. "Na tuně řepky jsem teď usmlouval 20 korun. To je tedy ten náš 'diktát' cen," podotkl.

O rentabilitě rostlinné výroby se teď podle Polcara mluvit nedá. "Za dusíkatá hnojiva na loňskou vegetační sezonu jsme platili meziročně třikrát až čtyřikrát víc," řekl. O vyšší desítky procent se zvýšila cena osiv, dramaticky zdražily náhradní díly strojů, nafta stála loni až 45 Kč/l. Dále jdou nahoru mzdy, ceny servisu strojů. "Náklady stoupaly všechny, nic se nezlevnilo. Žádná cena nezůstala na úrovni roku nebo dvou zpět," dodal Bulín.

Do sporů vstupuje úřad pro ochranu

**Na růst cen u potravin upozorňují již od loňského podzimu jak Agrární komora ČR, tak Potravinářská komora a oba prezidenti příčinu vidí hlavně v růstu cen energií a dalších vstupních nákladů. Nechtějí to oba svádět jen ale na růst cen z těchto důvodů a hledají příčinu i u řetězců, kde vidí podle nich snahu na této situaci vydělat a třeba vyhrožují podle zástupkyně potravinářů tím, že dovezou levněji. Zemědělci mají ten-
týž neblahý pocit u překupníků komodit.**

„Máme tu soubor faktorů, které výrobky zdražují. Elektřina je zastropovaná na takových částkách, které jsou čtyřikrát vyšší než byly v roce 2019. Řada našich potravinářů neměla zafixované energie a nyní platí o 300 až 400 procent více. A nebyly to jen energie, ale také plyn či pohonné hmoty. Mzdové náklady, náklady na obaly a odpady. Ceny českých výrobků jsou opravdu velmi vysoké a my jsme už na podzim upozorňovali, že se stáváme nekonkurenceschopnými. Mrzí mě, že za celou tu dobu se s tím nic nedělá a jenom se hledá viník," řekla prezidentka Potravinářské komory Dana Večeřová.

"Vítáme založení mezi-resortní pracovní skupiny pod vedením Ministerstva zemědělství k cenovému vývoji potravin na domácím trhu. Agrární komora České republiky nabízí spolupráci a zprostředkování pohledu odborné zemědělské veřejnosti, který je v této debatě důležitý. Hlavním viníkem drahých potravin jsou zvýšené náklady, kterým čelí všechny články dodavatelsko-odběratelské vertikály.

V zemědělské prvovýrobě se zvyšují v meziročním srovnání o desítky až stovky procent náklady na energie a pohonné hmoty, průmyslová hnojiva, krmné směsi pro hospodářská zvířata, mzdy nebo pachtovné. Zemědělci, potravináři i obchodníci mají ale různé manévrovací možnosti, jak promítnout zvýšené náklady do cen, za něž prodávají. Komu a s jakou úspěšností se to daří, ukazují jednoznačně oficiální statistiky. U některých komodit, jako jsou například jablka, vejce nebo drůbeží maso, zemědělci zdražovali v průběhu loňského roku nejméně ze všech článků. Z toho je jasné, že zemědělci neurčují ceny potravin na pultech a mají omezený vliv i na ceny, za něž prodávají svou produkci. Podmínky na domácím trhu určují velké obchodní řetězce, které u mnoha položek zdražovaly nejvíce, ačkoliv k tomu nebyl objektivní důvod. 75 procent tuzemského maloobchodu ovládá ve skutečnosti 11 obchodních řetězců majících obrovskou tržní sílu, která je neporovnatelná s několika desítkami tisíc českých zemědělských podniků. Považujeme za správné, že se cenovým vývojem vybraných potravin zabývá Úřad pro ochranu hospodářské soutěže i na základě podnětů, které podala Agrární komora České republiky. Co se týká zdražování potravin pro zákazníky, zemědělci nemají co skrývat a jsou připraveni ke spolupráci s Úřadem pro ochranu hospodářské soutěže," říká prezident Agrární komory České republiky Jan Doležal.



Ovoce a zelenina v některých státech v zahraničí je nyní výrazně dotovaná ze státní tamní kasy

Jak jdou na drahotu potravin v zahraničí

U základních potravin jsou ceny v obchodech zpravidla pod drobnohledem. Každý ví, kolik ještě nedávno stálo obyčejné mléko nebo máslo, nemluvě o vajíčkách, cibuli a mrkvi. Dnešní ceny mají však k těm v minulosti opravdu daleko. Státy v Evropě se snaží tento problém řešit různými způsoby. Polsko například na čas odpustilo či velmi snížilo DPH na potraviny, ve Francii jdou zase cestou nejnižších cen. A jak to bude vypadat?

Původně chtěla francouzská vláda definovat přesně stanovený seznam položek, které se budou muset prodávat za co nejnižší cenu (na což hodlá obchodním řetězcům samozřejmě značně přispět). Ty si však prosadily, že budou o obsahu tohoto spotřebního koše rozhodovat samy. Například společnost Carrefour nabídne

vládou dotované nízké ceny přibližně u 200 položek tak zvaně základních potravin, řetězec Casino pak ohlašuje podobný krok hned u 500 z nich.

Co jsou základní potraviny

Neznáme přesný výčet těchto tak zvaně základních potravin, co ve Francii se rozhodl



Prezidentka Potravinářské komory Dana Večeřová

dotovat stát, ale určitě by mezi měly patřit tyto:

Ovoce a zelenina bohatá na vitamíny, minerály, vlákninu a další důležité živiny. Obilniny a cereálie – zahrnují chléb, rýži, těstoviny, ovesné vločky a další. Jsou význam-

ným zdrojem energie a obsahují také vlákninu, vitamíny a minerály. Mléčné výrobky – mléko, sýry, jogurty a další. Tělu dodají vápník, bílkoviny a další důležité živiny. Maso, ryby a vajíčka – jsou důležitým zdrojem bílkovin a dalších živin. Luštěniny – například fazole, hrách, čočka a další, jež nabídnou například bílkoviny, vlákninu a dalších důležité živiny. Tyto základní potraviny by měly být součástí každého jídelníčku, aby zajistily dostatek živin pro správné fungování těla. A budou-li k dostání za rozumnou cenu, tím lépe.

Obava prezidentky Potravinářské komory, Dany Večeřové, že by zahraniční řetězce mohly dovážet takto dotované zahraniční potraviny jsou tedy oprávněné. Kde



je ale vina, necht' si rozhodne tentokrát spotřebitel. Není to totiž jen o nějakém přilepšení řetězců, ale stát, který nechce nechat své spotřebitele

strádat jednoznačnou drahotou by se měl i trochu poučit venku, kam stále víc občanů vyjíždí za nákupy a řada ekonomů ani není proti.

Obchod vnímá nářky zemědělců i potravinářů, ale náklady rostou všem

Ministr Nekula se ostře vymezuje v poslední době k cenám v supermarketech a tvrdí, že tam je ten nejvyšší podíl na růstu cen potravin. Ustavil dokonce mezirezortní skupinu z odborníků k dané tematice. Jednání se tak účastní zástupci ministerstev financí a dále průmyslu a obchodu. Jsou i vyčleněné dozorové orgány, co budou ceny potravin ostře sledovat a případně jejich neoprávněný a nadměrný růst postihovat.

Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR (SOCR ČR) v čele s prezidentem Ing. Tomášem Prouzou s osočováním obchodních řetězců, které podle ministra Ing. Zdeňka Nekuly mají na zdražování potravin velký vliv, nesouhlasí a v rozhovoru se snažil o vysvětlení.

► V čem se ministr Z. Nekula mýlí a jak to vidíte Vy z hlediska obchodu?

Ministr Nekula by si měl především zamést před vlastními prahem a bedlivě se podívat na příslušné údaje Českého statistického úřadu za loňský rok. Z nich vyplývá, že růst cen u potravin a nápojů za posledních dvanáct měsíců činil 15 %, což je ještě méně, než byla samotná výše inflace. Naopak ceny v živočišné výrobě vzrostly o 29 % a v rostlinné dokonce o 36,2 %. Jinak pan ministr neustále šermuje pojmem marže. Znovu opakuji, že marže nemá žádnou vypovídající hodnotu. Každý článek tzv. vertikály, tedy zemědělci, potravináři a obchodníci, má jinou skladbu nákladů, přičemž většina z nich jde za obchodem. Jen namátkově – skladování, energie, doprava, logistika nebo mzdy zaměstnanců a k tomu nespočet benefitů. Právě třeba náklady na mzdy je nutné pokrýt z marží, stejně jako náklady na energie a neustálé zdražování dodavatelů.

V debatách o cenách potravin je jediným průkazným ukazatelem ziskovost, která je u obchodních řetězců pouhých 3,4 %. A to za celý sortiment čítající až 20 000 položek. I proto nemá smysl porovnávat jablka, vejce či mléko. Důležitý je celek a ziskovost jednotlivých stupňů celé vertikály. A sám ministr Nekula přiznává, že čeští velkozemědělci budou mít za mi-

nulý rok rekordní zisky.

Jinak ceny zemědělských komodit klesají, stejně jako ceny hnojiv a energií, což by se mělo promítnout i do nižších cen v obchodech. Navíc se objeví jarní zelenina z domácí produkce a to je rovněž faktor, který snižuje cenu potravin.

