

# Potravinářský

NOVINY PRO ČESKÉ POTRAVINÁŘE A SPOTŘEBITELE

# obzor

5/2024

**Kulturní svijanské pivo** na počest svatého Václava



35

**Na farmu, kde se zvířatům jen a jen dobře daří**



46

**Evropská unie pomůže českým včelařům**



52



## Trhy s potravinami jsou v EU jako na houpačce

Poté, co zemědělské trhy EU v předchozích letech zažily silné otřesy a vysokou volatilitu, vykazují pozitivní známky stabilizace, neboť vstupní náklady v posledních měsících neustále klesaly a inflace potravin se vrátila na mírné tempo. Obecné makroekonomické prostředí a prostředí cen potravin ukazuje na možné zlepšení poptávky po zemědělsko-potravinářských produktech ve většině odvětví. Výhled však zůstává spojen s vysokou mírou nejistoty, která souvisí s povětrnostními jevy, geopolitickými konflikty a chorobami zvířat a rostlin. Zpráva o krátkodobém výhledu zemědělských trhů EU na podzim 2024, kterou dnes zveřejnila Evropská komise, představuje nejnovější trendy a vyhlídky pro klíčové zemědělské trhy.

Podle dnes zveřejněné zprávy vykazují zemědělské trhy známky stabilizace. Inflace potravin klesá a ceny potravin zůstaly v posledních měsících u většiny produktů relativně stabilní, i když jsou v průměru o 32 % vyšší než v roce 2020. Zvýšení poptávky po zemědělsko-potravinářských produktech by mohlo být podpořeno očekávaným růstem HDP a stabilní mírnou inflací. Od **jarního vydání krátkodobého výhledu** se ukázalo, že nepříznivé povětrnostní podmínky jsou častější a škodlivější, což ovlivňuje produkci a kvalitu hlavních plodin na orné půdě.

Trh s hnojivy v EU se také postupně stabilizuje, obchodní toky se vracejí k normálu

a domácí produkce vykazují známky oživení. Cenová dostupnost však zůstává pro zemědělce problémem, a to především kvůli klesajícím cenám plodin na orné půdě. Nižší výnosy plodin v různých regionech Evropy v roce 2024 by mohly způsobit problémy s peněžními toky zemědělců, pěstujících plodiny na orné půdě, což by mohlo ovlivnit nákupy hnojiv na jaře 2025.

Od začátku roku přijala Evropská komise v úzké spolupráci s členskými státy **širokou škálu opatření, která mají přispět ke zjednodušení společné zemědělské politiky pro zemědělce**. Tato dlouhodobá politika EU představuje pro zemědělce v EU důležitou ekonomickou



© Evropská unie 2024

záchrannou síť a řídí přechod k udržitelnému a odolnému zemědělství. Stabilita v nestabilním prostředí zůstává pro zemědělce klíčem k úspěšnému provádění jejich práce.

### Plodiny na orné půdě

Produkce obilovin v EU v roce 2024/25 se odhaduje na 260,9 milionu tun, což je přibližně 7 % pod pětiletým průměrem,

což představuje nejnižší produkci za poslední desetiletí. To je způsobeno nepříznivými povětrnostními podmínkami ovlivňujícími výnosy a částečně snížením obdělávané plochy, mimo jiné v důsledku nadměrného deště, který narušuje výsadbu. Nejvíce postiženými plodinami jsou pšenice měkká a kukuřice, zatímco produkce ova, ječmene a tvrdé pšenice se zvyšuje.

Produkce olejnin v EU v roce 2024/25 se očekává ve výši 29,7 milionu tun (-8 % meziročně), a to v důsledku zmenšení plochy řepky a nepříznivých povětrnostních podmínek ovlivňujících slunečnici. Jedná se o významnou revizi oproti **jarní zprávě o krátkodobém výhledu**. Naproti tomu produkce sójových bobů by měla meziročně vzrůst o 8 %

(13 % nad pětiletým průměrem), což odráží nárůst pěstované plochy sójových bobů (+11 % meziročně).

Spotřeba rostlinných olejů v EU má klesající trend (14 % pod pětiletým průměrem), neboť používání palmového oleje má i nadále klesající tendenci, což vede ke snížení dovozu, zatímco vývoz zůstává stabilní.

*pokračování na str. 27*



**MLÝN HERBER**  
1876

MLÝN HERBER spol. s r.o., Mlýnářská 1/215, 747 73, Opava - Vávrovce, +420 553 780 508, herber@mlynherber.cz











## Emeritní sládek Plzeňského Prazdroje Václav Berka

Pivo bez pěny a ve špatně umyté sklenici? Ještě v devadesátých letech nic neobvyklého. Václav Berka se rozhodl to změnit. Dnes emeritní vrchní sládek Plzeňského Prazdroje zasvětil celý život plzeňskému ležáku a před 20 lety stál u zrodu obchodních sládek, kteří se starají, aby se v hospodách čepovalo stejně dobré pivo, jako když se uvaří v pivovaru. Právě tým, který sestavil, má lví podíl na tom, že se kvalita piva čepovaného v tuzemských hospodách a restauracích v uplynulých dvaceti letech výrazně zlepšila. I proto nyní Český svaz pivovarů a sladoven uvedl Václava Berku do Síně slávy českého pivovarství a sladařství.



Václav Berka a Zdeněk Svěrák

Tak jako u vítězných BIO potravin jsme vybrali vítěze této kategorie, v případě Síně slávy u piva právě Václava Berku. Mezi známými se o něm říká, že je to muž, díky kterému pijeme skvělé pivo po celém Česku.

K práci v plzeňském pivovaru byl Václav Berka doslova předurčen – je třetí generací Berků a společně tak hlídají kvalitu plzeňského piva už téměř 100 let. On sám studoval pivovarství nejprve na střední škole, a pak i na vysoké škole chemicko-technologické, kde se věnoval oboru kvasné chemie. V pivovaru v Plzni pracoval na různých brigádách už od 15 let a tehdy – v roce 1971 – zde také poprvé uvařil plzeňský ležák. Po studi-

ích začínal v pivovaru jako technolog a později se vypracoval až do pozice vrchního sládky. Stál tak u klíčových inovací, které se zaváděly při vaření, zrání i stáčení piva (cylindrické tanky, KEG sudy, nové stáčírný atd.), ale zároveň vždy prosazoval zachování těch částí výroby, které jsou unikátní a dodnes vytvářejí jedinečný chuťový profil ležáku Pilsner Urquell, jako je používání měděných kotlů nebo přímý ohřev ohněm při trojitém rmutování.

**Pivo v potřebné kvalitě až ke spotřebitelům**

V roce 2005 se ale Václav Berka z vlastní iniciativy vydal naprosto novým směrem. Věděl, jak skvělé pivo se v pi-

vovaru vaří, ale také viděl, že ne vždy se v prvotřídní formě dostane k těm, kdo z něj mají největší užitek a radost – ke spotřebitelům v hospodách. A z pozice toho, kdo se staral o kvalitu vaření a zrání piva v pivovaru, se přesunul do pozice člověka, který se o pivo stará na jeho cestě do sklenice. Založil zcela novou profesní kategorii – tým obchodních sládek, a vydal se na novou misi, unikátní nejen v českém, ale i světovém kontextu.

Podle Václava Berky je důležité, aby obchodní sládek měl zkušenosti a znalosti z výroby piva, ale zároveň i komunikační dovednosti. „Začali jsme školením lidí v Prazdroji, z nichž vznikl

nový tým, a jako druhý krok jsme založili soutěž pro hospodské ve správném čepování piva, dnešní Pilsner Urquell Master Bartender. A také jsme edukovali veřejnost, jak poznat to správně načepevané pivo,“ vzpomíná Václav Berka.

