Potravinářský obzor
NOVINY PRO ČESKÉ POTRAVINÁŘE A SPOTŘEBITELE
6/2024

Obchodníci zmírňují dopady zdražování základních potravin 6

Cimrmanolog, herec a spisovatel Miloň Čepelka miluje nápoje od Kitla 8

Odborníky prokázána podpora lidského zdraví ze speciálních hub 13

Přátelství mezi dvěma pivními velmocemi

Český svaz pivovarů a sladoven a jeho belgický protějšek Belgian Brewers pokračují v prohlubování spolupráce. Výsledkem byl i společný dvoudenní (14.-15. listopadu) summit obou svazů a vybraných pivovarů z Belgie a Česka, který se konal v Praze. Zástupci obou svazů a řady českých i belgických pivovarů si v rámci setkání vyměňovali zkušenosti a poznatky a i nadále sbližovali vztahy obou pivních kultur i států.

Pivní summit českých a belgických pivovarníků se konal v prostorách belgické ambasády v Praze a přítomen byl i prezident ČR Petr Pavel. Foto Adam Kadeřávek

Řešila se například ochrana a rozvoj tradičních pivních kultur nebo jejich zařazení na seznam světového dědictví UNESCO, kam belgická pivní kultura už od roku 2016 patří. Páteční program pak vyvrcholil akcí v rezidenci belgického velvyslance, kde proběhla panelová diskuze právě na téma významu pivní kultury a role UNESCO v její ochraně. Závěrem akce byl prezident České republiky Petr Pavel, jako vůbec první zahraniční státník v historii, uveden do bratrství belgického Řádu pivovarnického pádla.

Slova českého prezidenta

„Pivní kultura je rozhodně více než jen pití piva. Je hluboce zakořeněno v historii obou zemí. Uvařit dobré pivo vyžaduje silnou týmovou práci a vyžaduje to čas i píli. Nad sklenicí piva ale vzniklo mnoho výjimečných nápadů, včetně významných součástí kultury – naši nejvýznamnější spisovatelé, zmiňme například Bohumila Hrabala, známého pro jeho poetickou literaturu, která by zřejmě nevznikla bez tolika času stráveného nad sklenicí dobrého piva. Jsem velmi vděčný, že jsem se stal součástí bratrstva Pivovarského pádla. V Belgii jsem strávil téměř 10 let. Rozhodně jsem nečekal, že má práce a návštěvy různých pivovarů a klášterů bude oceněna členstvím v tomto řádu. Musím také ocenit Belgii a belgickou kulturu s tím, kolik unikátních a odlišných piv produkuje a exportuje do celého světa. Jeden francouzský prezident řekl, že je velmi obtížné vládnout zemi s tolika druhy sýra, možná je to v Belgii ještě obtížnější s tolika druhy piva. Jsem rád, že jsme dostali možnost účastnit se této dvoudenní návštěvy v rámci které pivovarníci budovali nové vztahy a přátelství," řekl po své „korunovaci" do bratrství belgického Řádu pivovarnického pádla český prezident Petr Pavel.

Eugenie Línková

Čerstvý nositel Řádu pivovarnického pádla český prezident Petr Pavel s ředitelem Českého svazu pivovarů a sladoven Tomášem Slunečko si přátelství obou pivních velmocí patřičně užívali Foto Adam Kadeřávek

České pole navázalo ve velkém partnerství s gastronomií

V Agrárním a Potravinářském obzoru doslova bráníme naše české zemědělství a formou článků ukazujeme, jak není dobré spoléhat jen na dovozy agrárních komodit. Taky uvádíme příklady těch, co ve své síti jak prodejní v obchodech, tak gastronomické upřednostňují naše české potraviny. Pravidelně se v jednotlivých číslech proto věnujeme i iniciativě České pole, vedené společností makro ČR. Tato aktivita dosáhla dalšího milníku. K projektu, který si klade za cíl podporovat české zemědělství a tradiční plodiny, se připojila společnost Zátiší Group, významný hráč na poli gastronomie. Tento krok představuje průlomovou spolupráci mezi tradičními zemědělskými produkty a sektorem HoReCa (Hotely, Restaurace, Catering).

Střední škola ve Zlíně se zaměřením na gastronomii slaví úspěchy.

„Spojení se Zátiší Group je pro nás zásadním krokem v naplňování naší mise. Jejich závazek ke kvalitě a udržitelnosti je v souladu s našimi hodnotami. Věříme, že tento příklad inspiruje další restaurace, aby podpořili české farmáře a místní produkty," uvedl Jiří Nehasil, generální ředitel makro ČR.

Produkty Českého pole zařadí kuchaři do svých receptů

Zátiší Group, známá svými prestižními restauracemi Mlýnec, V Zátiší a Zátiší catering, přináší iniciativě nejen zkušenosti, ale i nové možnosti spolupráce. Profesionální kuchaři této společnosti budou testovat a používat produkty České pole ve svých receptech a aktivně navrhovat další plodiny, které na trhu chybí.

