

Dny českého piva s pivními speciály a prohlídkami pivovarů 36		Zahradničení na balkoně může vydatně ozdravit náš jídelníček 48		Dostaveníčko vyučených včelařů v Nasavrkách 52		ČESKÉ POLE
--	---	--	--	---	---	--------------------------

Dny pro výživu a zdraví v Teplicích



Mirek Dvořáček na Jarmarku chutí s programem pro zdraví

Podle posledních průzkumů se dítě s prvními chutěmi setkává už v těle matky v posledních třech měsících těhotenství. Už tehdy má vyvinuty chuťové pohárky a chutě vnímá pitím plodové vody. Podobně je tomu v období kojení, kdy do mléka přechází i aromatické látky. „Proto je zapotřebí, aby strava jak budoucí, tak kojící matky byla pestrá.“ Těmito slovy MUDr. Barbora Macková, ředitelka Státního zdravotního ústavu zdůraznila význam 27. celostátní konference Výživa a zdraví, která se konala letos od 19. do 21. září v lázeňském domě Beethoven v Teplicích.

Konference se konala pod záštitou hlavní hygieničky ČR MUDr. Pavly Svrčinové,

Ph.D. a primátora Statutárního města Teplice Bc. Jiřího Štábla.

Na jejím uspořádání se podílely 3. lékařská fakulta Univerzity Karlovy, Česká lé-

kařská společnost Jana Evangelisty Purkyně, Společnost hygieny a komunitní medicíny, Společnost pro výživu Praha, Státní zdravotní ústav Praha, Krajská hygienická stanice Ústeckého kraje se sídlem v Ústí nad Labem.

Abý celý pětidenní program byl dokonale vyladěný, to na výbornou zvládla teplická reklamní společnost ALWAC.

První tři dny patřily odborníkům, kteří ve společenském sále lázeňského domu Beethoven prezentovali více než dvěma stovkám účastníků nejnovější poznatky ve výživě. Vybraná témata, týkající se zdravé výživy a zdravého životního stylu, byla po konferenci určena také návštěvníkům doprovodné akce 3. ročníku Jarmarku chutí Teplice. V pá-

tek a v sobotu si tady dospělí vyslechli přednášky o výživě.

Jarmark chutí se pro veřejnost konal následující pátek a sobotu v prostoru kolonády teplického Domu kultury a zaměřen byl na zdravý životní styl.

V přílehlém Divadelním parku přichystali organizátoři spousta zábavy a soutěží nejen pro děti, ale i dospělé.

pokračování na str. 32



HERBER
MLÝN
PALJANEC

S moukou to umíme

www.mlynherber.cz

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



Říjen bez masa nebo rovnou na rostlinné stravě

Prvního října se celosvětově slavil den vegetariánství, přesně o měsíc později – 1. listopadu – zase den veganství. Také proto v říjnu spustila organizace OBRAZ – Obránce zvířat nový projekt nazvaný Tvoje výzva, který má za cíl lidem přiblížit rostlinnou stravu. Do Výzvy se zapojili mimo jiné i zpěvák Tomáš Klus, herečky Tereza Těžká a Barbora Seidlová, zpěvačka Jitka Boho, zpěvák a herec David Kraus a třeba i účastník posledního MasterChefa Adam Rundus.

Počet lidí, kteří z různých důvodů omezují živočišné produkty, v České republice neustále roste. Podle průzkumu agentury FMCG GURUS z loňského roku se už každý čtvrtý Čech snaží omezovat živočišné produkty a řadí se k takzvaným flexitariánům.

„Často se setkávám s lidmi, kteří by rádi omezili svou spotřebu živočišných výrobků, ať už kvůli svému vlastnímu zdraví, kvůli ekologii a vlivu živočišné výroby na planetu nebo kvůli utrpení zvířat. Bohužel ale nevědí, kde a jak začít, a myslí si, že je takový krok velmi obtížný a fatální. Projekt Tvoje výzva by jim měl na cestě k rostlinnému jídlu pomoci postupně krok za krokem – od nákupů, receptů až po tipy na rostlinné restaurace,“ uvádí koordinátorka projektu Tvoje výzva Aneta Litschmannová.

Zájemci se mohou zdarma registrovat na webu www.tvoje.vyzva.cz do 30 dní trvajícího programu, který je bod po bodu provede začátky s rostlinným jídlm. Kromě receptů a dalších užitečných informací si mohou návštěvníci webu také spočítat, jakou pozitivní změnu vytvoří na kalkulačce dopadu. Dozví se třeba, kolik ušetří zvířecích životů, litrů vody nebo kilometrů nevykáčeného lesa.

Výzva na sociálních sítích odstartovala v pondělí 2. října videem, ve kterém si Tomáš Klus vybírá v restauraci z jídelního lístku. Slyší u toho hlasy a po chvíli mu dojde, že k němu mluví ryby z největšího akvária. Ukáže se, že jim může rozumět a mluvit s nimi, protože si neplánuje objednat rybu.

„Myslím si, že by bylo fajn, abychom aspoň malinko omezili spotřebu masa z toho



důvodu, že ho jíme moc. Toulám se dostat k tomu, abych byl schopen maso vůbec nejíst. Jsme na společné cestě, tak pojďme jeden druhému po boku, protože pak můžeme dát prostor i jiným vnímajícím živým bytostem, které jsou okolo nás,“ komentuje zpěvák svoje zapojení do projektu Tvoje výzva.

Kromě Tomáše Kluse podpořily projekt i další známé osobnosti a výzvu neignorují ani mnohé firmy. Zapojují se do ní i zaměstnanci Kauflandu. Drogerie DM uspořádala pro své zaměstnance přednášku o rostlinné stravě se zastupci projektu v rámci jejich vzdělávání o udržitelnosti. Značka Pan Hrášek od firmy Emco zase dodala produkty

do soutěže pro účastníky Výzvy. Slovenská firma Lunter Výzvě poskytla svoje výrobky na ochutnávky pro veřejnost.

„Ve Výzvě si každý přijde na své. Ať už milujete jídla sladká, slaná, polévky nebo třeba nejrůznější alternativy masa, získáte nové tipy a recepty. Jestli hledáte partáka, který vás bude v koketování s rostlinnou stravou podporovat, je možnost spojit se ve skupině na Facebooku s ostatními účastníky Výzvy a sdílet tipy a zkušenosti. Vše je zdarma, a hlavně vás nikdo do ničeho nebude nutit. Každý může vyzkoušet z Výzvy, co jen bude chtít,“ uzavírá koordinátorka projektu Litschmannová.

Eugenie Línková,

Recept na Kung Pao s rýží

Uvařit tohle zajímavé a zdravé jídlo není žádný problém.

Vezmeme 2 plátky seitanu nebo tofu, 2 lžíce plnotučné hořčice, 2 lžíce sojové omáčky, 2 lžíce javorového sirupu, 3 lžíce oleje, hrst arašídů, 2 jarní cibulky, 1 mrkev, 8 ředkviček, ½ žluté papriky, 2 lžíce arašídového másla a 160 g rýže.

Seitan nakrájíme na proužky, smícháme s olejem, sojovou omáčkou, javorovým sirupem a hořčicí. Necháme ho odležet a mezitím nakrájíme všechnu zeleninu. Zároveň dáme vařit rýži. Na pánvi si na oleji krátce osmahneme cibulku a arašídů. Když začne cibulka zlátnout, přidáme mrkev a seitan. Po chvíli dáme na pánev papriku a ředkvičky. Ty už tam necháme jen pár minut, aby byly křupavé. Nakonec přimícháme arašídové máslo a zředíme vodou dle potřeby.

V receptu se opakuje název veganské pochoutky **seitan**. **Co to je?** Mnozí z nás to neznají a tak si přiblížíme, o čem jde. Říká se mu hantýrkou také pšeničné maso. Je známý i jako pšeničný lepek. Zjednodušeně gluten anebo lepek je potravinová látka vyrobená z pšeničného lepku. Vyrábí se vyplavením škrobu z pšeničné mouky tak, že se opakovaně proplachuje větším množstvím vody. Po ukončení tohoto procesu zůstane lepková hmota, kterou lze dále zpracovat různými způsoby. Používá se v pekárenském průmyslu pro zlepšení kvality mouky. Seitan je alternativou k masu, dá se připravovat na stejné způsoby. Dobře připravený seitan se masu podobá víc než sojové produkty, za což vděčí své konzistenci. V obchodech lze koupit seitan již hotový, příp. i ochucený, nebo v práškové podobě k vlastnímu dotvoření.



Dny pro výživu a zdraví v Teplicích

pokračování ze str. 31

„Připravili jsme přednášky nejen o výživě, trhy se zajímavými produkty, bohatý doprovodný program ale i vaření a na pódiu s Markétou Hrubéšovou, Lukášem Uhrem, Honzou Heřmánkem a dalšími zajímavými hosty z kulinářského světa,“ uvedla za organizátory Eva Helisová.

V multikině Premiere Cinemas v OC Galerii Teplice sledovali dospělí v pátek 22. září od 10.00 – 13.30 hodin



Meření zdravotních parametrů

se zájmem třicetiminutové přednášky zaměřené nejen na zdraví, zdravou stravu, ale i na další palčivá témata současnosti jako je například obezita a s ní související nedostatek pohybu.

Ze zvědavosti jsem navštívil červený stánek, v němž pracovníci Státního zdravotního ústavu měřili základní tělesné parametry. Po chvíli čekání mi zjistili, že proti oficiální výšce 186 cm (z mladých let) mám o 4 cm méně, zato vážím přes metr, mám i vyšší krevní tlak, obsah cukru a v normě (aspoň něco) je jen cholesterol, takže mám na sobě co zlepšovat. Na rozdíl ode mě nedaleko jásal děti při show Bobík a kamarádi na výletě. Převážně dospělí však přihlíželi ukázkám vaření zdravých jídel.

Součástí programu byly i nejrůznější zábavné spor-



Show Bobík pro děti

ovní akce, při nichž si vyzkoušeli zdatnost děti i dospělí.

Zdeněk Kulháněk

TAJEMSTVÍ MOLEKULÁRNÍ GASTRONOMIE

K nejpůsobivějším demonstrátorům na kulinářském pódiu patřil Mirek Dvořáček, který přihlížejícím o sobě řekl: „Mám barmanskou školu v Teplicích, snažím se předávat zkušenosti z postupů, při nichž se využívá účinků velmi nízkých teplot. Ukázku předvedl na pódiu, které připomínalo chemickou laboratoř. S pomocí suchého ledu o teplotě -79 °C vyčaroval, piňakoládu, dále pak sorbet, do kterého přidal ananas a kokos. Doslova v mlžném mrazivém oparu vykouzlil drink Modrá laguna.“

Uvedl, že jeho specialitou je molekulární gastronomie. Při ní se používá suchý led a taky tekutý dusík s teplotou bezmála -200 °C. Při této teplotě lze vyrobit ze smetany, ovoce a cukru za krátkou dobu zmrzlinu, která se hned na slunci nerozpustí.

Po představení na pódiu mi Mirek Dvořáček u svého stánku sdělil, že se s molekulární gastronomií po ukončení střední školy před lety seznámil ve Španělsku. Molekulární mixologie je pojem, který se zabývá především změnou skupenství a textury drinků a koktejlů. Textura je vlastně struktura nebo složení, které se díky znalostem želírovacích produktů živočišného i rostlinného původu a postupů, jak s nimi pracovat, může přetvořit v následující, pěkně vypadající kaviáry, želé bonbonky, gely, marmelády, sféry a jiné molekulární kreace, které navíc mohou skvěle chutnat. Za více než čtvrtstoletí získal Mirek Dvořáček bohaté zkušenosti, které v Teplicích v nedávno otevřené škole předává nadšencům o tento obor.



27. ročník konference Výživa a zdraví v Teplicích

V boji proti plýtvání potravinami se využívá umělá inteligence

Úřad průmyslového vlastnictví udělil novému českému řešení Food Save tzv. užitečný vzor. Ten potvrzuje, že se jedná o nový, inovativní a průmyslově využitelný produkt. Food Save na základě kamerového snímání sbírá data o množství a pohybu zboží po prodejně, která za pomoci umělé inteligence v reálném čase vyhodnocuje. Systém tak sám upozorní na potřebu zboží doplnit, jednorázově zlevnit nadměrně naskladněné zboží, nebo doporučí přesun nadměrných zásob před jejich expirací na jinou prodejnu. Za unikátním řešením stojí česká společnost Analytics Data Factory, která je expertem na správu a využití firemních dat, a jeho testování proběhlo ve spolupráci s ČVUT v Praze.

„Food Save je komplexní řešení, jeho přínos vidím nejen ve využití umělé inteligence, ale hlavně v holistickém přístupu – nechybí business proces, práce s daty a další potřebné funkcionality. Vše bylo úspěšně otestováno tak, aby bylo řešení skutečně prakticky využitelné a neuztalo jen u teoretické roviny. Nic obdobného na českém trhu dosud není,“ komentuje systém doc. ing. Vojtěch Merunka, Ph.D. z Katedry softwarového inženýrství Fakulty jaderného a fyzikálního inženýrství ČVUT v Praze.

Při zápisu užitečného vzoru bral Úřad průmyslového vlastnictví v potaz fakt, že se jedná o nové, unikátní řešení, které je zároveň široce

využitelné v praxi. „Detekci rozpoznávání plnosti regálů se zbožím, čerstvosti ovoce nebo front na kase dnes stále z velké části vykonávají zaměstnanci, kteří musí pravidelně obcházet prodejnu, protože žádné řešení doposud nedokázalo monitorovat různé aspekty tolika druhů artiklů,“ vysvětluje jedinečnost řešení Kamil Mahdal, zakladatel a CEO společnosti Analytics Data Factory.

Food Save využívá ke zpracování získaných informací umělou inteligenci, která je dokáže v reálném čase vyhodnocovat. Jak ale upozorňuje docent Merunka z ČVUT, roli umělé inteligence není nahradit zaměstnance, ale poskytnout jim efektivní ná-

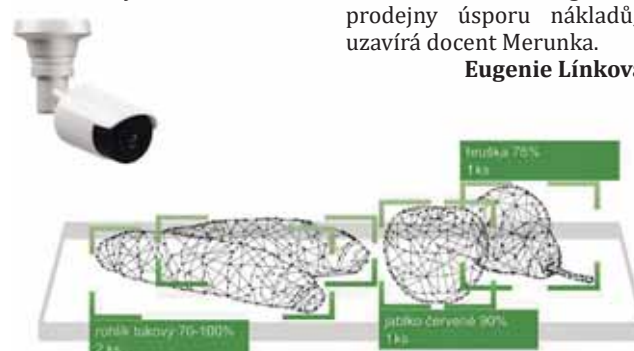


Docent Vojtěch Merunka z ČVUT jako spoluvůdce projektu

stroj pro vyšší kvalitu a komfort práce. „Umělou inteligenci bychom neměli vnímat jako nepřítele, ale jako prostředek k lepšímu dosažení daných cílů. Food Save je důkazem toho, že když se umělá inteli-

gence vhodně využije v rámci komplexních procesů, může to přinést užitek všem stranám. Personál získá efektivní pracovní nástroj, zákazník lepší kvalitu poskytnutého zboží i služeb a management prodejny úsporu nákladů,“ uzavírá docent Merunka.

Eugenie Línková



Rozpoznaní potravin v regálu



Pozor závadné ovoce a nebo zelenina

O společnosti Analytics Data Factory

Analytics Data Factory je na českém trhu dodavatelem a správcem řešení postavených na analytických technologiích společnosti SAS včetně veškerého navazujícího ekosystému jako je hardware, operační systémy, databáze, vývojové a verzovací software, messaging infrastruktura nebo big data platformy. Analytics Data Factory se primárně specializuje na oblasti, ve kterých dle referencí poskytuje služby na špičkové úrovni. Jedná se především o oblast aktivního řízení vztahu se zákazníky v reálném čase (CRM), prevence vzniku podvodů v reálném čase, zpracování signálů a rozpoznávání obrazu v reálném čase, pokročilé analytiky na velkých a streamovaných datech, stabilizace a refaktoring / reverzní inženýrství a migrace a stabilizace systémových a integračních platform.

Editorial

Pestrost stravy na základě domácích potravin

I tentokrát předkládáme čtenářům velmi pestrnou nabídku zajímavých článků. V části potravinářské se objeví materiály k alternativnímu hospodaření např. při produkci zeleniny, ale nečekaně také pěstování bylin na balkónech

a parapetech v domácnostech na sídlištích nebo v rodinných domech. Dalším zajímavým textem je ten o speciálních farmách, kde se prolíná produkce ryb a zeleniny se závlahou z chovných kádí. Jedná se o unikát, k němuž se hlásí řada menších farmářů po vzoru firmy Future Farming a aquaponické farmy Rybí zahrada.

Závažným tématem je naopak modernizace potravinářských provozů v souvislosti s robotizací. Jde o využití robotů s přesností svých výkonů, ale hlavně, lze-li tímto způsobem řešit i nedostatek pracovní síly. Mimo jiné právě s touto nabídkou se mohli setkat potravináři na nedávném Strojírenském veletrhu v Brně.

Znovu se i v tomto čísle vracíme k velmi zajímavé a přínosné iniciativě velkoobchodní společnosti MAKRO nazvané ČESKÉ POLE. Po bramborách a chřestu se dostává ke slovu i český česnek, který vykazuje mnohem větší kvalitu než ten, co se k nám dováží z Číny a Brazílie a v současné době hlavně ze Španělska. Máme v Česku vynikající odrůdy s výraznými chuťovými vlastnostmi a bylo by jen ke škodě nechat je vytěsňovat z našeho trhu jinými, které zdaleka neobstojí při srovnání nejen z laboratorních výstupů, ale i v praxi. Zkušební kuchaři totiž ve své kuchyni dokáží vykouzlit právě s tuzemským česnekem lahodné pokrmy.

A je tu i další novinka - Billa z velké rodiny supermarketů se aktuálně snaží nabídnout co největší sortiment potravin, a to i z domácí produkce. A co víc - síť čerpacích stanic OMV a obchodní řetězec Billa zahajují nový formát spolupráce v České republice. Společně představují další prodejní kanál pro čerstvé potraviny - obchod Viva Billa.

V našich textech se v tomto čísle píše o různých vlivech na zdraví populace a přinášíme i pár rad a receptů, jak pomocí přírodních vitamínů, enzymů a minerálních látek tentokrát ze zeleniny podpořit náš imunitní systém. Zásadní vliv na naši imunitu může mít i celá řada včelích produktů. I k tomu se vyjadřujeme díky odborníkům a školitelům, tentokrát svými názory přispěli pedagogové ze Středního odborného učiliště v Nasavrkách. Sem se sjíždějí nejen mladí studenti, ale stále víc přibývá i zájemců vysokoškolsky vzdělaných z různých oborů, kteří nejen fandí včelím produktům, ale sami je chtějí vyrábět díky vlastním včelstvům. Přinášíme na toto téma i jednu z rarit posledních let, kdy se úly rozmisťují i na střechy městských zástavby a sama Státní veterinární správa pár takových „včelích střešních farem“ v Praze vlastní, a to s pozitivním přínosem i hodnocením.

Ani tentokrát náš redaktor nechyběl na závažném jednání ve Štrasburku, kde od dvou našich europoslankyň získal obšírná vyjádření k současnému pohledu zástupců Evropské unie na svět potravin v návaznosti na agrární sektor. Snahou je mimo jiné více podporovat zapojení mladých lidí do těchto oborů. Co pro to hodlá EU podniknout, to je v daných článcích.

Zavítali jsme i na olomoucký veletrh Flora a setkali se tady s regionální ředitelkou SZIF pro Olomoucký a Zlínský kraj a také se zástupci této organizace z centra. I nadále probíhají soutěže o nejlepší regionální potraviny ve všech krajích a tyto významované produkty měly své místo jak na letošním agrosalónu Země živitelka v Českých Budějovicích, tak na Zahrádě Čech a regionálních dožínkových slavnostech a při dalších příležitostech. Jedná se o výrobky od menších producentů, zdravé, nefalšované, české a jsme na ně právem pyšní. Je jen škoda, že ministerstvo zemědělství i nadále snižuje přísun peněz z centra na tyto akce. Dříve měly regiony a oblasti v České republice naopak velkou finanční podporu Státního zemědělského intervenčního fondu (SZIF). Podporovaly se soutěže o zmíněnou Regionální potravinu, dále Klasu i dětské zdravé svačiny z ovoce, zeleniny a mléčných výrobků do škol a také do nemocnic. Dnes je tato podpora buď minimální, nebo chybí úplně, a to je velká škoda.

A je tu pomalu končící měsíc říjen, který začínal oslavou vegetariánství a postupně se začátkem listopadu zase slaví dny veganství. Byl tu ale 4. října i Světový den zvířat a my chceme svými články upozornit i na jejich pohodu a to jak ve velkochovech, tak u domácích mazlíčků. Ta se podle kontrol veterinářů zlepšuje, a to je dobrá zpráva na závěr.

Ing. Eugenie Línková
šéfredaktorka



FOOD SAVE odhalí i škůdce.

Třetina firem má určený plán digitální transformace

Třetina firem se také setkala s kyberútokem. Největší motivací k digitalizaci je zvýšení efektivity či produktivity a snížení nákladů. Zavedení umělé inteligence (AI) může přinést úsporu nákladů, zvýšení efektivity či produktivity a lepší analýzu dat. Překvapivou novinkou je, že 4 z 10 podniků udávají, že v následujících 5-10 letech umělá inteli-

gence (AI) a cloud computing odvětví jejich společnosti nijak neovlivní.

Další zajímavá data přináší aktuální průzkum agentury IPSOS pro Asociaci malých a středních podniků a živnostníků ČR (AMSP ČR) na téma digitalizace a kyberbezpečnosti v rámci Roku udržení podnikání. Společnosti nejčastěji přijaly nebo zavádí technologie řešící kybernetickou bez-

pečnost a nástroje pro vzdálenou spolupráci. Jakkoli jsou v této oblasti malé a střední podniky (MSP) oproti velkým slabší, nejsou žádnými outsidersy. U středních firem je podíl 46 %, u malých 31 %. „MSP jsou tradičně nejlepšími hospodáři – nejsou to korporáty, a už vůbec ne stát. MSP nekompromisně zvažují, co vynaložený náklad přinese, jakou získají přidanou hodnotu.

Ukázalo se nám to již v průzkumu na téma Automatizace - Robotizace, a jinak je tomu i v případě digitalizace. Je tedy logické, že největším motorem digitalizace v MSP je zvyšování digitalizace. Výrazným výsledkem bylo až 72 % důrazu na efektivitu v případě sektoru služeb,“ komentuje výsledky průzkumu místopředsedkyně představenstva AMSP ČR Pavla Břečková. (egi)

Evropská unie a mladí farmáři

Mladých farmářů a farmářek je čím dál méně. Platí to nejen pro Českou republiku, ale i pro celou Evropu. Nedostatek nové krve v zemědělství přitom může do budoucna ohrozit celý sektor a s ním i potravinovou bezpečnost kontinentu.