► Zemědělci mají s růstem cen, stejně jako potravináři, především problém, pokud jde o náklady ovlivněné nejen růstem cen energií. Jsou to i komponenty do výroby, a to jak hnojiva a ochranné prostředky, tak zase u potravinářů i některé technické součástky a třeba i obaly (granulát pro plastové obaly atd.) V čem podle Vás narostly specifické problémy spojené i s válkou na Ukrajině obchodu?

Obchod je energeticky nesmírně náročný provoz. Osvětlení, chlazení, provoz skladů, celá logistika. A pak jeden příklad za všechny. V lednu nabízel společnost United Bakeries z holdingu Agrofert nástupní plat ve výši 17 900 Kč. Ve stejnou dobu byla průměrná dostupná mzda pokladní do super a hypermarketů kolem 30 000 Kč. Tak kde tedy končí peníze spotřebitelů? Na jedné straně se rovnoměrně rozdělí mezi majitele a zaměstnance, na druhé straně zmizí ve svěfeneckém fondu. A Agrofert je přitom firma, která v některých komoditách naprosto ovládla celou vertikálu. Od prodeje zemědělské techniky přes hnojiva, zemědělství, výrobu potravin až po obchod. A tam, kde neexistuje konkurence, rostou ceny. To platí od nepaměti.

Já vnímám nářky zemědělců i potravinářů, ale náklady rostou všem, i obchodníkům. A ti navíc nemohou očeká-

vat ani korunu dotací, které ve velkém plynou třeba do zemědělského sektoru. Jistě, že válka na Ukrajině způsobila situaci, kterou nikdo z nás neočekával. Ale třeba když docházelo k prudkému růstu cen pšenice na burze, zemědělci a potravináři zareagovali téměř obratem a výrazně zvýšili ceny a s masivním ziskem prodávali loňskou pšenici za válečné ceny. Když se pak cena dostala na původní úroveň, tak se to na konečných produktech příliš neprojevovalo.

A ještě jedna věc. Zemědělci rádi zapomínají, že obchod od nich napřímo nakupuje jen 3–5 % prodáváného zboží, většinou nakupujeme přes velkoobchody, odbytová družstva a další zprostředkovatele. Velká část cenového rozdílu končí právě u těchto lidí, jejichž jedinou přidanou hodnotou je často jen přebalit zboží. Ale zemědělci jejich roli záměrně zamlčují.

► Navrhujete změny v DPH. Můžete upřesnit?

Pokud chceme opravdu snížit ceny potravin, nic jiného dlouhodobě nepomůže. Mám ale dojem, že namísto toho sbíráme na některých místech pouze politický kapitál...

► V poslední době ukončilo svou činnost na venkově několik stovek místních prodejen potravin. Kde je u nich podle Vás hlavní problém a důvod této velmi špatné situace zásobování venkova potravinami?

Musím říct, že třeba během pandemie covidu se venkovským obchodům celkem dařilo. Lidé oceňovali jejich blízkost a třeba i skladbu sortimentu. Podle mnohých expertů už dokonce doba zavírání vesnických obchodů skončila. Každopádně kon-



Ing. Tomáš Prouza

kurence v obchodě s potravinami je značná a na rozdíl od jiných sektorů tady zákazníci skutečně hlasují nohama. Pokud nejsou spokojeni, tak jdou jinam. Domnívám se, že budoucnost malé prodejny rozhodně mají. Klíčovým faktorem je jejich dostupnost. Do hry samozřejmě poměrně razantně vstupují i vietnamské večerky.

► Hodně lidí jezdí nakupovat z uvedených důvodů větší české drahoty potravin do sousedního Německa nebo Polska. Někteří ekonomové sice říkají, proč ne, to ale není až tak dobrou vizitkou pro naši vládu. Co byste navrhol Vy?

V Polsku jsou potraviny levnější, protože i nadále platí nulová DPH. Pokud jde o Německo nebo Rakousko, troufám si tvrdit, že tam potraviny levnější v porovnání s prodávánými u nás nejsou. Samozřejmě, že jiná věc je kupní síla obyvatele a pestřejší nabídka regionálních produktů. Ale to je jiný příběh.

► Nejvíce zdražila v poslední době zelenina, jako jsou rajčata, okurky, salát atd.

kalibrace jablek se blíží více standardům pro krmivo, a ne jako zboží pro spotřebitele. Je to šilené. A naopak máme mnoho případů, kdy se krásně rozvíjí vztah mezi obchodem a pěstitelům a ten rozlohu svých sadů masivně rozšiřuje. Chce to jen trochu chtít a naslouchat, co chce spotřebitel. Ne jen ronit slzy, že mám „málo“. To nikomu nepomůže a pečení holubi holt v našich zeměpisných šířkách nelétají...

► Po cukru ministr Nekula zkritizoval abnormální růst cen vajec: Jak to za obchodníky sledujete Vy?

Cena vajec v Česku je velmi podobná ceně v okolních zemích – ve slevách okolo 4,50 Kč a mimo slevové akce okolo 6 Kč. Výrazně nižší je cena jen v Polsku kvůli tomu, že tam je nulová DPH na potraviny, zatímco v ČR je to 15 %, což veškeré potraviny výrazně prodražuje.

Na cenu vajec působí především stále vysoké ceny energií, nejvyšší DPH v regionu a v posledních měsících i ptačí chřipka, kvůli které jsme přišli o část dodavatelů.

Vysokou DPH i přes opakované sliby odmítá ministr Nekula řešit, pro nižší cenu energií pro výrobu a prodej potravin také dodnes nic neudělal, místo toho jen vymýšlí, na koho pošle jaké udání. Je smutné, že ministr zemědělství nemá odvahy řešit skutečné problémy, které by cenu potravin snížily. Ale jednou snad přijde na ministerstvo zemědělství politik, který není z cukru, a dlouho neřešené problémy českého zemědělství začne dávat do pořádku.

Počkáme si, až úřady další udání pana Nekuly vyhodnotí jako neoprávněná, jak už se v minulosti stalo. A pak od něj budeme žádat omluvu. V mezitím by taky mohl pan ministr konečně odpovědět, proč velkozemědělci zdražují o tolik rychleji, než se zvedají konečné ceny na pultech.

Dvoustranu připravila: Eugenie Línková

Ministr zemědělství: Naším hlavním cílem je ochrana spotřebitelů

V druhé polovině měsíce března se na Ministerstvu zemědělství (MZe) sešla mezi-resortní pracovní skupina, zřízená ministrem Zdeňkem Nekulou (KDU-ČSL) kvůli řešení problematiky vysokých cen potravin. Jednání se zúčastnili zástupci ministerstev financí a průmyslu a obchodu. Skupina se zabývala analýzou aktuálních dat k cenám potravin, kompetencemi dozorových orgánů a jejich koordinovaným postupem v rámci kontrolních akcí.

„Chci zdůraznit, že naším hlavním cílem je ochrana spotřebitelů a zajištění zdravého konkurenčního prostředí na našem trhu. Jednotlivé dozorové instituce musí na základě analýzy rizik zintenzivnit svoji činnost v oblasti

kontrol a v případech, kde to kompetence umožňují, společně připravit cílené kontrolní akce. Ty se budou týkat celého potravinového řetězce, od zemědělců, přes potravináře až po obchodníky. Poctiví se nemají čeho obávat, ti



nepoctiví ale musí pocítit, že jejich chování je neakceptovatelné,” řekl ministr zemědělství Zdeněk Nekula.

Nejdůležitějšími dozorovými orgány v oblasti cen a do držování pravidel prodeje jsou Česká obchodní inspekce a Specializovaný finanční úřad. Proto jsou součástí pracovní skupiny nejen zástupci

Ministerstva zemědělství, ale i Ministerstva financí a Ministerstva průmyslu a obchodu, které tyto dozorové orgány metodicky řídí. V oblasti bezpečnosti, kvality potravin a uvádění nepravdivých informací je to Státní zemědělská a potravinářská inspekce, příp. Státní veterinární správa, které spadají do kompetence MZe. Zmíněné dozorové orgány budou pracovní skupinu pravidelně informovat o výsledcích kontrol v oblasti potravin a ministr zemědělství bude o vývoji průběžně informovat vládu.

Další diskutovanou problematikou oblastí jsou pravidla pro poskytování slev. Podle ministra Nekuly není v žád-

ném případě záměr slevy omezovat, naopak, obchodníci mají o zákaznicky zdravě soutěžit co nejnížší cenou. Je ale nutné, aby slevové akce dodržovaly jasná pravidla platná podle novely zákona o ochraně spotřebitele od letošního ledna a nedocházelo k jejich účelovému obcházení.

„Probírali jsme i konkrétní příklady, na které jsme narazili v praxi a na které nás upozornila veřejnost či média, za což jim všem velmi děkuji. Jeden příklad za všechny. Čokoládu, která běžně stojí kolem 40 korun, obchodník na několik dní zdraží na 95 korun a následně ji nabízí s údajnou slevou 62 procent za 36 korun. Cena 95 korun jasně vybočuje z obvyklé ceny a jednoznačně slouží

pouze k tomu, aby obchodník mohl nabídnout zdánlivou slevu, která ve skutečnosti žádnou slevou není. Odmítám se spokojit s vysvětlením, že spotřebitel byl o ceně informován, a tudíž je to v pořádku. Není, a nikdo tady nebude ze spotřebitelů dělat hlupáky,” uvedl ministr Zdeněk Nekula.