„Iniciativa České pole je pro nás příležitostí podpořit cestu lokálních surovin od českých farmářů až na talíře našich hostů. Sdílíme její hodnoty udržitelnosti a podpory české gastronomie, které jsou i základem naší vize demokratizace jídla. Suroviny budeme nejprve testovat napříč našimi divizemi a těšíme se, že je poté zařadíme do běžného provozu. Naším cílem je nabídnout hostům pokrmy z kvalitních lokálních surovin," říká Sanjiv Suri, zakladatel a prezident Zátiší Group.

V gastronomii se klade důraz i na správné servírování jak pokrmů tak nápojů

Do projektu míří i školní a firemní stravování

Zátiší Group navíc plánuje zapojení divize Fresh & Tasty, která zajišťuje školní a firemní stravování, což dále rozšíří využití lokálních produktů a posílí jejich dostupnost. Fresh & Tasty je divize školního a firemního stravování, který provozuje společnost Zátiší Group. Zaměřuje se na poskytování kvalitního, čerstvého a zdravého jídla s důrazem na lokální a sezónní suroviny. Tento přístup je v souladu s principy udržitelnosti a moderního stravování, kdy se klade důraz nejen na chuť a výživovou hodnotu, ale i na šetrnost vůči životnímu prostředí.

Díky zapojení do iniciativy České pole mohou produkty tohoto konceptu získat ještě větší podíl na českém trhu, čímž podpoří nejen lokální ekonomiku, ale také zvýší povědomí o kvalitních českých surovinách.

Inspirace pro ostatní

Tímto krokem chce České pole oslovit další gastronomické subjekty po celé České republice. Ambicí je, aby se v každém kraji zapojila minimálně jedna restaurace, která bude vařit výhradně z českých surovin. Iniciativa České pole, za níž makro ČR získalo prestižní ocenění Inovace roku 2023, propojuje farmáře, odborné instituce a gastronomii. Jejím cílem je zajistit pevné místo pro české plodiny a výrobky nejen na domácích stolech, ale i v předních českých restauracích.

Úspěchy iniciativy České pole v číslech

České pole je iniciativa společnosti makro ČR, která vznikla v roce 2022 s cílem podporovat a rozvíjet tradiční produkty českého zemědělství a společně usilovat o jejich místo v české kultuře a gastronomii. Snaží se udržitelně a trvale navrátit původní lokální potraviny do naší gastronomie. Na rozdíl od ostatních podporuje napřímo prvovýrobce, kterým díky spolupráci s Českou zemědělskou univerzitou a zemědělskou komunitou, doporučuje konkrétní plodiny a produkty vhodné k pěstování, navrhuje následné zpracování pro projekt Iniciativa s tím spojená a nazvaná Chytrý kuchař pomáhá s dohledem nad kvalitou produkce v Makro akademii a zajišťuje distribuci a prodej prostřednictvím velkoobchodu makro ČR.

Během dvou let pro České pole farmáři obhospodařují více než šest tisíc hektarů polí. Svým širokým záběrem, od odborného posouzení vhodných plodin a lokalit přes pěstování, sklizeň a hodnocení kvality až po podporu receptur v restauracích, je iniciativa České pole zcela unikátní, a díky tomu získala ocenění Inovace roku 2023 v prestižní soutěži Mastercard Obchodník roku 2023 na jubilejním 30. ročníku Retail summitu.

Za poslední dva roky iniciativa zaznamenala:

- Snížení dovozu brambor ze zahraničí o 50 % díky zvýšení domácí produkce.
- Celkový objem prodeje českých brambor dosáhl více než 300 tun.
- Do portfolia byly úspěšně zařazeny plodiny jako český česnek, křen, Český kmín, nakládané okurky, šalotka, sterilované a kysané zelí.

Farmáři zapojení do České pole aktuálně obhospodařují 6 000 hektarů zemědělské půdy, přičemž v roce 2025 se plánuje další rozšíření produkce i portfolia produktů díky novým partnerům.

Eugenie Línková

Živé zemědělství a zdravé potraviny

Dá se mluvit o jistém smyslu revoluce v ekologickém hospodaření online. První česko-slovenský portál o ekologickém a biodynamickém zemědělství je nyní dostupný veřejnosti. A proto hned úvodem si položme otázku, zda je ekologické zemědělství skutečně klíčem k udržitelné budoucnosti. Dokáže nás tento přístup k produkci potravy uživit? Poznatky k těmto a řadě dalších otázek naleznete na nově spuštěném portálu Živé zemědělství, který přináší nejaktuálnější informace a inspirace z oblasti ekologického, biodynamického a regenerativního hospodaření.

Dobroty z ekologických farem bývají součástí i odborných sympozií.