V roce 2005 hospodařilo na evropských farmách 3,3 milionu mladých farmářů a farmářek do 44 let, dnes je jich pouze 2,3 milionu. Jinými slovy – zemědělci stárnou a mladí nepřicházejí.

Problém je to nejen pro zemědělský sektor jako takový, ale i pro celou evropskou populaci. Nedostatek zemědělců totiž může vyústit v nedostatečnou míru produkce potravin. V časech války na evropském kontinentu a zpětrhaných dodavatelských řetězců to může představovat vážnou hrozbu pro potravinovou bezpečnost.

Statistiky vychází negativně nejen při pohledu na data o mladé generaci. Ubývá i počet farem a s nimi i zaměstnanců v zemědělském sektoru. Zatímco v roce 2005 tvořilo zemědělství 6,4 procenta zaměstnanosti v EU, v roce 2020 to bylo jen 4,2 procenta.

Část zemědělských pracovníků nahrazují moderní stroje a technologie, ty však musí někdo vymýšlet a kontrolovat. Problém nedostatku mladých lidí se navíc týká nejen samotné fyzické práce, ale i managementu.

Evropský parlament mladé farmáře podporuje

Evropská unie si problém uvědomuje a snaží se negativní trend zvrátit a na úrovni EU se odehrávají různé akce, které mají povědomí o nutnosti generační obměny

v zemědělství zvýšit. Mladí zemědělci do 40 let by měli mít od letošního roku nárok na zvláštní obálku v evropských dotacích. Členské země jim budou muset povinně vyčlenit dvě procenta rozpočtu určeného pro daný stát. „Pokud nebudeme mít mladé farmáře, nemusíme mít ani potravinovou bezpečnost,“ varuje evropský komisař pro zemědělství Janusz Wojciechowski. Upozorňuje také, že průměrný věk evropského farmáře se zvýšil na 57 let.

Speciální podpora pro mladé je také součástí investičních dotací, které v ČR poskytuje program rozvoje venkova. Klíčovou roli by mělo sehrát i vzdělávání a osvěta lidí a obecně zatraktivnění sektoru, například skrze informační kampaně. „Musíme zajistit, že mladé generaci zemědělců poskytneme základní jistoty, kterými jsou ekonomické a sociální zabezpečení a zároveň jim pomůžeme zorientovat se v podpoře, kterou již nyní mohou pro svoji činnost dostat,“ říká poslankyně Evropského parlamentu Michaela Šojdřová (KDU-ČSL, EPP).

Kongres mladých evropských farmářů

Příkladem zájmu Evropského parlamentu o mladé farmáře je kongres mladých evropských farmářů, který bude v Bruselu začátkem prosince již po deváté pořádat parlamentní frakce Evropská li-

dová strana. Na kongresu se setkají zástupci mladých zemědělců z členských zemí EU, aby zde sdíleli své zkušenosti a diskutovali o budoucnosti odvětví. „Počet mladých farmářů klesá. Jenom 20 procent farmářů je mladších čtyřiceti let,“ uvedla na loňském kongresu Michaela Šojdřová. „Musíme udržet zemědělství atraktivním. Musíme se ujistit, že mladou generaci zabezpečíme a dáme jim ekonomické i sociální jistoty,“ dodala poslankyně. Michaela Šojdřová je jednou z pěti europoslanců, kteří kongres pořádají. Akci má na starost společně s Nunem Melo z Portugalska, Simone Schmiedtbauer z Rakouska, Herbertem Dorfmannem z Itálie a Juanem Ignaciem Zoido Álvarezem ze Španělska.

Aquaponická farma či plovoucí elektrárny

Mladí zemědělci na loňském kongresu prezentovali své inovativní a udržitelné projekty. Příkladem byl Simon Kaiblinger z Rakouska, který se pustil do rozvoje akvaponického zemědělství – tedy zemědělství, které kombinuje produkci zeleniny bez půdy s chovem ryb. Obě dvě činnosti totiž potřebují vodu, a její sdílení je výhodné a ekologické.

Další projekt, tentokrát z Bruselu, kombinuje výrobu elektřiny z plovoucích solárních panelů s pěstováním rajčat a výrobou masných



Michaela Šojdřová

produktů. Všechny tři provozu spolu sdílí energii, teplo a vodu, čímž ušetří alespoň 600 tun uhlíku a zabrání odpařování stovek tisíců litrů vody.

Mezi evropskými mladými zemědělci nechyběla ani česká reprezentantka Zlata Ronzová Mádrová ze Štětovic na Prostějovsku, jejíž Zlatá farma se věnuje udržitelné produkci mléčných výrobků

a navíc se zaměřuje na vzdělávání mladých lidí. Ve svých prostorách vítá děti, rodiny i školní výlety s cílem edukace veřejnosti a přilákání mladší generace do zemědělského sektoru.

Evropská soutěž mladých farmářů

Na kongresu mladých farmářů, který se bude konat

ve dnech 5. a 6. prosince v Evropském parlamentu v Bruselu, bude vyhlášen i vítěz finálového kola Evropské soutěže mladých farmářů do čtyřiceti let pořádané rovněž parlamentní frakcí Evropská lidová strana. V září probíhala v jednotlivých zemích EU národní kola, jež jsou velmi neformální. Téma letošní soutěže je „Mladí farmáři: ochránci tradic a hybatelé inovací“. Farmář by měl splňovat alespoň jednu podmínku ze zadání, nejlépe však obě.

Národní kolo se uskutečnilo také v České republice. Z účastníků vybere sedmičlenná odborná komise složená ze zástupců Mze a Asociace soukromých zemědělců vítěze, který bude reprezentovat Českou republiku na Evropském kongresu mladých farmářů v Bruselu. Pro bruselské finále s ním bude natočeno video o jeho činnosti.

„Snažíme se vybrat podnikatele, který bude mít úspěch v celoevropském kole, kde je obrovská konkurence,“ říká europoslankyně Michaela Šojdřová a dodává: „Nejde ale o to vyhrát, všichni jsou výborní, ale především se podělit o své zkušenosti, přijet do Bruselu, podívat se, jak to dělají jinde. A to je to, co mne na té soutěži nejvíce těší. Mám výborné ohlasy. Již dvakrát jsme pozvali zhruba desetičlennou skupinu mladých zemědělců, často to jsou rodinné farmy, takže manžel-manželka nebo partneři. A co mám zpětnou vazbu, říkají účastníci, že získané poznatky využívají ve své práci. Zajistili jsme jim návštěvu belgických farem a budeme v tom pokračovat, protože to je na tom to cenné.“

Bohumil Brejžek
Foto autor a archiv
Michaela Šojdřové



Manazér Mathias De Vos představuje aquaponickou farmu v Bruselu

Europoslanci jednají o právu spotřebitele na opravu zakoupeného a porouchaného zboží

Po letní pauze pokračoval Evropský parlament ve své činnosti zářijovým plenárním zasedáním ve francouzském Štrasburku, jež se neslo ve znamení projevu předsedkyně Evropské komise Ursuly von der Leyenové o stavu Evropské unie. Tohoto zasedání jsme se zúčastnili i my a přes doslova nabitý program jednání Parlamentu se nám podařilo uskutečnit rozhovor s jeho místopředsedkyní Ditou Charanzovou, s níž jsme hovořili o nejzajímavějších momentech z práce Evropského parlamentu.

►Paní místopředsedkyně, na jarním zasedání Parlamentu byl přijat váš návrh Nařízení o obecné bezpečnosti, reagující na problémy spotřebitelů zejména při nákupu na internetu. Jaké jste na něj od té doby zaznamenala ohlasy?

Ohlasy jsou velmi pozitivní. Spotřebitelé jsou unavení z toho, jak nakupování na internetu dnes funguje, kdy se jim často dostane do rukou zboží, které je zdravé nebo bezpečné nebo zboží, které se jim brzy rozbije. Spotřebitelé často nakupují i ze třetích zemí, například z Číny, a zejména v těchto případech se pak těžko dovolávají náhrady či vrácení peněz. Bylo proto velmi důležité posílit práva spotřebitelů při nakupování na internetu.

►V oblasti ochrany spotřebitele pracuje Parlament na několika nových iniciativách. Probíhají jednání o aktualizaci zakázaných obchodních praktik. Co chtějí poslanci do těchto pravidel zahrnout?

Všechny tyto nové iniciativy mají jasný cíl, a to posílit důvěru spotřebitelů na evropském trhu. Spotřebitelé musí vždy dostávat jasné a nezavádějící informace. Pokud bude spotřebitel dostávat vždy přesné informace, ať už co se týká složení produktů či způsobu výroby, může se pak na základě těchto informací lépe rozhodnout, zda si daný produkt zakoupí či nikoliv. V minulosti jsme například řešili jasné označení původu mezi či problém dvojí kvality. Z posledních studií vyplývá, že klamání spotřebitele například uváděním zavádějících informací na obalu, je stále běžné. Pro mě osobně je důležité, aby se dvojí kvalita stala zakázanou obchodní praktikou a aby český spotřebitel kupoval stejně kvalitní zboží jako v ostatních státech Evropy.

►Jde aktualizace seznamu zakázaných obchodních praktik stejným směrem jako legislativa o právu na opravu, která se nyní připravuje?

Obě legislativy jdou stejným směrem. Evropa chce, aby zákazník dostával více informací a měl více možností v případě, když se výrobek rozbije ať už během záruční doby, nebo po uplynutí záruční doby. Obchodníci by neměli zákazníkovi nutit hned k nákupu nových výrobků nebo k drahé výměně. Spotřebitel musí mít více „Sustainable“ možností a to já plně podporuji.

►Proč je důležité, aby měl zákazník právo na opravu? Vždyť oprava je mnohdy stejně drahá i dražší než zakoupení nového výrobku, většinou i modernějšího,



Zasedací sál Evropského parlamentu ve Štrasburku

šího, a zpravidla i časově náročná.

Spotřebitel je často v situaci, kdy oprava je opravdu dražší než nákup nového výrobku. Tato situace vyhovuje především výrobcům, protože nutí nás spotřebitele zakoupit nový výrobek. Jsem přesvědčena, že pokud bude existovat větší konkurence mezi opraváři a nebudeme nuceni opravovat jen u výrobce, tak povede k tlaku na snižování cen opravy. Vždyť kolikrát se vám stalo, že jste zvyklí na svůj starý mixér a nechcete ho jen tak vyhodit, jenom prostě nemůžete najít opraváře. Věřím, že podpora oprav výrobků povede nejen ke snížení cen těchto prací, ale bude to i šetrnější řešení pro přírodu.

►Kvalitních opravářů je nedostatek. S tím souvisí otázka výchovy. Zájem o studium opravářských oborů mezi mladými lidmi je mizivý. Může v tomto směru EU něco udělat, podpořit nějakým způsobem učňovské školství?

Máte pravdu, že současná situace není dobrá. V tuto chvíli není dostatek kvalifikovaných pracovníků, a to i z toho důvodu, že prostě neexistuje trh pro opravy výrobků. Doufám ale, že tím, jak budou firmy nuceny hledat cesty k opravě výrobku, budou hledat i více zaměstnanců v tomto oboru. To přirozeně povede k větší poptávce na trhu, větším pracovním příležitostem a většímu zájmu studentů. Podle mého názoru by měla Evropská unie podporovat učňovské školství, ale konečně rozhodnutí a nastavení podpory je plně v rukou české vlády.

►Nová pravidla jste konzultovali s průmyslem. Co si o nich myslí, souhlasí s nimi?

Firmy velmi dobře chápou, že jejich produkty musí být

více udržitelné. Není možné, aby pár týdnů po skončení zákonné reklamční lhůty se nám výrobek pokazil tak, že jediným řešením je nákup nového výrobku. Na druhou stranu rozumím i argumentům, že musí existovat nějaký časový limit, lhůta, kdy je oprava proveditelná. Asi těžko si představit například povinnost opravit starý telefon Nokia. Musíme přijít tedy s takovým řešením, které je pro firmy proveditelné.

►Nařízení o obecné bezpečnosti se netýká potravin. Jaká nová opatření z hlediska jejich bezpečnosti EP připravuje?

Evropský parlament schválil celou řadu legislativ, týkajících se bezpečnosti jak potravin, tak ostatního zboží. Pro mě je v tuto chvíli důležité počkat, jak tato nová legislativa zafunguje v praxi, a sledovat to, jak ji dodržují výrobci a prodejci. V tuto chvíli v mém výboru řešíme zvláštní legislativu týkající se bezpečnosti hraček, a jak zabránit, aby se na evropský trh dostávaly hračky s obsahem zakázaných toxických látek.

►Po letní pauze by se mělo na stole objevit také téma propagace evropských potravin na domácím trhu i v zahraničí. Prý se uvažuje o tom, že by EU mohla propagaci financovat. Je to krok správným směrem?

Evropská unie dlouhodobě podporuje propagaci evropských potravin a to jak v zahraničí, tak i na evropském trhu. Měli bychom ale určitě dělat víc pro to, aby spotřebitelé mohli více nakupovat lokální produkci. Je to ale opět téma, které si nastavují jednotlivé vlády. Ve Francii mají například masivní podporu lokálních produktů.

►Komise nyní předložila revizi směrnice EU o odpadech, zahrnující právně zá-

vazné cíle pro snížení plýtvání potravinami do roku 2030, a to nejen ve výrobě a zpracovávání, ale i v restauracích, obchodech a domácnostech. Je tato revize dostatečná?

Na světě se celkově vyhodí asi třetina potravin, v Evropě se jedná o zhruba 59 milionu tun vyhozených potravin ročně. Osobně se mi například líbí různé lokální projekty na podporu třídění odpadu na organické a na ostatní odpad. Návyky občanů a firem však nezměníme ze dne na den. Jsem proto ráda, že Evropa chce v této oblasti dělat víc. O návrhu Komise teď vedeme v Evropském parlamentu debatu. Budu usilovat o to, aby výsledek byl nejen pozitivní pro planetu, ale byl přijatelný i pro peněženky občanů.

►Jako místopředsedkyně Parlamentu jste zodpovědná za bezpečnost. Ta se dostává nyní do popředí zejména s otázkou migrace, s níž řada občanů spojuje i narůstající kriminalitu. Přijímá Parlament v tomto směru i nějaká opatření a doporučení?

V Evropském parlamentu mám na starosti kybernetickou bezpečnost. Váš dotaz ale



Ing. Dita Charanzová

směřuje na otázku migrace, kterou já osobně nevyjednávám. Migrační krize v roce 2015 ukázala na jasné meze-ry v evropské politice ať už co se týče návratové politiky neúspěšných žadatelů o azyl, délky vyřizování azylu či boje s pašeráky. V tuto chvíli probíhají klíčová jednání mezi vyjednavači Evropského parlamentu a španělského předsednictví o tom, jak nastavit legislativu tak, aby se zamezilo problémům z roku 2015. Souhlasím s vámi, že je to velmi důležité z hlediska bezpečnosti Evropy.

►Jednou z hlavních akcí Evropského parlamentu je takzvaný jednotný digitální trh. Vy jste ale byla jedna z mála, kdo navrhoval jiné usnesení. Co by se podle vás mělo pro lidi v digitálním prostředí dělat?

Digitální prostředí se rychle mění a tak legislativa, která řeší problémy dneška, nemusí řešit problémy zítřka. V tuto chvíli bylo zásadní nastavit základní pravidla tak, aby platilo, že to, co je nelegální ve fyzickém světě, je nelegální i on-line. Nejsem ale velký příznivec toho, abychom digitální prostředí příliš regulovali. Přílišná regulace dle mého soudu zabíjí inovace.

►Komise pak minulý týden zveřejnila seznam takzvaných gatekeepers, velkých firem, pro něž začne za šest měsíců platit nový Akt o digitálních trzích. Co si od toho slibuje?

Doufám, že tato legislativa povede k pozitivní změně. Je to po více jak 20ti letech, kdy měníme pravidla fungování internetového prostředí. Nová pravidla pomůžou nejen spotřebitelům tím, že budou mít větší výběr a větší práva, ale také pomůžou i českým firmám se lépe dostat do prostředí, které doteď ovládalo jen pár technologických gigantů.

►Jste hlavní tváří ANO v Evropě a za dobu svého působení v Evropském parlamentu jste si vybudovala výrazné postavení, jste jedna z nejvlivnějších europoslankyň. Přesto jste se rozhodla, že příští rok už nebudete za ANO kandidovat. Není to škoda?

Vaše slova mě těší. Do Evropského parlamentu jsem kandidovala proto, abych pomáhala českým občanům. Za těch devět let jsem ráda, že se mi toho hodně povedlo. Od toho, že jsem snížila cenu volání po Evropě či tím, že jsem vyjednala nová pravidla pro bezpečné nakupování na internetu. Do konce mandátu mi zbývá ještě rok, takže s prací rozhodně ještě nekončím.

►Budete tedy kandidovat za jiné politické uskupení? Že vás Evropská politika baví, je jednoznačně vidět na výsledcích vaší práce.

Děkuji. Evropská politika mě opravdu baví a ráda bych v ní nějak pokračovala.

Bohumil Břežek, Štrasburk
Foto autor a archiv Dity Charanzové



Budova Evropského parlamentu ve Štrasburku



Sud vítězného ležáku

Nejlepším světlym ležákem za rok 2023 je Zubr Gradus

Třiadvacátý ročník degustační soutěže České pivo ocenil nejlepší piva za rok 2023, a to v šesti kategoriích. Vyhlášení proběhlo na Svatováclavské slavnosti českého piva, tradičním galavečerem pivovarníků a sladařů, který se nově přesunul do Pražské křižovatky. Do letošního ročníku degustační soutěže se přihlásilo celkem 23 pivovarů s 90 soutěžními vzorky. Na Svatováclavské slavnosti byl také oficiálně zahájen jedenáctý ročník Dnů českého piva, a to naražením sudu vítězného ležáku.

V jednokolové degustační soutěži, kterou každoročně vyhlašuje Český svaz pivovarů a sladoven ve spolupráci s Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským, porota ocenila šest finálových piv z každé kategorie. Letošním vítězem kategorie světlý ležák se stal Zubr Gradus, jedenáctky ovládl Velkopopovický Kozel 11 a za nejlepší světlé výčepní pivo odborníci vybrali Litovel Moravan.

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

„Smyslem degustační soutěže České pivo 2023 je podporovat kvalitu a jedinečnost českého piva a zvýšit povědomí o produkci, které patří ke špičce domácí produkce,“ říká k výsledkům soutěže Tomáš Slunečko, výkonný ředitel Českého svazu pivovarů a sladoven a dodává: „Jedná se o důležitou součást našich aktivit, kterými podporujeme tradici českého pivovarnictví a českou pivní kulturu.“



Světly ležáky

Na první místo mezi světlymi ležáky se letos probíjoval Zubr Gradus, který si tak meziročně polepšil o jednu příčku. Druhé místo obsadil Konrad 12° a třetí místo získal Bernard Sváteční ležák 12.

11% světlé ležáky

Z prvního místa v kategorii 11% světlých ležáků se může těšit Velkopopovický Kozel 11. Druhé místo si odnesl Litovel Josef 11,5% a třetí příčka patří pivu Holba Šerák.

Světly výčepní piva

V kategorii světlá výčepní piva zvítězil Litovel Moravan. Na druhém místě následovala Radegast Rázná 10, třetí místo obsadil Zubr Gold.

Tmavá piva

V kategorii tmavá piva již potřetí zvítězil Bernard Černý ležák 12. Druhou příčku obsadil Konrad 11° Tmavý ležák a třetí místo získal tmavý ležák Černovar Černé.

Nealkoholická piva neochucená

Mezi nealkoholickými neochucenými pivy vyhrály Krušovice hořké nealko. Pomyslnou stříbrnou medaili si odnesl Birell a na třetím místě se umístila Holba ryzí nealko.

Nealkoholická piva ochucená

Mezi nealkoholickými ochucenými pivy zvítězil Litovel Pomelo. Na dalším místě se umístil Birell Pomelo-Grep a třetí místo si udržel stejně jako vloni Litovel Řezaný citron nealko.



Na fotografii jsou dva sládci ze Zubra. Akce se kromě zástupců pivovarů a výkonného ředitele ČPS Tomáše Slunečka účastní i ministr zemědělství a vývozu.

Dny českého piva s pivními speciály a prohlídkami pivovarů

Dny českého piva se i letos konaly od 20. září do konce měsíce. Už tradičně byly zahájeny na Svatováclavské slavnosti galavečerem pivovarníků a sladařů naražením sudu s vítězným ležákem z degustační soutěže ČESKÉ PIVO 2023. Během Dnů českého piva mohli příznivci zlatavého moku v celém Česku ochutnat pivní speciály, navštívit různé akce pořádané pivovary, nebo jen zajít s přáteli na své oblíbené čepované pivo.

Pivovary i minipivovary ze všech koutů Česka pro letošní Dny českého piva a oslavu svátku svatého Václava navařily limitované várky pivních speciálů.

„Druhá polovina září je už tradičně věnována oslavě českého piva a české pivní kultury. I letos si pivovary a minipivovary připravily na Dny českého piva limitované várky pivních speciálů, které hosté ochutnali ve svých oblíbených hospodách, ale také proběhla řada akcí v pivovarech,“ říká Tomáš Slunečko, výkonný ředitel Českého svazu pivovarů a sladoven.

Tradice Dnů českého piva byla zahájena v roce 2013 na počest svátku svatého Václava, českého knížete a světce, který je hlavním patronem České země. A protože je zároveň patronem pivovarníků, připadá tak oslava českého piva každoročně na konec září, kdy svůj svátek slaví právě Václavové. Kníže Václava uctíval i císař Karel IV., který ho v roce 1375 jmenoval patronem sládků a pivovarníků. Cílem akce je podpořit konzumaci čepovaného piva a zároveň připomenout tradici české pivní kultury a české hospody.

Co ve sváteční dny milovníky piva potěší

Rodinný pivovar Bernard oslavil Dny českého piva extra hořkým Svatováclavským ležákem Bernard IPL. Ten je typickým spodně kvašeným ležákem, kdy se k nasměření používají aromatické chmele určené pro svrchně kvašené pivo typu IPA.

V zateckém Chrámě Chmelze a Piva mohli zájemci ve středu 27. září 2023 od 10 do 17 hodin zdarma vystoupit na rozhlednu chmelový Maják.

Pivovary Lobkowicz uvařily speciál Hlinecká polotmavá 13. Ten je čtyřikrát chmelový a má unikátní sladovou plnost, kterou provází výrazná hořkost a intenzivní chmelová vůně.

Pivovary CZ Group připravily speciální edici piva Václav 12%. Sládci z pivovarů Holba, Litovel i Zubr vyjeli do vybraných hospod a restaurací v regionu střední Moravy. Tam prezentovali téma českého piva, pivní kultury a uskutecnili se také slavnostní naražením soudku a připití tekze ze svatováclavským pivem. Součástí akce byl i malý zábavný kvíz o pivní ceny.