Kontrolní orgány musí maximálně využívat stávající zákonné možnosti a teprve v případě, že se některý ze zákonů ukáže jako nedostatečný, bude MZe navrhnout ve spolupráci s ostatními resorty úpravu těchto zákonů. Pracovní skupina se opakovaně schází aby měla mít k dispozici aktuální údaje k podnětům veřejnosti zaslaným na MZe. (li)

Technologie firmy Nerez Blučina znají vinaři, ale i pivovary z celého světa

Společnost NEREZ Blučina, s.r.o. se zaměřuje především na technologie pro vinaře a do pivovarů. Úspěšně je prodává nejen na našem trhu, ale exportuje i do zahraničí. Technologie pro vinaře z nerezavějící oceli vyrábí již od roku 1990 a získala za ně řadu ocenění.

Technologie na míru

Firma NEREZ Blučina s.r.o. reagovala již v roce 1990 na poptávky vinařů po jednoduchém zařízení a nádobách na víno. Postupně byla nabídka rozšířena o další sortiment. Hlavní specializací současné společnosti je výroba pro vinařství a pivovary. Firma nabízí dodávku kompletního vybavení pro zpracování hroznů. Pro pivovary vyrábí nádoby, varny a celé pivovary do ročního výstupu piva cca 12000 hl. Dále společnost nabízí nerezové tlakové a netlakové nádoby, čerpadla, filtry, sanitární stanice a další zařízení pro vinařství, pivovary, lihovary, potravinářský a farmaceutický průmysl. Společnost NEREZ Blučina s.r.o. je zaměřena na individuální výrobu dle požadavků zákazníka. Veškeré procesy jsou řízeny a kontrolovány systémem managementu kvality dle EN ISO 9001.



Oceněný Cross – Flow Filtr

Ocenění Zlatá Salima v kategorii strojírenských produktů získala firma Nerez Blučina v r. 2014 za zařízení pro mikrobiologickou filtraci. Cross-flow filtr typ CF-10 je zařízení pro membránový filtrační proces vyvinuté speciálně pro víno s velkým důrazem na šetrnost a dosažení vysoké čistoty. Má zabudovaný ohřev a je vybaveno automatikou pro řízení filtračního procesu. Kaly jsou ze systému odváděny do samostatné nádrže, v závěru procesu se přefiltrují a zůstatek vína se odsaje čerpadlem. Jde o moderní, sterilní proces filtrace, který řeší problém



František Šťastný

Po ukončení Střední zemědělské mechanizační školy pracoval v zemědělství jako mistr dílen a potom mistr odborného výcviku pro obor stavební stroje. Poté začal podnikat. Celý život se zajímá o vinařství.

zanášení a čištění filtru unikátním dynamickým odstřelováním. Šetří sanitární prostředky i životní prostředí. Filtr využijí také výrobci moštů, medoviny a dalších nápojů.

Vinařská laboratoř

Vinařská laboratoř v areálu firmy NEREZ Blučina s.r.o. vznikla na podzim roku 2012. Během roku 2013 byl nasta-



Hlavní specializací současné společnosti je výroba pro pivovary a vinařství



ven systém jakosti a všechny potřebné normy, v prosinci 2013 pak získala akreditaci u ČIA, o.p.s. Laboratoř nabízí rozbor moštu na FTIR (Fourier Transform Infrared spectroscopy, tj. spektroskopická metoda založená na absorpci infračerveného záření při průchodu vzorkem) při sklizni nebo jako předsklizňový rozbor, rozbor mladých vín na FTIR, stav jablečno-mléčné fermentace, kompletní rozbor vín pro účely SZPI, VOC, zemská vína. Laboratoř je vybavena nejmodernějšími přístroji.

Prodejna vinařských a zahrádkářských potřeb

Od roku 2005 je v areálu firmy otevřena prodejna vi-

nařských a zahrádkářských potřeb, kde se zákazníci mohou seznámit s celým sortimentem výrobků firmy Nerez Blučina s.r.o., ale i výrobků jiných firem. V roce 2015 společnost otevřela prodejnu květin v centru Blučiny, kde lze najít pestrý výběr řezaných, pokojových hrnkových a sezónních venkovních květin.

Šťastné vinařství

„Šťastné vinařství“, to je malá rodinná firma, která vznikla jako odnož společnosti NEREZ Blučina s.r.o.. Šťastné vinařství se nachází ve Velkopavlovické vinařské oblasti v obci Blučina, která leží pod kopcem Výhon, kde se od nepaměti pěstovalo

víno. Vyrábí odrůdová bílá a červená vína, moravská zemská vína i jakostní vína s přívlastkem. „Do kvality našich vín se promítá dlouholetá zkušenost jak s výrobou vína, tak i s výrobou strojů a zařízení pro vinařskou technologii,“ říká František Šťastný, majitel vinařství a současně jednatel společnosti Nerez Blučina, s.r.o..

Jeho vína můžete zakoupit v prodejně vinařských potřeb, která se nachází v areálu firmy NEREZ Blučina s.r.o.. Součástí rodinné firmy je i vinný sklep, kde mohou zájemci ochutnat vína při posezení s přáteli i s možností občerstvení.

Text: Petr Hynek
Foto: autor a archiv firmy

INZERCE

Poklad vaší kuchyně!

Jedinečná chuť, vysoká kvalita a vyžrálost masa díky:

- ✓ Většímu prostoru pro přirozený pohyb
- ✓ Prodloužené době chovu
- ✓ Vyladěné krmné směsi

Zlaté kuře

VYSOKÁ KVALITA MASA
speciálně vyžrálost
důležitá pro chuť

SPECIÁLNĚ ŠLECHTĚNÉ
a přirozeně chutné
důležitá pro chuť

Garance
absolutní čistoty
důležitá pro chuť

www.zlatekure.cz

Česká firma vyhrála soudní spor s nadnárodním potravinářským gigantem

Světový potravinářský koncern Dr. Oetker zažaloval tuzemskou firmu Labeta a.s. z Polabí za prodej směsi na dezert, který vyobrazením na obalu připomíná jejich výrobek Krtkův dort. Nyní však odvolací soud rozhodl, že žalovaný se žádné nekalé soutěže nedopustil. Společnost Labeta a.s. smí tedy nadále svou směs na Drobený dort prodávat, navíc jí byla přiznána plná náhrada nákladů řízení před soudy obou stupňů.

Kopulovitý dort s drobeným povrchem, uvnitř kterého se nachází bílá náplň s vločkami kakaa, šlehačkou a banány, se stal jablkem sváru a spor skončil až u soudního řízení. Směs na přípravu sladkého dezertu přivedl Dr. Oetker na počátku milénia na český trh pod názvem Krtkův dort. Podobný výrobek však prodává i nepoměrně menší regionální firma Labeta z Chrudimska, na kterou světový potravinářský koncern podal žalobu. Krajský soud v Pardubicích uvedl, že Labeta se dopustila nekalé soutěže a parazitovala na známějším produktu. Proti tomuto rozsudku však žalovaná firma podala odvolání a uspěla.

Dezert je inspirován lidovou tvořivostí

„Rozhodnutí prvoinstančního soudu jsem vnímal jako nesprávné, nespravedlivé a vytvářející nebezpečný precedens obecně pro všechny

malé výrobní podniky. Není přece možné, aby nám kdokoliv zakazoval vyrábět určitý druh výrobku v nějaké podobě, když sám není autorem ani výrobku samotného, ani jeho podoby. V tomto případě se jedná o dort vzniklý na základě lidové tvořivosti (včetně jeho typického tvaru), která nás inspirovala k výrobě sypké směsi pro jeho přípravu. Stejně tak i společnost Dr. Oetker byla nepochybně inspirována touto lidovou tvořivostí, na jejích základech vyprodukovala svůj výrobek. Následnou masivní reklamní kampaní sice společnost Dr. Oetker tento výrobek v Čechách zpopularizovala, to jí však dle mého názoru ještě nedává právo usurpovat si trh s tímto výrobkem pouze pro sebe. To by nám pak ad absurdum mohla podobně zakázat vyrábět třeba směs na vánočku s vyobrazením pro ni typického copánku. Proto rozhodnutí vrchního soudu, který žalobu

Dr. Oetkera zamítl ve všech bodech, vnímám jako velké zadostiučinění,” komentoval rozhodnutí soudu Ing. Antonín Smrček, MBA, ředitel a předseda představenstva společnosti Labeta.

Již před 20 lety proběhl spor o název výrobku

Historie sporu mezi oběma firmami sahá až do roku 2002. Tehdy Labeta, český podnik z Dřenic na Chrudimsku, prodávala sypkou směs na přípravu dortů pod názvem Kopečkový dort a čelila žalobě společnosti Dr. Oetker, že název výrobku může být chápán jako zaměnitelný s označením Krtkův dort. Spor skončil Dohodou o narovnání a společnost Labeta následně výrobek uváděla na trh pod názvem Sladké ostrovy, Banánový Gran Canaria, Banánový dort a od roku 2015 pak nese jméno Drobený dort. Obě strany se tehdy také dohodly, že vůči sobě navzájem nebudou

uplatňovat žádné další nároky. To platilo až do 27. srpna 2019, kdy Dr. Oetker vznesl požadavek, aby Labeta stáhla svůj Drobený dort z trhu, protože může být spotřebitel klamán, jelikož oba výrobky mají obal s podobným vyobrazením dortu.