**Vzdělávání i výjimečné**

Následovalo systematické školení personálu v hospodách a restauracích napříč Českem ve všech dovednostech péče o pivo, nejen vlastním čepování. „Začali jsme vzdělávat výjimeční, a ty nejlepší jsme pak začali využívat jako externí školitele. Díky tomu jsme znásobili počet proškolených provo-

zoven. Postupně přibývaly další programy a projekty, jako Hvězda sládků, která oceňuje ty úplně nejlepší hospody s nejlepší péčí o pivo. Nyní ročně zapojíme do programů na zlepšování kvality zhruba 5000 podniků a proškolení více než 12 000 lidí. Za dobu fungování obchodních sládek od roku 2005 si troufnu tvrdit, že jsme prokollim minimálně 40 000 provozoven a skoro 100 000 lidí pracujících v gastronomii, kteří pečují o pivo,“ říká Václav Berka a doplňuje: „Dnes se to může zdát zapomenuto, ale za těch bezmála 20 let šla kvalita čepovaného piva v českých a moravských hospodách prudce nahoru,“ soudí Václav Berka.

**Na kvalitě piva se podepisuje 10 měřitelných standardů**

V roce 2018 pak tým prazdrojských obchodních sládků vyvinul sofistikovaný systém měření kvality piva, kde sleduje 10 měřitelných standardů. Zatímco ještě v roce 2018 ho splňovalo zhruba 20 % hospod a restaurací, které odebraly pivo od Prazdroje, letos je to už téměř 60 %. Ale pozor, i další podniky vykazují výrazná zlepšení.

Že se dlouhodobá starost o kvalitu piva v hospodách vyplácí, ukazuje i podíl čepovaného piva na celkových tuzemských prodeích Prazdroje – zhruba 35 %. Zatímco celý český trh se pohybuje okolo 30 %. Z velké části je to právě díky úspěšné misi Václava Berky a jeho tehdejších i současných kolegů. Toho těší nejen to, že dnes si milovníci piva mohou dát skvělé načepevané pivo z Prazdroje, ale že ve zlepšování kvality piva v hospodách následovaly plzeňský pivovar i další výrobci. „To, že je náš přístup správný, potvrzují i výzkumy, které ukazují, že pokud je host spokojený s kvalitou piva v hospodě, vrací se do ní opakovaně a často ji doporučí i svým známým. Díky tomu se nám ve spolupráci s hospodskými daři udržovat a rozvíjet unikátní českou pivní kulturu,“ doplňuje Václav Berka.

**Ve spolupráci s tiskovými odděleními Plzeňského Prazdroje: Eugenie Línková**

INZERCE

## Kultovní svijanské pivo na počest svatého Václava

Celý rok vzhlíží milovníci svijanského piva netrpělivě ke konci září, kdy se v době kolem svátku patrona českého piva – sv. Václava – na čepu svijanských restaurací na krátkou dobu objeví jantarová třínička DUX. S nástupem astronomického podzimu je tak pro ně již osm let spojena i jedna dobrá zpráva: kultovní svijanské pivo je opět zde.

K svátku patrona českého piva sv. Václava a Dnů českého piva jej letos ve Svijanech stejně jako loni uvařili opět rovnou čtyři dvěstěhektolitrové várky. „Jako každoročně jsme jeho několikadenní sezónu symbolicky otevřeli naražením sudu na Zámku Svijany v den svátku sv. Václava 28. září, i když na čepu vybraných restaurací bylo už o několik dní dříve. Fanoušci si jej potom mohli užít opět zhruba ve dvou stovkách restaurací po celé republice,“ oznámil svijanský sládek Petr Menšík.

Tak jako je 28. září den patrona českého piva svátkem pro všechny piváře, je naražení sudů s DUXem již osm let svátkem pro všechny pravověrné fanoušky svijanského piva. Jantarový ležák s 5,5 procenta alkoholu je plný a hutný, ale přitom současně také jemný, a navíc je k máni jen jednou do roka. „Pro dosažení výrazné jantarové barvy a vyvážené hladké chuti jsme při sestavování jeho receptury sáhli po kombinaci vybraných humnových sladů. A jemnou chmelovou hořkost žateckého chmele odrůdy Sládek v něm doplňuje přírůdek tradičně pěstovaného Osvaldova klonu Žateckého poloraného červeňáku z našich vlastních chmelnic,“ odhaluje svijanský sládek Petr Menšík tajemství přitažli-



Sláva spojená s naražením sudu na Zámku Svijany v den svátku sv. Václava



**Ojedinelá příležitost: DUX a 460**

Hosté Svatováclavských slavností, které se ve Svijanech již řadu let konají v rámci Dnů českého piva, ovšem letos mohli využít ještě vzácnější příležitost. Poprvé a naposledy se na nich na čepu současně objevil DUX a letošní limitovaná edice ležáku Svijany 460, který ve Svijanech uvařili u příležitosti letošních oslav 460. výročí založení pivovaru. V premiéře se „čtyřistašedesátka“ představila na červnových svijanských Zámeckých slavnostech

a od té doby je průběžně na čepu jen v Pivovarské restauraci ve Svijanech, aby se do běžných svijanských restaurací dostala až v listopadu a prosinci.

„Už deset let je naší chloubou prémiový ležák 450, který vyrábíme ze skutečně vybraných surovin a věnujeme mu absolutně nejvyšší péči. U příležitosti dalšího kulatého výročí pivovaru jsme jej zvolili jako základ, který jsme povznegli na ještě vyšší úroveň tím, že jsme jej za studena dochmelili a opětovně zakvasili rozkvašenou mladinou, tzv. kroužky. Potom „čtyřistašedesátka“ zraje ještě v sudech tak, jak se to dělalo v dávné minulosti, kdy se pivo zavázelo před zimou na nepřístupné horské chaty. Druhé a třetí kvašení jí propůjčují charakteristickou chuť a s obsahem alkoholu 4,6 %, jantarovou barvu a plnou chuť je zlatým hřebem letošních oslav 460. výročí založení jednoho z nejstarších českých pivovarů,“ říká Petr

Menšík. „Na rozdíl od DUXE jde ovšem skutečně jen o pivo na jeden rok. Kdo jej neochutná letos, neochutná je vůbec,“ dodává.

To, že se svijanský pivovar letos připomíná 460. výročí svého založení, na Svatováclavských slavnostech dále podtrhl křesť knihy „Příběh svijanského piva“ od fundovaného znalce místní pivářské historie Jaroslava Egerta. První, autorem signované výtisové knihy, která podrobně popisuje nejen historii jednoho z nejstarších českých pivovarů, ale výroby piva obecně, si budou moci hosté zakoupit přímo na místě.

**Na Zámek Svijany opět zavítal sv. Václav**

Dny českého piva letos Český svaz pivovarů a sla-

doven organizuje ve dnech 25. až 30. září. Jejich vrcholem přímo ve Svijanech je 28. září osmý ročník oblíbených Svatováclavských slavností na Zámku Svijany. Svatého Václava na jeho svátek uvnitř zámku, na nádvoří i v zahradě vyhlíží početní hosté. Jeho přijetí doprovodil tradiční řemeslný jarmak a šermířská a hudební vystoupení.

Piváře na svijanských Svatováclavských slavnostech potěšilo slavnostní naražení sudu, čepování s mistrem výčepním,

degustace a pivní soutěže. Důkladně se také návštěvníci mohli seznámit se všemi tajemstvími výroby svijanského piva a za zvýhodněnou cenu si prohlédli celý pivovar. Na největší nadšence čekala i speciální prohlídka se sládkem Pivovaru Svijany Petrem Menšíkem, s nímž mohli navštívit i místa, která nejsou při běžných exkurzích pivovaru přístupná.