Plzeňský Prazdroj navařil unikátní New England Lager spojující dva odlišné pivní styly – tradiční český ležák a moderní styl New England IPA (NEIPA). V rámci Volby sládků byl dostupný v tisícovce vybraných hospod v Česku. V Pivovarském muzeu v Plzni bylo možné navštívit výstavu Karty v umění – umění v kartách, kde byly obrazy s motivem karbaníků v hospodách, pivní korbele s motivem karet, samotné karty a mnoho dalších výjimečných předmětů.

V areálu Velkopopovického pivovaru se v sobotu 23. 9. uskutečnil již tradiční



Klobáskofest. Vedle dobrého piva si zájemci mohli vychutnat nejrůznější klobásové speciality od regionálních řezníků a uzenářů. Během dne nechyběla živá hudba, zpestřené prohlídky pivovaru nebo škola čepování.

Náchodský Primátor otevřel 28. září od 12 do 22 hodin svůj pivovar a zdarma provázel návštěvníky. Po prohlídce pivovaru se pokračovalo ochutnávkou piv a dalších produktů v návštěvnickém centru. Na čepu byla také podzimní novinka Single Hop Lager – čtyřikrát chmelový ležák novou odrůdou Saaz Shine.

Tradiční pivovar v Rakovníku navařil speciální edici svého ležáku Bakalář za studena chmelový z čerstvého chmele. Ten je k dispozici jen jedenkrát v roce, při sklizni chmele, kdy je možné použít na studené chmelování čerstvý chmel.

Pivovar Samson si na sobotu 23. září připravil ochutnávkou nefiltrovaného ležáku spolu s tradičním občerstvením k pivu. Chutný zážitek doprovodili hudbou kapely JSPT Úsvit, Dědek Band, The Greens a William.

Pivovar Starobrnno pořádá od 23. do 30. září speciální exkurze spojené s degustací za zvýhodněnou cenu. Kromě části obvyklé trasy se zájemci navíc podívali na vyhlídku, odkud je výhled na celé Brno a jižní Moravu.

Pivovary Staropramen představily vylepšený Staropramen 10, který vychází z původní receptury z roku 1877. Má lehkou sladovou chuť doprovázenou jemnou hořkostí, která je v souladu s příjemným chmelovým aroma.

Značka Ostravar si letos pro tuto příležitost připravila Speciál ze Spilky pod názvem Taros. Jedná se o spodně kvašené, třináctistupňové světlé silné pivo. Na čepu byl ve vybraných hospodách a restauracích po celé ČR.

Svátek svatého Václava oslavil celodenní akcí i pivovar Svijany, který připravil na 28. září program na nádvoří Zámku Svijany. Konaly se zde i pivní soutěže, škola čepování hrála a dobová hudba. Na čepu byl výroční speciál DUX a v prodeji upomínkové předměty DUX s motivem svatého Václava.

Dvoustranu připravila:
Eugenie Línková

Slavnostní uvedení nominovaných pivovarníků do Síně slávy

Do Síně slávy českého pivovarství a sladařství byly i letos uvedeny dvě významné osobnosti, které svůj život zasvětily pivu. Tentokrát se ocenění dočkal výzkumník a analytik Pavel Čejka a manažer Pavel Kutmon.

Ocenění za celoživotní přínos pivovarskému oboru letos získali dva muži zodpovědní za rozvoj a kvalitu pivovarnictví na výzkumné a obchodní úrovni, kteří se oboru věnovali od druhé poloviny sedmdesátých let. Ocenění, které Český svaz pivovarů a sladoven uděluje od roku 2002, odměňuje znalosti, schopnosti a pracovitost odborníků, kteří svou činností přispěli k rozvoji oboru pivovarnictví i obohacení české pivní kultury.

Pavel Čejka svou kariérní dráhu zaměřil na posuzování kvality piva z vědeckého hlediska. Analyzoval

jednotlivé aspekty kontroly kvality piva i jeho senzorycké vlastnosti a také vypracoval komplexní metodiku identifikace a určení příčin zákalu v pivu. Kromě zavedení a úpravy řady praktik se věnoval také akademické stránce problematiky a popsal ji v řadě publikací i knih o teorii a praxi výroby piva.

„Oba nominovaní se zásadním způsobem podíleli na vytvoření toho, co znamená české pivo pro nás i ve světě. Pavel Čejka nebyl nominován poprvé, a tak jsem šťastný, že ho můžeme přivítat v Síní slávy. Jeho největší zásluhou je vytvoření senzorycké hodnotící



ČESKÝ SVAZ
PIVOVARŮ
A SLADOVEN

metody pro určování kvality piva. Díky němu máme chráněné zeměpisné označení České pivo, a to na národní úrovni, kde se obvykle toto označení neuděluje,“ dodává k nominaci Tomáš Brányík, ředitel Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského.

Pavel Kutmon má zásluhu při prosazování šlechtění odrůd sladovnického ječmene. Pod jeho vedením vznikly odrůdy jako je Malz či Bojos. „Pavel Kutmon pomáhal šířit osvětu o kultiva-

ci ječmene a prodával kvalitní suroviny, které mohou nést značku České pivo. Jeho program ve šlechtitelské stanici v Hrubčicích přispěl k vytvoření skvělých odrůd, které se odebírají i v zahraničí,“ dodává Brányík.

Vyšlechtěné odrůdy jsou populární hlavně na Slovensku a v Polsku. Kromě zkušeností s posuzováním kvality odrůd má Kutmon také zkušenosti z vedoucích pozic, ať už jako vedoucí obchodního oddělení nebo později jako ředitel vlastní firmy Limagrain.



Pavel Kutmon

Ing. Pavel Čejka, CSc. vystudoval Vysokou školu chemicko-technologickou v Praze v oboru Kvasná chemie, zároveň pak dokončil i aspiranturu v Mikrobiologickém ústavu Akademie věd v Praze. Svou vysokou chemickou a technologickou kvalifikaci zužitkoval ve Výzkumném ústavu pivovarském a sladařském, kde působil přes 40 let, konkrétně od roku 1975 až do roku 2019. Věnoval se zde především výzkumné a analytické práci aspektů kontroly kvality a senzoryckých vlastností piva. Zároveň byl velmi aktivním akademikem, je autorem i spoluautorem řady patentů, tří odborných knih, 130 publikací a téměř 200 odborných přednášek. Podílel se na překladu dvou odborných knih o pivu do češtiny a je držitelem dvou cen F.O. Poupěte. Je také průkopníkem komplexní metodiky identifikace a určení příčin zákalu v pivu a jako

první v roce 2004 odborně popsal fenomén českého piva. Pomáhal tedy formulovat, čím je české pivo výjimečné ve srovnání se zahraničím.

Ing. Pavel Kutmon patří k významným manažerům českého pivovarnictví. Pochází z pekařské rodiny a vystudoval Agronomickou fakultu Vysoké školy zemědělské v Praze. Od roku 1990 působil jako obchodní zástupce a později i jako vedoucí obchodního oddělení společnosti Selgen – Oseva Praha, kde získával své bohaté obchodnické zkušenosti. Ty pak zúročil při založení vlastní firmy Cebeco Seeds, dceřině společnosti nizozemské Cebeco Seeds Group.

Skrze další fúzi se společností Plant Select dostal Pavel Kutmon možnost významně ovlivňovat rozvoj a šlechtění odrůd sladovnického ječmene. Pod jeho vedením vznikly úspěšné odrůdy jako je Malz a Bojos, zároveň se zasazoval i o úspěšné využití této kvalitní suroviny. Od roku 2007 se firma stala součástí skupiny Limagrain, a Kutmon do odchodu do důchodu působil jako ředitel Limagrain Česká republika. Kutmon i v rámci struktur zahraničních firem prosazoval šlechtitelské programy zaměřené na české odrůdy ječmene, doporučené pro výrobu piva s chráněným zeměpisným označením České pivo. Sladovnické odrůdy Limagrainu měly navíc velký vliv i na Slovensku.



Pavel Čejka

Spotřeba čepovaného piva meziročně klesla

Proměnlivé letní počasí a zhoršující se ekonomická situace konzumentů jsou hlavní příčinou meziročního poklesu prodeje čepovaného piva. Za období leden až srpen se ho v Česku vypilo o 4 % méně než za stejné období roku 2022. Celkové prodeje piva pak stále nedosáhly předcovidových hodnot, ve srovnání s rokem 2019 jsou pak o 5 % nižší (1-8/2023 vs. 1-8/2019). Očekávání růstu pivovarského sektoru po pandemii se tak stále nenaplnila.

Zatímco vláda chystá zvýšení DPH na čepované pivo, jeho prodeje už nyní meziročně klesají – prodeje čepovaného piva jsou ve srovnání s předcovidovým rokem 2019 o téměř 17 % nižší (1-8/2023 vs. 1-8/2019). Pokračuje tak trend předchozích tří let, kdy se konzumenti nejprve kvůli pandemii, poté v důsledku vysoké inflace a zhoršující se ekonomické situace domácností začali přesouvat

z hospod do bytů a garáží. Tato situace dopadá zejména na provozovatele menších vesnických hospod, z nichž desetina zvažuje ukončení provozu a dalších 5 % už je rozhodnuto, že po zvýšení DPH skončí.

„Výsledky za prvních osm měsíců potvrzují nepříznivý trend posledních tří let a pivovarníci i hospodští hledí do budoucna s velkými obavami. Od nového roku nás na-

víc čeká zvýšení DPH na čepované a nealkoholické pivo, což může současnou situaci ještě zhoršit. Pokud budou hospodští skutečně omezovat a ukončovat svou činnost, vláda nakonec zapláče nad výdělkem a bude ráda, pokud na DPH vybere stejnou částku, jako doposud,“ říká Tomáš Slunečko, výkonný ředitel Českého svazu pivovarů a sladoven.

Eugenie Línková



Na Floře Olomouc dominovaly nejen květiny, ale i regionální oceněné potraviny

Ve čtvrtek 5. října se během každoročně velmi žádané výstavy Flora Olomouc – Hortikomplex uskutečnilo slavnostní vyhlášení vítězů prestižního ocenění Regionální potravina Olomouckého kraje. Z rukou ministra zemědělství Marka Výborného, ředitelky regionálního odboru SZIF Kateřiny Mračkové a hejtmana Olomouckého kraje Josefa Suchánka je převzalo devět lokálních producentů.

„Soutěž vnímám velmi pozitivně, přináší plno dobrého a 14. ročník svědčí o tom, že to má smysl,“ krátce zhodnotila soutěž ředitelka regionálního odboru SZIF Kateřina Mračková. Slavnostního předávání značek jejich vítězům se zúčastnila i ředitelka odboru administrace podpory kvalitních potravin ve společnosti SZIF (Státní zemědělský intervenční fond) Kateřina Ratajová. Ta se mimo jiné

účastní i jako porotce vyhodnocování soutěžících výrobků od mnoha firem a rodinných producentů často i na malých zemědělských usedlostech z celé ČR. I ona potvrdila velký zájem spotřebitelů o tyto soutěže a důstojnost jejich předávání na jednotlivých významných akcích jako je právě i Flora Olomouc- Hortikomplex.

Všechny oceněné výrobky potěší chuťové buňky ná-



Vítězové v letošní soutěži o prestižní značku Regionální potravina Zlínského a Olomouckého kraje během slavnostního předávání cen

vštěvníků takovýchto akcí, stačí si jen vybrat. Značkou Regionální potravina se v Olomouckém kraji hrdě pyšní Tlačenka světla, Karamelová trubička či delikatesa podle 100 let staré receptury Svatojánské ořechy. Na Floře Olomouc, kde byly oceněné potraviny z Olomouckého kraje vystaveny, návštěvníky zaujal jak Selský kvasový pecen z pekařství Wellart, zmíněná Tlačenka světla od Dubické zemědělské, k tomu Spodně kvašený ležák plzeňského typu TVARG 11% od Tavoretusu či Čerstvé plnotučné selské mléko od Zlaty Ronzové Mádrové. V Olomouckém kraji letos soutěžilo 129 produktů od 45 místních výrobců.

„Jsem velmi ráda, že náš čerstvý Sýr s medvědí česnekem, který vyrábíme tradičním způsobem, získal prestižní ocenění Regionální potravina Olomouckého kraje. Doufám, že jej takto vysoko ocení i zákazníci, výrobek si to určitě zaslouží. Při tak velké konkurenci jsem vůbec nečekala, že bychom mohli vyhrát. Ocenění Regionální potravina

pro mě znamená cestu ke zviditelnění se u široké veřejnosti, čehož si nesmírně vážím,“ uvedla Petra Roztomilá za výrobce oceněného Sýru s medvědí česnekem ze sýrárny Roztomilé sýry.

Soutěž probíhá ve všech krajích České republiky s výjimkou Prahy. O značku Regionální potravina mohou soutěžit producenti zemědělských a potravinářských výrobků, kteří mají nejvýše 250 zaměstnanců. Oceněný výrobek pak získává právo užívat značku Regionální potravina zdarma po dobu čtyř let. Letošní ročník potvrdil rostoucí

zájem o toto prestižní ocenění mezi lokálními výrobci kvalitních a chutných produktů. Do 14. ročníku soutěže Regionální potravina přihlásilo své výrobky rekordních 456 výrobců z celého Česka.

Regionální potravina je projektem Ministerstva zemědělství. Státní zemědělský intervenční fond značku administruje.

V listopadu zbývají ještě dvě ochutnávky potravin vyznamenaných prestižním oceněním, jímž je Regionální potravina, v tomto případě Zlínského a Olomouckého kraje. Vloni jsme v magazínu

Agrární a Potravinářský obzor informovali o dalších dvou akcích, které se uskuteční již brzy ještě letos. Byly to jak Slavnosti vína, tak Hradní jarmark Lukov, ten se obzvlášť vydařil a zájemci mohli ochutnat nejen dobroty již dříve oceněné značkou Regionální potravina, ale mohli je navíc zapíjet skvělými moravskými víny, která byla také v nabídce. A prohlídka hradu Lukov už byla jen jistou třešničkou na dortu. K těmto akcím se vrátíme v předvánočním čísle a věříme, že budou neméně tak úspěšné jako v předchozích letech.

Značku Regionální potravina Olomouckého kraje roku 2023 získaly tyto produkty:

	KATEGORIE:	VÝROBEK A VÝROBCE:
1.	MASNÉ VÝROBKY TEPELNĚ OPRACOVANÉ	TLAČENKA SVĚTLÁ DUBICKÁ ZEMĚDELSKÁ
2.	MASNÉ VÝROBKY TRVANLIVÉ, TEPELNĚ NEOPRACOVANÉ, KONZERVY A POLOKONZERVY	VEPŘOVÉ MASO NA KMÍNĚ ZEMĚDELSKÉ DRUŽSTVO KOKORY
3.	SÝRY VČETNĚ TVAROHU	SÝR S MEDVĚDÍM ČESNEKEM PROFI MP STAVBY
4.	MLÉČNÉ VÝROBKY OSTATNÍ	ČERSTVÉ PLNOTUČNÉ SELSKÉ MLÉKO ING. ZLATA RONZOVÁ MÁDROVÁ
5.	PEKAŘSKÉ VÝROBKY VČETNĚ TĚSTOVIN	SELSKÝ KVASOVÝ PECEN WELLART
6.	CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY VČETNĚ CUKROVINEK	KARAMELOVÁ TRUBIČKA MONIKA TUROŇOVÁ
7.	ALKOHOLICKÉ A NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE	LEŽÁK TVARG 11% TAVORETUS
8.	OVOCE A ZELENINA V ČERSTVÉ NEBO ZPRACOVANÉ FORMĚ	SUPÍKOVICKÉ BRAMBORY ANTONIE AGROPRODUKT SUPÍKOVICE
9.	OSTATNÍ	SVATOJÁNSKÉ OŘECHY MARTIN VAŠÍČEK

Plán ochutnávek potravin vyznamenaných značkou Regionální potravina Zlínského a Olomouckého kraje

Datum akce	Čas akce od	Čas akce do	Délka trvání akce v hodinách	Název akce	Místo a adresa akce
13.10.2023	9:00	15:00	6:00	Klobucký hospodářský trh	Valašské Klobouky (ZLK)
14.10.2023	9:00	13:00	4:00	Kroměřížské farmářské trhy	Hanácké náměstí, Kroměříž (ZLK)
14.10.2023	8:00	16:00	8:00	Farmářské trhy Hranice	Pernštýnské náměstí, Hranice (OLK)
04.11.2023	10:00	15:00	5:00	HRADNÍ JARMARK LUKOV	Hrad Lukov (ZLK)
14.10.2023	10:00	17:00	7:00	Jarmark v Čokoládovně Troubelice	Čokoládovna Troubelice (OLK)
24.11.2023	18:00	0:00	6:00	Slavnosti vína	NH Collection Olomouc Congress (OLK)

Ocenění značkou Regionální potravina trvá 4 roky

Výrobci vítězných produktů oceněných značkou Regionální potravina převzali na Dni Zlínského kraje koncem září tuto prestižní cenu z rukou ředitelky regionálního odboru SZIF Kateřiny Mračkové, náměstkyně ministra zemědělství Radka Holomčíka a hejtmana Zlínského kraje Radima Holiše.

Ocenění Regionální potravina Zlínského kraje roku 2023 získaly tyto produkty:

	KATEGORIE:	VÝROBEK A VÝROBCE:
1.	MASNÉ VÝROBKY TEPELNĚ OPRACOVANÉ	TLAČENKA VÝBĚROVÁ VOMA
2.	MASNÉ VÝROBKY TRVANLIVÉ, TEPELNĚ NEOPRACOVANÉ, KONZERVY A POLOKONZERVY	BIO VEPŘOVÉ TRHANÉ MASO ŘEZNICTVÍ U KUSÁKŮ
3.	SÝRY VČETNĚ TVAROHU	NITĚ Z FARMY FARMA-ZPZ
4.	MLÉČNÉ VÝROBKY OSTATNÍ	SMETANA KE ŠLEHÁNÍ Ing. PETR ŠOBÁŇ
5.	PEKAŘSKÉ VÝROBKY VČETNĚ TĚSTOVIN	KŘUPÁK S ŽITNOU KAŠÍ A KMÍNEM RADEK CÍSAŘ
6.	CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY VČETNĚ CUKROVINEK	VALAŠSKÝ MAKOVÝ ROŽNOVSKÉ PIVNÍ LÁZNĚ
7.	ALKOHOLICKÉ A NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE	HOSTĚTÍNSKÝ MOŠT JABLKO MERUŇKA SELSKÝ MOŠTÁRNA HOSTĚTÍN
8.	OVOCE A ZELENINA V ČERSTVÉ NEBO ZPRACOVANÉ FORMĚ	ČERVENÁ ŘEPA S KŘEDEM V KOŘENĚNÉM SLADKOKYSELÉM NÁLEVU JAN PLŠEK
9.	OSTATNÍ	SVÍČKOVÁ S HOVĚZÍM Mgr. PETRA STRNAD

z Farmy od výrobce FARMA-ZPZ, Tlačenka výběrová od VOMY, Bio Vepřové trhané maso z Řeznictví U Kusáků a Svíčková s hovězím od Petry Strnad.

„Vítězství v soutěži Regionální potravina Zlínského kraje si velmi vážíme. Je to ocenění naší dlouholeté práce v oblasti udržitelného ze-

mědělství a výroby potravin v BIO kvalitě,“ uvedl Tomáš Kusák. výrobce Bio Vepřového trhaného masa z Řeznictví U Kusáků s.r.o.

Soutěž probíhá ve všech krajích České republiky s výjimkou Prahy. O značku Regionální potravina mohou soutěžit producenti zemědělských a potravinářských vý-

robců, kteří mají nejvýše 250 zaměstnanců. Oceněný výrobek pak získává právo užívat značku Regionální potravina zdarma po dobu čtyř let.

Stranu k Regionální potravíně Zlínského a Olomouckého kraje připravila: Eugenie Línková



Držitelé ocenění při slavnostním aktu

Biopotravinou roku je slanina z Vysočiny

Českou biopotravinou roku je bioslanina z přeštického prasete z jihlavské Biofarmy Sasov. Na tiskové konferenci v Národním zemědělském muzeu v Praze na Letné to oznámil ministr zemědělství Marek Výborný. Odborná porota vítěze vybrala ze 118 přihlášených potravin v biokvalitě, z toho 70 výrobků byla vína.

Soutěž Nejlepší biopotravina roku pořádá PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců pod záštitou ministra zemědělství Marka Výborného a ústředního ředitele Státní zemědělské a potravinářské inspekce Martina Klanicy a je největší soutěží v oblasti potravin s certifikací BIO u nás. O prestižní titul se každoročně uchází desítky výrobků – potravin vyrobených tuzemským ekologickým zemědělstvím. Účast v soutěži nabízí výrobcům biopotravin jedinečnou příležitost pro zviditelnění svých výrobků jak mezi obchodníky samotnými, tak pro zpopularizování mezi širokou veřejností. Soutěž se koná od roku 2002.

Přihlášené produkty hodnotila osmnáctičlenná porota v čele s jejím dlouholetým předsedou Pavlem Maurerem. Kromě samotné chuti komise hodnotila i složení biopotravin, jejich obal či marketingovou strategii v pěti kategoriích.

Marek Výborný ocenil bioprodukt

Vyhlášení soutěže zároveň zahájilo 19. ročník osvětové kampaně ministerstva zemědělství nazvané „Září - Měsíc biopotravin a ekologického zemědělství“. „Září již tradičně patří kampani na podporu biopotravin a ekologického zemědělství, a to nejen v České republice“, uvedl ministr Výborný a dodal: „Ministerstvo zemědělství ji letos pořádá už po devatenácté a šíření osvěty nese své plody. Trh s biopotravinami se od roku 2017 více než zdvojnásobil a spotřeba biopotravin se také zvýšila. Je dobře, že i nabídka bio potravin se rozšiřuje. Bio je trend, který respektuje nejen naše zdraví, ale i hospodaření šetrné k životnímu prostředí, proto je dobré ekologické zemědělce i bioproducenty podporovat svým nákupem.“

Ministerstvo podporuje biozemědělství

Ministr Výborný dále uvedl, že ekologické zemědělství považuje za součást českého zemědělství a nemělo by se stavět proti konvenčnímu hospodaření. Podle něj je v současné době v Česku 5 354 ekologických farem, které hospodaří na téměř 600 000 hektarech půdy. Loni bylo farem 5 057. „Od roku 2017 se trh s biopotravinami více než zdvojnásobil na 10,2 miliardy korun“, doplnil Marek Výborný. Podle něj je nyní v ekologickém režimu necelých 17 procent zemědělské půdy v ČR a ambicí vlády je, aby to do roku 2030 byla čtvrtina půdy. Ekologické zemědělství ministr označil za skloubení kvality a šetrného přístupu ke krajině a považuje za důležité, aby se biopotraviny dostaly do veřejného nebo školního stravování. Ministra Výborného



Oceněné výrobky soutěže Nejlepší biopotravina roku 2023

podpořil ve svém vystoupení Martin Klanica, když mimo jiné uvedl: „Dle mého názoru jsou biopotraviny budoucnost a je to správná cesta.“

Bio slanina z přešticka

Titulem Nejlepší biopotravina roku 2023 se může pochlubit Biofarma Sasov, který získala za Bio Slaninu z prasete přeštického přeštick. Jedná se o historicky páté nejvyšší ocenění jihlavské biofarmy v této soutěži. Podnik si postavil vlastní jatka a postupně přešel na chov právě přeštických prasat. Dnes chová farma 1 000 prasat. První ocenění získala společnost za bioherský salám.