Zákaz prodeje by znamenal diskriminaci menších výrobců

Ochranná známka Krtkův dort se ovšem vztahuje pouze k samotnému slovnímu označení, nikoliv k podobě dortu. Ostatně v Německu tento typ sypké směsi produkuje dlouhodobě i společnost RUF, která dort, jenž lze ze sypké směsi upéct, prezentuje stejným způsobem jako Dr. Oetker či Labeta a v rámci jednotného trhu EU je tento výrobek dostupný i v České republice. Navíc podobný tvar dezertu má například i dort Zuccotto, který je běžně používaný a prodáván. Společnost Labeta poukazuje na fakt, že výrobek nemá jednoznačně identifikovatelného autora. Pokud by si tedy výrobce, jenž na něj nemá „patent“, ale pouze jej zpopularizoval, nárokoval výhradní právo jej vyrábět, jednalo by se o diskriminaci vůči menším a chudším výrobcům,



kteří ačkoliv jsou schopni vyrábět stejné výrobky ve stejné kvalitě jako ti velcí, nemohou si dovolit masivní finanční kampaň.

Proti aktuálnímu verdiktu Vrchního soudu v Praze je

ještě možné podat dovolání k Nejvyššímu soudu, dovolání ale nemá odkladný účinek. Zatím a to doposud společnost Dr. Oetker této možnosti nevyužila.

Labeta z Chrudimska slaví letos 30 let

Tradiční česká firma Labeta a.s., sídlící v Dřenicích na Chrudimsku, byla založena již v roce 1993. Je významným výrobcem a dodavatelem suchých sypkých směsí na přípravu pokrmů, od roku 2010 pak rozšířila svůj sortiment o produkci tekutých přípravků, jako jsou sladké polevy či tekuté marinády, a dochucovadel v podobě koření, sójových omáček a dalších. Výrobky nacházejí uplatnění nejen při rychlé přípravě pokrmů v moderních domácnostech, ale i v tradiční kuchyni nebo v gastronomických provozech. Své produkty dodává společnost do předních českých hypermarketů a supermarketů, internetových obchodů a vybraných sítí lékáren a prodejen zdravé výživy.

Určité detaily výroby v rozhovoru prozradil ředitel firmy Labeta a.s. Ing. Antonín Smrček.

►Můžete našim čtenářům víc přiblížit výrobní program Labety?

Labeta, která je aktuálně 30. rok na trhu, pod vlastní značkou vyrábí zhruba 15 druhů směsí na přípravu moučníků. Většina těchto směsí je bezlepkových. Celkově vyrábí Labeta v retailovém balení pod vlastní značkou cca 95 druhů výrob-

ků – mimo směsí na moučníky jsou to různé přípravky na pečení a na vaření (např. kypřící prášek do pečiva či želatina na vaječnou tlačenku), dále pak směsí na chléb, přílohy (např. bramborový knedlík v prášku) nebo želírovací pří-



Ředitel firmy Labeta a.s. Ing. Antonín Smrček

pravky (na domácí výrobu ovocných marmelád). Součástí výrobního sortimentu jsou i tekuté výrobky (např. sladké polevy – topingy, nebo tekuté koření jako je sójová omáčka). A dodám, že zhruba 35 položek z výše uvedeného jsou výrobky bez lepku.

►U takovýchto firem bývá pravidlem, že své zboží nabízejí i velkoobchodatelům. Je to i váš případ?

Je to i náš případ a Labeta dále navíc produkuje na 35 výrobků v balení pro gastro segment. Je to například bramborové těsto v balení 15 kg. Labeta je též výhradním zastupitelem pro ČR a SR pro distribuci portugalské značky

ISWARI. V tomto případě jde o tak zvané superpotraviny, kdy vše je mimo jiné v BIO kvalitě a zároveň bez lepku a toto portfolio činí na 45 druhů výrobků.

►Prozradíte roční obrat firmy?

Roční obrat společnosti bývá 90-100 mil. Kč, vloni však činil pouze 87 mil. Kč. To byl pro nás prozatím asi nejhorší rok.

►Jistě se na tom podepsal i růst cen energií, co dalšího?

Energie, tedy elektřinu a plyn se nám naštěstí podařilo zafixovat v létě 2021 na 2 roky dopředu, takže v tomto směru problémy zatím nemáme.

Horší to bylo v souvislosti s prudkým zdražováním vstupních surovin. Tyto nám dodavatelé zdražili takřka ze dne na den, ale vůči našim hlavním odběratelům (převážně potravinové řetězce) se nám vstupní zdražení surovin dařilo promítnout do prodejních cen jen velmi pomalu a postupně, a tím jsme utrpěli značné ztráty.

Dále pak masivní nárůst cen surovin způsobil stejně masivní nárůst potřebného pracovního kapitálu, tedy na cash flow – hodnota nutných zásob skokově vzrostla (3 naše finančně nejnáročnější suroviny stouply i víc jak o 100 % - mouka, cukr, bramborové vločky).

►Kolik lidí u vás jako zaměstnanci působí a co vše v provozech zpracovávají?

Labeta má 35 zaměstnanců a jsme tradičním českým výrobcem z Polabí. Již 30 let jsme tu pro všechny, kteří poctivě zpracovávají ovoce do džemů, nakládají zeleninu, nebo pro ty, kdo potřebují mít raz dva navařeno i napečeno – a to jak ve variantě konvenční, tak i bez lepku či v BIO kvalitě. Labeta ale pravidelně přináší na trh též novinky, které reflektují nejmodernější trendy ve stravování a nabízí tak i řadu superfood, veganských či low carb výrobků a produktů pro domácí želírování a nakládání ovoce a zeleniny. Produkty celoročně zakoupíte a mnoho inspirativních receptů najdete na www.labeta.cz.

Strana přípravy:
Eugenie Línková



Rodinné vinařství Košut buduje nový Vinařský statek

Ing. Luděk Košut a Jaroslav Košut - dva bratři z Prušánek, kteří navázali na rodinné tradice a budují úspěšné vinařství. Jejich plány nezničilo ani tornádo před téměř dvěma roky. Pustili se do stavby nového Vinařského statku v Moravské Nové Vsi, další prezentační sklep dokončují v Prušánkách - Nechorech, kde má jejich rodinné vinařství dlouhou tradici.

Na setkání jsme se domlouvali několik měsíců, stále bylo něco důležitějšího. Původně jsme měli dělat rozhovor s oběma bratry. Ale když zavolal bagrista, že jede k nim na stavbu, musel nakonec jeden z nich odjet, a tak jsme vyzpovídali aspoň Ludka Košuta. Ten je víceméně technologem vinařství, bratr se provozně stará více o vinohrady, ale rozhodování je veskrze společné.

► Jak byste stručně popsal historii vašeho rodinného vinařství?

Naši předkové měli určité pozemky a vinice a vyráběli víno od nepaměti. To do této oblasti zkrátka patřilo. Nakonec i na naší etiketě máme uveden letopočet 1862, dokdy jsme vysledovali počátky hospodaření v naší rodině. Na statku jsme našli dochovaný trám, na kterém je napsáno „Michal Košut - hospodář roku 1862“.

Ale pokud půjdeme do nedávné historie, náš tatka na počátku osmdesátých let postavil sklep, na tu dobu poměrně velkou a moderní stavbu, v Prušánkách - Nechorech. Po revoluci v roce 1989 začal otec podnikat, a protože jsme v tom s bráchou vyrůstali, naše budoucí zaměření bylo poměrně zřejmé. Já i bratr jsme postupně nastoupili na Střední vinařskou školu ve Valticích a já



Bratři Luděk (vlevo) a Jaroslav Košutovi

jsem pak pokračoval ve studiu na Zahradnické fakultě v Lednici. Mezitím jsme obnovili polní výrobu našeho hospodářství a kolem roku 1995 jsme rozšířili i naše vinařství. Nicméně po škole jsme ještě nějaký čas získávali zkušenosti v zaměstnání i brigádě v zahraničí a současně se věnovali i výrobě vína v našem rodinném podniku.

► A současnost? Máte stále polní hospodářství nebo se věnujete čistě vinnu?

Obhospodařujeme necelých sto padesát hektarů polností. Vinic máme asi třicet hektarů, z toho jsme pět hektarů restructuralizovali a dalších pět hektarů na obnovu čeká. Jsme rodinná firma, máme pár zaměstnanců a v sezoně hodně využíváme práce brigádníků.

► Jaká je vaše roční produkce a na jaká vína se zaměřujete? Můžete popsat základní filosofii vinařství?

Víno jsem zpočátku dělali převážně sudové, až v roce 1999 jsme začali dodávat na širší trh i víno v lahvích. Aktuálně jsme na roční produkci mírně přes sto tisíc lahví. Pokud jde o naše zaměření či filosofii, na našich webových stránkách máme napsáno a hrdě se k tomu hlásíme, že jsme „moderní nositelé tradic“.

► Co to znamená?

Chceme uchovávat naše tradice, na které jsme opravdu hrdí, zaměřujeme se na původní odrůdy, které do naší oblasti vždy patřily, ale chceme vyrábět vína v moderním moravském stylu. Používáme moderní technologie, nicméně chceme zachovat jejich ryzí osobitý charakter, vycházející z naší oblasti a z našich tradic.