Jedná se o první informační platformu k těmto tématům a nabízí jedinečný přístup k poznatkům o udržitelném hospodaření dostupný nově také pro české a slovenské čtenáře. Portál zpřístupnil spolek Demeter Česko a Slovensko z.s. ve spolupráci s Asociací místních potravinových iniciativ AMPI a Farmářskou školou. Cílem je zpřístupnit českému a slovenskému publiku poznatky o udržitelných přístupech k hospodaření, které doposud v podobné míře v Česku dostupné nebyly.

Novinky i ze zahraničí

„Díky novému portálu přinášíme novinky z oblasti ekologického zemědělství nejen z České republiky, ale především ze zahraničních odborných publikací, prestižních časopisů a portálů. Tento projekt nás tak přibližuje evropské úrovni informovanosti, která nám dosud chyběla, a zároveň umožňuje šířit aktuální poznatky, jež mohou vyvracet zastaralé narativy o ekologickém zemědělství," uvedl Jiří Prachař, jeden ze zakladatelů portálu Živé zemědělství.

Pozvánka i na odborné sympozium

Webový portál je navíc výjimečný propojením s odborným Symposiem Živé zemědělství, jehož pátý ročník proběhne příští rok a přinese hlubokou diskusi na téma udržitelného ovocnářství a vinohradnictví.Páté pokračování této akce se bude konat 28. 2. – 1. 3. 2025 v prostorách Národního zemědělského muzea v Praze. Tentokrát se zaměří na ekologické a biodynamické vinohradnictví a ovocnářství. Účast zástupce Unie ovocnářů Čech a Moravy přislíbil i ing. Martin Ludvík, který tyto aktivity vítá a s kolegy podporuje.

Ekologické zemědělství je vlídné ke zvířatům a produkuje potraviny bez chemie.

Program nabídne více než 20 přednášek, diskusí a workshopů, které povedou renomovaní odborníci z Česka i zahraničí, včetně významných osobností jako jsou Martin von Mackensen, Georg Meissner, Wilfried Hartl, Nikolas Jurčič a Clémence Boutry.

Sympozium přinese nejen inspirativní prezentace, ale i praktické workshopy, které budou simultánně tlumočeny do češtiny. Účastníci se mohou těšit na příležitost vyměňovat si zkušenosti s odborníky i nadšenci ekologického zemědělství v přátelské atmosféře a ochutnat produkty z lokálních biofarem.

Široké spektrum informací pro farmáře i veřejnost

Portál navazuje na tištěný časopis Živé zemědělství, který Demeter Česko a Slovensko z.s. vydával v letech 2020 až 2023. K rozhodnutí přejít na online formu vedla dlouhodobá potřeba šířit obsah efektivněji a širšímu publiku. Tištěný magazín Živé Zemědělství sice nabízel kvalitní obsah, který obsahoval jak originální české články, tak překlady ze zahraničních publikací jako např. z magazínu Bioaktuell, Lebendige Erde nebo z FiBL, avšak kvůli náročné produkci a limitovanému dosahu neplnil svůj potenciál naplno. Od roku 2024 portál Živé zemědělství původní časopis zcela nahradí a výrazně rozšíří jeho obsah. Nově nabídne moderní prostor pro sdílení nejen článků, ale i videí a rozhovorů. Portál tak reaguje na rostoucí zájem o ekologii a udržitelnost a nabízí prostor, kde se mohou inspirovat nejen odborníci, ale také laická veřejnost.

(egi)

Podzimní Sbírka potravin pomohla tisícům lidí v nouzi

Letošní podzimní kolo Sbírky potravin přineslo úctyhodný výsledek, když se podařilo vybrat 612 tun potravin a 72 tun drogerie. Tato pomoc je klíčová pro seniory, rodiny samoživitelů, pěstounské rodiny, hendikepované osoby i lidi bez domova, kteří se potýkají s tíživou životní situací. Sbírka letos skončila symbolicky právě v den Giving Tuesday v úterý 3. prosince, tedy v den, který připomíná důležitost solidarity a dárcovství. Celkově se v letošním roce podařilo Potravinovým bankám sesbírat při jarním a podzimním kole Sbírky potravin a při povodních 2 049 tun materiální pomoci.

Rekordní množství darů

„Podzimní Sbírka potravin opět ukázala sílu vzájemné pomoci. Výsledek nás velmi překvapil, i vzhledem k nedávné ohromné materiální pomoci, kterou lidé prostřednictvím potravinových bank darovali v době povodní. Díky rekordnímu množství darů a ochotě 5 400 dobrovolníků jsme schopni nadále efektivně pomáhat lidem v celém Česku. Děkuji všem, kteří přispěli – darováním, dobrovolnickou pomocí nebo organizací sbírky, je to pro nás velká radost, projev důvěry a současně závazek pro další každodenní práci" uvedl Aleš Slavíček, předseda České federace potravinových bank. „Symbolickým zakončením sbírky na Giving Tuesday jsme chtěli podtrhnout význam dárcovství."