(egi)





# Na podzimní stůl dýně a zvěřinu

Pro podzimní dny z hlediska kulinařských radovánek je typická zvěřina a dobroty z dýně. Tomu se v říjnových dnech věnovala detailněji formou zajímavé nabídky dobrot česká hotelová síť PYTLOUN HOTELS, která provozuje v České republice v pěti destinacích celkem čtrnáct hotelů a šest restaurací. Romantická zámecká restaurace Chateau Ctěnice, situovaná v Zámeckém areálu Ctěnice na severovýchodní hranici Prahy, nabízela svým hostům po celý říjen sezónní dýňové a zvěřinové menu plné chuti, sestavené zkušeným šéfkuchařem Denisem Wágnerem.

„Říjen je měsícem plným barev a chuti podzimu a my v restauraci Chateau Ctěnice jsme pro vás s naším týmem připravili jedinečné gastronomické zážitky, které dokonale vystihují atmosféru tohoto období. Naše říjnová nabídka se nese ve znamení dýně a zvěřiny, surovin typických pro podzimní sklizeň a lesní hony. Přijďte si k nám vychutnat podzim v jeho nejkrásnější podobě,“ říká šéfkuchař Denis Wágner. Byl nám také následně průvodcem do míst, kde se tyto dobroty rodí, a to v příjemném prostředí čisté přírody.



ny nejen obohatí jídelníček, ale také přinesou do kuchyně kousek podzimní atmosféry.

## Dýně a zvěřina v české kuchyni

Dýně a zvěřina jsou v české kuchyni oblíbené suroviny, které se často objevují na podzimních stolech. Dýně se svou jemnou a sladkou chutí je ideální pro přípravu polévek, pyré nebo pečených pokrmů. Zvěřina, jako je srnčí, jelení nebo divočák přináší do jídelníčku bohatou a výraznou chuť, která se skvěle doplňuje s kořením a bylinkami. Kombinace dýně a zvěřiny může vytvořit harmonické a chutné pokrmy. Například pečená dýně s rozmarýnem a česnekem může být skvělou přílohou k srnčímu steaku. Nebo je možné připravit dýňové pyré jako základ pro omáčku k jelenímu ragú. Tyto suroviny

## Zvěřina Petron od českých myslivců

Tak jako má hotelový řetězec už léta své dodavatele dýně od vytypovaných pěstitelů, je tomu i se zvěřinou. Ta od dodavatele Zvěřina Petron pochází od mysliveckého sdružení pouze z České republiky, které se o zvěř celoročně stará, a díky jejich péči je maso vysoce kvalitní. Zvěřina se vrací do tuzemských restaurací a domácností. Vysoce kvalitní maso srstnaté i pernaté zvěře pod značkou Petron se upravuje v moderních zařízeních v České republice. Na trh se zvěřina dodává ve stabilní kvalitě z prověřených zvířat ulovených v na-

ších lesích. „Tuto hodnotnou tradiční potraviny chceme v naší restauraci vrátit do našeho jídelníčku,“ říká Denis Wágner.

## Holýšvický skot

Jako u zvěřiny a dýně má společnost také kvalitního dodavatele masa. „Vše začíná ve správném výběru dodavatele kvalitního a zároveň dostupného masa, které bez váhání jíme my sami, a proto z něj vaříme a prodáváme ho i našim zákazníkům. Je pro nás důležité vědět a být přesvědčení o tom, že prodáváme to, čemu sami věříme a s čím máme tu nejlepší zkušenost. Proto nakupujeme hovězí a telecí maso z Holánska, kde nám náš dodavatel i výrobce deklaruje a zajišťuje splňování nejvyšších standardů. Z nichž těmi nejdůležitějšími jsou dobré životní podmínky zvířat a sledovatelnost v celém výrobním řetězci,“ pokračuje ve výčtu spřátelených firem, které mají vliv na kvalitu jídel v řetězci, Denis Wágner.

## Ekofarma Františka Berky z Tanvaldu

Mezi domácími dodavateli vynikajícího hovězího masa je Ekofarma Františka Berky z Tanvaldu. Postupně vytváří



naši dědové i ti jejich. Ovocné destiláty jsou moravskou tradicí, hrstí každé rodiny. My jsme posunuli naši rodinnou pýchu o kus dál. Léta zkušeností jsme předstívali v naší vlastní značce pálenek, které si nesou ty nejmenší chuťové nuance,“ uzavírá Petr Skopal, jesenický rodák, své zamýšlení.

## Skvělé mošty z podhůří Trosek

A ani ti, co zrovna z nějakého důvodu nemohou a nebo nekonsumují alkoholické nápoje, v této restaurační síti nepřejdou zkrátka. Na ně tam čeká dobrý výběr zejména z nabídky moštů manželů Ondřej a Kateřiny Diabolových. I oni nám rádi přiblíží příběh moštárny a řemeslného lihovaru Dlabka. „Náš život se zásadně změnil v roce 2017, kdy jsme ve Svijanském Újezdu nalezli místo, jež nám oběma doslova uhranulo. Jakmile jsme spatřili dokonalý výhled na Trosky i Ještěd a ucítili vůni zdejších stromů, rozhodli jsme se, že tady zůstaneme a něco společně vybudujeme. Poctivě řemeslo v souladu s přírodou. Snažíme se v maximální možné míře o návrat ke kořenům sadařského a lihovarnického řemesla. Nepoužíváme chemické postřiky a spíše než těžkou techniku mezi stromy v našich sadech potkáte prasata, která se starají o přirozené ohojení a dojírají spadlé ovoce. Kočky, které loví myši a další hlodavce; nebo naši teriery. Maki na ranní oběd. Samozřejmě jsou pro nás také včely, díky kterým máme vždy perfektně opylený sad, výborný med pro vlastní potřebu, a hlavně máme možnost jejich prostřednictvím okolní přírodě něco vracet,“ svěřuje se našim čtenářům Ondřej Diabola.

## Destiláty Roviny

A jaké by to bylo kompletní menu, kdyby v něm chyběly nápoje, které tak krásně na závěr svažují hrdlo po dobré baště. To už ale uvítáme majitele opět rodinné farmy nazvané Destiláty Roviny, Petra Skopala, aby své hájemství víc přiblížil. „V malé vesnici Prosenice, v našich sadech, v rodinné palírně vznikají ovocné destiláty té nejméně chuti. Haná je mozaika polí protkaná vesničkami, řekami, chmelnicemi a sady. Až v dáli na horizontu v jemném oparu se zvedají Jeseníky. Jsme součástí tohoto kraje a ten je součástí nás. Máme rádi naše sady a okolní přírodu. Máme rádi horká léta i dlouhé stíny zlatavého podzimu. Máme rádi svou práci – od mozočků na rukou z trhání ovoce po vůni kvasu připraveného k destilování. A tak to měli

## Rybářství Skalní mlýn

A co by to bylo za jídelniček a nabídku řetězce restaurací, aby tam chyběly ryby. I ty si parťák kolem šéfkuchaře Wág-



# Gastronomický zážitek v Holešovicích

V Port7 otevře Goodlunch svou další kantýnu. V multifunkčním projektu společnosti Skanska se chystá otevření další pobočky úspěšného konceptu kantýn Goodlunch, na kterém se podílí Zdeněk Pohreich. Nový prostor propojí mimořádnou architekturou v prostředí revitalizovaného brownfieldu na břehu Vltavy se špičkovou gastronomií.

V moderním byznysovém centru Prahy 7 se v březnu 2025 otevře pobočka kantýny Goodlunch. Zásadně tak rozšíří nabídku služeb a občerstvení pro lidi pracující v Port7 i v okolí. Ti mohou zajít na snídani i oběd, kde si budou moci vybrat z polévek a jídel stálého menu i ze široké nabídky teplého i studeného bufetu s minimálně sedmi variacemi světové a české kuchyně.