► Jaké odrůdy preferuje vaše vinařství a proč?

Před vstupem do Evropské unie v roce 2004 jsme vysazovali vinice s tím, že zařadíme odrůdy, které jsou tu v posledních letech doma a také jsme chtěli mít i tradiční moravské odrůdy. Chtěli jsme se něčím odlišit. Tak to bylo třeba se Sylvánem. Chtěli jsme mít odrůdu, která se tu dříve pěstovala a přitom jí tu moc není. Také náš Aurelius si zákazníci našli a oblíbili. Děláme jej jen asi 1000 - 1500 litrů ročně, podle ročníku. Většinou ho necháváme co nejdéle na vinici, ale sledujeme u něj zdravotní stav a sbíráme jej na poslední chvíli. Čekáme, až trochu zcibebovat a až potom jej posbíráme a vylišujeme.

► Dočetl jsem se, že jste se pustili i do přírodních vín, která v posledních letech zažívají boom?

Ano, děláme třeba pét-nat nebo oranžové víno. S přírod-

ními víny jsem experimentoval už na vysoké škole. Už tehdy jsem zkoušel spontánní kvašení na slupkách v malé nádobě. Tehdy o tom ale ještě nebylo takové povědomí, kdežto teď prožíváme velký zájem o přírodní vína. Pét-nat je z pohledu výroby jednodušší. Řekli jsme si, že chceme lehké víno, tak jsme zvolili Muškát moravský. A potom jsme chtěli zkusit udělat oranžové víno metodou kachetinských vín. V současné době připravujeme ještě další dvě přírodní laděná vína - Sauvignon a Tramín, který zkoušíme dělat úplně bez přidané síry. Přijdou na trh až za delší čas

► Kterých ocenění z posledních let si nejvíc vážíte a proč?

Zúčastňujeme se celkem pravidelně vybraných soutěží doma i v zahraničí. Z těch domácích nás asi nejvíc těší zařazení do Salonu vín České republiky, kde jsme měli v jednom ročníku z té stovky nejlepších vín z republiky šest našich. V zahraničí dáváme vína hlavně do soutěží v Rakousku a USA. Asi před pěti lety se Chardonnay stalo absolutním šampionem na soutěži vín Finger Lakes International Wine Competition v USA, což nám udělalo obrovskou radost. A loni jsme uspěli třeba na americké soutěži vín Great American IWC 2022, kde jsme získali šest medailí, z rakouské AWC Vienna 2022 jsme si odvezli deset medailí...

► Jak do vašeho života a do života vinařství zasáhlo tornádo?

Byl to šok, i když jsme na tom nebyli nejhůře v obci, byli

jsme někde na okraji té ničivé síly, která padesát metrů od nás na jedné straně ještě odnášela celé střechy, ale padesát metrů na druhou stranu už padaly jen jednotlivé střešní tašky. My jsme byli někde mezi tím, kdy nám vítr oholil střechu, ale aspoň krovy zůstaly. My jsme byli v době, kdy tornádo udeřilo, v areálu Prušánek, kde padaly „jen“ kroupy, ale některé o průměru vinařské skleničky...

Asi nejhůř dopadly naše objekty, které jsme měli v areálu bývalého JZD v Moravské Nové Vsi, tam to byla katastrofa. A mezi areálem JZD a obcí máme některé z našich vinic, asi osm hektarů vinic bylo poničených. Ale díky pomoci přátel a dobrovolníků, a taky finanční pomoci státu, jsme se nakonec ze všeho postupně dostali, i když stále ještě následky tornáda řešíme.

► Co čeká vinařství Košut v nejbližších letech, na co se chcete zaměřit?

Před námi je hlavně rekonstrukce, respektive přestavba našeho vinařství v Moravské Nové Vsi do podoby mo-

derního Vinařského statku, kde musíme jednak zrekonstruovat ještě budovy poničené tornádem a postavit moderní haly pro zvýšení kapacity a zlepšení komfortu výroby vín. Součástí areálu bude také prezentační a degustační místnost. Do budoucna náš projekt počítá s penzionem a vinotékou. V našich sklepech v Prušánkách - Nechorech se chceme zaměřit především na vinařskou turistiku - máme zde dva sklepy s ubytováním a dokončujeme rekonstrukci dalšího sklepa pro degustace a prodej našich vín. Naše vinařství se zúčastňuje také různých festivalů a vinařských akcí, a v tom chceme nadále pokračovat.

**Text: Ing. Petr Hynek
Foto: archiv vinařství**



Slámové víno



Vinařství sází na tradice a folklor, což je znát i z nových etiket



Vinařství Košut se nebojí sklízet ani v zimě...



Žlutý a modrý sklep - prezentační sklepy vinařství v Prušánkách - Nechorech



Vinice v Prušánkách - Nechorech



CZECH FOOD EXPO

NÁRODNÍ POTRAVINÁŘSKÝ VELETRH

11-14/5/2023

VÝSTAVIŠTĚ ČESKÉ BUDĚJOVICE

kvalitní české potraviny
biopotraviny
prezentace českých farmářů

www.czechfoodexpo.cz

**CZECH
FOOD
EXPO**
NÁRODNÍ
POTRAVINÁŘSKÝ
VELETRH



#vystavistecb #vcb
www.vcb.cz

**RODINNÉ VINÁŘSTVÍ
KOSUT
1862**

**VINAŘSKÝ STATEK
MORAVSKÁ NOVÁ VES**
Prodej vín
Provozovna

**SKLEPY NECHORY
PRUŠÁNKY**
Ubytování
Degustace

WWW.KOSUT.WINE
VINARSTVI@KOSUT.WINE

Výstaviště láká na české potraviny i celebrity, které budou vařit

Chcete si pochutnat na pravé české uzenině, sýru nebo třeba paštice? Dát si panáka dobré slivovičky nebo skleničku lahodného vína? Pak vyrazte ve dnech 11. až 14. května na českobudějovické Výstaviště. Souběžně s tradiční výstavou Hobby se zde bude konat první ročník potravinářského veletrhu CZECH FOOD EXPO. Chybět nebude kuchařská show, vařit budou i známé osobnosti.

Veletrh CZECH FOOD EXPO přivítá potravináře z celé České republiky. Návštěvníci se mohou těšit na opravdu bohatou nabídku. Expozici, která bude ve stylu velké tržnice, najdou v pavilonu T1. Své zastoupení zde budou mít jak výrobci a prodejci masných i mléčných výrobků, tak například i čokoládovny. Chybět nebudou samozřejmě ani pivovary, lihovary nebo vinařství.

Kuchařská show i speciality na jihočeském pečivu

Jedním z těch, kteří nabídnou své speciality na potravinovém veletrhu bude i farmářský obchod Naše farma. „Nabízíme jihočeské speciality. Máme například ochucené medy, pálivé omáčky, různé druhy paštik, třeba kapří paštiku. Nabízíme například i uzeného kapra s pečenými jablky, nebo slaninadu a další věci. Jedná se o takové unikátnější produkty, které můžete dát i jako dárek. Snažíme se dělat produkty s „přidanou hodnotou“,“ popisuje Petr Šavel s tím, že pro návštěvníky budou připraveny i ochutnávky.

„Domluvili jsme se s několika pekárny z centra Českých Budějovic a jako ochutnávku nabídneme některé naše speciality na různých druhích pečiva. Jsme sami zvědaví, co bude lidem nejvíce chutnat,“ prozradil.

Na pódiu se v průběhu výstavy představí také kuchařská show, vařit budou i známé osobnosti ze světa kultury.

„V rámci veletrhu HOBBY přijede Pepa Libický se svojí roadshow. Přiveze i svého hosta, kuchaře Luboše Rychvalského, který je tváří Receptáře Prima Nápadů a rubriky Beze ztrát,“ prozradila tisková mluvčí českobudějovického výstaviště Michaela Čenková.

Dodala, že chybět nebude soutěž v pojídání, ani soutěže a zábava pro děti.

Zdravé potraviny z jižních Čech i do školních jídelen

Představí se i takzvané e-tržiště. Jedná se o společný projekt Jihočeského kraje, Regionální agrární komory Jihočeského kraje a jejího projektu „Chutná hezky. Jihočesky“, Státní zemědělské a potravinářské inspekce a Krajské veterinární správy pro Jihočeský kraj. Jak říka-

jí zástupci tohoto projektu, jeho cílem je vytvořit prostor, který bude fungovat na stejném principu jako byla osvědčená tržiště, kde naše babičky a maminky nakupovaly zdravé místní potraviny. Nakupovat tady mohou například i školy do svých jídelen. „Proč by měly naše děti jíst mrkev, která nacestovala stovky kilometrů, když pár metrů vedle školy roste krásná, kvalitnější, jihočeská?“ ptají se zástupci projektu.

„Jako jihočeské patrioty nás trápí sledovat, kolik se u nás vyrobí výborných zdravých jihočeských potravin a naše děti ve školách přitom dostávají dotované produkty, které k nám putují tisíce kilometrů přes půl světa. Proto jsme přišli s Jihočeským tržištěm,“ říká k e-tržišti i jihočeský hejtmán Martin Kuba.