Sbírka potravin se letos konala v rekordních 2 250 prodejnách obchodních řetězců po celé republice a v zapojených e-shopech. Dary, které jsme získali prostřednictvím e-shopů činily 12,7 % z celkového objemu. V posledních sbírkách sledujeme, že je online darování pro stále větší skupinu dárců atraktivní. Díky těmto darům mohou potravinové banky dokoupit i zboží, které se při sbírkách nevybere nebo specifické zboží jako jsou například bezlepkové potraviny.

Počet obchodů, které nabízejí možnost darovat online, roste

„Zákazníci při nákupech očekávají pohodlí a propojení nákupů online a v kamenných obchodech – a úplně stejně to pomáhá i při Sbírce potravin. Jsme rádi, že roste počet obchodů, které nabízejí možnost darovat online a že Sbírku propagují až do posledního dne. Poslední darovaný balíček zákazník koupil dvě minuty před půlnocí posledního dne Sbírky," dodal Tomáš Prouza, prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR.

Sbírka potravin je největší materiální sbírkou v Česku a je organizována od roku 2013. Možnost darování online je k dispozici od roku 2019 a letos online darování nabízely Billa, Košík.cz, Rohlík.cz a Tesco i obě významné sítě drogerií dm drogerie markt a Teta drogerie. Dary pomáhají celoročně těm nejzranitelnějším skupinám, ale i v krizových situacích, jako tomu bylo například během podzimních povodní, kdy se potravinové banky zapojily velmi intenzivně do pomoci v zasažených regionech. Sbírka se koná dvakrát ročně, vždy na jaře a na podzim, a další kolo je plánováno na 26. dubna 2025.

Poděkování všem, kteří se zapojili. Více info na: www.sbirkapotravin.cz

Ve spolupráci s tiskovým oddělením SOCR: Eugenie Línková

Sbírka potravin v číslech:

- **684 tun** potravin a drogerie vysbíráno za podzimní kolo Sbírky potravin 2024
- **Z toho 612 tun** potravin a 72 tun drogerie
- **Zapojeno 5 400 dobrovolníků** v zelených zástěrách
- 2 **250 sběrných míst** v prodejnách obchodních řetězců
- **2 049 tun** materiální pomoci přes Potravinové banky v roce 2024
- **Přes 9 000 tun** potravin zachráněných potravinovými bankami v roce 2024 z obchodních řetězců

Editorial

Klid a mír nejen v předvánočním čase

Než si někteří z nás zazpívají vánoční koledy, a to ať u stromečku, v kostele a nebo jen tak při poslechu televizních vánočně zaměřených pořadů, pojďme si připomenout pár zajímavých událostí v agrárním a potravinářském sektoru za uplynulé období roku 2024. Radost vám i nám dělaly různé soutěže, u nichž vítězil um a kreativita s nápaditostí, a tak hned připomeňme soutěže mladých s vyřezáváním nejen do dýní. Hlavní jejich organizátor Luděk Procházka tímto nápaditým způsobem dokázal vytrhnout mládež na čas od počítačů a často až nesmyslných her. Dal obživnout carvingu v těch nejhezčích podobách.

Soutěžilo se ale i při výrobě nápojů, které doznávají pozornosti zejména o různých oslavách a s koncem roku se u jejich konzumace vyslovují přání v souvislosti se zdravím, dobrou myslí a hlavně složením zbraní a mírovým děním. I to je v čísle a vítěz v soutěži zejména družstevních palíren s krásným a příznačným příjmením Santa to v tomto vydání jasně deklaruje a souzní s finským Santa Clausem z Napapirji, který žije až za Polárním kruhem a přináší radost dětem z celého světa.

Co víc si taky dnes přát než klid k práci, vzdělávání se, ale i odpočinku v kruhu rodinném a s přáteli. A tak summit dvou pivařských velmocí, české a belgické s posvátným obřadem rytířského řádu byl jen ukázkou toho, že harašení zbraněmi je dobré ukončit a věnovat se i věcem na výsost užitečným, kdy může zbýt ze státního rozpočtu i oněch deklarovaných 30 milionů korun na opravu kapliček a hezkých památek v různých místech našich krajů, jak nedávno deklaroval ministr Marek Výborný a uvedl tak, co chce taky vyčlenit z peněz MZe. Ostatně, když jsme u slůvka vyčlenit, tak se mu podařil i jiný husarský kousek, kdy ze státního rozpočtu, ale i z podpůrných prostředků EU, získal pro naše ovocnáře skoro půlmiliardové odškodné za letošní jarní mrazy. Ty v mnoha regionech přinesly do sadů doslova zkázu, a tak Martin Ludvík jako předseda Ovocnářské unie Čech a Moravy v tomto čísle nejen bilancuje, ale uvádí na pravou míru, kolik se podařilo dát poškozeným na zmírnění škod. K tomu se taky dá přiřadit další zajímavé sdělení, a to přímo ředitelky České pojišťovny Aleny Stiborové. S pojištěním škod vzniklých mimo jiné právě v sadech a na polích vlivem počasí, je v tomto čísle moc důležité téma a lze se až do jara takto nově pojistit, to radíme nepřehlédnout, jde často o velkou pomoc s vysvětlením, kdy a jak je dobré si zavést pojistku.