Budova Posr7 v Holešovicích

## Místo pro příjemná setkávání a pracovní schůzky

„Oběd není pro mnoho lidí jen pauzou během pracovního dne. Je to doba, kdy se chtějí pobavit s kolegy a užít si dobrého a kvalitního jídla. Proto jsme se dohodli na spolupráci se společností Lunchbox s.r.o., jejíž koncept Goodlunch je místem pro příjemná setkávání a pracovní schůzky. Chceme, aby Port7 nebyl pouze místem pro práci, ale také pro relaxaci a příjemně strávený čas. Což zahrnuje i kvalitní gastronomii,“ komentuje novou spolupráci Jana Prokopová, ředitelka pronájmů a správy komerčních aktiv společnosti Skanska v České republice.

součástí projektu je veřejný park o rozloze 17 000 m<sup>2</sup>, nová cyklostezka vedoucí podél Vltavy a podchod, který spojuje celý areál s Ná-



Zdeněk Pohreich a Jan Stejskal

V souladu se zaměřením společnosti Skanska a na hodnocení WELL Health-Safety Rating, které

vyšší úroveň Platinum a cílí také na WELL Platinum na udržitelnost Port7 získal certifikát LEED na nej-

hodnotí ochranu zdraví návštěvníků budovy v postpandemické době. (egi)



INZERCE

## Odhalte tajemství dokonalé kachní polévky s vydatnými droby!

### Kachní polévka se zeleninou

**INGREDIENCE:**

- 1 kachní polévková směs s droby
- 1 lžice olivového oleje
- sůl
- mletý černý pepř
- 2 šálky nakrájené cibule
- 1 šálek nakrájené mrkve
- 1 šálek nakrájeného celeru
- 1 lžice nadrobno nakrájeného česneku
- 500g brambor nakrájených na kostičky
- 1 lžice rajčatového pyré
- 1 šálek suchého červeného vína
- 4 šálky kachního nebo kuřecího vývaru
- 2 šálky vody
- 2 bobkové listy
- 3 snítky čerstvého tymiánu
- čerstvá petržel

**POSTUP:**

V hrnci si rozpálíme olej, přidáme kachní díly a restujeme cca 3 minuty. Poté kousky obrátíme a restujeme další cca 3 minuty. Díly vyjmeme z hrnce a do výpeku přidáme cibuli, mrkev a celer. Osolíme, opepříme a restujeme cca 5 minut. Vmícháme rajčatové pyré, česnek a zalijeme červeným vínem, vývarem a vodou. Přidáme omyté a očistěné kachní droby, brambory, opečené kachní díly a tymián s bobkovým listem. Vaříme na mírném ohni za občasných míchání cca 2-3 hodiny. Poté vyjmeme kachní díly a kachní droby. Z kachních dílů odebíráme maso, droby nakrájíme a vrátíme do polévky. Na závěr vmícháme nasekanou petržel. Polévku nejlépe podáváme s dokřápanou opečeným chlebem. Dobrou chuť!

**PŘIDANÉ DROBY V MLADÉ KACHNĚ NEBO KACHNÍ POLÉVKOVÁ SMĚS JSOU SKVĚLOU VOLBOU PRO PŘÍPRAVU VÝBORNÉ, BOHATÉ POLÉVKY.**

**www.vodnanskadrubez.cz**



# Zájem o značku Regionální potravina byl letos rekordní

**Obliba kvalitních potravin zaznamenává velký nárůst. Svědčí o tom nejen vyprodané stánky prodejců na farmářských trzích, ale také letošní rekordní zájem výrobců o soutěž Regionální potravina. Tu každým rokem vyhlašuje Ministerstvo zemědělství a oceňuje výrobky, které zvítězí v krajských soutěžích ve všech krajích České republiky.**

V 15. ročníku soutěže Regionální potravina o toto prestižní ocenění zabojovalo celkem 470 výrobců s více než 1 850 produkty, což je dvojnásobek oproti prvnímu ročníku soutěže v roce 2010. Hodnocení se zúčastnil také ministr zemědělství Marek Výborný, který o vítězích pro letošní ročník pomohl rozhodnout v Jihočeském kraji. Nejvíce zájemců bylo v Ústeckém a Středočes-

kém kraji a v nevyhledávanější kategorii Alkoholicke a nealkoholicke nápoje bylo celkově přihlášeno 333 výrobců. Výherci soutěže Regionální potravina si svá zasloužená ocenění letos převzali již ve dvanácti krajích. V Jihomoravském kraji se předávání bude konat v sobotu 7. prosince 2024 na Výstavišti v Brně v rámci akce Vánoční nákupní centrum.

Mezi hlavní cíle soutěže se řadí především podpora ekonomické a agroenvironmentální oblasti. Ocenění výrobci musí ve své produkci používat suroviny pocházející z daného kraje – tím podporují lokální dodavatele a ekonomickou soběstačnost kraje, ve kterém je výrobek oceněn. Suroviny tak nemusí cestovat dlouhé kilometry, než dojde k jejich zpracování. Držiteli značky jsou převážně mikropodniky do 10 zaměstnanců (67%) a malé podniky s počtem do 50 zaměstnanců (25%), pouze v 8% se jedná o společnosti, které zaměstnávají 51–250 zaměstnanců. Značka Regionální potravina pro ně představuje punc nejvyšší kvality, regionality a tradice. Státní zemědělský intervenční fond (SZIF), který značku Regionální potravina spravuje,

oceněným výrobcům poskytuje širokou škálu marketingové podpory, ať už v médiích nebo na prodejních a prezentačních akcích. Je to forma podpory, která výrobcům pomáhá zvyšovat jejich prestiž, mohou se více zviditelnit, ale také odlišit od konkurence. Výrobky s označením Regionální potravina v zákaznících vzbuzují větší důvěru. Výrobcům se také otevírá nová cesta k navázání kontaktů s jinými producenty. Chcete se také stát jedním z oceněných výrobců a získat tak šanci zazářit? Možnost budete mít opět na jaře, kdy budou vyhlášeny soutěže v jednotlivých krajích. Sledujte webové stránky regionalni-potravina.cz a nechte si ujít nejnovější informace o konaných akcích, regionálních ochutnávkách, důležitých ter-

mínech anebo si něco dobrého uvařte podle receptů z oceněných surovin. Můžete také sledovat Facebookový a Instagramový profil Regionální potravina a už Vám nic neunikne!



## Jihočeský kraj

Reznictví a uzenářství Dědouch, Statek u Misávi, Mini mlékárna Mláka, "AGRO-LA", Hološovičská hospoda, Pečení na přání od Markéty, Mykoprodukta, ZAS Dražice, Happy fish - Tilapia



## Karlovarský kraj

Reznictví a uzenářství Bublava, Farma Poustka, Biofarma Belina Nežichov, Farma Kubernát, Pekařství Kováč, Cakepoint Karlovy Vary, Pivovar Krušnohor, Microgreen\_KV, Echtovní Reznictví



## Olomoucký kraj

Lahůdky z Hané, Agrodružstvo Zábřeh, Oficiální sýry Brničko, Doubravský Dvůr, Cukrárna Galerie, Cukrárna v Ulčice, Hospodářské družstvo Určice, Lučické sady, Jaroslav Juráš, Včelí farma Skalická



## Středočeský kraj

Vládkovy uzeniny, Pivovar a Sunkárna Bohdaneč, Sýrozrouti, Minimlékárna Kobylnice, Koláčové dobroty – napečeno s chutí, Kantýna u Juráška, Fytos, Mělnický křen, Maso z Choťovic – Qualivo



## Zlínský kraj

Voma – Maso a uzeniny, Masozlucky.cz – Farma Rudimov, Ekofarma Javorník Štítňák, Statek Slížany, Hostinář, Včelařství Trašonovi, Karpatky – sušené ovoce z Hostětína, Venison CZ