Vítězná slanina je vyráběna z boku Přeštických černostrakatých prasat – původního starého českého plemene vynikajícího jakostí masa. „Naše Bio Slanina z přešticka je unikátní, zcela přírodní produkt, kdy využíváme přirozeného procesu fermentace“, uvedl majitel biofarmy Josef Sklenář s tím, že receptura vyvinutá přímo na farmě ve spolupráci s kuchařem Paulem Dayem, je záměrně jednoduchá. „Používáme pouze mořskou sůl a třtinový cukr, aby vynikla kvalita masa a typická chuť, kterou slanině dodává dlouhodobé suché zrání. Na závěr ji ještě lehce zauzujeme bukovými štěpkami a krájíme na tenké plátky. To, že v našich výrobcích nenajdete žádná aditiva ani konzervanty, je samozřejmost“, vysvětlil Josef Sklenář.

Plemeno, kterému hrozí vyhynutí

Oproti jinému, běžně dostupnému vepřovému masu, má to přeštické více tuku a jeho výkrm trvá déle. Tím roste i jeho cena a většinu zemědělců se tak nevyplácí. „My se tuto zdánlivou nevýhodu snažíme obracet ve výhodu, neboť právě tuk je nositelem chuti a vůně. Proto maso přeštické krmného kvalitními bio krmivy v rámci pestré

krmné dávky má opravdu něco do sebe“, pokračoval Josef Sklenář a zmínil i kontroverzní heslo - Přeštická nejlepe zachráníme, pokud ho sníme. „Najde-li maso a masné výrobky z přešticků své větší uplatnění na trhu, budou se jejich chovy rozšiřovat a zvyšujeme tak šanci na udržení tradičního místního plemene.“ V současnosti je totiž černostrakaté přeštické prase dokonce ohroženo vyhynutím, neboť počet plemenných zvířat je nízký a plemeno je zařazeno do tzv. genové rezervy.



Martin Klanica a Marek Výborný



Manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců Kateřina Urbánková na snímku vpravo s vítězem soutěže Josefem Sklenářem a cenou

Přešťáci v Sasově

Chov prasat ve velkochovech jejich přirozené chování. Nemají možnost rýt v zemi a bahnit se, mají nedostatek pohybu a trpí nudou, což vede k agresivitě a kanibalismu. Selata se v jednom měsíci odstavují od matky, což pro ně znamená obrovský stres a navíc oslabení imunity, a to chovatelé řeší preventivní dávkou antibiotik.

V Sasově na to jdou jinak: Přešťáci se tu prohánějí pod širým nebem, ze země si vyrývají kořínky a hmyz a k tomu mají k dispozici zelené krmení a ekologicky pěstované obilí. Od narození

žijí v takzvaných rodinných skupinách skládajících se z jednoho kance, pěti až šesti prasec a jejich mláďat. Ta žijí s matkou přibližně tři měsíce, kdy prasnice postupem času snižuje četnost kojení a selata přecházejí plynule z výživy mateřským mlékem k pevné potravě. Na konci života čeká sasovská prasata bio porážka přímo na farmě – tedy žádné stresující převozy na jatka.

Bio neznamená jen rostlinnou produkci

„Jsem nesmírně ráda, že vyhrála právě slanina z přešticka od Biofarmy Sasov. Je to skvělá připomínka toho, že BIO není jen rostlinná produkce, ale zejména ta živočišná. Uzavřený koloběh živin, hnůj od zvířat, který patří do půdy a chov zvířat v co nejpřirozenějším prostředí – to jsou základní principy ekologického zemědělství“, připomněla manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců Kateřina Urbánková a pokračovala: „V chovu skotu se nám v Česku v ekologii daří i přes zhoršující se ekonomickou situaci. V chovu prasat už je to horší. Zemědělci se musí vyrovnávat s velmi přísnými restriktivními opatřeními

mi vůči venkovním chovům, která jsou ale pro ekologické zemědělství nutná. Problémem je i africký mor prasat. To vše pak prodražuje finální produkt. O to více si biofarmy Sasov za jejich mnoholeté úsilí, inovativnost a houževnatost cením. Není pochyb, že jejich výrobky patří svou kvalitou v České republice mezi špičku.“

Další oceněné biopotraviny

Mezi další oceněné výrobky soutěže Nejlepší biopotravina roku 2023 patří Hostětínský mošt Jablko z Moštárny Hostětín ze Zlínska, který zvítězil v kategorii Biopotraviny rostlinného původu. Hovězí tomahawk steak BIO z Mitrovského dvora na Vysočině získal první příčku v kategorii Steaková bio masa. Ryzlink rýnský, novosedelské slámové víno, ročník 2021 z Bio vinařství Víno Marcíněk se stal vítězem kategorie Biovíno. Kategorii Biovýrobky pro gastronomii, pochutiny a ostatní potravinářské výrobky ovládla Velká rajčatová ochutnávka z Živé farmy v Šanově na Jižní Moravě, která pěstuje původní staré odrůdy rajčat.

Bohumil Brejžek

INZERCE

Merida
SANITÁRNÍ ZAŘÍZENÍ A HYGIENICKÉ POTŘEBY

Inovace a elegance...

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

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

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

DODÁVKY PO CELÉ ČR ZDARMA!



Non-stop obchody Billy na čerpacích stanicích OMV

Sít čerpacích stanic OMV a obchodní řetězec Billa zahajují nový formát spolupráce v České republice. Společně představují další prodejní kanál pro čerstvé potraviny – obchod Viva Billa.

První obchod Billa Viva otevřeli oba partneři v polovině září na čerpací stanici Strakonická u pražské Chuchle. Prodejna vítá zákazníky v kompletně novém a jasně rozpoznatelném stylu včetně speciálně navrženého loga na totému. Do konce letošního roku přibudou v Česku další tři obchody – jeden v Praze a další v Písku a Karlových Varech. Následně si obě společnosti chtějí model spolupráce vyhodnotit, případně upravit sortiment či cenotvorbu a v případě, že se kooperace osvědčí, tak budou síť Viva Billa v rámci čerpacích stanic OMV dále rozšiřovat. Některé obchody tohoto typu již Billa otevřela, například na Slovensku. Podobnou spolupráci má také s firmou Shell.

Široká a kompletní nabídka

Sortiment obchodu Viva Billa zahrnuje položky ze stálé nabídky řetězce. V nabídce zákazníci naleznou na 1 100 položek včetně privátních značek obchodního řetězce. Prodejní ploše dominuje velký chladicí „ostrov“ s nabídkou čerstvých potravin. Sortiment obchodu zahrnuje osvědčené položky ze stálé nabídky řetězce Billa včetně čerstvého ovoce, zeleniny, uzenin, sýrů či nápojů, křupavého pečiva i drogerie. Zákazníci naleznou ve stálé nabídce i kompletní sortiment žádaných a čerstvě připravovaných sendvičů a dalšího občerstvení OMV včetně oblíbené fairtrade kávy z čerstvých mletých zrn. Interiér pak doplní nepostradatelná relax zóna pro řidiče na cestách v duchu konceptu OMV Viva. Součástí nového designu obchodu na čerpacích stanicích je i rozšíření využití moderních technologií. Dosavadní plochy s tištěnými informačními materiály byly doplněny digitálními obrazovkami. Potraviny bude Billa čerpací stanice OMV zavážet třikrát týdně a to přímo z centrálního skladu v Modleticích u Prahy. K objednávkám zboží využije OMV stávající systémy ve vlastnictví Billa, do budoucna je stanice napojena na systém EDI.

Pro úspěch je samozřejmě důležitá cenová hladina

nabízeného zboží, protože čerpací stanice obecně představují jednu z nejdrazších možností, jak si něco koupit. V tomto směru je koncept Viva Billa o poznání lepší, neboť se snaží držet ceny v pásmu mezi běžnými cenami v obchodech Billa a vysokými cenami na pumpě. Při prvním reálném porovnání můžeme potvrdit, že některé položky z nabídky jsou cenově přijatelné – platí to zejména u čerstvého pečiva či některých nápojů. Na druhou stranu jsme v regálech našli i zboží, o jehož prodejnosti za uvedené ceny máme velké pochybnosti. Zářným příkladem jsou okurky Znojma za 117 Kč.

Společný cíl

„Zastávka na čerpací stanici dostává úplně nový rozměr, který jistě uvítá každý zaneprázdněný řidič na cestách,“ říká generální ředitel společnosti OMV Daniel Vasilache a dodává: „Naším společným cílem bylo nabídnout široký a zároveň pečlivě vybraný sortiment potravin, který zákazníkům ušetří čas. Během krátké zastávky cestou ze zaměstnání nebo na víkend mohou na čerpací stanici nakoupit všechny potřebné potraviny. Díky preciznímu návrhu celého konceptu jsme nebyli při výběru sortimentu ničím omezeni a rozhodli jsme se vsadit především na čerstvost, na které staví i náš celkový Viva koncept. Výsledkem je komplexní nabídka potravin přizpůsobená požadavkům českých zákazníků.“

Obdobně hodnotí zahájení projektu Viva Billa její generální ředitel Liam Casey, když říká: „Kvalitní a čerstvé potraviny zákazníci požadují jako standard, a to kdekoli je nakupují. Nyní společně přinášíme tento standard i na čerpací stanice OMV, kde si zákazníci snadno a rychle pořídí svůj každodenní nákup, jako kdyby zavítali do jakéhokoli z našich prodejen. Ať už jsou na cestách, jedou z práce domů nebo s rodinou na výlet, mohou nakoupit čerstvé a kvalitní potraviny. Viva Billa je pro zákazníky zárukou kvality a pro nás velkým závazkem v naplňování jejich očekávání.“

Bohumil Brejžek

Billa mění tvář svých prodejen

Otevřením prodejny v moderním designu v Říčanech u Prahy v září tohoto roku odstartovala Billa proces změny v České republice. V rámci pilotního projektu Billa představuje propracovaný a na zákazníka více orientovaný sortiment v atraktivním prostředí, s intuitivním uspořádáním regálů a jednoduchou komunikací směrem k zákazníkům.



Nová zrekonstruovaná prodejna Billy v Říčanech



Generální ředitel společnosti Billa Liam Casey

kde každodenně nakupují své oblíbené produkty,“ uvádí Liam Casey.

Pilotní prodejna v Říčanech

Supermarket Billa v Říčanech nabídne přes 9 000 potravinářských i nepotravinářských výrobků, převážně od českých dodavatelů. Sortiment je upraven tak, aby



Moderní samoobslužné pokladny

si zákazníci mohli vybrat z dostatečného množství položek.

Nový půdorys je navržen, aby byl pro zákazníky intuitivní a usnadnil jim nakupování. Jednotlivé kategorie jsou prezentovány v tzv. shop-in-shopech, které jsou již na první pohled přehledné. Nové prezentace se tak dočkaly například sekce pečiva, ovoce a zeleniny, masa a lahůdek nebo delikates. Sortiment, který je již ze 72 procent tvořen českými farmáři a výrobci, počítá s lokálními zdroji a ještě vyšším procentem dodávek z České republiky.

Přírodní barvy a jiné rozvržení regálů

Výraznou změnou prošel i design prodejny. Kombinuje osvědčené prvky s moderními, které ladí a mají dohromady vytvářet příjemné prostředí pro nakupování. Dřevěné prvky v barvě bílé spolu s průhlednými uličkami

mi mezi regály vzbuzují pocit vzdušnosti a zvětšené prodejní plochy.

Barevné schéma, které Billa zvolila, nyní zákazníkovi jasně ukazuje, kde na něj čekají neatraktivnější nabídky. Mezi světlým dřevem a přírodní zelenou se nepřehlédnutelně vypíná červená barva, kterou se v prodejné označují výhradně akce a slevy. Červená barva u promo nabídky zároveň zůstává součástí chladicích boxů.

Úprava barevného schématu se kromě výlohy a regálů týká rovněž nábytku, nákupních vozíků a dokonce pracovních oděvů. Zákazníci tak budou zaměstnanci říčanské prodejny potkávat v pracovních oděvech barevné kombinace žlutá, zelená a bílá.

Plány společnosti v nadcházejících měsících

Strategické cíle jsou plně v souladu s plány expanze maloobchodního řetězce. Již v letošním roce dosáhnou celkové investice společnosti Billa 1,7 miliardy Kč. Billa plánuje v příštích pěti letech zvýšit počet prodejen o dalších 80 a zároveň zvýšit svůj obrát. Do roku 2028 by měla přivítat ve svých řadách 1 500 nových kolegů.

V současné době Billa od svých říčanských kolegů i zákazníků sbírá zpětnou vazbu, podle níž bude koncept pilotní prodejny případně upravovat. V oblasti lidských zdrojů nedávno otevřela dvě nová tréninková centra, a to v Olomouci a Plzni, kde budou nejen nováčci, ale i stávající kolegové pravidelně proškolení, aby poskytli zákazníkům ještě vyšší standard péče. Zcela nová marketingová komunikace odstartuje po vyhodnocení pilotu v roce 2024.

Bohumil Brejžek



V prodejné je teď mnohem více místa.



První zákazníci obdivují dobře zásobenou vinotéku.

Veterináři zjistili v každé dvanácté provozovně restaurací pochybení

Již řadu let inspektoři Státní veterinární správy (SVS) provádějí také dozor nad hygienou a skladováním surovin živočišného původu v provozovnách veřejného stravování. V prvním pololetí letošního roku provedli v restauracích či jídelnách více než 1300 kontrol. Nějakou závadu zjistili ve 113 případech, tedy zhruba u každé dvanácté kontroly. Výše uložených pokut v prvních šesti měsících roku přesahuje půl milionu korun.

Mezi nejčastější závady zjišťované při kontrolách restaurací a jídelen patří uchovávání potravin neznámého původu či s prošlým datem spotřeby, špatná hygiena provozu a nedostatky v dokumentaci.

Kontroly veterinářů u živočišných produktů a jídel

SVS při kontrolách stravovacích zařízení kontroluje živočišné komodity jako jsou maso a vnitřnosti, mléko, vejce či med používané následně provozovateli k přípravě pokrmů pro konečné spotřebitele. Naopak SVS nepřísluší kontrolovat suroviny rostlinného původu ani hygienu finálních pokrmů či jejich přípravu.

Veterinární inspektoři se při kontrolách zaměřují na hygienu skladování živočišných surovin, tedy kontrolují chladničky, mrazicí boxy a další prostory. Zjišťují také, zda jsou uvedené suroviny správně označeny, zda nejsou prošlé nebo nevykazují známky kažení. V neposlední řadě kontrolují doprovodnou dokumentaci k potrav

vinám, jejichž původ musí provozovatel vždy dokázat doložit. Pokud veterinární inspektoři v rámci svého dozoru zjistí možné závady spadající do kompetencí jiných dozorových orgánů (orgán ochrany veřejného zdraví či Státní zemědělské a potravinářské inspekce), předávají jim podněty k došetření případu.

„Po výrazném poklesu počtu provedených kontrol v letech 2020 a 2021, kdy z důvodu pandemie COVID-19 většina restaurací fungovala v omezeném režimu, počet kontrol restaurací a jídelen opět roste. V loňském roce jich veterinární inspektoři provedli více než 1 900. Nějakou závadu zjistili ve 144 případech a uložili



Nevhodné hygienické podmínky

za ně pokuty ve výši 922.000 Kč,“ uvedl ústřední ředitel SVS Zbyněk Semerád.

Pokuty za desítky tisíc korun

Mezi nejzávažnější případy porušení předpisů v letošním roce patřil případ restaurace z Šestajovic ve Středočeském kraji. Její provozovatel uchovával v mrazicím boxu několik desítek kilogramů masa

neznámého původu, navíc jevil známky přemražení a vysychání. Navíc nepředložil dokumentaci k chodu podniku jako například systém provádění dezinfekce, dezinfekce a deratizace a provozní řád. Pokuta uložená v probíhající řízení v tomto případě činí 100 000 Kč.

Pokutu ve výši 40 000 Kč pak uložili inspektoři SVS z Jihočeského kraje provozovateli z Hluboké nad Vltavou, který skladoval potraviny ve zcela neudržovaných prostorech napadených plísní. Dotyčný navíc používal k přípravě pokrmů zvěřinu, která nebyla veterinárně prohlédnuta a k níž neměl požadované doklady. Nevhodně také zacházel s drůbežím masem, z něhož následně vařil.

Kontroly SVS v provozovnách veřejného stravování v letech 2020 – 2023

ROK	Počet kontrol	Počet kontrol se závadou	Celková výše sankcí v Kč
2020	1 043	108	534 000
2021	407	30	166 000
2022	1 941	144	922 000
1/2 2023	1 321	113	514 000

Kvalita střešního medu SVS je na nadstandardní úrovni

Chovy včel a rozmístování včelstev na střešních prostorech je trendem nejen u nás. V celé EU má zelenou a je to jeden ze způsobů alternativního hospodaření v oborech blízkých a spojených se zemědělstvím a potravinářstvím. Státní veterinární správa (SVS) společně se Státním veterinárním ústavem Praha (SVÚ) již šestým rokem chová na střeše budovy ústředí SVS v centru Prahy včely. SVÚ v rámci projektu aktuálně vyšetřil med z letošní snůšky „střešních včel“. Med, který vyhověl ve všech ukazatelích, daných vyhláškou stanovující požadavky na kvalitu medu, neobsahuje žádné problematické látky.

„Jsme velmi rádi, že med pocházející ze střechy naší budovy v centru Prahy opět vyhověl všem požadovaným kritériím. Výsledky vnímáme jako potvrzení toho, že včely mají svou nezastupitelnou roli i ve větších aglomeracích jako je Praha a kvalita medu chovem včel ve městě rozhodně netrpí,“ sdělil ústřední ředitel SVS Zbyněk Semerád.

Bez těžkých kovů

„V medu včel ze střechy budovy SVS na pražských Vi-

nohradech nebyla zjištěna přítomnost těžkých kovů ani rezidua pesticidů. Také další parametry pro med květový stanovené vyhláškou ministerstva zemědělství jsou na velmi dobré úrovni,“ uvedl Jan Rosmus z oddělení chemie SVÚ Praha.

Podobné vyšetření medu ze stejné lokality provedl SVÚ v letech 2019 a 2022. I tehdy laboratorní výsledky dopadly dobře, med neobsahoval žádné těžké kovy, ani pesticidy. Společný projekt tzv. „veterinárních včel“ i nadále počítá



Laboratorně vyšetřený med

s pravidelným vyšetřováním medu. Projekt bude i nadále sloužit především k výzkumným a vzdělávacím účelům. Získaný med z pěti včelstev vedle toho slouží k propagaci obou institucí. Letos se stočilo přibližně 40 kilogramů medu.

Zájem o včelaření stoupá i v Praze

„Střešní včelaření má v posledních letech stabilní oblibu a včelstva na střechy svých budov dává řada veřejných i soukromých subjektů. Odhadovaný počet stanovišť včel v rámci

České republiky je zhruba 50, v Praze jich je okolo 15. Zájem o včelaření obecně v hlavním městě v posledních letech stoupá. SVS v současné době v hlavním městě eviduje téměř 1 000 aktivních včelařů, kteří chovají skoro 6 600 včelstev, což je téměř o 1 000 více než před třemi roky. Včely se v Praze tradičně chovají především ve starší zástavbě rodinných domů ve čtvrtích, jako jsou například Troja, Libeň nebo Dejvice“ shrnul výhody i zajímavosti střešního včelaření Petr Vorlíček, tiskový mluvčí SVS.

Světový den zvířat z pohledu welfare

Každoročně si chovatelé i milovníci zvířat po celém světě připomínají Světový den zvířat, který připadá na 4. října na svátek sv. Františka z Assisi – ochránce a patrona zvířat. Vzhledem ke své podstatě a zaměření své činnosti si tento svátek připomíná také Státní veterinární správa (SVS). Jeden z hlavních pilířů SVS totiž představuje problematika dobrých životních podmínek zvířat neboli welfare. Veterinární inspektoři v oblasti welfare každoročně uskuteční několik tisíc kontrol chovů hospodářských i zájmových zvířat.



Ochrana zvířat proti týrání se stala za poslední roky důležitým tématem, a to nejen odborníků a nevládních organizací, ale také politiků, médií a veřejnosti. Na podmínky chovu a další činnosti se zvířaty, ať už se týká zvířat hospodářských nebo zájmových, jsou kladeny stále větší nároky.

Kde všude kontroly veterinářů probíhají

Za první pololetí roku 2023 provedli veterinární inspektoři v oblasti pohody zvířat zhruba 3 400 kontrol. Bez mála 2 750 kontrol bylo bez závady. Naopak nějakou závadu zjistili zhruba při 660 kontrolách. Větší část, téměř 1 800 kontrol, se týkala zájmových zvířat. Na kontroly hospodářských zvířat jich připadlo necelých 1 500. V uvedeném období bylo zkontrolováno téměř 3,6 milionu zvířat, z toho více než 97 % představovala zvířata hospodářská.

Veterinární inspektoři se kromě hospodářských a zájmových zvířat zaměřují také na zvířata v cirkusech, zoologických zahradách, či na laboratorní zvířata. Kontroly jsou prováděny jak na základě víceletých plánů, tak na základě obdržení podnětů. Kontrol na základě podnětů z dlouhodobého hlediska přibývá a představují již zhruba 45 % z celkového počtu kontrol zaměřených na welfare zvířat.

„Řada podnětů ke kontrole se ukáže jako opodstatněných a kontroly provedené na jejich základě prokážou porušení předpisů. Avšak ne každé porušení



podmínek chovu znamená automaticky týrání zvířat,“ uvedl ústřední ředitel SVS Zbyněk Semerád.

Zájem veřejnosti v oblasti pohody zvířat roste

Zájem veřejnosti i médií o problematiku pohody zvířat a etické otázky ve vztahu k chovu zvířat stabilně roste. Podobně jako v předchozích letech i letos SVS spoluorganizuje mezinárodní konferenci o welfare zvířat na Veterinární a farmaceutické univerzitě v Brně (VFU), která se konala 18. 10. 2023. Letošní 30. ročník se zaměřil na několik témat, například na úhradu nákladů spojených se zajištěním péče o týrané zvíře, trestné činy týkající se welfare zvířat, týrání koček a psů v rámci chovu nebo na welfare a přístup ke koním v 21. století.

V oblasti welfare je nesmírně důležitá osvěta, nejlépe již od raného věku. Každý by si měl uvědomit ještě před pořízením zvířete, zda se o něj dokáže postarat po celý jeho život.