Trochu nás překvapilo ze zveřejňovaných úvah, ale i tak zvaně jasných vyjádření představitelů a zástupců naší vlády včetně politiků, jak až místy primitivně se zdůvodňuje zdražení másla. Bez znalosti ekonomického dění a souvislostí. Přitom světově uznávaná organizace OECD díky svým renomovaným ekonomům to jasně vysvětluje a dává k dobru i grafy a srovnání. To je pro ujasnění si příčin a jejich důsledků moc důležité a vzájemné napadání politiků a nesmyslné výroky by bylo dobré utnout a jet dál s rozumem v hrsti. Není to až tak složité, jen mít k ruce dobré ekonomy a poradce. Ty tu samozřejmě máme, jen by se v častých televizních výstupech neměli objevovat ti s lacinými frázemi a osočováním, co nepřináší nic jiného, než vzájemnou nevraživost. Naštěstí, jak jsme si ale ověřovali v terénu, potravinářské firmy jedou dál a nenechají se až tak ochromit těmito nesmysly, a to zejména ty naše, jež jsme oslovili, a nechali jejich manažery v klidu, jak se říká, makat o sto šest dál, i když některé výpady jim nebyly lhostejné. Nejsou totiž na místě.

A že jsme národem soutěží milovných lidí dokazuje nejen rostoucí účast v „bojích" o získání trofejí v klání o značky Klasa a Regionální potravina, ale i soutěže o nejlepší agrární podnikatele z krajů. I to je v čísle a klobouk dolů před jejich vítězstvími, která se často i opakují. Svou práci umí a mají ji tak zvaně v krvi a dokáží včas i zabrat, proto vítězí. Těm patří naše úcta a pocit, že v zemědělství a potravinářství při tak náročné každodenní práci od rána do večera nejde „jen" o vydělávání peněz, ale je to i určitý odkaz předků, na nějž navázali, a chtějí odevzdávat s denním úsilím o „chléb náš vezdejší" i část svého já. Je to trochu biblické ukončení, ale co víc si přát v předvánočním čase, než právě ono biblické požehnání do dění příštích dní.

Eugenie Línková
šéfredaktorka

Před svátky se kontroly zaměří na obchody a výrobu potravin

Státní dozorové orgány zesílí v předvánoční době kontroly v obchodech s potravinami a zaměří se na produkty, které se nyní nejvíce nakupují, aby se předešlo klamání spotřebitele. Dohodli se na tom ministr zemědělství Marek Výborný (KDU-ČSL), ministr průmyslu a obchodu Lukáš Vlček (STAN) a zástupci České obchodní inspekce (ČOI), Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI) a Státní veterinární správy (SVS). Vlastní šetření již spustil i Úřad pro ochranu hospodářské soutěže (ÚOHS) pod vedením Petra Mlsny.

Před Vánoci přibude kontrol v obchodech.

Zástupci ministerstev a dozorových orgánů se v polovině listopadu na společném jednání shodli, že je třeba do potravinového řetězce vnést řád, co nejvíce ochránit spotřebitele, ohlídat správný výpočet slev a účtování cen. Na tom se dlouhodobě a systematicky podílí všechny uvedené subjekty.

„Přichází období roku, kdy lidé nejvíc nakupují potraviny na vánoční svátky a pečení cukroví. Spotřebitel je pro nás na prvním místě a kvalita a bezpečnost potravin a jejich správné značení jsou naší prioritou. Je třeba do celého systému nakupování potravin vnést více světla, říct si, kolik co reálně stojí a zajistit, aby spotřebitel nebyl jakkoli klamán. Není možné, aby si kdokoliv se zákazníkem pohrával a zkoušel, co vše si vůči němu může dovolit," řekl ministr zemědělství Marek Výborný.

Ministerstvo zemědělství a jeho dozorové organizace SZPI a SVS odpovídají především za bezpečnost a kvalitu potravin, ale také za správné označování potravin. Kontroly se soustředí nejen na samotný prodej, ale i výrobu nebo dovoz potravin tak, aby byla zajištěna maximální ochrana spotřebitelů. Zjištěné nedostatky spotřebitelé transparentně najdou na webu potravinynapranyri.cz.