## Jihomoravský kraj

nominovaní výrobci Reznictví – uzenářství Jůza, Od Martina, Ekofarma Nalepeč, Mlékárna Klíč, Pekařství-cukrářství Martina Hornošová, Jen tak si peč, Agro Brno – Tuřany, Vino z Hornácka, Houbio



## Liberecký kraj

Střední škola hospodářská a lesnická Frýdlant, MASS.NA, Mléko Jeřmanice, EKOFARMA Stehlik, Pekařna u Papírárku, Hamrovská řemeslná pekárna, Raspenava Distillery, Český česnek z Podkrkonoší, Včelí Farma Smržov



## Pardubický kraj

Reznictví a uzenářství Morávek, Reznictví Čejka, Farma Apolenka, Ranč Bělečko, Statek Uhersko, Medovinka, Ovocný lihovar Sudlička, Bramborárna, Farma pod Kůnkou



## Ústecký kraj

Rodinné reznictví Jaroslav Durček, Pršuterie®, Farma u sluníček Heřmanov, Minimlékárna pod Řípem, Dobrý Fokus, Cukrárna Adamant, Perfectly Delicious, Farma u Švestkové dráhy, Včelí farma Lovosice



## Královéhradecký kraj

Josefovská uzenina, Naše hospodářství, Krkonošská kozi farma, Farma pod lipou, Petráčkovy hořčičné trubičky, Pink Roses Cafe, Pivovar Hradecký Klenot, Rodinná ovocnářská farma Miroslav Frydrych, Včelí farma Rokytín



## Moravskoslezský kraj

Reznictví a uzenářství Machač, Medoo, Farma u Stromovouse, Ligotský statek, Hukvaldské mrkvánky, Labužník Celiak, Sirupy z lásky, Farma Bezdiček, Gelati Onesti – povčivá zmrzlina



## Pizeňský kraj

Pizák z Plzně, Potěšení ve skle, Šumavská mlékárna, Minimlékárna Weber, Dvůr Krasíkov, JS Chocolate, Sady Nebilovy, Od Mileny z Dolan, Zpracovna ryb Klatovy



## Kraj Vysočina

Farma rodiny Němcovy, Reznictví Stejskal, Sýrárna Danka, Lacrum Velké Meziříčí, Olejový mlyn Petrávec, Cukrárna Krármek U Andělky, Džemy od Drahy, Chutě z Chotě, Kramolinský ranč

# STŘIHNĚTE SI NÁKUPY ZDARMA



## Vyhrajte raz dva!

Stačí nakupovat potraviny značek kvality, vystříhat loga, nalepovat a posílat. Každý týden hrajeme o devět poukázek na nákupy v hodnotě 5 000 Kč. Navíc hrajeme o 4 500 dalších cen a o hlavní výhru – 3 poukázky na nákup podle vašeho přání v hodnotě 15 000 korun! Na nic nečekejte, stříhnete si nákupy s Klasáčkem ZDARMA.



Herní karty ke stažení a více na [akademickvality.cz](http://akademickvality.cz)



## Sladovnický ječmen má letos dobrou kvalitu

Do Plzeňského Prazdroje dorazily v těchto dnech první várky sladovnického ječmene z letošní sklizně. Pracovníci pivovaru z něj začínají na vlastní sladovně připravovat slad, jednu z klíčových surovin pro české pivo. Celkem Prazdroj od tuzemských farmářů nakoupí zhruba 150 000 tun sladovnického ječmene. Podle prvních laboratorních analýz je kvalita letošní úrody dobrá. Přesto ječmen i letos ovlivňovalo nestálé počasí. I proto Prazdroj spolu se zemědělci hledá cesty, jak pěstování této plodiny adaptovat na klimatickou změnu.

„První slad z letošního ječmene jsme analyzovali v naší laboratoři a výsledky jsou zatím dobré. Vyrobený slad má velice dobrou dostupnost důležitých látek, jako je například škrob nebo enzymy, pro následnou výrobu piva,“ uvádí Michal Šneberger, vedoucí sladovny plzeňského pivovaru.

V laboratořích Plzeňského Prazdroje se pečlivě kontroluje zrno z každého kamionu, který do pivovaru ječmen přiveze. Denně jich k plzeňské sladovně přijede v průměru dvacet. Měří se například klíčivost ječmene, vlhkost, obsah bílkovin, škrobu a porovnává se i velikost zrna. Důležitá je také vizuální kontrola. Teprve když všechny parametry vyhovují pivovarnickým nárokům, může kamion složit zrno do sila. Prazdroj má jako jeden z mála pivovarů v Česku vlastní sladovny v Plzni a v Nošovicích a připravuje pro vý-

robu svých piv vlastní slad. „To nám dovoluje udržet si dokonalou kontrolu nad kvalitou našeho piva od nejjednoduššího začátku. Dokážeme připravit slad přesně tak, jak to vyžaduje příslušný styl piva, které chceme uvařit. Takřka všechny naše značky jsou nositelem chráněného zeměpisného označení České pivo. Proto musíme používat pouze schválené odrůdy českého a moravského ječmene,“ vysvětluje emeritní vrchní sládek Plzeňského Prazdroje Václav Berka.

Prazdroj nejčastěji nakupuje odrůdy Bojos, Francin, Laudis, Manta a Štamgast. Z nich pak připravuje slady na míru pro svá piva. Ječmen přitom odeberá od 140 zemědělců z Česka a ročně jej nakoupí zhruba 150 000 tun, což představuje pěstební plochu přibližně 30 000 hektarů. Naprostou většinu ječmene nakupuje přímo od farmářů bez dalších prostředníků. (egi)



## Soutěž studentů s veterinární odborností

Vítězem letošního ročníku vědomostní a dovednostní soutěže středních odborných škol s veterinárním zaměřením „Pohár ústředního ředitele SVS“ se stali studenti Tauerovy střední odborné školy veterinární v Kroměříži. Obhájili tak svoje vítězství z předchozích tří ročníků.

Soutěž se letos konala již sedmákrát a zúčastnily se jí týmy osmi středních odborných škol z České republiky a jedna slovenská škola. Vítězný tým tradičně převzal ocenění z rukou ústředního ředitele Státní veterinární správy (SVS) Zbyňka Semeráda. (egi)



### Moravské potravinářské strojírní, a.s.

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

## VŠE PRO SLADOVNY

- DODÁVKY KOMPLETNÍCH INVESTIČNÍCH CELKŮ PRO TUZEMSKO A EXPORT
- REKONSTRUKCE, MODERNIZACE, OPRAVY
- SLADOVNICKÉ STROJE VČETNĚ ZAŘÍZENÍ NA VÝROBU SPECIÁLNÍCH DRUHŮ SLADU
- ODKLIČOVAČKY SLADU – od laboratorní odkličovačky s kapacitou 2 kg po průmyslové odkličovačky s výkonem až 25 tun odkličeného sladu za hodinu



Nahradili jsme technologii, kterou jsme dodali před 30 lety, novou a moderní verzí. Tato inovace zvyšuje efektivitu, spolehlivost a splňuje současné standardy.

Odkličovačka LOS-2 ve vaší laboratoři odstraní zlouhavou ruční manipulaci s neodklíčeným sladem

### TRADICE • PERSPEKTIVA • KVALITA • SERVIS • MOPOS

Internet: [www.mopos.com](http://www.mopos.com) • E-mail: [mopos@mopos.com](mailto:mopos@mopos.com)

Ing. Martin Michalík (výrobní ředitel)  
[michalik@mopos.com](mailto:michalik@mopos.com)  
+420 602 585 776



**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.: +420 493 543 724  
mobil: +420 602 255 489  
e-mail: [office@meridazk.cz](mailto:office@meridazk.cz)  
[www.merida.cz](http://www.merida.cz)

DODÁVKY PO CELÉ ČR ZDARMA!