Stranu připravila: Eugenie Línková



Iniciativa ČESKÉ POLE nabírá rok od svého založení na síle

Pouhý jeden rok od vzniku stačil Iniciativa ČESKÉ POLE na to, aby si připsala řadu úspěchů při navracení tradičních produktů českého zemědělství do tuzemské gastronomie. V rámci unikátního projektu se už podařilo rozšířit pěstování odrůdy brambor Agria na hranolky a navýšit plochu, na které se tyto brambory v Česku pěstují, oživit pěstování chutného a různého českého křenu či nastartovat renesanci pravého českého česneku v podobě původních českých odrůd. Teď jde Iniciativa, jejímž zakládajícím a hybným členem je mimo jiné i Ministerstvo zemědělství ČR, ještě dál. K podpoře tradičních českých rostlinných i živočišných produktů přizvala Českou zemědělskou univerzitu v Praze. Ta se zapojí především jako odborný garant a poradce v oblasti výzkumu tradičních odrůd a plemen.

Enormní zájem zákazníků o české brambory odrůdy Agria, které jsou ideální pro přípravu hranolek, zahájení dlouhodobé spolupráce s pěstitelům kvalitního tuzemského křenu a zařazení jeho produkce do trvalé nabídky velkoobchodu Makro ČR či první sklizeň pravého českého česneku původních českých odrůd Bjetin a Slavin, jehož vysazení v říjnu 2022 Iniciativa podpořila a jenž je v prodejnách k dostání na přelomu srpna a září. To jsou jen některé z prvních úspěchů Iniciativy ČESKÉ POLE při navracení domácí zemědělské produkce do moderních i tradičních českých restaurací, bister, rychlých občerstvení, jídelen a dalších gastronomických podniků.

Ministr zemědělství Marek Výborný chválí přístup univerzity

„Oceňuji, že se Iniciativa ČESKÉ POLE snaží najít tradiční tuzemské a pro české klimatické prostředí vhodné plodiny a chovy a podpořit je prostřednictvím odpovědných zemědělských postupů. A jsem rád, že jí přibyl nový člen, a to Česká zemědělská univerzita. Tím, co tomuto projektu nabízí, ho totiž perfektně doplňuje. Ať už jde

třeba o výzkum tradičních odrůd a plemen, zadávání soutěžních projektů pro studenty nebo aktivní zapojení do příprav kulatých stolů a akcí na podporu tradičních českých plodin a chovů. To vše je v duchu motto Iniciativy Vracíme českou úrodu do gastronomie,“ říká ministr zemědělství Marek Výborný.

Základy podpory tradičních českých zemědělských produktů

Efektivní spolupráci se všemi členy Iniciativy si pochvaluje také Martin Čivrný, vedoucí komunikace Makro ČR – nejvýznamnějšího velkoobchodu v sektoru gastronomie, který loni vznik projektu podnítl. „Během jediného roku se nám podařilo za účasti Ministerstva zemědělství ČR a dalších partnerů položit základy budoucí systematické podpory tradičních českých zemědělských produktů, které si díky své kvalitě, chuti a udržitelné produkci zaslouží být mnohem dostupnější než dosud. Dosavadní výsledky projektu ukazují, že ve srovnání s minulým rokem přibývají každý měsíc stovky zákazníků z řad české gastronomie, především v segmentu tradičních a moderních restaurací, food trucků, bister a letních stán-



Přípitek – zástupce společnosti Makro ČR, šéf komunikace Martin Čivrný, Mgr. Marek Výborný, ministr zemědělství, prof. Ing. Petr Sklenička, CSc., rektor České zemědělské univerzity v Praze, Ing. Monika Nebeská za Zelinářskou unii Čech a Moravy a za Český bramborářský svaz jeho místopředseda Vlastimil Rasocha.

ků, kteří o českou zemědělskou produkci velmi stojí. Proto chceme záběr Iniciativy rozšiřovat o další tradiční plodiny, produkty a jejich odrůdy i plemena tak, aby měly gastroprovozy vždy možnost sáhnout po špičkové kvalitě a chuti od českých farmářů,“ říká Martin Čivrný.

Například u brambor je již jasně patrná změna trendu, kdy roste podíl prodaných českých brambor na hranolky na úkor zahraniční produkce převážně z Nizozemska. Zatímco v lednu se české brambory na hranolky podílely na celkových prodejkách jen z 10 %, v současné době je to již více než polovina (56 %). Při výnosech okolo 30 tun brambor na hektar to znamená, že od ledna se v obchodech Makro ČR prodala produkce ze tří hektarů českých polí namísto tří hektarů z dovozu.

Rektor slibuje expertizu na poli výzkumu a vývoje

Hned na začátku druhého roku existence Iniciativy



ČESKÉ POLE navíc přichází krok, který umožní její působení dále významně rozšířit. Do projektu přistupuje Česká zemědělská univerzita v Praze, jež nově přispěje svou expertizou na poli výzkumu a vývoje. Spolupráce se v první fázi zaměří na prostudování potenciálu produkce českého jehněčího masa, zapomenuté domácí drůbeže nebo sladkovodních ryb. Z plodin se pak Iniciativa v rámci spolupráce s ČZU a pěstiteli zaměří hlavně na cibulovou zeleninu, která je pro českou gastronomii klíčová. „Mám radost, že se stáváme součástí smysluplné iniciativy podporující kvalitní české produkty. Jako akademici jsme pak rádi, že výsledky naší práce pozitivně ovlivní konečného spotřebitele,“ říká rektor České zemědělské univerzity Petr Sklenička.

Podpis memoranda o spolupráci proběhl na agrosalonu Země živitelka

Účast České zemědělské univerzity, jež se k Iniciativě ČESKÉ POLE oficiálně připo-

jila slavnostním podpisem memoranda na největším tuzemském agrosalonu Země živitelka, ale není jediným posunem projektu vpřed. Makro ČR letos dále podpoří navýšení plochy, na které se pěstují tuzemské brambory odrůdy Agria tak, aby byly v roce 2024 v prodejnách dostupné celoročně. Letos se pro velký zájem zákazníků vyprodala celá sklizeň o bezmála 100 tunách během pouhých pěti měsíců. Agria se znovu na pultech objeví s novou sklizní na přelomu srpna a září.

Po bramborách, česneku chřestu a cibuli přibudou i živočišné produkty

Do budoucna se chce Iniciativa ČESKÉ POLE kromě rozšiřování podpory o nové produkty zaměřovat také na udržitelný rozvoj v oblastech, kde již působí. Cílem je mimo jiné dále omezovat dovoz zemědělské produkce ze zahraničí v případech, kdy to není nezbytně nutné, a nahrazovat ho českými plodinami. Například v případě česneku tak Iniciativa přidá další české odrůdy, u křenu

pak chce navázat na dlouhodobou spolupráci s farmou Český chřest pěstitelů Jiřího Šafáře, která díky tomu získá jistotu odbytu a bude moci obrodu tuzemského křenu ještě urychlit nad rámec 6,4 tuny prodaného křenu v průběhu letošní sezony.

Neméně důležité je také soustavné prezentování možností a kvalit české zemědělské produkce provozatelům restaurací, bister, ale i hotelů tak, aby si pestrost a kvalitu tradičních českých pokrmů vychutnali kromě hostů z Česka i zahraniční turisté. Iniciativa ČESKÉ POLE se proto bude nadále účastnit veletrhů, konferencí a food festivalů, sama plánuje také řadu z nich pořádat či podpořit. V příštím roce naváže například na úspěšný první ročník festivalu MAKRO CZECH GASTRO FEST, který zahrnoval mimo jiné i jedinečný kongres nazvaný Česká brambora v gastronomii. Iniciativa ČESKÉ POLE se dále stala partnerem chřestových a křenových slavností či podpořila akci zahájení sezony raných brambor.

Eugenie Línková



Ministr zemědělství Marek Výborný a za Český bramborářský svaz jeho místopředseda Vlastimil Rasocha na setkání iniciativy ČESKÉ POLE

Makro ČR podporuje návrat pravého českého česneku do tuzemské gastronomie

Pojem pravý český česnek má nejen doma, ale i v zahraničí už velmi dobrý zvuk. Máme u nás s jeho pěstováním a těmi nejodráždami letité zkušenosti a není divu, že na podzimním zemědělském agrosalonu Zahrada Čech v Litoměřicích se u prodejců česneku stojí každoročně fronty. Velkoobchod Makro ČR pro své zákazníky z řad českých restaurací zařadil do sortimentu v rámci Iniciativy ČESKÉ POLE novinku – české odrůdy v České republice vypěstovaného česneku Bjetin a Slavin, jež se ve srovnání s dovozem z Číny vyznačují čerstvostí a kvalitou, jedinečnou chutí, intenzivní vůní a většími stroužky. Jde o výsledek úzké spolupráce mezi Makro ČR a českými farmáři, která se v rámci Iniciativy osvědčila již u brambor Agria na hranolky a Mělnického křenu.



Přibližně 1,5 tuny českého česneku z letošní sklizně se postupně dostane k zákazníkům Makro ČR z řad restaurací, bister a dalších gastronomických provozů. Jde o výsledek intenzivní roční spolupráce velkoobchodu s producentem z Polabí v rámci Iniciativy ČESKÉ POLE, jejímž cílem je rozvíjet tradiční produkty českého zemědělství a usilovat o jejich místo v české kultuře a gastronomii. Po bramborách a křenu se tak podpory dočká další plodina, kterou lidé na území dnešního Česka využívají už po staletí. „Ve spolupráci s rodinnou farmou BulKo z Polabí jsme vybrali české odrůdy Bjetin a Slavin. Naši zaměstnanci je loni v říjnu osobně pomáhali sázet a každý, kdo je u nás ve firmě do Iniciativy ČESKÉ POLE zapojen, se nemohl dočkat, až budeme palice česneku doopravdy držet v rukou. Teď vše záleží na tom, jak se osvědčí v kuchyních našich gastro zákazníků,“ uvádí vedoucí komunikace Makro ČR Martin Čivrný.

Barevnost a počet stroužků od sebe odlišuje odrůdy

Odrůdy Bjetin a Slavin se kromě své chuti vyznačují v porovnání s jinými odrůdami také vysokou výnosností a odolností vůči nepřízní počasí. Pěstitelé jsou tak méně závislí na dodržení přesného termínu sklizně. V kuchyni se tyto odrůdy skvěle hodí do salátů či k dochucení masa, polévek a omáček. Rozeznat je od sebe lze zejména podle počtu stroužků v jedné cibulce. Zatímco Bjetin má běžně 8 strouž-



ků na cibulku, vyznačuje se smetanovou až mírně nafialovělou barvou suknice a je jedinou odrůdou v EU, jež nevádí osobám s onemocněním žlučníku, Slavin vyniká atraktivním fialovým zabarvením a na jednu jeho cibulku připadá 10 až 14 stroužků.

Podle obecné klasifikace patří Bjetin i Slavin do skupiny paličáků. Obě odrůdy jsou nyní v obchodech dostupné pouze v síti Makro ČR. „Obě odrůdy česneku jsme vysadili koncem listopadu, kdy teplota půdy trvale klesla pod 9 °C. Díky mírné zimě přezimoval česnek skvěle a již na začátku března měl dobře narostlou nať. Také v dubnu bylo naštěstí počasí mírné a nepřišly žádné mrazy, které by česnek poškodily. Výnos česneku ale bohužel ovlivnilo sucho během května a června, a proto není tak vysoký, jak bychom si přáli,“ popisuje Jan Jindra, vedoucí nákupu čerstvých a ultračerstvých potravin Makro ČR. Podle jeho slov počasí naštěstí nemělo díky odolnosti vybraných odrůd vliv na silnou chuť a výraznou vůni česneku.

Podpora tuzemského česneku má mnoho důvodů

V minulosti pokrývala produkce česneku na českém území i přes občasné výpadky spotřebu celé země. Ještě na přelomu tisíciletí se zde vypěstovalo přes 7 000 tun této tradiční plodiny. Poté došlo k výraznému poklesu v důsledku především čínského dovozu, který byl až o polovinu levnější. Pěstování česneku v této době ukončilo velké množství drobných producentů a jejich ztrátu se i přes částečnou renesanci mezi lety 2010 a 2020 dosud nepodařilo nahradit. Iniciativa ČESKÉ POLE se bude podporou tuzemského česneku zabývat dlouhodobě a nezůstane jen u těchto dvou odrůd. Do budoucna se zaměří také na další české odrůdy.

Čerstvost a především chuťové testy od odborníků

Kvalitu, chuť, čerstvost a jednoduchost zpracování aktuální sklizně česneku senzoricky otestovali odborníci z Makro akademie a oddělení kvality společnosti Makro. Testování jednoznačně

prokázalo, že česnek se dobře loupe a příjemně silně voní. Výrazná chuť je dostatečně ostrá a česnek má po tepelné úpravě velmi dobrou texturu – není blátivý. Mezi oběma odrůdami jsou jen nepatrné rozdíly. „Slavin je za syrova lehce výraznější, ale profilově jsou si chutí i vůní oba velmi podobné. Pravé české odrůdy z polabské produkce mají při přípravě pokrmů navíc výhodu v tom, že pro dosažení obdobné chuťové intenzity stačí použít až o polovinu méně stroužků ve srovnání s česnekem z dovozu. Oproti klasickému česneku navíc nemají po kuchyňském zpracování tendenci hořknout. V pokrmu je lze využít především při přípravě oblíbené česnečky i do řady dalších jídel, jako je například hovězí na česneku nebo cmunda, který pravé české odrůdy svou chutí a vůní zvýraznily a povýšily na úroveň, které nebylo možné za využití dosud dostupného česneku dosáhnout. Největší změny si všimneme u klasického tataráku, kde chuť a vůně česneku na topinkách vnímáme o to intenzivněji, protože neprochází tepelnou úpravou,“ popisuje Marek Lojda, šéfkuchař Makro akademie.

Český česnek trpí tlakem z dovozu

Světovým lídrem v produkci i exportu česneku je Čína, kde se této plodiny v roce 2018 vypěstovalo více než dva miliony tun a naprostá většina sklizně se následně vyvezla. Právě čínský česnek se společně s argentinským do země EU dováží nejvíce. Největším dovozcem česneku do České republiky je v současnosti Španělsko, které je zároveň největším evropským producentem. „Český česnek dlouhodobě trpí pod tlakem dovozu ze zahraničí. Ne každý pěstitel se mu chce věnovat, protože je to náročná plodina. Přesto si myslíme, že má smysl jeho

produkci na českých a moravských polích podporovat, jelikož má nezastupitelné místo v české gastronomii. Věříme, že každý návštěvník dobré restaurace ocení, když mu k tataráku s topinkou dají čerstvý, voňavý a chutí silný český česnek. Ať už je to Čech či turista,“ uzavírá Martin Čivrný.

Životabudič používaný po staletí jako lék

V zemích EU se každoročně vyprodukuje kolem 400 000 tun česneku. Celosvětová produkce činí pro srovnání přibližně 28 milionů tun (zdroj: FAO). Největším evropským producentem je Španělsko, kde se v roce 2018 vypěstovalo více než 273 000 tun česneku. Následuje Itálie (29 980 tun v roce 2017) a Rumunsko (28 770 tun v roce 2018). Na dovoz česneku do EU se vztahuje režim dovozních licencí a osvědčení o původu. Prováděcí nařízení EU č. 341/2007 a prováděcí

nařízení EU 2016/2243 stanoví podmínky pro správu celních kvót a zavedení režimu dovozních licencí a osvědčení o původu pro česnek a některé další zemědělské produkty dovážené ze země mimo EU. Unie česnek dováží zejména z Číny a Argentiny. Česnek obsahuje látky důležité pro lidské zdraví a již po staletí je používán jako lék. Avšak není česnek jako česnek. V supermarketech často najdete jen česnek z Číny. Český a pořádně aromatický česnek si ale v poslední době cestu do obchodů nachází stále častěji. Česnek podporuje pocení, pročišťuje dýchací cesty, podporuje odkašlávání a odstraňuje střevní parazity. Krom toho stimuluje krevní oběh a například pomáhá léčit křečové žíly a zabraňuje jejich vzniku. Lékařské studie také prokázaly, že pravidelná konzumace česneku může být dobrou prevencí před rakovinou žaludku, střev a prostaty.

Dvoustranu ČESKÉ POLE připravila: Eugenie Línková

RECEPT NA ČESNEČKU

Zhruba litr vepřového vývaru přivedeme k varu. Přidáme do něj 520 g oloupaných, na kostičky nakrájených brambor varného typu B, dále 20g čerstvého česneku, 1 g kmínu, 1,6 g majoránky a 6 g pepře černého celého a 6 g soli. Brambory vaříme doměkka (asi 15 minut). V závěru polévku dochutíme nastrohaným čerstvým česnekem a překrájenými lístky čerstvé majoránky. Na talíři zdobíme chlebovými krutony, předem osmaženými na sádle.



CHÂTEAU VALTICE absolutním CHAMPIONEM roku 2023 v soutěži TOP VINAŘSKÝ CÍL!

CHÂTEAU VALTICE se staly se svou unikátní Vinařskou 100DOLOU s „Chrámem vína“, který je propojený s historickým srdcem tohoto ryze moravského rodinného vinařství, a s Křížovým sklepem A.D. 1640 absolutním CHAMPIONEM ROKU v soutěži „TOP VINAŘSKÝ CÍL 2023“.

TOP VINAŘSKÝ CÍL je unikátní soutěž založená na hlasování návštěvníků, kteří si vybírají mezi 234 „vinařskými cíli“ v České republice, tj. vinnými sklepy, vinotékami, vinařstvími, ale i vinařskými penziony a dalšími cíli vinařské turistiky. Každý zařazený vinařský cíl má svého odborného garantu, který nominaci do soutěže zajišťuje.

CHÂTEAU VALTICE postoupilo do kategorie „CHAMPIONŮ“

„Tato kategorie vznikla teprve před několika lety a postupují sem unikátní vinařské cíle, které v uplynulých letech, tak jako my, získaly několik medailových umístění. S trochou zdravé nadsázky je to jako se dostat do finálové skupiny ligy mistrů ve fotbale, proto si už tohoto postupu velmi ceníme,“ říká David Šťastný z CHÂTEAU VALTICE a pokračuje:

„To, že jsme se stali celkovým vítězem soutěže, je pro nás velkým oceněním naší dlouholeté práce, za kterou stojí celý tým lidí na všech úrovních. Výsledek naší

práce začíná v našich vlastních vinicích prací našich vinohradníků a vinařských „mistrů“ při výrobě těch nejlepších vín. Za druhý pilíř našeho úspěchu považujeme umění skloubit výrobu vína s architektonickým konceptem, jako tomu bylo od nepaměti. Po téměř sto letech se nám opět daří obnovit a rozvíjet koncepci původního vinařského dominiu. Využíváme původních materiálů jako je kámen, cihla a dřevo. Jdeme krok za krokem. Cílem je vytvořit pokorný a nadčasový charakter vinařského dominiu navazující na původní architekturu Lednicko-valtického areálu. Za třetí pilíř úspěchu našeho vinařství považujeme vybudování špičkových služeb a otevření vinařství všem milovníkům vína. Úspěch je pak výsledek práce celého týmu a lidí pracujících na všech úrovních. Za vším stojí „hromada“ obětavé práce a jak se říká, tým je tak kvalitní, jak kvalitní je jeho „nejslabší“ členek.“

A ještě David Šťastný doplňuje: „Každé takové vítězství je pro nás vždy i velký záva-



zek pro další období, abychom si svou kvalitu udrželi a ocenění zasloužili. Zároveň jde o povzbuzení do další práce, které je ještě hodně před námi. Pořád je co zlepšovat. Hodně lidí nám fandilo a podpořilo nás. Za to jim patří také velké poděkování. Vždyť v této elitní kategorii jsme zvítězili s velkým náskokem nad ostatními vinařskými cíli v kategorii „CHAMPIONŮ“. Navíc jsme získali také absolutně nejvyšší počet hlasů ze všech soutěžících vinařských cílů! Je vás hodně, co stojí za tímto jedinečným úspěchem, a proto ještě jednou všem moc děkujeme.“



Vinné sklepy Valtice



Vinařská stodola ve Valticích

Výsledky:

TOP vinařský cíl CHAMPION roku 2023
s celkovým počtem 807 platných hlasů
CHÂTEAU VALTICE – Vinné sklepy Valtice, a.s.

Vítěz TOP vinařský cíl 2023
s celkovým počtem 780 platných hlasů
Bukovanský mlýn

Stříbrný TOP vinařský cíl 2023
s celkovým počtem 513 platných hlasů
BOHEMIA SEKT Návštěvnícké Centrum

Bronzový TOP vinařský cíl 2023
s celkovým počtem 374 platných hlasů
Dvůr pod starými horami

Cena Národního vinařského centra 2023
s celkovým počtem 189 platných hlasů
Habánský sklep Vinařství Lácina

Na celkově pátém místě se umístilo další zařízení Chateau Valtice – Zámecký sklep A. D. 1430

Jiří Bažant



Šťastní ředitelé vítězných vinařství



CHÂTEAU VALTICE a vinařská stodola s vinotékou

Přes 300 medailí našim vinařům z Vídně

Dalšího letošního skvělého úspěchu zaznamenala moravská a česká vína na tradiční rakouské soutěži AWC Vienna, ze které si přiváží úctyhodných 93 zlatých a 209 stříbrných medailí. Účast našich vinařů na soutěžích probíhá za finanční podpory Vinařského fondu a organizačního zajištění Národního vinařského centra.

AWC VIENNA INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

Nejvíce se zadařilo vinařství Vinselekt Michlovský, které získalo 10 zlatých a 8 stříbrných medailí dosáhlo z našich účastníků nejvyššího celkového počtu medailí a také nejvíce zlatých. Na pomyslném druhém místě se se 7 zlatými medailemi a 2 stříbrnými umístilo vinařství Volařík a s celkovým ziskem 13 medailí (3 zlaté a 10 stříbrných) vinařství Juřeník & Žďárský.

„AWC Vienna patří s více než 11 000 hodnocenými vínami mezi největší na světě, a přináší tak především jedinečnou možnost srovnání

vín a vinařských stylů typických právě pro náš region. Naši vinaři zde pravidelně získávají velké množství medailí, čímž objektivně dokazují, jak mistrovsky své řemeslo ovládají,“ komentovala úspěch Ing. Dagmar Fialová, marketingová ředitelka Národního vinařského centra, které účast našich vín na soutěžích zajišťuje a dodala: „vzhledem k tomu, že v soutěži převládají vína ze střední Evropy, není velkým překvapením, že mezi nejúspěšnějšími zde opět patřily naše tradiční odrůdy jako

Veltlínské zelené a Ryzlink rýnský, ale neztratili se ani Müller Thurgau nebo Frankovka, které jsou pro naše klima a půdu doslova jako dělané.“

Vedle medailí získala moravská a česká vína v Rakousku ještě 47 „Ocenění dobré kvality“ („Seal of Approval“) a s celkovým ziskem 349 ocenění slaví nejvydatnější medailovou sklizeň sezóny. Na 20. ročníku soutěže AWC Vienna naši vinaři obstáli v konkurenci 11 376 vín od 1 514 výrobců ze 42 zemí. Hodnocení soutěže se koná ve Vinařské škole v Klosterneuburgu a slavnostní vyhlášení proběhlo ve výstavním paláci vídeňské radnice 26. října 2023. **(egi)**

Víno v barvě jantaru

V Chrámčích u Mostu vyrábějí oranžové víno

Bílé, červené a růžové, taková je nejčastější odpověď na dotaz ohledně znalosti vína podle barvy. Jsou však mezi vinaři a znalci vína tací, kteří k tomu dodají... a taky oranžové. Není to v historii výroby vína úplně novinka. Naopak. V Gruzii vinaři uměli vyrobit oranžové víno zřejmě už před 6 000 lety. V současnosti se vyrábí v Itálii, Austrálii, Jižní Africe, Slovinsku a jeho výrobce najdeme i v Česku ponejvíce na Moravě.