HOBBY láká nejen zahrádkáře a kutily

Veletrh se koná souběžně s tradiční výstavou HOBBY, na které si návštěvníci zakoupí sadbu i sazenice, doplňky pro dům a zahradu, novinkou jubilejního 30. ročníku jsou expozice dřevostaveb, tiny house a karavanů. Více informací na www.vcb.cz.

Slavnosti moravského uzeného a vína již po deváté na hradě Veveří

I letos se konala největší uzenářko-vinařská show v České republice a provoněla o posledním únorovém víkendu areál brněnského hradu Veveří. Na Slavnostech moravského uzeného a vína otevřeli již po deváté vinaři své nejlepší lahve a uzenáři přivezli své nejlahodnější výrobky. Návštěvníci zvolili i nového Krále uzenářů pro rok 2023. Sobota patřila moravskému uzenému a od desáté hodiny ráno nabídly stánky v přilehlém parku k ochutnání uzenářské speciality a tradiční dobroty. Degustace vína se uskutečnila ve velkém vytápěném stanu, kde patnáct rodinných moravských vinařství představilo své nápoje.

„Do soutěže se mohl přihlásit kdokoli, kdo udí doma a nebojí se se svými výrobky pochlubit. Pokud někdo přihlášku propásl, mohl se do soutěže zapojit alespoň jako odborný hodnotitel,“ řekl jeden z organizátorů akce Pavel Pichler. V rozhovoru přiblížil tuto ojedinělou a už nesmírně oblíbenou akci víc.

►Letošní Slavnost moravského uzeného a vína nebýt koronaviru by byla už jedenáctá. Po vynucené pauze je devátá. O to ale byla působivější a konala se ve dnech 25. a 26. února. Uzenářská sobota dala impuls k otevření tří částí hradu Veveří a to od 9.30 do 16.30 hodin. Ve stejném čase se pokračovalo tamtéž i v neděli. Můžete přiblížit dění na tak už oblíbené akci?

Začneme otevíráním Horního hradu zvaného Příhrádek předáním klíčů, po němž hned následuje uzenářská hymna. Pak došlo od řeznického mistra rodinného klanu Martina Kloudy na odborný výklad s názvem Mistrovská řeznická škola s vysvětlením jaké maso na jaký účel. Druhým dílem navázala Mistrovská uzenářská škola kdy Martin Klouda vysvětlil zájemcům jak na nejlepší uzené. A pak už byl čas na zahájení soutěže jedlíků, kdy letos došlo na pojídání uzených jazyků na čas. Jen prozradím, že úpl-

ně na první soutěži se totéž dělo s tlačenkou, další ročník s uzenými oušky a tak se střídá jedna pochutina a mění se vždy s každým dalším rokem. Po jedné hodině odpolední se vyhláší vítěz Nejlepšího domácího uzeného a ten získává putovní pohár hejtmána. Následně se vždy koná Vyuzená kuchařská show Markéty Hrušešové a Lukáše Nečase a přesně na čas v 15:45 se slavnostně vyjímá teplé uzené z udírny dochází na veřejnou ochutnávku. Po celý den probíhala soutěžní degustace uzenářských specialit, následovalo hlasování o Krále uzenářů 2023 a vše doplňovala ochutnávka vín moravských vinařství. Každoročně se koná prohlídka hradeb, kam až zespoda z nádvoří je slyšet nádherné tóny lidové a cimbálové muziky jíž kulisu tvoří kejkle s kejklíři. Koštuje se během řemeslného jarmarku i na Prostředním hradě a na Dolním hradě si zase přicházejí na své děti s opékáním špekáčků a výrobou vlastních klobás.

►A co druhý den, nazvaný Gurmánská neděle?

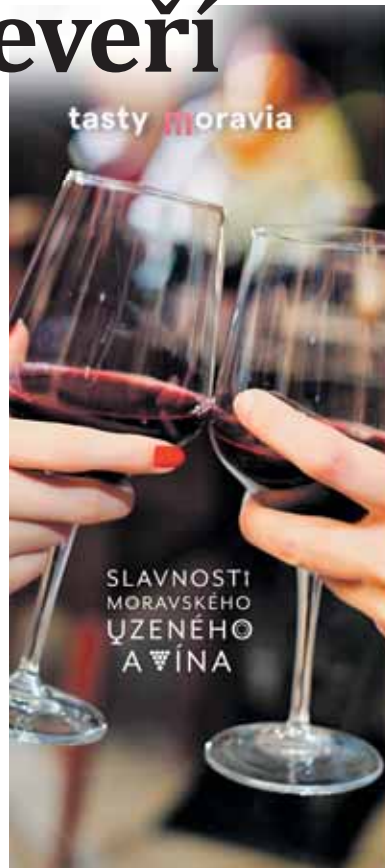
Nazval bych to snoubením prémiových lahůdek od Divočích farem s vybranými víny. Pak už následuje opět kuchařská show šéfkuchaře Michala Götha a Markéty Hrušešové a ve 14 hodin dochází ke Korunovace krále uzenářů 2023.



Pavel Pichler

►Jak vznikl nápad uspořádat tuto soutěž?

K cestovnímu ruchu, kde řada z nás působí, patří samozřejmě i gastronomie a ta má svá specifika. Nápad vznikl, když se hledali chutě České republiky a specificky Jihomoravského kraje, kde se tradičně pěstují meruňky, okurky, ale i ve velkém víno. To vše má svou tradici, osobitou vůni a pak i zajímavé produkty při jejich zpracování. A uzené při jejich degustacích nikdy nechybí. U nás má svou tradici a my na ni poukazujeme nejen touto soutěží, ale rádi bychom zachovali tu klasiku vynikající chutě domácího uzeného, které by nikdy nemělo zmizet z našeho jídelníčku. A jak se ukazuje, lidé si tuto chuť rádi připomínají a na tyto soutěže rok s rokem zájemců valem přibývá. To nás těší a chceme v tom určitě pokračovat.



Slavnosti uzeného a vína



Radomír Ráček z Náměště nad Oslavou se stal opakovaně vítězem

těžnou trofej, již je koš s uzenými a víny a věncem pro vítěze, šampiona.

►Letos je králem soutěže o nejchutnější uzené maso vlastní výroby stal pan Radomír Ráček z Náměště nad Oslavou a není to dokonce poprvé. Můžete jej víc z jeho profesního hlediska přiblížit našim čtenářům?

Jde o domácí řeznictví-uzenářství rodiny Ráckovy. Je to rodinná firma specializující se na výrobu tradičních řeznických a uzenářských výrobků. Pracuje pouze s kvalitními surovinami, nepoužívá náhražky ani separát, výrobky jsou jako za první republiky. Bůček se udí na švestkovém dřevě, klobásky se naráží do přírodních střívek, jaternice jsou skutečně z jater a jsou ručně špejlované. Králem soutěže se stal Radomír Ráček za devět let jejího trvání již potřetí.

►Kolik se letos zúčastnilo soutěžících a jaká byla návštěvnost?

Tato soutěž se stává čím dál tím populárnější a letos se na ní dostavilo na 5000 lidí. O krále uzenářů soutěžilo 8 rodinných řeznických firem a klání o amatérské uzené se zúčastnilo 15 soutěžících.

►Kdy se koná další ročník této soutěže? Bude opět na hradě Veveří a co byste návštěvníkům po předchozích zkušenostech doporučil, na co se mají připravit?

Zatím ještě neřeknu přesný termín, ale bude to některý z víkendů v měsíci únoru roku 2024. Zavčas to dáme vědět prostřednictvím různých médií. Doporučujeme dorazit, projít si hrad, užít si hudbu, vinařský stan a hlavně ochutnat co nejvíce uzeného. To si ostatně na těchto slavnostech návštěvníci kupují domů pro své příbuzné a na Hradě Veveří nezůstane nikdy nic z bohaté nabídky jak uzeného tak vín. A to nás moc těší, víme že si návštěvníci dvou strávených v Jihomoravském kraji a na tomto krásném hradě užívají doslova plnými doušky.

Eugenie Línková

INZERCE

Ovocné jogurty z Valašska

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

www.mlekarna-valmez.cz

THE FACTORY AUTOMATION COMPANY

FANUC

Perfektní team

Kompletní řešení pro sbírání,
balení a paletizaci



Průmyslové roboty, CNC stroje
a CNC řídicí systémy

Kompletně navrženo
a vyrobeno v Japonsku

Silný partner pro kompletní manipulační proces

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



„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

+420 702 957 438 | +420 606 138 871
info@qualitysl.cz



Cibulový chléb se škvarky

POCTIVÝ CHLÉB Z KVASÍKU DOGÁŠNĚNÝ
KAŽDÉ SVÁČINĚ ČI VEČERĚ

WWW.ODKOLEK.CZ



Spolehlivý dodavatel kvalitního vepřového a hovězího masa

Vážení chovatelé, kolegové a zákazníci

Představovat naši společnost po pětadvaceti letech působení na trhu se mi zdá zcela zbytečné. Čerstvým chlazeným masem zásobujeme některé významné obchodní společnosti, např. Globus, Maso Třebové, Varnsdorfské uzeniny a mnohé další. Mimoto jsou našimi zákazníky i střední a menší úspěšní podnikatelé v našem oboru, působící téměř po celé ČR. Dále provozujeme již 19 vlastních prodejen a také zásobujeme některé prodejny společnosti Rabbit Trhový Štěpánov.