## Regionální potravina pro Litoměřický pršut

Návštěvníci Itálie si zpravidla nenechají ujít, aby si vychutnali prosciutto, známé v Česku pod jménem pršut. Do Čech se dostal hlavně díky italským obchodníkům a kolonistům, kteří přinesli své kulinářské tradice do Evropy. Gurmáni z tuzemska však nemusí za italskou specialitou absolvovat cestu na jih Evropy. Pršut si mohou objednat v Litoměřicích ve firmě Chovaneček, kde se vyrábí a prodává. Letos její výrobek Litoměřický pršut získal prestižní ocenění Regionální potravina Ústeckého kraje. Slavnostní veřejné vyhlášení bylo součástí programu v amfiteátru Zahrady Čech v Litoměřicích.

Devět oceněných převzalo certifikáty soutěže Regionální potraviny roku Ústeckého kraje v několika kategoriích. V kategorii masné výrobky tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy v celostátní soutěži Regionální potravina Ústeckého kraje získal ocenění Litoměřický pršut z Pršuterie® Chovaneček v Litoměřicích.

### Pokračovatel rodinné tradice

Firma má dlouhou tradici v oblasti zpracování masa a ve výrobě masných výrobků, která sahá až do třetí generace.

V Pršuterii® Chovaneček v Litoměřicích, jsme se setkali s pokračovatelem rodinné tradice, Vlastimilem Chovanečkem jr., který převzal rodinnou firmu po stejnojmenném otci. I když si firma hlídá výrobní recept, prozradil nám alespoň v obrysech, jak pršut vzniká.

„Snažíme se přenést své znalosti a zkušenosti do každého výrobku, což nám umožňuje nabídnout jedinečné a vysoce kvalitní produkty. Oceněný pršut nese název po našem městě - Litoměřice, kde se vyrábí. Je to propojka názvu a města, kde se vyrábí. Čili Litoměřice v Českém středohoří, to jsou záležitosti, které se snažíme sdílet. Máme malou farmu, sto oveček, což je spíš pro radost,“ doplnil V. Chovaneček jr.

Výroba uzenin rodinou Chovanečkových v Litoměřicích je založena na tradičních postupech, které zajišťují zachování všech přírodních vlastností.

### Konzervace jen teplým vzduchem

„LITOMĚŘICKÝ pršut není z kýty, krkovic či plecka. Je to vepřová kotleta s tukovým krytím. Je to výrobek, který má tu výhodu, že má krásnou libovou svalovinu a k tomu ten tuk, který na výrobku je. Zpracováváme jej při teplotě 22-24o C a uchováváme v lednici při dvou stupních. Krásně se snoubí přednost svaloviny a tuku, který tam je. Další, neméně důležitou předností je, že má poměrně stabilní tvar, což je výhoda pro krájení, kdy všechny plátky mají takřka stejnou velikost,“ uvedl V. Chovaneček, který pokračoval:



Ocenění na Zahradě Čech 2024



Petra Chovanečková převzala ocenění RPP

Maso firma bere od malých producentů, není jednoduché dát dohromady českou surovinu.

Uzeniny z Pršuterie® v Litoměřicích lze využít na různé způsoby. Mohou být použity k přípravování různých jídel, jako jsou šnyclíky, saláty, sendviče nebo jako chutný doplněk k vlnu či pivo. Každý druh uzeniny nabízí jedinečnou chuť a vybírně se hodí do různých kulinářských příprav.

### Divočák karé s oceněním od roku 2021

Bylo by chybou opomenout, že se firma Chovaneček současně soutěží Regionální potravina zúčastnila celkem desetkrát, z toho šestkrát získala ocenění. V současnosti je jeho držitelem i výrobek Divočák karé, který všačku kvality získal v roce 2021, takže při čtyřleté platnosti jí pro tento výrobek bude využívat ještě v příštím roce. Uvedený pršut



Kolektiv z výroby pršutu



Vlastimil (vpravo) a Tomáš Chovanečkové převzali po otci vedení a výrobu firmy.

kteřé lze zakoupit i v dárkových baleních.

V příštím roce má firma v plánu přesunout výrobu v Litoměřicích do nového provozu a rozšířit tak kapacitu výrobních prostor, a to do bývalého

městského pivovaru v Litoměřicích, který se již 2 roky rekonstruuje a brzy v něm Pršuterie® Chovaneček zahájí výrobu nejen pršutu ale i ostatní uzenářských specialit.

Zdeněk Kulhánek



Svačinka s pršutem



Balení pršutu



Italská pršuterie v předstávě umělé inteligence





## Na Konopišti se vyřezávalo do melounů ve sportovním duchu

Pro carving soutěže získal odborný porace, pedagog a organizátor těchto soutěží vyřezávání především do zeleniny, ale i některých druhů ovoce Luboš Procházkova hodně mladých lidí. Ty baví tato umělecká práce a je chvilovější, že netráví tolik času vysedáváním u počítačů a hraní často nesmyslných bojových her. Naše redakce tomu fandí a dáváme prakticky většinu výstupů z těchto soutěží a to jak z domova, tak už i z mezinárodních účasti a tak i tentokrát máme zajímavosti z dost nevdědní i když už tradiční carvingové akce.

V roce 2021 to byla jediná soutěž, která se u nás konala. Omezení hlavně při srovnání lidí bylo pod vlivem možného šíření covidu. Tím, že se nyní jako další z této řady soutěží konala v rámci velké sportovní akce „Triatlon Konopiště“ byla zařazena do doprovodného programu, ale pozornost poutala velkou. Svým způsobem nahrazuje letní soutěž, která se dlouhou dobu konala v Praze a pak Kladně „Melounový Festival“.



Nej reklama na triatlon

„Ale tady to bylo v menším měřítku a zároveň trochu jiné hodnocení. Kromě odborné komise o vítězi rozhodovali především návštěvníci akce svými hlasy. Takže se mohlo stát a taky i stalo, že technicky náročný výrobek z pohledu odborníků nemusel vyhrát. Ale o tom je nejen carving, ale možná i současný svět,“ vysvětluje Luboš Procházka

ků zvítězila zkušená Eliška Hortová, když ztvárnila na melounu právě tři sporty v kombinaci s květy. Nejvíce bodů měla i v hodnocení odborné komise.

skončila druhá a odsunula medailisty o příčku níže. I v tom je kouzlo této soutěže. Na páté příčce skončila další medailistka z olympiády Pavlína Svobodová.

### Jak vše dopadlo

Zadání bylo vyřezat na vodním melounu téma „SPORT“. V hlavním hodnocení divá-

Druhou příčku obsadil Ondřej Janoušek a třetí Diana Peškeová. Teprve až za touto trojicí zůstala vítězka Světové kuchafské olympiády Tereza Buchtová. Ta ale právě v hodnocení odborníků

### Česká řezbářská škola ve světě buduje

Na místě řezla pětice řezbářů i mimo soutěž a to také obrázce na vodním



Soutěžící parťa vyřezávala do melounu



Rekli byste do tohoto chlapce, že je to jeho dílo?

melounu. I v jejich případě byl tématem rovněž sport a Konopiště. Vyřezané melouny byly využity jako ceny pro vítěze hlavního závodu, který se jel jako Český pohár. Byla to každopádně propagace carvingu a české řezbářské školy, která na světových soutěžích má velmi dobré jméno a výsledky.

Umelecké dílo vyřezané do melounu

ROZFRUCHT s.r.o., dalšími Gastrojobs.cz, Triatlon Konopiště z.s. a FOMI.