Setkal jsem se s ním však v oblasti, kde bych to nejméně čekal. V severních Čechách, nedaleko Mostu, v Českém vinařství Chrámce, když jsem se zde koncem září zastavil pro burčák. Měl jsem štěstí, že v tu dobu zde byla jednatelka a spoluvlastnice firmy Kateřina Kreisinger, dcera zakladatele vinic na mosteckých výsypkách ing. Ivana Váni.

S nápadem přišel bratr

„S nápadem vyrobit oranžové víno přišel můj bratr už v roce 2016, kdy se už před tím delší dobu zajímal o výrobu tohoto u nás skoro neznámého vína. Zkusil ho vyrobit z Ryzlinku rýnského z vinice Hněvín v Mostě. Zde se pěstuje od roku 2004,“ uvedla Kateřina Kreisinger.

Pro druhou várku oranžového vína byly hrozny sklizeny již 25. 9. 2020, po rozemletí tři měsíce rmut kvasil na slupkách bílých hroznů v otevřené nádobě, v níž byl pravidelně promícháván. Víno tak získalo ze slupek hroznů žlutou barvu s nádechem do oranžova, připomínající barvu jantaru. Zrálo v nerezové cisterně celý rok a 23. prosince bylo lahvoáno. Vysoký obsah tříslovin předurčuje toto víno k dlouhodobému zrání na láhvi.

Svým charakterem je to suché víno s obsahem 13 % alkoholu, je prokvašené té-

měř do nuly, v litru je jen 2,4 gramu cukru, je však trpké, neboť kyselin je zde 6,6 g / litr. Doporučená doba archivace je 5-10 let. Teplota podávání je 12-14o C a hodí se hlavně k chuťově výrazným pokrmům z červeného masa.

Zpočátku má drsnou chuť

Po třech měsících získá víno krásnou oranžovou barvu, avšak chuť je na začátku velice drsná – hodně trpká. Je tomu tak proto, že kromě barvy se uvolňují i třísloviny. Proto je zpočátku velice tvrdé, drsné a hořké. To je víno, které není hotové. Během pěti let se postupně zjemňuje. „První hrozny jsme sklídili v roce 2016, bylo to košer víno, v prodeji bylo již v roce 2018 a vůbec mi nechutnalo. Avšak za 5 let, když jsem ho ochutnala, to bylo úplně něco jiného“, sdělila K. Kreisinger svou zkušenost.

Dozrává v lahvích

Po pěti letech víno nádherně zjemní, ale přesto si na něj konzumenti musí zvyknout. V minulosti jsme si obdobně zvykali na vína zrající v barikových sudech.

„První oranžové víno jsme do pěti let vyprodali. Proto jsem se v roce 2020 rozhodla, že založíme další várku na 500 litrů vína. Nejlepší by bylo jej nechat v lahvích dozrát ještě pět let. Jsou však



Kateřina Kreisinger s lahví oranžového vína, které nejméně po pěti letech, po zjemnění, začne teprve chutnat.

různí fajnšmekři, kteří taková vína vyhledávají. Například přijel pán ze Slovenska a chtěl 120 lahví s tím, že si ho uchová a otevře si ho za 5-10 let,“ uvedla Kateřina Kreisinger.

Má svůj mezinárodní den

K burčáku jsem přikoupil lahev oranžového vína s nadějí, že si jej po pěti letech vychutnám, nejspíš 6. října, kdy je jeho mezinárodní den, který



Zakladatel vinic na výsypkách u Mostu ing. Ivan Vána

k popularizaci této barevné varianty zavedl britský dovozce vína David A. Harvey v roce 2004. Možná neodolám, a na tento významný den láhev otevřu a víno budu

vychutnávat po troškách. Vychutnání v lednici i déle než měsíc, kdy jej ještě poměrně vysoký obsah tříslovin dostatečně chrání.

Zdeněk Kulhánek



Původní výroba oranžového vína v Gruzii

V Bruselu bodovala sladká moravská vína

Letošní ročník prestižní mezinárodní soutěže vín Concours Mondial de Bruxelles uzavřela část věnovaná sladkým a fortifikovaným vínům, kde se v konkurenci 410 vín z 20 zemí světa moravská vína prezentovala ziskem 3 zlatých a 6 stříbrných medailí. Účast na soutěžích finančně podporuje Vinařský fond a organizačně zajišťuje Národní vinařské centrum.

Nejvíce se dařilo vinařství Volařík z Mikulova, které si připsalo jednu zlatou a dvě stříbrné medaile. Zbylé zlaté si rozdělila vinařství Sonberk a Vinofol.

„Byla to právě kategorie sladkých vín, kde jsme v novodobé historii našeho vinařství začali dávat vědět světu o kvalitě našich vín, a jsem proto ráda, že se na tom nic nezměnilo ani dnes, kdy o naši světové úrovni napříč kategoriemi už nikdo nepochybuje. Concours Mondial de Bruxelles dává obrovským počtem zúčastněných vín a rozdělením do specializovaných sekcí možnost nejprofesionálnějšího srovnání se světem a je skvělá zpráva, že i letošní ročník uzavírají naši vinaři medailovými úspěchy ve všech čtyřech částech sou-

těže,“ sdělila ing. Dagmar Fialová, marketingová ředitelka Národního vinařského centra.

Concours Mondial de Bruxelles (CMB) je od loňského roku rozdělena do 4 částí (tzv. sessions). V závěrečné části hodnotili v belgickém Bruselu sladká a fortifikovaná vína. První část patřící růžovým vínům proběhla již v březnu a vynesla našim vínům 1 velkou zlatou, 1 zlatou a 2 stříbrné medaile. Následovala hlavní a nejnabitější část, věnovaná červeným a bílým vínům, ze které si naši vinaři přivezli 42 medailí (2 velké zlaté, 18 zlatých a 22 stříbrných). Předposlední část byla určena šumivým vínům, kde naše vína vybojovala 2 zlaté a 6 stříbrných medailí.

CMB se poprvé konala v roce 1994. V prvních letech



Vítězové soutěže

hodnocení probíhalo v Bruselu, v roce 2006 začalo být místo hodnocení putovní mezi různými vinařskými regiony. Uskutečnilo se např. v Plovdivu (Bulharsko), v Jesolu (Itálie), Guimares (Portugalsko), Luxemburku (Lucembursko), Bratislavě (Slovensko), Aigle (Švýcarsko) a dalších. V roce 2020 soutěž poprvé hostilo moravské Brno. Česká republika se účastní soutěže od samého počátku.

Jiří Bažant

Výsledky:

Vinařství	Víno	Medaile
Ing. Miroslav Volařík	Saphira 2021, výběr z cibéb	Zlatá
Sonberk	Pálava Noble Rot 2021	Zlatá
Vinofol	Ryzlink vlašský - Exclusive Novosedly 2021, výběr z cibéb	Zlatá
CHÂTEAU VALTICE - Vinné sklepy Valtice	Ryzlink vlašský 2021, výběr z bobulí	Stříbrná
Ing. Miroslav Volařík	Pálava - Purmice 2021, výběr z cibéb	Stříbrná
Ing. Miroslav Volařík	Tramín kořený 2021, výběr z cibéb	Stříbrná
Vinařství U Kapličky	Vino Dalibor Pálava 2022, výběr z bobulí	Stříbrná
Vinné sklepy Skalák	Ryzlink rýnský 2019, pozdní sběr	Stříbrná
Znovin Znojmo	Ryzlink rýnský 2017, výběr z bobulí	Stříbrná

Modernizace potravinářských provozů není levná záležitost

Většina potravinářských provozů u nás jsou na velmi dobré úrovni a samozřejmě, že také splňují podmínky nejen HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů ve výrobě potravin). V tomto článku dáváme ale slovo manažerům z praxe, co tyto provozy řídí, a mají zájem o různé technické změny k lepšímu. Při dnešním růstu cen u vstupních nákladů je ale těžké modernizovat, zejména pokud jde o robotizaci a další automatizace provozů. Tady jsou potravináři skeptičtí.

Na jedinou otázku, jak vidí modernizaci svých provozů už nyní vysoce modernizovaných nám v anketě odpověděli ředitel a prokurista Jatek Český Brod a.s. Richard Hrdina, dále ing. Tomáš Kořínek z firmy TOKO AGRI s.r.o se sídlem v Rudicích na Moravě ze sekce produkce a výroby stoprocentních ovocných šťáv a do třetice Vlastimil Chovaneček ze stejnojmenné rodinné firmy s názvem Pršuterie Chovaneček se sídlem v Litoměřicích. Jak V. Chovaneček doplnil, řídí firmu Chovaneček s.r.o. a po práci ovčí farmu, jeho bratr je spolumajitelem společnosti Chovaneček s.r.o. a vedoucím výroby.

Richard Hrdina: „Na tuto otázku není jednoduchá odpověď. Veškeré provozní náklady stoupají, mzdy i minimální mzda se stále navyšují a naši vládní představitelé nabádají občany k nákupům v zahraničí. Rozumím tomu, že každý chceme vydělávat více, a i já bych rád lidem

přidal. To však spolu nese zvyšování cen výrobků, a tak to vnímám jako začarovaný kruh. Když slyšíte jakéhosi odborníka, jak nabádá pana Babiše, aby zlevnil potraviny, je mi z toho opravdu smutno. Marže v potravinářství jsou opravdu na nízké úrovni, a tak na investice mnoho nezbyvá. Navíc podniky, patřící do velkého holdingu na žádné dotace nedosáhnou a veškeré investice budou nuceni hradit z toho, co vydělají. A jsme zase na začátku. Peníze, peníze a zase peníze. Snad to celý potravinářský sektor přežije a naše vnoučata nebudou nucena kupovat jen zahraniční potraviny.“ (Pozn. redakce: Jatek Český Brod patří do holdingu společnosti Rabitt s.r.o a zmíněné postesknutí, že nedosáhne ani tato společnost na státní dotace, je na místě).

Tomáš Kořínek: „To je ošemetná otázka, nás totiž nejvíce trápí lidi, jejich kvalita, požadavky a nekompetent-



Na snímku zleva je Tomáš Kořínek junior s otcem a bratrem, všichni z firmy TOKO

nost. Dotace se mi ani nechce vzpomínat, je to spíš bolest než pomoc... Ale samozřejmě automatizace/robotizace je cesta i u nás, a to k vyšší produktivitě a spolehlivosti. Plánujeme navyšování výroby při zachování maximálně stejného počtu lidí jako dnes, a jedinou cestou je modernizace provozu za pomoci produktivnější technologie a větší automatizace, hlavně v procesu manipulace/balení/paletizace a průběžné kontroly produkce a sběru dat.

To znamená spojit jednotlivé technologie tak, aby na sebe navazovaly. Z plničky vypadne kapsička, která pomocí dopravníku dojde k automatické baličce, ta si kapsičky skládá do zásobníku a po dosažení 12ks je vloží do krabice, kterou si v mezikase slepila. Krabička po zavření odjíždí a robotická ruka ji bere a pokládá na paletu do přednastavené matice na patře. Následně si hotovou paletu po válečkové dráze přebírá balicí robot, který celou paletu ostřečkuje a předá manipulátorovi k odvozu do skladu. Schválně to takto názorně popisuji, aby si čtenář uvědomil, jaká je u nás cesta hotového výrobku až do krabice s obalovou etiketou. Další technika, a to právě roboti, by i nám zjednodušila práci ve výrobě.“

Vlastimil Chovaneček: „Kazdopádně za mě obecně jde říci, že stávající situace - tj energie, úroky, mzdy, legislativní zátěž, jsou takový pekelný koktejl, že ne všichni to mohou přežít. A je to boj. A to mezi velkými, malými, českými či zahraničními firmami, kdy každý je na to sám a ohrožení jsou všichni. Zůstanou jen ti nejlepší a je otázkou, co je to nejlepší. Je

to směsice všech vlastností, nestačí historie, nestačí skvělý produkt, dobrý tým, zajištění financování, predikce trhu, automatizace. Nároky jsou tak velké, že musíme být dobří ve všem, a to ve strašně krátké době. Znamená to jediné, automatizace a digitalizace musí proběhnout a průřvih jsou ty 7% úroky a ceny technologií, kde všichni dodavatelé technologií již počítají s tím, že budete čerpat dotace, tj. o to jsou ty ceny do zemědělství a potravinářství větší. Je potřeba si uvědomit, že u nás ty dotační peníze nekončí, námi protečou do technologických a strojírenských oborů. Opravdu to není jednoduché a tím, že oproti mléku u nás maso není cílený zájem, nemáme konkurenční výhody, bude to velmi, velmi těžké zvrátit, protože již nemáme rezervy v levné pracovní síle, levných energiích, volné legislativě, levné půdě a ani v kapacit-

ních možnostech. A hlavně nemáme vlastní trh, mají ho zahraniční řetězce, což není defacto skoro žádná reálná konkurenční výhoda oproti ostatním trhům.“

Slova z praxe a redakční doplnění

Tito tři ředitelé se nebáli mluvit otevřeně, ostatních 6 oslovených se nechtělo vyjadřovat a upozorňovat na problémy, co trápí veškerou produkci potravin. O to jsou cennější jejich slova z centra dění. Všichni tři mají totiž „své“ potravinářské provozy úzce propojené s produkcí, jíž zpracovávají. U Jatek Český Brod je to v holdingu chov vepřů ve velkém v mateřské firmě Rabbit. U rodinné firmy TOKO, kde mají v portfoliu i zemědělské stroje a zejména produkční sady jde o velmi úzké propojení zemědělské a potravinářské produkce. Do třetice rodinná firma Chovaneček stojí

na umění otce zakladatele, co stále se syny pracuje, a na dvou sourozencích, kdy jeden se věnuje v ČR velmi známé masné výrobě a druhý zemědělské produkci včetně chovu jatečných zvířat. A na této trojici je postaveno zajímavé rodinné podnikání.

Všechny tři firmy pravidelně vyhrávají v hodnocení odborných porot, ať jde o značku Regionální potravina nebo Klasa, a mají své dobré místo i ve výstupech Dtestu, což je zcela nestranný výstup odborníků. O to jsou hodnocení cennější. A tak nezbyvá, než také postupně oslovit i některé z firem, které na našem trhu výrazně pomáhají svými produkty s modernizací provozů. Tentokrát začneme u firmy Fanuc a souběžně jí dáváme slovo v magazínu Agrární a Potravinářský obzor.

Eugenie Línková



Richard Hrdina ředitel Jatek Český Brod



Ředitel Vlastimil Chovaneček v provozu v litoměřické firmě

FANUC ve dvou pavilónech předvedl potravinářům svět robotizace

Potravinářské provozy se pravidelně modernizují a je patrné, že v nich nalézají postupně místo i tak zvané chytré roboty. Pomáhají řešit v některých případech nedostatky pracovních sil, namáhavou práci a preciznost. Společnost FANUC, kterou jako první uvádíme v reakci na anketu vedenou naším magazínem s manažery z potravinářství s tématem již zmíněné modernizace, měla vlastně jakousi předpremiéru, když se představila veřejnosti v září na veletrhu EMO. Světový veletrh výrobních technologií se konal od 18.9. – 23.9.2023 v Hannoveru.

Následně se její technika ve velkém prezentovala na Mezinárodním strojírenském veletrhu v Brně, který se uskutečnil ve dnech od 10.-13. října a FANUC tam měla dokonce dvě výstavní místa. „Loňský, impozantní stánek v hale P, letos vystřídal dva „menší“ stánky o rozměru 100 m². První z nich, tradičně v pavilónu P, byl čistě firmou FANUC zaměřen na novinky z oblasti CNC řídicích systémů, pohonů, CNC obráběcích center a automatizace. Druhý našel své místo v pavilónu G1, kde se představily od této firmy nejen elektrické vstřikolisy ROBOSHOT, ale hlavně 3 partneři, kteří krásně (komplexně) doplňují FANUC produktové portfolio nejen

v oblasti vstřikolisu,“ představil novinky firmy FANUC Czech s.r.o. Daniel Havlíček, pracovník z oddělení marketingu. Potravináře asi nejvíc zaujaly nové generace CNC řídicího systému, a pak představení funkce Robot G-CODE (retro-fit) jako náhrady obsluhy bez zásahu do logiky a bezpečnosti stroje.



Vysokorychlostní manipulační robot typu SCARA je charakteristický vysokou úrovní rychlosti a přesnosti. Ideální řešení pro operace při balení nebo třídění produktů. Efektivně nahrazuje lidskou obsluhu tam, kde je monotónní manipulační práce s produkty na krátké vzdálenosti a v rychlém taktu.

Průmyslové roboty oproti lidské práci přinášejí nepřetržitý výkon, zvyšují kvalitu, kterou následně opakovaně udržují na stejné úrovni



Daniel Havlíček z firmy FANUC Czech s.r.o.

„FANUC se v rámci „plastikářského“ pavilónu spojil se 3 partnery – společnostmi LASCAM, GIMATIC a PP KOVANDA a představil tak no-



Roboty v řadě představují řadu lehkých kolaborativních robotů řady CRX.

vou výzvu. Přitom nejde jen o snahu představovat produkty 4 značek, ale ukázat možnost nabízet komplexní řešení s unikátními produkty, které může posunout automatizaci na další úroveň,“ doplnil několika zajímavostmi k nabídce FANUC Czech s.r.o. Daniel Havlíček.

Naše redakce veletrh v Brně navštívila den před uzavěrkou říjnového čísla, a tak v příštím čísle Agrárního a Potravinářského obzoru přineseme obsírnější reportáž s výstupy, které jistě čteně zaujmou právě potravináře. (egi)



Vysokorychlostní manipulační robot typu DELTA (pavouk) navržený pro ultra rychlé operace sběru, balení a manipulace. Díky potravinářskému provedení může tento robot manipulovat s nezabalenou potravinou. Ve spojení s FANUC iRVision systémem a nástrojem iRPickTool lze realizovat velice komplexní aplikace s několika roboty a vision systémy na jedné produkční lince.

Dobroty nejen Mikulášské

Mikulášská nadílka je pro děti za odměnu, to ale neznamená, že musí být nezdravá nebo že by snad ta zdravější byla pro zlobivé. Jasně, ovoce v mikulášské punčoše není úplně to, na co se děti těší, ale když na to půjdete chytře a s Ovocňákem, můžete jim připravit zdravou nadílku, kterou budou mlsat s chutí. Ovocňák totiž i letos svůj adventní kalendář naplnil ovocnými plátkami – mlsem, který je vyrobený ze 100 % jen z česko-slovenského ovoce. A pro mlsouny, kterým kalendář nevydrží do Štědrého dne, má Ovocňák ještě jedno překvapení. Čeká je totiž ledový bonbon, který není ani z cukru, ani nestudí!

Svátky jsou doba, kdy mnoho z nás pod tlakem cukroví tak nějak dává pauzu svým stravovacím předsevzetím a ne-

jinak je toho u dětí. Ovocňák se proto rozhodl nadělit hned dvě dobroty, které mohou děti jíst klidně denně a přitom za-

ženou jejich touhu po mlsání. Jsou totiž bez přidaného cukru, bez konzervantů, bez éček a dalších neplechů. V hlavní roli téhle andělské nadílky jsou šťavnaté ovocné plátky. Sladké, lahodné a zároveň naprosto zdravé - pravý vánoční zázrak pro malé mlsouny.

Ovocné plátky jsou totiž vyrobené ze 100 % z ovoce, které se jen nadrtlo a poté lisovalo za studena tak, aby v něm zůstaly vitamíny, vláknina a především koncentrovaná ovocná chuť. Díky tomu jsou báječně sladké a šťavnaté.

Adventní kalendář ovocné plátky + překvapení

Co den, to vitamínová bomba. Všechny 24 okének je plných balení ovocných plátků v 8 různých příchutích. Na Štědrý den čeká vaše nejmenší navíc

hravé překvapení v podobě 14 ovocíček s návodem na poskládání dalmatiny nebo jeřábu. Za adventní kalendář vám poděkuje i příroda – je totiž celý z papíru a tudíž ekologický a šetrný k planetě.

Na www.ovocnak.cz je v prodeji od 10. října za 399 Kč.

Ledový bonbonek

Omrzlá varianta bonbonu je u Ovocňáku taková mikulášská klasika. Schovávají se v něm ovocné plátky z hrušek, malin, jahod a černého rybízu. Mlsouny potěší jak jeho obsah, tak jeho ledový vánoční obal. Tak nadělte

bonbon s čistým svědomím, že neobsahuje ani zrníčko cukru a přitom chutná, jako by byl z cukru celý!

Na www.ovocnak.cz je v prodeji od 10. října za 75 Kč.

Tak co letos uplatit malé andělky a čertky něčím zdravým?

Ing. Tomáš Kořínek ml. - obchodní ředitel



Zahradničení na balkoně může vydatně ozdravit náš jídelníček

O moderních trendech v zemědělské produkci - třeba i v malém a na netradičních plochách - pravidelně informujeme v magazínu Agrární a Potravinářský obzor. V poslední době také například o využití střešních ploch, a to nejen k možnému rozmístění úlů s chovem včel. Na střeších totiž mohou být i zahrádky s bylinami, jak ukazují i evropské trendy zaměřené na hydroponii.

„...Váš balkon nebo i parapet může být skvělým místem pro pěstování zeleniny a bylinek, i když nemáte k dispozici velkou zahradu...“ říká se na rodinném webu firmy Pleva, která se ve velkém zabývá především produkcí včelích produktů. Na otevřený balkon s rozkvetlou zahradou se nejen na venkově, ale i ve městech slétá množství hmyzu - opylovačů a mezi nimi jsou i včely. A tak jak se postupně z článku dozvíme, že existuje mnoho způsobů, jak využít omezený prostor

nejen k pěstování okrasných květin, ale také k pěstování zeleniny či ovoce. Vaše úroda může být nejen chutná, ale také zdravá, bez chemie a plná vitamínů.

V tomto článku se podíváme na několik způsobů, jak můžete pěstovat zeleninu na balkonech a parapetech a jak si můžete užít čerstvou úrodu přímo z vašeho domova. Průvodcem nám bude Lukáš Pleva, který spolu s rodiči a dalšími členy rodu podniká především se včelími produkty, a to na úpatí Orlických hor.