A právě do těchto obchodů bych Vás rád pozval. Na jejich pultech naleznete čerstvé výsekové maso, chlazenou drůbež a mnoho dalšího sortimentu. Vždy se snažíme Vám nabídnout rozumné a přijatelné ceny. Před nedávnem jsme zřídili také facebookové stránky, kde upozorňujeme na probíhající akce. Dovolují si Vás do těchto obchodů pozvat. Věřím, že mnozí budete příjemně překvapeni.

Za celý tým společnosti JATKY ČESKÝ BROD a.s.

ředitel společnosti Richard Hrdina

Seznam podnikových prodejen



Český Brod
ul. Husovo nám. 41,
Český Brod
tel.: 321 622 376



Čelákovice
Masarykova 97/10
Čelákovice
Tel.: 321 722 199



Lysá nad Labem
B. Hrozného 182
Lysá nad Labem
Tel.: 325 516 517



Český Brod 2
Husovo náměstí 61,
282 01 Český Brod
tel.: 321 622 260



Golčův Jeníkov
nám. T.G. Masaryka
104, Golčův Jeníkov
tel.: 569 442 016



Kamenický Šenov
Kamenická 71,
Kamenický Šenov
tel.: 481 311 204



Roudnice nad Labem
Špindlerova třída 801,
Roudnice nad Labem
tel.: 416 810 262



Hlinsko
Tylovo náměstí 200,
539 01 Hlinsko
tel.: 720 939 632



Kladno
ul. Váňova 907, Kladno
tel.: 312 242 067



Sadská
ul. Husova 262, Sadská
tel.: 325 533 436



Sadská 2 - Norma
Poděbradská ulice 1171,
Sadská 289 12
tel.: 326 902 645



Česká Lípa
ul. 28. října 2850,
Česká Lípa
tel.: 487 763 776



Chotěboř
nám. T.G. Masaryka
323, Chotěboř
tel.: 569 431 786



Nový Bor
T.G. Masaryka 3,
Nový Bor
tel.: 487 751 349



Teplíc
ul. Masarykova třída
304, Teplíc
tel.: 417 562 673



Česká Lípa 2
ul. Děčínská 1699,
Česká Lípa
tel.: 487 877 364



Jablonec nad Nisou
Dolní náměstí 4,
Jablonec nad Nisou
tel.: 483 311 533



Nymburk
Komenského 252/1,
Nymburk
tel.: 325 513 149



Ústí nad Labem
Hrnčířská 63/6,
Ústí nad Labem
tel.: 417 536 669

www.jatkyeb.cz

Cukru jíme nadbytek a ryb a ovoce žalostně málo

Jaká by měla být skutečná spotřeba potravin v kilogramech na osobu za rok a kolik jednotlivých druhů doopravdy za rok sníme je podle docenta Josefa Hurty dobré nad tím popřemýšlet. Přitom, jak opakovaně v magazínu přinášíme názory odborníků a to hlavně z řad lékařů, tak skladba našeho jídelníčku velmi ovlivňuje zdraví každého z nás. Je to nejen činnost srdce, střev, vnitřních orgánů, která se odvíjí od správného příjmu živin. Jejich dobrý poměr celkově pomáhá držet tělo v kondici. A tak jen ve stručnosti sledujte s námi čeho je v naší stravě moc, či přehnaně a v jakých potravinách bychom měli zase naopak přidat.

Alarmující je především spotřeba cukru. Ta by měla být na osobu za rok 20 kilogramů, skutečnost je ale až 35 kg. Obiloviny konzumujeme taky víc než je doporučená dávka 120 kg na osobu za rok a skutečnost je 146 kg. Zajímavá je spotřeba luštěnin, zeleniny a brambor, kde svou roli v určitém překročení doporučené dávky hrají zřejmě brambory, jichž jíme dostatek a tak doporučených 140 kg ročně překračujeme o 18 kg. Klasicky je vyšší spotřeba drůbežního masa, namísto 20 kg sníme ročně 28 kg v průměru na osobu. Totéž je s vejci a mírně se překračuje i spotřeba másla namísto 4 je to 5 kg. Kupodivu je v normě sádlo, kde doporučená roční spotřeba jsou 4 kg a v průměru na osobu je tomu tak i ve skutečnosti. Žalostně ale málo jíme ryb. Namísto 20 kg, zkonzumujeme ročně jen 4 kg na osobu a totéž je až překvapivé u ovoce. Tam odborníci kladou důraz na vitamíny a minerální látky, kdy by jedinec měl sníst ročně 160 kg, ale 86 kg vyjadřuje něco málo nad polovinou doporučené dávky.



DOPORUČENÍ WHO



Co z toho plyne

Máme zřejmě v genech přejídat se sladkostmi a jako přílohu si dávat i větší porce brambor. Na druhou stranu nemáme moře a tak sladkovodní ryby v jídelníčku nezachráně deficit jódu a mnoha živin z rybího masa. Ti uvědoměli jedinci to dohánějí tabletami s obsahem rybího tuku. Jak ale lékaři dodávají, není nic lepšího než konzumaci



REALITA ČR



mace těch zdravých potravin v přírodní podobě a to nejsou jen ryby. Je to i případ kolagenu, který je dobré doplňovat v podobě kůží z vepřového masa a nebo chrupavek, co jsou u zvířecích kostí. I tady platí, že není nad přírodní stravu a s tím spojený příjem živin. Odborníci proto radí, dodávat tělu účinné látky v té nejednodušší podobě, s dobrým využitím při biochemických procesech se

zapojením jaterních buněk a stále platného Krebsova systému.

Ovocnáři i zelináři předložili recept na možné zastavení poklesu produkce

Ovocem a zeleninou, především jejich spotřebou, ale i cenami a produkcí se na tiskové konferenci koncem března velmi podrobně

A jak z toho ven?

Českým zemědělcům by také pomohlo, kdyby stát aktivně podpořil investice do sektoru, třeba výstavbu skladů na zeleninu.

Díky tomu bychom mohli zvýšit produkci, např. Cibule, protože spotřebitel by pak mohl celoročně koupit větší množství české cibule.

ZUCM

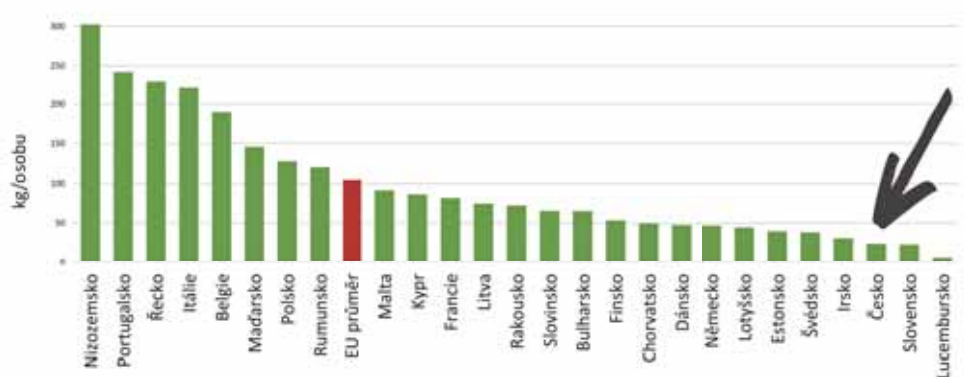
společně zabývaly dvě významné agrární organizace. Byla to Zelinářská unie Čech a Moravy v čele s předsedkyní ing. Monikou Nebeskou, předsedkyní ZD Všečary a Ovocnářský svaz Čech a Moravy v čele s předsedou ing. Martinem Ludvíkem. Z jejich konference jsme vybrali několik přehledných grafů, které jsou vypovídající

a jednoduše a přehledně vysvětlují i laikům, v čem je problém u klesající produkce jak ovoce, tak zeleniny. U grafů jsou i doporučení, jak tento ne zrovna trend zvrátit. Přejme si, aby k potřebnému obratu došlo a lékaři nemuseli s nelibostí nést pokles příjmu vitamínů a minerálních látek u nás všech.