Text a foto: Eugenie Linková ve spolupráci s Ludkem Procházkou

## Podvody spojené s umělou inteligencí

Jako vloni jsme pro náš magazín chtěli něco obzvlášť pozitivního a ze života, a to nám letos splnil pan profesor MUDr. Jan Pirk. Je to kardiolog z IKEM Praha, ve světě a samozřejmě i u nás známý a uznávaný odborník díky mnoha úspěšným operacím a transplantacím srdce. Ty vykonal za řadu let se svým týmem. Na dotaz, jak jej máme v článku titulovat, nám napsal zcela prostou odpověď: „Jan Pirk, kardiolog a senátor“. Žádné ověření tituly a fotkami s tzv. hvězdami šoubyznysu, jak se ti často nezmámí „hrdinové“ pyšní. Prostě, jak tomu u velikanů z různých oborů bývá samozřejmostí.

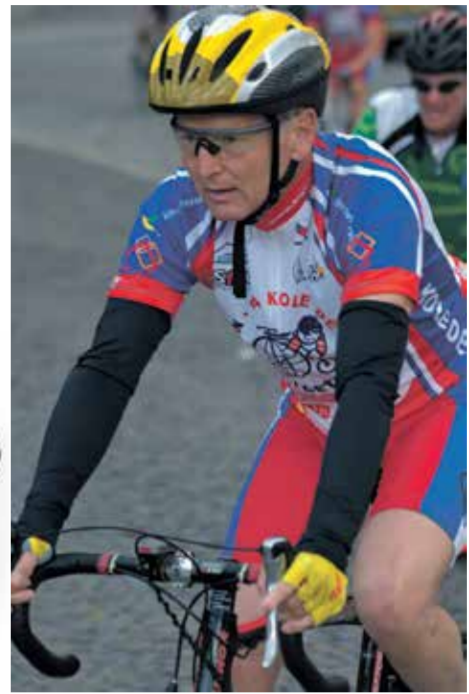
S prof. Janem Pirkem je to pravdě radost rozprávět, je to obhacující a v přátelském duchu.

► S radami, jak zdravě žít a podpořit své zdraví, se obracíme na odborníky, kteří mají ty nejzkušenější jak a co doporučovat. Co je podle Vás nejdůležitější pro zdravé býtí, a jaký je především Váš jídelníček? Co doporučujete Vy? Protaec nás, lékařů, Hypokratés, již před více než dvěma tisíci lety řekl, že základními atributy existence člověka jsou jídlo, pití, pohyb a odpočinek. Zdá se, že zejména pohyb patří na první místo a na druhém místě poté je jídlo, pití a odpočinek. Ukazuje se totiž, že lidé, kteří mají lehkou nadváhu, ale hýbov se dostatečně, jsou na tom lépe, co se týče délky života, než štíhlí, kteří se nedostatečně hýbov. Mám jídelníček je přiměřený mému kalorickému výdaji, který je podstatně větší, než u většiny mých vrstevníků. Z toho důvodu se nemusím nijak omezovat ve výběru jídel, ale pravidelně si kontrolovat váhu a v případě, že přiberu, byt i jen jeden kilogram, okamžitě příjem snížím. A to bych i doporučoval všem.



ve světě totiž trpí intolerancí a v lécích jako rosuvastatin, atorvastatin atd. jsou hodně zastoupené. Někteří lékaři radí biologickou léčbu pomocí vegapoure, jak s tím máte zkušenosti u svých pacientů? Jen předešlu, že člověk se vyvinul jako pohybující se součást živé přírody. To znamená, že k udržování zdraví je potřeba dodržovat 4 zásady, které stanovil Hypokratés. V případě zvýšené hladiny cholesterolu je potřeba změnit dietu, snížit příjem živočišných tuků a bílkovin a nahradit je rostlinnými. Ve stravě přidat vlákninu a hlavně jíst přiměřené množství. Teprve když dietní a režimová opatření nepomohou, musíme přibrat na pomoc léky. Já osobně nejsem velkým příznivcem statinů, ale naštěstí jsou již vyvinuty léky, které nejsou statiny a ty nemají většinou žádný vedlejší účinek, takže lidé, kteří netolerují statiny, mají již náhradu, např. Lerpín či Kapidin. Já mám osobní zkušenosti pouze s pacienty, kteří si stěžují, že jim statiny nevyhovují, ale ti, kteří je snášejí dobře, mne nekontaktují. Každopádně vždy je to potřeba konzultovat se svým lékařem, co kterému pacientovi vyhovuje a co mu jeho kardiolog doporučuje.

► Státní ústav kontroly lé-cív SUKL nedoporučuje tento tzv. lék používat a nedoporučil lékárnám jej mít ve své nabídce. Co tomu říkáte, a jak se tomu bráníte? To je ohromný problém, se kterým se potýkám již řadu let. Jsou to tzv. „lékošmejdí“. Mám již svého důstojníka na kriminální policii, se kterým se marně snažím dopátrat autorů těchto fejků. V poslední době mi ten kolega řekl, že podvodník inzerátů nyní přicházejí z Ruska. Jinak se toho nedá dopátrat. Původně to odcházelo z adres na Panenských ostrovech, odkud nikdo nekomunikuje. A už nevědí, jak přitáhnout pozornost, takže inzerát začne např. hrůzou, že jsem byl třeba zastřelen, nebo že jsem se popral v televizním studiu. Všechno to jsou podvody



Profesor MUDr. Jan Pirk



a klamavá reklama a zneužití mého jména. Nevím, jak tomuto čelit. Měli jsme i tiskovou konferenci v SU-KLU, kde jsem prezentoval výsledky našeho výzkumu. Spolu se SUKL dělal rozbor Tonerinu, kde naštěstí není nic, co by ublížilo, ale na druhou stranu tam není také nic, co by Vám pomohlo. Prostě jenom zbytečně utratíte poměrně velkou sumu peněz. V poslední době to není jen Tonerin, který byl nahrazen původním Cardiline, ale už jsem spojován i s mastmi na klouby a pohybový aparát. A to je ten důvod, proč mám velkou obavu z umělé inteligence. Protože se objevují už i fingoované rozhovory, nikoli psané. Ale týká se to nejenom mne. Viděl jsem i takové podvody, kde je zneužití a náš pan prezident, který na videu vyzývá občany, aby investovali do fondů, za které on ručí, a totéž bylo např. i s panem Babišem, či Dominikem Haškem. Takže já z umělé inteligence začínám mít opravdu hrůzu.

► Pane profesore, říká se, že spokojená mysl ovlivňuje naše zdraví snad nevíc. Jak s e k tomu stavíte Vy, a kde nabíráte tolik sil k tak náročným práci v IKEM, ale i jako senátor, který se odborně vyjadřuje ke zdravotnickým tématům? Ano. Já říkám lidem: „Doporučuji Vám, abyste byli veselí, abyste se smáli, měli se rádi, protože život je tak krásný a musím říct, že uteče strašně rychle. A je mnohem příjemnější, když jste veselí a obklopujete se stejně pozitivními lidmi. Jinak nyní vychází knížka pana doktora Radkina Honzáka „Hrom do palice“, kde je nádherně vysvětlena životní filosofie a smysl, jak se naučit mít radost i ze všedních věcí. Takže tu Vám doporučuji. A kde beru tolik sil k práci v IKEM i jako senátor? Já si myslím, že muž musí mít nějakou povinnost až do smrti. Protože znám zkušenosti i od svých májch, kteří byli ve vysokém postavení v různých firmách a těšili se strašně

do důchodu, jak všeho nechají a budou na zahrádce odpočívat. Během pár let se z nich stali dědečkové, kteří ne tak pečlivě dbají o svůj zevnějšek. Ujišťuji Vás, že jak stárneme, musíme se nejen o své zdraví, ale také o svůj zevnějšek starat stále pečlivěji. A člověk je na světě ne proto, aby si jen užíval radosti a volného času, ale podle mne je zde především proto, aby vychoval potomky a aby pracoval v té naší krásné zemi a zanechal po sobě také něco hezkého.