Česká obchodní inspekce podřízená Ministerstvu průmyslu a obchodu má na starosti kontroly hlavně u zboží jako jsou textil, elektronika a další. U potravin jí náleží zejména kontroly řádného informování spotřebitele o ceně (v souladu s cenovými předpisy) a slevových akcí, během kterých vždy spotřebitelé musí znát nejnižší cenu zboží za posledních 30 dnů před jeho zlevněním.

„Posilování role ČOI, ochrana spotřebitele a dostupnost služeb na venkově, například prostřednictvím úspěšného programu Obchůdek 2021+, jsou naše hlavní priority, pro které po svém nástupu do funkce a v rámci kompetencí, které MPO má, dělám maximum. Hlavně před Vánoci se objevují nekalé obchodní praktiky v podobě falešných slev, umělého navyšování cen a klamání spotřebitelů. Proto se kontrolám správného uvádění slev ČOI intenzivně věnuje. Intenzivně se zaměříme například na tradiční slevové akce v rámci Black Friday. Od příštího roku se rozšíří kompetence České obchodní inspekce. Při kontrolách bude mít pravomoc ukládat sankce při zjištění nedostatků v cenové evidenci. Na dalším posílení jak ČOI, tak spotřebitelských organizací, teď usilovně, i ve spolupráci s opozicí, pracuji," řekl ministr průmyslu a obchodu Lukáš Vlček.

Tématem listopadového jednání byla mimo jiné cena másla. To meziročně v rámci segmentu potravin zdražilo nejvíce (o 40,6 %), proto ÚOHS zahájil v této věci rozsáhlé šetření dat. Průměrná cena másla je v EU 760 eur za 100 kg másla, tj. 48,10 Kč za kostku másla. V České republice je tato cena 890 eur za 100 kg másla, tj. 56,30 Kč za kostku, tedy o 17 % více, než je průměr v EU (zdroj EU Market Observatory).

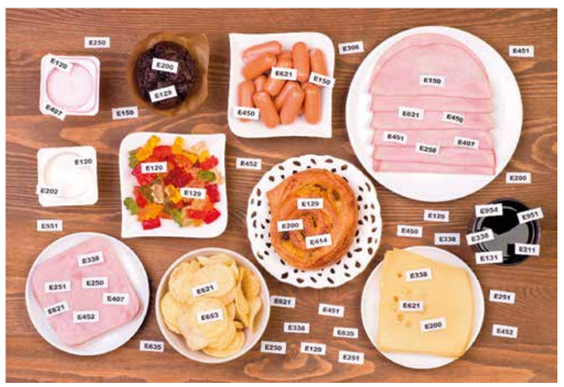
Ceny v kategorii Potraviny a nealko nápoje v říjnu podle Českého statistického úřadu meziročně stouply o 0,1 %, což je jedno z nejnižších čísel v EU a jde o výsledek dlouhodobého systematického tlaku všech dozorových orgánů. V září stouply o 0,6 %, předtím 9 měsíců v řadě ceny potravin meziročně klesaly. **(egi)**

Strašení škodlivinami v potravinách se nezakládá na pravdě

Do redakce Agrárního a Potravinářského obzoru jsme dostali od našich čtenářů poplašnou zprávu s výčtem škodlivin v potravinách. Běhá to prý na internetu a čtenáři se ptají, co je na tom pravdy. Zpráva měla údajně uniknout z Kliniky dětské onkologie se sídlem v Düseldorfu. V této studii se to hemží závadnými éčky, které poškozují orgány a červeně jsou vypsané jejich názvy a přiřazené jsou orgány, jimž to nesvědčí.

Podle této zprávy má třeba na poškození střev vliv E 220, 221, 222, 223, 224, na poruchy zažívání E 338, 339, 340, 341, 450, 451, 483, 485, 486, na kožní onemocnění E 230, 231, 232, 233, vitamín B12 ničí obsah E 200, a tak lze jmenovat z většího výčtu dál.

Obrátili jsme se proto na Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci (SZPI), aby nám tak zvaně nalila čistého vína a potvrdila nebo hlavně vyvrátila nepravdy. Odpověď na sebe nenechala dlouho čekat a od tiskového mluvčího této renomované kontrolní organizace Mgr. Pavla Kopřivy se nám dostalo zajímavého vysvětlení.



Opodstatněnost použití aditiva v potravině

Především uvedl, že každá potravinářská přídatná látka (aditivum) musí projít před svým použitím v potravině nezávislým hodnocením své bezpečnosti. Dále se musí prokázat opodstatněnost a nezbytnost použití aditiva v potravině. „V Evropské unii musí být všechny potravinářské přídatné látky před svým použitím v potravině posouzeny Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA). Posouzení bezpečnosti přídatných látek provádí vědecký panel EFSA, který se přídatnými látkami zabývá. Pokud EFSA neshromáždí dostatek důkazů k prokázání bezpečnosti, není přídatná látka zařazena na seznam povolených aditiv, tj. do přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách," jasně konstatoval přísnost v použití aditiv Pavel Kopřiva.