Balkon a terasa

„Pokud chcete začít pěstovat zeleninu na balkoně, prvním krokem je zvolit vhodné rostliny. Zvažte, jak velký prostor máte k dispozici, a kolik slunečního světla se tam dostává. Některé druhy zeleniny potřebují více slunce než jiné a také vyžadují větší květináče nebo nádoby pro kořeny,“ říká Lukáš Pleva

Vertikální pěstování zeleniny na balkoně je skvělý způsob, jak využít omezené místo a získat více úrody z malého prostoru. „Pro vertikální pěstování si vyberte zeď, která je nejvíce natočená ke slunci a upevněte na ni truhlíky a květináče směrem do výšky. Na trhu je dnes bezpočet řešení pro vertikální pěstování, využít můžete speciální balkonové truhlíky,



Milan Pleva u včelínu

které se zavěsí nebo nasadí na zábradlí, nejrozumnější závesné systémy, konstrukce

pro truhlíky či květináče, kaskádovitě květináče, závesné textilní kapsy, dokonce si můžete pořídit i vertikální minifóliovník. Domácí kutilové si mohou vyrobit pěstitelskou konstrukci sami například z europalet či kanalizačních trubek,“ upřesňuje L. Pleva.

Dalším důležitým krokem je zvolit správnou velikost květináče či truhlíku a vybrat druhy vhodné pro tento druh pěstování, tedy takové, které nejsou příliš rozložené a nemají hluboké kořeny. Větší nároky má v tomto ohledu například mrkev, která potřebuje pro růst minimálně 40 cm hlubokou nádobu. Nicméně klasickou mrkev lze nahradit baby karotkou či odrůdami s kulatým tvarem kořene, které připomínají ředkvičky. Nádobu na rajčata a okurky by měly mít minimální průměr

35 cm a podobnou výšku. V květináčích o průměru cca 15 cm můžeme velice dobře pěstovat bylinky.

„Pokud je váš balkon dostatečně velký, můžete si na něm dokonce vytvořit i vyvýšený záhon. Ideální je zvolit záhon na nožičkách, protože má menší hmotnost a prostor pod ním můžete využít ke skladování zahradnického náčiní,“ dodává Lukáš Pleva

Důležité je také pravidelné zalévání, protože květináče mohou obzvláště v horkých letních dnech rychle vysychat. Dobrou a pro pěstitele méně časově náročnou variantou jsou samozavlažovací květináče, které udržují rostliny v optimální vlhkosti. Pokud máte to štěstí a vlastníte velký balkon nebo terasu, nemusíte se při volbě pěstovaných rostlin a plodin tolik omezovat.

Snoubení rostlin

Rostlinky se také často pěstují po dvojicích např. bazalka a rajčata nebo máta a rajčata, jahodník a cibule (případně pažitka). Lépe se tak využije místo v květináči či truhlíku a úroda bude pestřejší. Na balkoně můžete pěstovat dokonce i brambory. Existují na ně buď speciální pytle, nebo tašky, které jsou vyrobeny z pevné PVC tkaniny, která propouští vodu a vzduch.

Vedle toho, jak byly a rostliny na balkoně co nejlépe rozmístit, je stejně důležité to, jak která rostlina v souladu s jinou nejlépe prospívá. Lukáš Pleva je shrnul do následujících okruhů.

Bylinky na balkon

Bazalka, pažitka, petrželka, bazalka, řeřicha, kopr, libeček, šalvěj, majoránka, medvědí česnek, dobromysl, rozmarýn, tymián, oregano, estragon, máta, levandule, meduňka, lichořeřišnice...



Vertikální pěstování zeleniny a bylinek na balkoně



Parapet lze využít pro pěstební účely



Plevovi jako nadšenci, co souzní s přírodou a produkují oceňované výrobky.



Bylinky na balkoně i ve visu.

Zelenina na balkon

Rajčata, ředkvičky, kedlubny, fazole, různé druhy salátů, rukola, rožky, polníček, papriky, lilky, chilli papričky, cibule, česnek, hrášek, okurky, cuketa, špenát, kořenová zelenina, mochný peruánská,...

Ovoce na balkon

Jahody, ostružiny, borůvky, brusinky, maliny, mini melouny, rybíz, angrešt, slupovitá jablona, zakrslá meruňka, okrasná broskvoň...

Tip pro jedlé květy

Oblíbené jsou také rostliny s jedlými květy, patří sem například měsíček, maceška, brutnák, lichořeřišnice, sedmikráska či třapatka nachová a samozřejmě také levandule.

A pěstujete-li červenou řepu, lichořeřišnici, kedlubny či ředkvičky, můžete pro osvěžení jídelničky využít i jejich mladé lístky.

Přihnojování a zálivka

Při pěstování v nádobách je třeba myslet na to, že rostliny mají omezené zásoby živin, a proto se neobejdou bez pravidelného přihnojování. Většinou, alespoň pro začátek, si vystačíte s univerzálním hnojivem, ale chcete-li jednotlivým rostlinkám dopřát speciální péči, je to jen na vás. Důležitá je také pravidelná a dostatečná zálivka, obzvláště v horkých letních dnech. Nicméně je třeba dát si pozor i na opačný problém, který je mnohdy zdrojem pěstitelských neúspěchů, a tím je zálivka přehnaná. Takže všeho s mírou. Využít lze také stále se rozšiřující hydroponický způsob pěstování, označovaný také jako „pohodlné pěstování“. Rostliny jsou pěstovány bez použití zeminy. Pro ukotvení rostliny v hydroponickém květináči se používá tzv. pěstební médium (nejběžněji keramzit), živiny čerpají z vodního roztoku hnojiv. Hydroponicky

můžete pěstovat okrasné i pokojové květiny, bylinky a většinu ovoce a zeleniny.

Rodinná firma Pleva

Posláním tohoto článku bylo přiblížit možnosti pěstování ovoce, zeleniny a bylinek na balkonech a terasách rodinných domů. Závěrem jsme však také požádali Lukáše Plevu, aby představil směřování jejich rodinné firmy, která je dnes u nás už velmi známá, a to díky včelím produktům a jejich vítězstvím v různých soutěžích včetně té s názvem Regionální potravina.

„Jsme malá rodinná firma z podhůří Orlických hor; vyrábíme kvalitní včelí kosmetiku, a tím pomáháme lidem ke zdraví, krásě nebo jen k potěšení. Naleznete u nás široký sortiment pleťové, tělové, vlasové a hojivé kosmetiky. Můžeme se pochlubit nejširším sortimentem kosmetiky se včelími produkty v České republice. Zároveň jsme získali unikátní povolení pro přípravu nejrůznějších výrobků, jsme například jediní v České republice, kteří zpracovávají včelí jed. V tomto podzimním období naleznete využití jeden z nejpřodávanějších produktů - Ústní spray s propolisem, který je skvělým pomocníkem při podzimních nachlazeních nebo jen škrábání v krku. Stačí několikrát vstříknout do úst a případně opakovat dle potřeby. Nejdůležitější úlohou propolisu ve včelím úlu je působení na bakterie a plísň, díky čemuž se včelstvo udržuje silné a zdravé,“ vysvětluje Lukáš Pleva.

Hned dvojí vítězství

To, že v portfoliu firmy převažuje med, je samozřejmostí. Dalším lákadlem je i medovina. „Její výrobou se zabýváme již mnoho let a je pro nás srdeční záležitostí. Výhra naší lipové medoviny letos hned ve dvou soutěžích nás velmi potěšila a je to pro nás velká pocta a krásná

zpětná vazba. Jako první byla vítězka soutěže Regionální potravina Královéhradeckého kraje. V kategorii Nealkoholické a alkoholické nápoje se stala jedním z hlavních aktérů v oblíbeném kulinářském pořadu Kluci v akci s podtitulem Vaříme z vítězných regionálních potravin. Ondřej Slanina s Tomášem Poppem naši medovinu použili k vytvoření originálního receptu „Uzený bůček pečený v medovině s kedlubnovým zelím“, který stojí za vyzkoušení. Recept najdete na www.pleva.cz. A druhá soutěž byla „Potravina a potravinář Královéhradeckého kraje“, která nám udělala také velkou radost. Uvědomujeme si, že jsme úspěšili mezi firmami, které připravují kvalitní potraviny. Proto nás tato výhra těší o to více. Lipovou medovinu připravujeme za studena z medu, vody a kvasinek. Při procesu kvašení i zrání teplota nápoje nikdy nepřekročí 40 °C, aby si med zachoval všechny své užasné látky. Připravený nápoj si tak zachová chuť i vůni charakteristickou pro lipový med,“ upřesnil potřebné údaje k medovině Lukáš Pleva a dodal:

„Naším přáním je, aby naše firma byla vnímána jako ta, která vyrábí kvalitní produkty, které pomáhají lidem. Také chceme být vzorem v tom, jak se staráme o přírodu, podporujeme zakládání květnatých luk, vyrábíme hmyzu a ptákům pítka, na naší velké zahradě naleznete krmítka, pačičky budky, místa, kam se mohou schovat ještěrky, ježci, slepýši a další zvířata. Chceme tak



Kluci v akci s podtitulem Vaříme z vítězných regionálních potravin. Ondřej Slanina s Tomášem Poppem medovinu použili k vytvoření originálního receptu, který stojí za vyzkoušení.

inspirovat co nejvíce lidí, uzavírá mladý podnikatel, který opravdu žije v souladu s přírodou.

Dvoustranu připravila:
Eugenie Línková



Lipová medovina po zásluze s cenou Regionální potravina



Hojivý ústní spray s propolisem



Na snímku je rodinný klan Plevových

Toyota podporuje farmáře, pomáhá pěstovat jahody a rajčata

Proč se výrobce automobilů jako Toyota zabývá pěstováním jahod a rajčat? Nejde o zisky, ale podporu místních obyvatel, kterou Toyotě umožňují její moderní technologie. K farmaření totiž využívá emise CO₂ produkované jejími výrobními závody.

Po několika druzích alternativních pohonů do aut našla Toyota další způsob, jak dosáhnout uhlíkové neutrality. Když přemýšlela, jak efektivně využít emise CO₂ produkované při výrobě jejích vozů, zemědělství se ukázalo jako velmi chytrá cesta. A přesně tady se zrodila motivace Toyoty začít pěstovat rajčata a jahody. Uhlíkové ne-

utrální zemědělství zmiňované firmy plní výrobní závody svěžím červeným ovocem.

Dvakrát více jahod

Automobilka ve snaze zvýšit produktivitu pěstitelských zařízení nasadila vlastní výrobní technologii TPS (Toyota Production System) a další opatření na podporu



Haly plné rajčat

efektivitu s cílem eliminovat odpad. Výsledné inovace by se mohly úspěšně uplatnit i u místních zemědělců. Na konci tedy není jen uhlíková neutralita, ale také vznik úzkých vazeb s místními obyvateli a farmáři.

Toyota využívá produkované odpadní teplo. V zá-

vodě Kamigo, který pěstuje jahody, a to včetně nejoblíbenějších odrůd, se autorům projektu tímto způsobem dokonce podařilo zvýšit produktivitu o celou polovinu. Už v minulosti přitom výrobní systém TPS navýšil produktivitu při pěstování rýže.

Vitamíny těm, kdo je nejvíc potřebují

Celý projekt pak má ještě jeden pozitivní aspekt. Rajčata a jahody od Toyoty se nedají koupit v běžném prodeji, ale automobilka je dodává starším obyvatelům ve svačtinových krabičkách Bento,

kteří připravují dobrovolníci ve městě Mijoši (prefektura Aiči). Toto úsilí, živě touhou pomáhat ostatním a nikoli honbou za ziskem, se u místních obyvatel setkalo s velmi pozitivní odezvou.

Bohumil Brejžek
Foto archiv Toyota



Rajčata putují k seniorům.

Kouzlo skryté v okurce a jejím použití

Na řešení běžných problémů nám firmy, zabývající se výrobou chemických preparátů a léčiv, nabízejí stále víc svých produktů, které nemusí vždy být jen přínosem pro naše zdraví a nebo pro „lesk“ domácnosti. Zkusme se v krátkosti podívat na rady z dob dávných, co se v mnoha případech osvědčují, a právě dnes přijdou vhod. Tentokrát si vezmeme pod drobnohled obyčejnou okurku. Mnohý z nás při jejím pozření zdárně zahání hlad, aniž hned přibere na váze. Okurka má ale, jak se zdá, mnohočetné využití, o němž dosud nevíme. Zkusme se nad tím zamyslet a něco pravdy v tomto sdělení možná najdeme.

Okurky obsahují většinu vitamínů, které každý den potřebujete. Jen jedna okurka obsahuje vitamín B1, vitamín B2, vitamín B3, vitamín B5, vitamín B6, kyselinu listovou, vitamín C,

vápník, železo, hořčík, fosfor, draslík a zinek. A tak když se odpoledne cítíte být unaveni, odložte kofeinovanou „vzpruhu“ a dejte si okurku. Okurky jsou dobrým zdrojem vitamínů B a sacharidů,

jež dokáží poskytnout tělu rychlý přínos, který vydrží hodinu.

Odpuzuje zahradní škůdce

Kazí slimáci vaše záhony? Umístěte pár plátků okurky do plechovky a vaše zahrada bude celou sezónu bez škůdců. Chemické látky v okurce reagují s hliníkem, a tím se vytvoří lidem nezjistitelný pach, ale zahradní škůdci šílí a prchají ze zamořené oblasti.

Už vás nebaví zamlžené zrcadlo v koupelně? Zkuste přejít plátkem okurky podél zrcadla, odstraní mlhu a poskytne navíc uklidňující lázeňskou vůni.

Použili jste pero a udělali chybu? Vezměte vnější část okurky a pomalu ji použijte k vymazání chyby, skvěle funguje i na pastelky a fixy, kterými děti zdobily stěny.

Skvěle působí i na odstraňování vrásek

Hledáte rychlý a jednoduchý způsob, jak odstranit celu-



Salátová okurka je nejen dobrá, ale i účinná v lidové medicíně.

litidu před cestou na dovolenou, nebo jdete-li plavat do bazénu? Zkuste třeba na pár minut potřít plátkem nebo dvěma kousky čerstvé okurky část těla podél vaší problémové oblasti. Je zajímavé, že fytochemikálie v okurce způsobují, že se kolagen v pokožce utahuje, a tím mimo jiné zpevňuje vnější vrstvu a snižuje tak viditelnost celulitidy. Okurka skvěle funguje i na vrásky. Známé jsou okurkové obklady obličje.

Chcete se vyhnout kocovině nebo hrozně bolesti hlavy? Snězte pár plátků okurky, než půjdete do postele, a probudíte se osvěženi a bez bolesti hlavy. Okurky obsahují dostatek cukru, vitamíny B a elektrolyty pro doplnění základních živin, které tělo při společenském povyražení ztratilo.

Zahání hlad, aniž ztloustnete

Chcete bojovat s odpoledním nebo večerním mlsáním po flámu? Okurky se pro tyto účely používají po staletí a často je využívají evropští pěstitelé, obchodníci a zkoumají rychlá jídla, aby zabránili hladovění. Jste vystresovaný a nemáte čas na masáž, obličejovou masku, nebo návštěvu lázní? Je v tomto případě dobré rozřezat celou okurku a umístit do hrnce s vařící vodou, chemie a živiny z okurky zareagují s vroucí vodou a uvolní se v páře, vytvoří uklidňující, relaxační aroma, které se projeví snížením stresu.

Vrací zpět lesk a odstraní vrzání pantů

Potřebujete opravit pískající pant? Vezměte si plátek okur-

ky a namažte ho podél problematického pantu a „vo-ala“, vrzání je pryč. Hledáte „zelený“ způsob, jak vyčistit kohoutky, dřezy nebo nerez? Vezměte plátek okurky a namažte ho na povrch, který chcete čistit, nejenže odstraní letité skvrny a vrátí zpět lesk, ale nezanechává pruhy a neublíží vašim prstům nebo nehtům, zatímco budete skvrny čistit. Máte důležitou schůzku nebo pracovní pohovor a uvědomíte si, že nemáte dost času na leštění bot? Čerstvě nakrájenou okurku přetřete přes botu, její chemie zajistí rychlý a odolný lesk, který nejen skvěle vypadá, ale i odpuzuje vodu.

Nebe v ústech přirozenou cestou

Stačí dodělat běžnou pracovní agendu a náhle si uvědomíte, že nemáte zvykačku nebo mátu na následnou pracovní schůzku. Vezměte si plátek okurky připravené k lehké svačině a jazykem ho na 30 sekund přitiskněte na horní patro úst. Tyto přírodní chemikálie obsažené právě v okurce zabijí bakterie v puse zodpovědné za způsobení špatného dechu. A máte vyhráno.

Okurka je, zdá se, specialitka na řešení a odstraňování mnoha nepříjemností v denní kolebě a je jen dobré toho umět i využít. Tyto rady získané od léčitelky ať dobře poslouží také vám, našim čtenářům. (egi)



Pěstování okurek je vcelku snadnou záležitostí.

Future Farming vstupuje do Rybí zahrady

Česká technologická firma Future Farming a aquaponická farma Rybí zahrada se dohodly na vzájemné spolupráci a strategickém partnerství. Podnikatelský svět je tak svědkem vzrušujícího kroku směrem k inovaci a udržitelnosti českého zemědělství. Součástí vzájemné dohody je také kapitálový vstup Future Farming do Rybí zahrady.

„Rybí zahrada patří k nejúspěšnějším akvakulturním projektům v České republice. S jejími zakladateli a investiční skupinou Míton jsme se dohodli na strategickém partnerství, které vyústí v intenzivní spolupráci a zapojení Rybí zahrady do sítě našich aquaponických farem,“ říká jednatel Future Farming Martin Podoba. „Chtěl bych při této příležitosti ocenit věcnost a konstruktivnost vzájemných jednání. Během prázdnin se naše stanoviska přiblížila natolik, že jsme mohli na začátku září finalizovat naši dohodu.“

Zajímavá spolupráce dvou firem šetří i přírodu

Sdílení know-how mezi Future Farming a Rybí zahradou umožní optimalizaci využití zdrojů a snížení negativního dopadu produkce potravin na přírodu. „K dalšímu rozvoji naší farmy jsme hledali silného strategického partnera na poli aquaponie a Future Farming byl naší přirozenou volbou,“ prozrazuje Jan Dušek, jeden ze zakladatelů Rybí zahra-



dy. „Naše spolupráce otevře naprosto nové obzory. Jsem přesvědčen, že díky vzájemné spolupráci přinesou naše firmy v blízké budoucnosti do odvětví moderního zemědělství a rybářství celou řadu nových a velmi zajímavých inovací. Future Farming má velké provozní zkušenosti a jeho vědeckovýzkumná farma Kaly patří mezi nejlepší pracoviště svého druhu na světě.“

Zajímavá spolupráce přinese i úspory nákladů

Spojení Future Farming s Rybí zahradou samozřejmě

mě posílí pozici obou firem na domácím trhu. Zároveň však otevírá dveře k novým příležitostem. „Je jasné, že nový synergický model pomůže oběma firmám lépe uspět na mezinárodní úrovni. S potřebou adaptace na klimatické změny očekáváme zvyšující se dynamiku růstu trhu moderního zemědělství v Evropě i ve světě. Nový trh bude vyžadovat proaktivní přístup, neustálé rozšiřování kapacit, hledání synergií, úspor nákladů a také diverzifikaci produkce na různá místa. V tom všem nám naše nové partnerství pomůže,“



vysvětluje dále Martin Podoba z Future Farming.

Další fúze budou v budoucnu následovat

„Tímto spojením vysíláme jasný signál, že moderní způsoby produkce potravin a budování infrastruktury nabírá na obrátkách. Výhody spolupráce v naší branži násobně převyšují dosavadní stav, kdy jsme některé věci vyvíjeli paralelně. Společná výstavba infrastruktury v oborech produkčních farem, zpracovatelské infrastruktury, logistiky a prodejních kanálů nám umožní být ještě efektivnější. Očekávám, že další fúze budou v bu-

doucnu následovat. Na poli moderního zemědělství je celá řada zajímavých firem, ke kterým máme blízko,“ do-

dává závěrem druhý z jednatelů Future Farming Michal Fojtík.

Eugenie Línková

Staví moderní udržitelné zemědělské farmy

Společnost Future Farming je průkopníkem výstavby vertikálních aquaponických farem v České republice a zároveň dodavatelem vyspělých technologií pro moderní zemědělství. Firma vyvíjí, vyrábí a dodává vlastní technologické celky v oborech pokročilá aquaponie, hydroponie a recirkulační chovy ryb a staví moderní udržitelné zemědělské farmy na klíč. Základními výhodami technologií Future Farming jsou bezuhlíková výroba potravin, jejich snadnější pěstování a minimální dopad na životní prostředí. V roce 2022 měl Future Farming tržby ve výši 217,7 miliónů korun. Zisk před zdaněním činil 30,3 miliónů Kč.

INZERCE

Oblíbené české příchutě do vašich farmářských produktů

s kusovým ovocem

konvenční i BIO kvalita

bez modifikovaného škrobu

v praktickém balení až k vám

do jogurtů a mléčných nápojů

NOVÉ PŘÍCHUTĚ PODZIM / ZIMA 2023

KARAMEL

MEDOVÝ PERNÍK

POMERANČ SE SKOŘICÍ

V PRODEJI OD ŘÍJNA

Dáváme srdce mléčným výrobkům již více než 30 let.

Objednávejte online www.frujo.cz



Vlevo trubec, vpravo dělnice

Trubčí mléko – elixír pro muže

Ve včelstvech před jarní snůškou přibývá trubčí plod. Ideálně do sedmi dnů od položení vajíčka, tedy těsně před zavíčkovaním, je vhodný pro získávání trubčího mléka. Je vyráběno homogenizací z pečlivě vybraných larev bez chitinové kostry. Obsahuje velmi cenné bílkovinné a hormonální složky, které v léčitelství využívají především národy jihovýchodní Evropy. Bylo prý užíváno již ve starověké Číně. Archeologové našli recept na trubčí mléko vyrytý na bambusu v hrobu Mah-Wan-Dui, Dynastie Khan, provincie Huan.

Trubčí larvy se získávají v květnu a červnu, kdy se rojí včely a dospělí trubci. Získávají se ze 7denních trubčích larev těsně před zavíčkovaním. Larvy se mechanicky nebo odstředivkou odebírají z plástů a rozmělnují se do stejnorodé (homogenní) smetanové hmoty. Po homogenizaci jsou larvy ihned zmrazeny a ve vakuovém balení jsou uloženy v mrazáku. V menším množství lze homogenát zamíchat i do medu.

Zkušenosti ukazují, že trubčí mléko mimo jiné podporuje chuť k jídlu, také přispívá k lepšímu spánku. Trubčí homogenát má velké množství steroidů, tedy samčích pohlavních hormonů, což je důvod, proč se doporučuje především pro muže.

Bylo zjištěno, že trubčí mléko reguluje aktivitu centrálního nervového systému, podporuje chuť k jídlu, také přispívá k lepšímu spánku. Má tolik bílkovin jako maso nebo houby. Obsahuje více vitamínu D než rybí olej. Produkt včelstva je důležitý pro dospělé a děti v případě fyzického, sexuálního a mentálního zaostávání ve vývoji.

Gerontologie používá trubčí mléko jako výborný energetický a zdravotní stimulant a posilující lék. Trubčí homogenát je také doporučován pro aktivní lidi a milovníky extrémních sportů.