Nehledě na titulke, jímž upozorňujeme na tak zvané lékošmejdí a varujeme před zbytečným užíváním jistého drahého placebo, je pan profesor Pirk ukázkou nezdolného optimisty, ale i machra ve svém oboru a celkově i při svém býtí. Necht' je pro nás vzorem, jak si život doslova užívat, a to jak při práci, tak během odpočinku. Eugenie Linková

FRUJO member of Polak International a.s.

Oblíbené české příchutě do vašich farmářských produktů

s kusovým ovocem konvenční i BIO kvalita bez modifikovaného škrobu praktické balení až k vám do jogurtů a mléčných nápojů

Doproděje letních příchutí až - 50 %

Sezónní příchutě PODZIM/ZIMA 2024 Medový perník Pomeranč & skořice

Objevte další hřejivé příchutě Karamel Jablečný štrůdl Vaječný líker

Objednávejte online [www.frujo.cz](http://www.frujo.cz)

from FARM to FORK

Konference 13. listopadu 2024

From Farm to Fork 2024 Clarion Congress Hotel Prague\*\*\*\*, Freyova 33, Praha 9 – Vysočany

Konference je určena všem, kteří se zabývají kvalitou a bezpečností potravin. Na konferenci zazní příspěvky představitelů zastřešujících orgánů, zkušenosti zpracovatelů a zástupců obchodních řetězců. <https://farmfork.csq.cz/>

ČESKÁ SPOLEČNOST PRO JAKOST Partneři dqs Znovin CHARVÁT průmyslová hydraulika Tp Consulting

# Evropská unie pomůže českým včelařům

V Česku se spotřebuje více medu, než zvládnou čeští včelaři vyprodukovat, dovoz ze zahraničí je proto nutný. V loňském roce podle dat Českého statistického úřadu bylo do ČR dovezeno 3,8 milionu kilogramů přírodního medu v hodnotě přes 288 milionů korun. Za první polovinu letošního roku bylo do ČR dovezeno 4,6 milionu kilogramů za 254 milionů korun. Nejvíce přírodního medu, a to přes 2,9 milionu kilogramů, bylo za první pololetí do ČR dovezeno z Ukrajiny. Více než 194 000 kilogramů se do Česka dovezlo z Moldávie a 122 000 kilogramů z Chile.

Na to doplácet včelaři v České republice, kteří dlouhodobě čelí zahraniční konkurenci. "Na trhu je mnoho prodejců, co nabízí různé medy, často mění i původ medu."

Za označením "EU a mimo EU" se často skrývají medy z Asie, které bývají pochybné kvality.

To se nyní změní," uvedl Viktor Špaček, vedoucí prodejce a marketingu společnosti Medokomerc.

## Změna nastane od listopadu

Nové evropské nařízení pomůže českým včelařům a může zvýšit prodej českého medu, tvrdí společnost Medokomerc, která je největším distributorem medu v ČR. Společnost to ČTK sdělila v tiskové zprávě. "Dosud byl dovoz medu možný pouze ze zemí mimo EU uvedených na seznamu

unie, výrobce musel být registrovaný kontrolním orgánem třetí země a zároveň bylo nutné, aby splňoval požadavky na zdravotní nezávadnost potravin.

Od listopadu bude muset být každá zásilka medu určena do EU od výrobce schváleného Evropskou komisí. Zároveň firma, která med vyrábí, bude muset být na seznamu v systému TRACES, což je počítačový systém k hlášení přemístování veterinárního zboží mezi členskými státy.

## Bohatší nabídka českého medu

Podle nových a přísnějších podmínek pro dovoz medu a dalších včelařských produktů ze zemí mimo Evropskou unii ale bude potřeba, aby Evropská komise schválila, odkud med je. Označení původu tak může podle společnosti přesvědčit velkou



Med v regálech



Jednoznačné označení původu medu



Původ medu od konkrétního včelaře



Plnicí linka

část zákazníků, aby upřednostnili český med.

S novými pravidly, která budou platit od letošního 29. listopadu, bude podle Špačka trh více transparentní a každý uvidí, co si doopravdy kupuje.

Zvýšený zájem o české produkty by podle Špačka také mohl zlepšit ekonomickou situaci domácích včelařů díky růstu cen medu. "Oproštění se od zahraniční konkurence a od tlaku na nízké ceny může tedy být příslibem pro zlepšení podmínek pro rozvoj podnikání českých včelařů," uvedla společnost.

## S novou značkou - Medokom

Společnost Medokomerc s novými pravidly chystá také změnu své obchodní značky, název zkrátí na Medokom a upraví vizuál, který se více zaměří právě na označení kvality a původu medu. "Jisto-

tu kvalitu získáváme především laboratorními rozbory všeho nakupovaného medu, a to za pomoci těch nejmolekulárnějších metod, které jdou daleko nad rámec běžných kontrol úředních orgánů," řekl Špaček. Odpověděl redakci Potravinařského obzoru na otázky, týkající se konkrétního dopadu na trh s medem v ČR.

## Jaký přínos to bude mít pro zákazníky?

Zákazník se dozví přesně z jakých původů medů je výsledný produkt ve sklenici namíchaný. Mnoho výrobců uvádí pouze „směs medů ze zemí EU a mimo EU" a mohou se v tomto označení schovávat asijské medy, které by si třeba zákazník raději nekoupil.

Naše firma i bez tohoto nařízení na etiketách uvádí označení států původu na skleničkách už několik let. Zákazník také bude znát i poměrově zastoupení jednotlivých medů, takže výrobci budou muset být plně

k zákazníkům transparentní, co se týče obsahu ve sklenici z pohledu původu medu.

►Do jaké míry lze očekávat zvýšení nabídky medu od českých včelařů pro Medokomerc? Český med nabízíme a stále nabízet budeme. Nepředpokládáme, že by tento krok zamezil prodej dovoзовých medů, to určitě ne.

Je možné, že někteří zákazníci po zjištění původu si raději koupí třeba pouze český med, nebo dají přednost jinému složení. V součtu by to s prodejností českých medů mělo pomoci.

## ►Odráží se to i ve zvýšení výkupní ceny medu u Medokomercu (Medokomu), což by finančně podpořilo především velkovčelaře?

Cena musí být vždy úměrná tomu, co je zákazník ochoten zaplatit. Situace je však taková, že cena českého medu

je výrazně vyšší, než kvalitativně velmi podobný med ve světě a proto je český med neprodejný do zahraničí. Téměř 100% tohoto medu se musí spotřebovat na českém trhu.

Letos byla v ČR velmi dobrá snůška. Je pravděpodobné, že někteří včelaři si sami sníží cenu medu, aby prodali svoji produkci. Naše společnost květový med vykupovala za stejné ceny jako loni, proto u českého květového a pastovaného medu ceny nemění.

Nakoupili jsme však letos konečně po několika letech i český smíšený med (lesní), kde je cena výrazně vyšší. Chuť a kvalita medu ceně odpovídá, takže se zákazník může těšit na tento velmi lahodný med, které je za nás ten nejlepší v našem sortimentu.

Připravil: Zdeněk Kulháněk



Nakupený med v sudech čeká na zpracování



Expediční sklad



Expedice medu

# novinky z naší pekárny

PŘEDPEČENÉ PEČIVO Z PODKROKŇOŠÍ  
URČENO K DOPEČENÍ

## PROTEINOVÉ PEČIVO

### VYSOKÝ OBSAH BÍLKOVIN

**PEKÁRNA CHOUSTNÍKOVO HRADIŠTĚ**  
Choustníkovo Hradiště 89 | 544 42  
[www.pekarnahradiste.cz](http://www.pekarnahradiste.cz)

# Výjimečná hořkost ze Svijan



Svijanský Máz 11%  
IBU 34

Svijany 450  
IBU 42

Svijanský Rytíř 12%  
IBU 45