Průběžně také probíhá přehodnocování bezpečnosti již dříve schválených aditiv na základě nových vědeckých poznatků a studií. „Pokud existují obavy z možné zdravotní závadnosti již dříve schválené potravinářské přídatné látky a v případě, když není k dispozici dostatek důkazů, které by bezpečnost přídatné látky potvrzovaly, může být přídatná látka vyřazena ze seznamu schválených aditiv," dodal Kopřiva.

Jak dále uvedl, některá aditiva jsou povolena přidávat do potravin v množství „quantum satis", což znamená, že není stanovena číselná hodnota, přidává se technologicky nezbytné množství. Ostatní mají stanoven maximální množstevní limit, který zohledňuje například i předpokládanou četnost konzumace dané potraviny a konzumaci dané potraviny citlivými skupinami spotřebitelů.

Kolující seznam vykazuje známky kachny, moderně fejku

Předložený „seznam" je podle inspektorů značně neaktuální. Obsahuje i látky, které nejsou schválenými přídatnými látkami, které je v EU do potravin povoleno používat.

Obecně lze říct, pokud jsou ze strany výrobců dodržovány podmínky použití přídatných látek dané platnou legislativou, tedy nařízením (ES) č. 1333/2008, je konzumace potravin s obsahem přídatných látek bezpečná.

„Stejně jako v případech jiných složek potravin platí, že je důležité konzumovat pestrou a vyváženou stravu," uzavřel Pavel Kopřiva.

Eugenie Línková

Používání veterinárních antibiotik v ČR dlouhodobě klesá

V listopadovém týdnu od 18.11. do 23.11. si zainteresované organizace z oblasti humánní a veterinární medicíny a resortu životního prostředí po celém světě, včetně Státní veterinární správy (SVS) České republiky, připomínaly Světový antibiotický týden. Jeho cílem je upozornit na zodpovědné používání antibiotik. Pokud jde o veterinární oblast, je dobrou zprávou, že se spotřeba antibiotik v českých chovech hospodářských zvířat dlouhodobě snižuje a je nižší než průměr Evropské unie.

Ze statistik Ústavu pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv (ÚSKVBL) vyplývá, že minimálně od roku 2008 plynule klesá celková spotřeba veterinárních léčiv u zvířat v ČR takřka o dvě třetiny z 95,5 tuny na 35,7 tuny. V rámci srovnání evropských zemí zaujímá podle tiskového mluvčího SVS Petra Vorlíčka Česká republika se svými 50 mg/PCU místo hluboko pod průměrem spotřeb veterinárních antibiotik Evropy (84,4 mg/PCU). Česká republika tak již v roce 2021 splňovala evropský cíl pro rok 2030, který je stanoven na průměr 59,2 mg/PCU. Zásadní podíl na tomto pozitivním vývoji má proaktivní přístup chovatelů, veterinárních lékařů i státních institucí v této oblasti a dlouhodobá osvěta.

Bránění přenosu rezistentních bakterií

Rizikem plynoucím z nadměrného podávání antibiotik v chovech je jak možný přenos rezistentních bakterií mezi jednotlivými zvířaty, tak „přenos rezistencí" mezi jednotlivými mikroorganismy. Potenciální riziko představují také případné zbytky antibiotik v živočišných produktech a životním prostředí.

SVS se společně s Ministerstvem zdravotnictví a Ministerstvem životního prostředí podílí na národním antibiotickém programu, jehož cílem jsou opatření vedoucí k minimalizaci rizika antimikrobní rezistence, uvádí dál Vorlíček. S cílem koordinace těchto opatření byl zpracován pracovní dokument, který zahrnuje na základě respektování principu „Jedno zdraví" soubor opatření ke snižování antimikrobiální rezistence jak v oblasti humánní, tak i v oblasti veterinární medicíny.

„SVS dlouhodobě podporuje osvětu oblasti používání antibiotik. V rámci dozoru kontroluje spotřebu antibiotik v chovech i výskyt jejich nadlimitních množství v potravinách živočišného původu. Jde o to, aby byla veterinární léčiva používána odpovědně a pouze v odůvodněných případech," uvedl ředitel sekce veterinární Petr Šatrán.