Eugenie Línková

SROVNÁNÍ PRODUKCE ZELENINY U NÁS A V EU

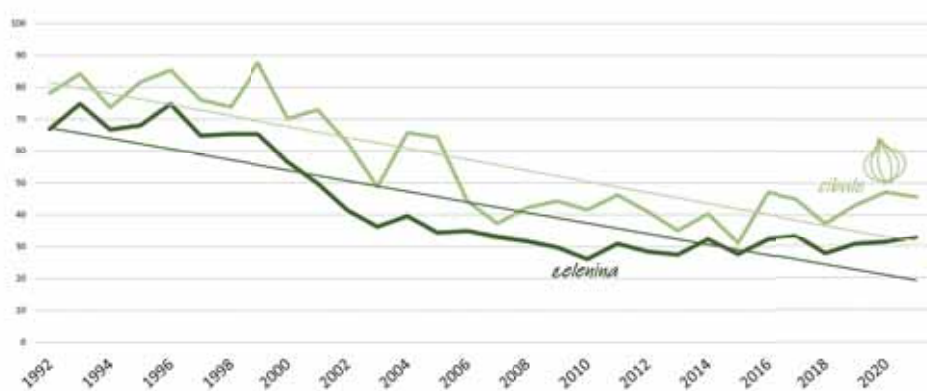
v kg na osobu, data EUROSTAT



ZUCM

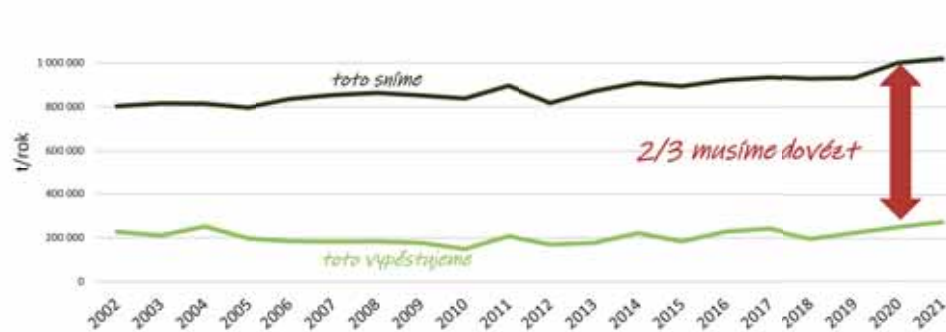
VÝVOJ NEZÁVISLOSTI ČR V PRODUKCI ZELENINY A CIBULE

v %, data ČSÚ



SROVNÁNÍ SPOTŘEBY A PRODUKCE ZELENINY

tuny za rok, celá ČR, data ČSÚ



ZUCM

VÝVOJ CEN OBCHODNÍKŮ A ZEMĚDĚLCŮ V ČR V KOMODITĚ CIBULE

cibule, v Kč/kg, data ČSÚ



Řetězec BILLA zahajuje svou kampaň trvale snížených cen



BILLA trvale sníží po celém Česku ceny u vybraných výrobků. Zákazníci pocítí toto opatření u většiny základních potravin a spotřebního zboží. Řetězec bude o zlevněném zboží informovat v letáčích, televizních spotech, na svých webových stránkách i v mobilní aplikaci.

Obchodní řetězec BILLA chce vyjít vstříc všem zákazníkům, kteří se v poslední době potýkají s dopady inflace. „Víme, že české domácnosti musely v poslední době kvůli rostoucí inflaci více přemýšlet o tom, kolik utratí za potraviny a nepotravinové zboží. Chceme jim proto situaci alespoň trochu ulehčit, a proto spouštíme kampaň na snížení cen vybraných výrobků privátních značek. Naši zákazníci si tak mohou i nadále užívat špičkových výrobků BILLA za nyní

ještě nižší ceny,” říká Lucie Průšová, vedoucí marketingu společnosti BILLA ČR.

Ceny klesnou od poloviny dubna u zboží privátních značek, u nichž řetězec dlouhodobě garantuje vysokou kvalitu a poměr ceny a kvality. Jedná se především o masné výrobky Clever, BILLA, BILLA Bio a Vocílka. Výrobky privátních značek jsou snadno rozpoznatelné. V prodejnách budou zvláště zvýrazněny, což zákazníkům usnadní výběr toho, co si koupí.

Řetězec BILLA sníží ceny základních potravin, jako jsou masné a mléčné výrobky, uzeniny, luštěniny a vybrané nápoje. Opatření se dotkne také některého zboží denní potřeby – kuchyňských utěrek, toaletního papíru nebo kapesníků. Zlevněny budou také vybrané pamlsky pro domácí zvířata.

Trvale snížení cen u vybraných výrobků se přidává k mnohým akčním slevám na brandové výrobky a výrobky privátních značek, které BILLA ve svých prodejnách nabízí každý týden po celé republice. Informace o tom, které výrobky jsou trvale zlevněny, zjistí zákazníci v letáčích, na internetových stránkách www.billa.cz, z televizního spotu a také v mobilní aplikaci. (egi)



Sbírka potravin slaví 10 let na jaře se vybralo 438 tun zboží

Za 10 let se podařilo vybrat celkem 4 214 tun potravin, tedy 8,4 milionu porcí jídla, lidé darovali i 545 tun základních hygienických potřeb. Účinná pomoc prostřednictvím potravinových bank funguje i díky významné podpoře ze strany obchodních řetězců; jejich celková přímá pomoc potravinovým bankám dosud činí 198 milionů korun. Výsledkem jsou tisíce tun darovaných potravin a miliony porcí jídla pro potřebné. V letošní dubnové jarní Sběrce potravin se vybralo 438 tun zboží. Sklady potravinových bank se opět naplnily i díky darům od zákazníků. Kvůli rostoucím životním nákladům se stále zvyšuje počet lidí, kteří se dostali do tíživé životní situace. Sbírka potravin se konala ve více než 1500 prodejnách po celé ČR.

Sbírka potravin, jedna z největších charitativních akcí v České republice, se za deset let svého trvání stala velmi efektivním systémem darování potravin a základních hygienických potřeb. Díky průběžnému darování potravin obchodními řetězci mají navíc lidé v obtížné životní situaci jistotu, že se jim vždy dostane potřebné pomoci. Průběžně se také zintenzivňuje finanční a provozní podpora potravinových bank ze strany obchodních řetězců.

„Za deset let se nám podařilo vytvořit velmi efektivní systém, který zajišťuje zásobování potravinami a základními drogerií pro širokou skupinu lidí v nouzi, jejichž počet rok od roku narůstá. K bezproblémovému fungování Sběrky potravin přispělo i ukotvení darování potravin v zákoně, finanční podpora ze strany státu a spolupráce potravinových bank a obchodních řetězců na zajištění základních potřeb sociálně slabým skupinám obyvatel,” uvedl Aleš Slavíček, předseda České federace potravinových bank, a dodal: „Posun v rámci Sběrky potravin dokládá její spuštění v on-line podobě, možnost darování drogistického zboží nebo zavedení jarního a podzimního kola. I z těchto důvodů zásadním způsobem narostl objem darovaného zboží.”



Hodí se i některé důležité zboží drogistické



I děti se s rodiči účastnily a poslali potřebné věci kamarádům v nouzi

V tíživé situaci se nachází stále víc lidí

Letošní jarní kolo celorepublikové Sběrky potravin vyneslo v 1540 prodejnách 394 tun potravin, z nichž lze připravit až 788 000 porcí jídla. Zákazníci rovněž přispěli 44 tunami základních drogerie a hygienických potřeb, které potravinové banky lidem v nouzi také poskytnou. Navíc až do 2. května mohou lidé darovat potraviny a drogerii rovněž prostřednictvím on-line nákupu.

„Z našich statistik vyplývá, že počet lidí v nouzi se průběžně zvyšuje. Důvodem je přetrvávající stav způsobený vysokou mírou inflace a s tím souvisejícími vysokými cenami energií a dalších základních potřeb,” uvedl

Aleš Slavíček, a doplnil: „Všichni dárci si zaslouží obrovské poděkování. Jasně totiž prokázali, že jim není lhostejný osud lidí nacházejících se v obtížné životní situaci. Musím smeknout před dobrovolníky a všemi zaměstnanci jednotlivých obchodů, a to za jejich ochotu a obětavost během celého sbírkového dne. Bez nich by celá akce rozhodně nešla realizovat.”

Sbírka potravin je jednou z největších charitativních akcí v České republice

Darované zboží se nyní převezde do skladů potravinových bank, odkud se následně bude distribuovat přes jednotlivé charitativní organizace i měs-

SBÍRKA POTRAVIN

ta a obce všem potřebným. Cesta pomoci je tak krátká a na místo určení se dary dostanou ve chvíli, kdy budou potřeba.

„Jsem moc rád, že se do jarního kola Sběrky potravin opět zapojily všechny velké obchodní řetězce včetně sítě drogerií. Chci moc poděkovat všem jejich zaměstnancům, kteří se podíleli na zdárném průběhu této velmi potřebné akce. Opět se ukázalo, jak dobře funguje spolupráce mezi obchodními řetězci a potravinovými bankami a jak se nám každý rok daří systém



Tomáš Prouza je rád u těchto akcí, co svaz jím řízený spoluorganizuje



ské rodiny, hendikepované občany či lidi bez domova a pokrývá celou Českou republiku. Do Sběrky potravin se zapojily i on-line obchody Košík.cz, Rohlík.cz a iTesco, kde mohli zákazníci darovat potraviny a drogerii z pohodlí svého domova. K myšlence pomoci lidem v nouzi se letos přihlásily obchodní řetězce Albert, Billa, COOP, Globus, Kaufland, Lidl, MAKRO, Penny Market, Tesco a síť drogerií dm drogerie markt a ROSSMANN.

Sbírka potravin se od roku 2019 koná vždy dvakrát ročně, a to na jaře a na podzim. Je organizována Českou federací potravinových bank, Svazem obchodu a cestovního ruchu ČR spolu s klíčovými obchodními řetězci působícími na českém trhu, Asociací společenské odpovědnosti, Raben Logistics Czech a partnery z neziskového sektoru. Nad jarním kolem Sběrky potravin převzali záštitu ministr zemědělství Zdeněk Nekula, ministr práce a sociálních věcí Marian Jurečka a Evropská federace potravinových bank.

(egi)

Zúčastnily se všechny obchodní řetězce a nově i ty co jsou on-line.

Sbírka je určena pro rodiče samoživitele, pěstoun-