Trubčí plod

Podle údajů informační služby knihovny IBRA (International Bee Research Association, Velká Británie) trubčí homogenát je už dávno ceněný v mnoha státech. Obzvláště si jej považují v Japonsku, Číně, Keni, Rumunsku a rovněž na Ukrajině.

Mléko se používá čerstvé nebo zmrazené, 300 miligramů vložit pod jazyk, dokud se nevstřebá, 3x denně hodinu před jídlem. Doporučená délka léčebné kúry je 30 dní.

Trubčí mléko zakonzervované v medu – jedna třetina pomáhalo starším seniorům s nastavením mobilů, tabletů, zatímco starší se na oplátku podělili o své zkušenosti.

Absolventi se zde potkávali se svými spolužáky a doslova v obležení byli učitelé školy a jejich současný ředitel Josef Lojda, který nám odpověděl na několik otázek.

► Co vás vedlo k uspořádání této akce?
Vzhledem k tomu, že uplynulo více než 20 let od ukončení studia prvních absolventů dálkové výuky, chtěli jsme těmto absolventům nabídnout možnost znovu navští-

ing. Zdeněk Kulhánek
učitel včelařství



Homogenát z trubčích larev



Výrobky z trubčího mléka

Dostaveníčko vyučených včelařů v Nasavrkách

Do včelařského učiliště v Nasavrkách zavítali letošní poslední zářijovou neděli jeho absolventi. Přijeli i někteří z těch, kteří se zde od založení učiliště v roce 1951 v denním studiu vyučili. Převažovali však ti, kteří zde za posledních dvacet let získali výuční list po tříletém dálkovém studiu. Není bez zajímavosti, že jsou mezi nimi i takoví, co před tím absolvovali vysokou či střední školu.

Spolu s nimi výukové prostory i doprovodné akce navštívili rodinní příslušníci a další zájemci, kteří si do krásného areálu přišli prohlédnout školu s výukovou budovou pro získávání včelích produktů a objekty pro výuku a praktický výcvik. Zájem byl i o prohlídku moderně zařízeného internátu, kterou mnozí spojili s příjemnou procházkou v arboretu. V něm se nachází i tzv. Apidomek vybavený dvěma lůžky pro spaní nad včelstvy v úlech, z nichž vychází posilující léčebné zařízení. Na jeho výstavbě se podíleli propagátoři apiterapie léčící včelími produkty - Mgr. Monika Jindrová a Alex Bezrukov z Kunvaldu na Ústeckoorlicku.

Zajímavým obohacením byl připravený program pro děti u příležitosti 3. ročníku dětského dne s názvem „Pojďte s námi za včelami“. Snad nikdo si nenechal ujít výstavu fotografií současných studentů i absolventů se včelařskou tematikou. V areálu byly i stánky spřízněných organizací jako např. zahrádkářů a nechybělo ani žádoucí občerstvení.

Jeden z nedávných absolventů tříletého dálkového studia uvedl, že věkový průměr jeho třídy byl 50 let. Pochvaloval si, že mladší pomáhalo starším seniorům s nastavením mobilů, tabletů, zatímco starší se na oplátku podělili o své zkušenosti.

Absolventi se zde potkávali se svými spolužáky a doslova v obležení byli učitelé školy a jejich současný ředitel Josef Lojda, který nám odpověděl na několik otázek.

► Co vás vedlo k uspořádání této akce?

Vzhledem k tomu, že uplynulo více než 20 let od ukončení studia prvních absolventů dálkové výuky, chtěli jsme těmto absolventům nabídnout možnost znovu navští-



Ředitel nasavrckého včelařského učiliště (SOUV) Josef Lojda (vlevo) při závěrečných zkouškách učňů

vit naši školu, seznámit se se změnami, které za tuto dobu nastaly, a ukázat jim další směr rozvoje našeho vzdělávání.

Od vzniku učiliště v roce 1951 v něm získalo výuční list bezmála 4 000 studentů, z toho přes 900 je z dálkového studia. Z „dálkařů“ jich přijelo na setkání přibližně sto. Vzhledem k tomu, že škola funguje již více než 70 let, těšili jsme se z návštěvy studentů i denního studia dřívějších let. Byli zde dokonce i ti, kteří absolvovali před 60 lety, tedy za vedení prvního ředitele Josefa Josky, podle něž je pojmenována jedna z učeben.



Výuka na včelnicí

► Jaký program čekal návštěvníky, a o co byl největší zájem?

Uvítali jsme, že mnozí z absolventů měli s sebou rodinné příslušníky, a protože tato akce byla spojena s Dětským dnem, těšili jsme se také z návštěvy jejich dětí, vnoučat, pravnoučat

Zájem byl o vybavení budovy školy (laboratoř, počítačová učebna, prostory chodeb, výukové materiály atd.). Velkému zájmu se těšil i 1. ročník fotografické soutěže studentů školy – minulých i současných. V dalších prostorách absolventi samozřejmě navštěvovali včelařskou prodejnu a halu výrobních technologií a neopomenuli ani nejmladší novinku, a tou je apidomek. Uvítal jsem, že nám při rozhovorech mnozí absolventi sdělili podněty a návrhy pro další setkání. Pro příští rok počítáme s dvoudenním setkáním, a to 21. – 22. září.



Včelařská škola, za níž je internát v Nasavrkách.

• V současné době studuje ve 3 ročnících a 8 třídách 220 žáků

• 45,5 % žen, poměr průběžně stoupá, v I. ročníku již 58,9 %

• Věkové rozpětí 21 – 79 (v roce 2022)

• Věkový průměr 45,5 let, průměr se průběžně drží

• Vysokoškoláků celkem 48 %, průběžně stoupá, v I. ročníku již 53 %

► Jaký je zájem o dálkové studium včelařského oboru?

V současnosti u nás studuje v 8 třídách třech ročníků 220 studentů. Věnuje se jim zkušební pedagogický sbor, mají k dispozici nejmodernější halu a mnozí si zde v prodejně nakoupí včelařské vybavení.

Výuka zahrnuje různé změny v chovu včelstev, např. v oblasti digitalizace. Zahájili jsme spolupráci se zahraničními školami v Polsku a Slovinsku. Naši náplní není pouze výuka oboru včelař, ale vzděláváme i širokou veřejnost formou přednášek, seminářů a besed.

Pro získání co největších znalostí o včelařství může nasavrcké učiliště sméle konkurovat obdobně zaměřeným školám v evropských i zámořských zemích.
Zdeněk Kulhánek



Marián Mečiar ukazuje výrobu voskových svíček.

Netradiční včelí produkty

V minulém čísle jsme se věnovali hlavnímu produktu včel, a to medu. Nyní se zmíním o dalších, a to i méně známých či dokonce neznámých produktech, které včelstva produkují a lidé je využívají ať už přímo, nebo v nejrůznějších formách zpracované.

Včelí chléb i pro lidi

Pyl jsou samčí pohlavní buňky, které včely ukládají a konzervují v buňkách coby bílkovinnou složku své potravy. Proto se nazývá včelím chlebem. Obdobně jako med působí na lidský organismus jako antioxidant.

Dlouhodobě sledované účinky se týkají léčení prostaty, otoků i některých druhů rakoviny. Oficiálně u nás není pyl pro proměnlivé složení jako léčivý přípravek uznán. V léčitelství jsou však známy jeho příznivé účinky při potlačení některých forem rakoviny, nachlazení, vředů a některých dalších nemocí. Je však zapotřebí vždy vyzkoušet alergii pacienta na pyl. Často se používá pyl rozmíchaný v medu, kde povzbudivě působí léčivé a povzbudivé složky obou produktů.

Perga je už včelami konzervovaný pyl v buňkách, který je pro včely a lidi výrazně stravitelnější, čímž se zvyšuje účinnost pylu.

Zabíjí i léčí

Včelí jed je v lidové medicíně znám coby účinný prostředek proti nejrůznějším formám revmatismu, artritidy, astmatu a dalších nemocí, jejichž výčet by dal přinejmenším na samostatný obsáhlý článek. Známe včelaře, který pro silnou artrózu v kolenou v zimě sotva chodí, od jara do podzimu si však přikládá ke kolenům včely, po jejichž žihadlech chodí jak číperka, a zvládá obhospodařovat více než stovku včelstev.

Pro světlo, krásu a zdraví

Vosk – u včel se tvoří tzv. vosková zrcátka, z nichž vznikají šupinky, které jsou základním prvkem při stavbě plástu. Na 1kg vosku je zapotřebí 1,25 milionu voskových šupinek. V minulosti sloužil vosk převážně k výrobě svící, k odlévání kovů, k ošetření nábytku, v sadovnictví pro ošetření řezných ran. Kameníci



Voskový obklad



Perga



Larva budoucí matky v kašičce

horkou směsí včelího vosku a oleje napouštěli sochy, které po následném leštění získaly sklovitě lesklý povrch. V antice se takto běžně ošetřovaly mramorové sochy.

Včelím voskem se potahují tablety, lék se lépe polyká, v trávicím traktu je pomaleji rozpouštěn a účinná látka se tak uvolňuje postupně a působí delší dobu.

Dosud se na Velikonocích v kostelech zapaluje velikonoční svíce ze včelího vosku známá jako paškál.

V kosmetice je včelí vosk součástí krémů, balzámů na rty, rtěnek, depilačních vosků a deodorantů. Ve rtěnkách zlepšuje jejich přilnavost a lesk, krémy s voskem mají lepší konzistenci, fungují jako přírodní UV faktor a zabraňují vysychání pokožky.

Proti akné se osvědčil výživný krém složený z 10 stroužků česneku, 500 ml pšeničného klíčkového oleje a 30 g včelího vosku. Ve smaltované pánvičce se zahřeje jemně utřený česnek s klíčkovým olejem, ale ne dohněda. Po sejmutí z plotýnky (ohně) se nechá 4 hodiny

odležet, pak se přepasíruje přes jemné síto, znovu ohřeje a rozpustí se včelí vosk. Jakmile je hmota čirá, stejnorodá, sejme se z vařiče, dobře se promíchá a plní se do skleniček. Po zchladnutí se promíchá ještě jednou a skleničky uzavrou.

Brána proti infekci

Propolis včely získávají z růstových vrcholů a výhonků mnoha rostlin. Slouží k desinfekci včelího obydlí. Propolis má extrémně silné účinky proti bakteriím, virům, plísním, zánětům, je využíván zejména při léčbě řezných a otevřených ran. Lokálně způsobuje zklidnění a znečistlivění ošetřovaného místa. Propolisový sprej slouží jako prevence proti zánětu horních cest dýchacích. Není tajemstvím, že včelaři, znalí protizánětlivého účinku propolisu, si jej berou na cestu, a to hlavně pro případ, že by jim vypadla zubní plomba, Otvor po ní vydesinfikují, nejlépe slivovicí a napěchují do něj propolis, který zmírní bolest na několik dnů, než se dostaví k dentistovi.



Včelí sanatorium



Apidomek uvnitř

Elixíry pro zdraví a krásu

Mateří kašička, trubčí mléko – obojí je svou podstatou výživa budoucí včelí matky nebo trubců. Rozdíl je ve složení. Mateří kašička obsahuje více samičích hormonů, které mají příznivý vliv na ženské pohlavní orgány. Trubčí mléko zase podporuje u mužů tvorbu pohlavního hormonu testosteronu. Pro tuto vlastnost se nazývá elixír pro muže, o němž v tomto čísle pojednává samostatný článek.

V Česku se využívá mateří kašičky hlavně v kosmetice při výrobě pletových krémů. V léčitelství přispívá k rychlé obnově fyzických a duševních sil. U nás ji zpracovává do svých výrobků firma Pleva.

Spánek nad včelstvy

Včelí vzduch a záření – jsou u nás léčitelsky málo využívané produkty včel.

Při mezinárodním včelařském kongresu Apimondie



Dýchání včelího vzduchu

v Kyjevě v roce 2013 zaujal návštěvníky včelí domeček, který měl upravené ležení pro spánek přímo na úlech. Od té doby se i v Česku a na Slovensku objevily apidomky. Jeden je např. v areálu Včelařského učiliště v Nasavrkách.

Úlový vzduch do plic

Obdobnou formou se využívá vůněmi ze včelstva prosyčený úlový vzduch, který speciálním respirátorem s volným

prouděním nebo s pomocí podporujícího ventilátorku (prodává se i v Česku) při dýchání vniká do plic.

Mezi včelaři je známý vliv úlového záření na vlastnosti vody, která má příznivé účinky na lidský organismus.

(Poznámka autora: Tento článek není odbornou radou. Veškeré zdravotní problémy zde uvedené, diagnózu a léčbu konzultujte se svým lékařem.)

Připravil: ing. Zdeněk Kulhánek



Kapka včelího jedu



Matečník



Kašička v prodeji

Zájem vzrůstá o alternativní potraviny

Velmi zajímavý odborný seminář s názvem Alternativní potraviny zorganizoval v polovině září Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR (SOCR ČR). Bylo tomu ve spolupráci s Radou kvality České republiky a Ministerstvem průmyslu a obchodu. Záštiťtu poskytli ministr zemědělství Marek Výborný a Ministerstvo zdravotnictví. Účastníci se shodli na tom, že zájem o alternativní potraviny mezi českými spotřebiteli stabilně roste. Významnými faktory při rozhodování zůstává cena a také chuť výrobků. Spotřebitelům však stále chybí dostatek informací a zkušeností při výběru rostlinných náhražek živočišných produktů. Kupují je přitom nejen vegetariáni.

Tomáš Prouza, prezident SOCR ČR se během semináře k tématu vyjádřil následovně: „Alternativní potraviny představují vedle reformulovaných a udržitelně vyrobených potravin jeden z velkých trendů současnosti. Změny klimatu i aktuální energetická krize jasně ukázaly, že změny v přístupu k produkci potravin jsou nejen nevyhnutelné, ale hodiny doslova ukazují za pět minut dvanáct,“ uvedl a dodal: „Alternativní potraviny nevnímám jako nějakou hrozbu. Naopak se domnívám, že je to nejen pro výrobce potravin, ale i pro retail obrovská šance. Velice mě těší, že již existuje celá řada českých výrobců, kteří se alternativních potravin nebojí a v této souvislosti investují a inovují.“

Jindřich Fialka, vrchní ředitel Sekce potravinářství Ministerstva zemědělství v souvislosti s alternativními potravinami zmínil problém s jejich označováním. Jednotlivé evropské země se vydaly cestou zákazů, které mají zabránit zaměnitelnosti rostlinných výrobků s živočišnými produkty, jež mají nahradit, například s mlékem nebo s masnými výrobky. „Pro spotřebitele jsou často názvy a zobrazení alternativ zavádějící a matoucí. Za ideální považují harmonizaci pravidel na úrovni EU,“ zdůraznil J. Fialka.

Za Ministerstvo průmyslu a obchodu informoval Pavel Vinkler, ředitel odboru podnikatelského prostředí

a obchodního podnikání a 1. místopředseda Rady kvality ČR: „Uvědomujeme si, že jen zdravá populace může prosperovat a být ekonomicky úspěšná. Správné stravování považují za základ, i proto jsme neváhali a do pořádání tohoto semináře jsme se aktivně zapojili.“

Podle Martina Krystiána, předsedy Platformy pro alternativní potraviny Potravinářské komory České republiky a generálního ředitele mléčárny OLMA, je však legislativní prostředí pro alternativní potraviny v ČR teprve na počátku. To se týká zejména oblasti označování potravin a nastavení vhodné výrobní praxe. „Označování alternativních výrobků je otázka, která



se intenzivně řeší v řadě evropských zemí i celosvětově. Vždy však platí, že zákazník nesmí být v žádném případě označením klamán. Důležitá je tedy především odpovědná a seriózní komunikace výživové hodnoty a vlivu na životní prostředí, a to jak v případě rostlinných, tak i živočišných potravin,“ upozornil M. Krystián.

Barbora Macková, ředitelka Státního zdravotního ústavu na semináři sdělila názor, že alternativní potraviny mohou mít vedle udržitelnosti pozitivní vliv i v boji s pandemií obezity a s řešením potravinových intolerancí. Podíl obezity v Česku za posledních 15 let stoupl o více než 30 %. V současnosti se s ní potýká 19 % české populace. „Léčba obezity nás ročně stojí 30 miliard korun, což představuje 10 % nákladů na zdravotní systém. Na špatné stravování připadá 23 % všech předčasných úmrtí u nás. Podle údajů Eurostatu z roku 2019 až 49 % Čechů nesní ani jednu

porci ovoce a zeleniny denně,“ informovala Barbora Macková. Správně zvolená náhrada může mít výrazné přínosy pro zdraví člověka. Složení by však mělo být v souladu s nutričními doporučeními.

Tereza Trávníčková z organizace ProVeg shrnula, jak se mění stravovací návyky Čechů směrem k rostlinným alternativám, a vyzvala producenty, aby se stali součástí změny. „Cena hraje zásadní roli při rozhodování spotřebitelů. Nabídněte rostlinné produkty za přijatelné ceny a směřujte k cenové paritě. Dejte spotřebitelům možnost produkty vyzkoušet. Mnoho lidí neví, jak rostlinné produkty chutnají,“ doporučila T. Trávníčková potravinářům. Obchody by pak měly rozšiřovat rostlinnou nabídku napříč kategoriemi a zredukovat stávající produktové portfolio.

Patrik Dojčinovič, viceprezident SOCR ČR upozornil na skutečnost, že hlavním hybatelem vývoje jsou zákazníci.

ci. „Roste poptávka, ale problém je často s dostupností, cenou a se složením. Výrobci a potravináři na to reagují a nabídka roste. Dnes máme na trhu 664 rostlinných alternativ mléka a mléčných výrobků a 372 rostlinných alternativ k masu a masným výrobkům,“ konstatoval Patrik Dojčinovič a dodal: „Závazkem maloobchodu je reformulace a vznik privátních značek alternativních potravin, navyšování počtu zdravých potravin v sortimentu a stanovení konkrétních cílů v prodejkách.“

S jeho závěry souhlasili přítomní zástupci obchodních řetězců Albert, Kaufland a Tesco a online obchodu Košík.cz, kteří představili své strategie a plány rozvoje alternativních potravin, edukace zákazníků a příklady alternativních potravin svých privátních značek.

Tomáš Prouza, prezident SOCR stručně zhodnotil význam semináře pro budoucí nabídku alternativních potravin. „Těší mě, že dialog funguje. Na potřebě navyšování nabídky alternativních potravin se shodujeme nejen v rámci celého potravinářsko-dodavatelského řetězce, ale i s lékaři a dalšími odborníky na výživu. Registrujeme i vůli ze strany státu a Evropské komise. Shodujeme se rovněž v tom, že zásadním hlediskem pro navyšování prodeje alternativních potravin jsou i socioekonomická hlediska. Řada spotřebitelů, především z nízkopříjmových skupin, si v současnosti nemůže dovést nakupovat zdravější potraviny. Pokud budou alternativní potraviny dražší než živočišné potraviny, které mají nahradit, bude to vždy představovat brzdu jejich rozvoje,“ uzavřel T. Prouza.



Ovesný nápoj nebo amarantové pečivo jsou příklady alternativ

Jedna z největších mlékáren v zemi, olomoucká OLMA, začala před časem vyrábět alternativy k mléčným výrobkům z ovsa. Chutný ovesný nápoj jako alternativa k mléku má své místo mimo jiné pro lidi s intolerancí k mléčné bílkovině, a tak rozhodně nejde jen o nějakou módní záležitost. Jiný příklad je využití laskavce neboli amarantu v pekařství. Lidé, jimž škodí škrob a musí hledat alternativy k běžnému pečivu, mají dnes šanci nalézt ji právě u výrobků na bázi mouky z amarantu, který postrádá pro ně nežádoucí škrob.

Generálního ředitele a místopředsedu představenstva OLMY, a.s. Ing. Martina Krystiána jsme požádali, aby více přiblížil našim čtenářům význam alternativních potravin.

► Jak vůbec vnímáte téma alternativních potravin, a co rozhodlo o jistém experimentování v této oblasti ve výrobním programu mléčárny?

„Nevím, jestli umím ještě něco obecnějšího a zároven zajímavějšího k alternativám dodat, než je ve výstupu ze semináře, kdy řada účastníků stručně shrnuje své názory k danému tématu a je tam i můj postoj k věci. Téma alternativ je širo-

ké od názvosloví, nutričních hodnot, environmentálního dopadu, udržitelnosti, senzoryckých a mikrobiálních vlastností a samozřejmě vlivů ekonomických a sociálních. O každém z těchto témat se dá psát a hovořit konkrétně dlouze. Ale vzhledem k tomu, že je to tak široké téma, tak nedokážu něco vypíchnout a zůstává pak obecné sdělení typu, že trh alternativních potravin rostlinného původu k těm živočišným stále roste, objevují se nové a nové výrobky především v segmentu imitace masných a mléčných produktů.“

► Jaké rostlinné plodiny se v tomto procesu částečně

náhrady živočišných produktů objevují?

„Škála používaných surovin se rozšiřuje od běžně a nejvíce používané sóji přes rýži, kokos, mandle, další typy ořechů, ovsa a jiných obilovin, hrachu a dalších luštěnin, prostě výrobci využívají celou škálu rostlinných surovin. Pojítkem je především snaha napodobit živočišný originál, a to jak senzorycky, tak i chuťově. Po rozpačitých začátcích se některé produkty jak senzorycky, tak chuťově - a co je podstatné - i nutričně blíží svým živočišným předlohám. Podle mého názoru zůstávají v tomto ohledu stále problematické napodobeniny sýrů, i když i zde existuje posun.



Generální ředitel OLMY Martin Krystian

Alternativní potravinou nového typu jsou ve světě také laboratorně připravené mléčné proteiny či maso in vitro (laboratorně vypěstované maso), nebo samotný hmyz, který byl v podobě vy-

braných druhů schválen jako potravina nového typu pro zpracování pro humánní účely - nyní především používaný jako mouka do různých výrobků typu chipsů nebo i pražených jedinců jako

pochutina. Nicméně hlavní využití hmyzu je spíše v oblasti výkrmu hospodářských zvířat či zpracování pro pet food.“

► A co další alternativy? Jmenoval jste zatím mléko a maso.

„Rozvoj trhu alternativ je nyní velmi překotný a zaměřuje se na všechny oblasti živočišné výroby, nezmínil jsem ještě např. vejce a ryby. Příběh a vývoj je však stejný jako u alternativ mléka a masa. Silnou otázkou je soužití a využití benefitů a předností každé z obou světů, jak živočišného, tak i rostlinného, neměli by stát proti sobě v marketingové argumentaci zákazníkov. Je to příležitost pro oba segmenty, jak nabídnout spotřebiteli to, co je dle mého názoru třeba, tedy vyváženou, nutričně a chuťově hodnotnou a pestrout stravu. Není to žádný převratný objev, lidstvo se tak stravuje již tisíce let, jen se některým potravinám dává jiná forma.“

Stranu připravila: Eugenie Línková



179

**Jsme vizionáři
se srdcem poctivých
řeznických mistrů**

S ČESKÝM MASEM PRACUJEME OD ROKU 1973