V rámci Národního antibiotického programu provádí SVS ve svých laboratořích (SVÚ Praha, SVÚ Jihlava a SVÚ Olomouc) program sledování rezistence k antimikrobiálním látkám (ATM), nabízí veterinárním lékařům a chovatelům možnost využít stanovení citlivosti k ATM ZDARMA u vybraných veterinárně významných patogenů skotu, prasat a drůbeže. https://www.svscr.cz/wp-content/files/zvirata/Narodni-antibioticky-program-informacni-letak-pro-chovatele-a-veterinarni-lekare.pdf

Četnost podávání antibiotik se v chovech minimalizuje

Antibiotika se v chovech hospodářských zvířat používají v medicínsky odůvodněných indikacích s cílem zachování dobrého zdravotního stavu a užitkovosti. Minimalizují například četnost, závažnost a zdravotní dopady výskytu infekčních onemocnění zvířat a s tím i spojené nepříznivé ekonomické dopady. Protože používání antibiotik přináší také řadu rizik, je v celé Evropské unii od roku 2006 zakázáno používat antibiotika coby stimulátory růstu a produkce u potravinových zvířat. Jak dále upozornil Petr Vorlíček, od loňského roku také vstoupilo v platnost Evropské nařízení, vyhrazující seznam antimikrobiálních látek, které se nesmí ve veterinární medicíně používat ani registrovat a jsou určeny pouze jako záloha pro humánní medicínu.

Vyšetření se týkala reziduí antibiotik

V loňském roce bylo v rámci plánovaných kontrol reziduí a kontaminantů (tzv. cizorodých látek) vyšetřeno celkem 1779 vzorků na rezidua antibiotik. U velkých hospodářských zvířat byly odebírány z každého vyšetřovaného kusu vždy vzorky svalů, jater a ledvin na stanovení zbytků antibiotik. U drůbeže a králíků byly vyšetřovány vzorky svaloviny a jater. Vyšetřovány byly také vzorky ryb, mléka, vajec a medu. Překročení maximálního limitu reziduí antibiotik bylo zjištěno v pěti případech. Jednalo se o jednu prasnici (benzylpenicilin), tři telata (2x dihydrostreptomycin a benzylpenicilin) a o slepičí vejce (sulfamethoxazol). Tato zjištění většinou svědčí o nedodržení ochranné lhůty po poslední aplikaci léčivého přípravku, o jeho použití nesprávným způsobem nebo o nedostatečném prodloužení ochranné lhůty po jeho aplikaci. V žádném případě nebylo zjištěno překročení maximálního limitu reziduí v tkáních hospodářských zvířat u hromadně podávaných léků cestou medikovaného krmiva nebo vody k napájení.

Kontroly na jatkách i předchozí léčby zvířat

Další, řádově stovky vzorků, jsou vyšetřovány na jatkách při každém podezření na nedodržení ochranné lhůty nebo informace o předchozí léčbě zvířat. Vzorky potravin živočišného původu jsou odebírány a vyšetřovány také při kontrolách zásilek v místě určení ze zahraničí. Ve všech případech zjištění nevyhovujícího nálezu jsou nařízena opatření k zabránění uvádění kontaminované potraviny ke spotřebiteli, nebo jsou zpřísněna kritéria dozoru na hospodářství s cílem zabránit většinou nesprávnému použití léčiva nebo nedodržení ochranné lhůty.

(egi)

PCU = Z angličtiny (Population correction unit) neboli jednotka pro korekci na velikost populace zvířat a její hmotnost

Matjesový salát obsahoval listerie

Státní veterinární správa (SVS) zjistila v rámci svého dozoru přítomnost bakterie Listeria monocytogenes ve výrobku Matjesový salát s olomouckými tvarůžky od výrobce HELEB spol. s. r. o. Téměř celá šarže (160 ks výrobků) se již prodala konečným spotřebitelům, ale datum spotřeby této šarže ještě nevypršelo. Spotřebitelé, kteří mají výrobky doma, by je neměli konzumovat a mohou je vrátit v místě nákupu. Datum spotřeby je do 1.12. 2024

V průběhu šetření případu bylo zjištěno, že téměř celá šarže výrobku (více než 150 balení) byla již prodána konečným spotřebitelům. Kromě podnikové prodejny výrobce byl salát prodáván také obchodním řetězcem Globus, prodejnou společnosti Ratio v Praze a firmou A. W. spol s.r.o., Loštice. Výrobek patří mezi potraviny určené k přímé spotřebě, tedy není potřeba jej před konzumací tepelně opracovat. Riziko možného nakažení je u něj proto vyšší než u produktů určených k tepelné úpravě (například vařením či grilováním).

Okamžitý zákaz prodeje

Přítomnost listerií ve výrobku odhalilo vyšetření vzorků odebraných v rámci dozoru veterinárními inspektory provedené ve Státním veterinárním ústavu Praha. SVS na základě tohoto výsledku okamžitě zakázala pokračovat v prodeji výrobku na trh. Nařídila informovat o zjištěné skutečnosti odběratele a zajistit stažení uvedeného zboží z trhu a jeho neškodné odstranění na náklady provozovatele.

Výrobci bylo nařízeno pozastavit výrobu produktu a jeho uvádění na trh. Výrobce bude muset provést sanitaci provozu a doložit její účinnost následným odběrem stěrů. Před opětovným spuštěním výroby bude muset nechat vyšetřit zkušební partii výrobku a prokázat tak jeho zdravotní nezávadnost.

Bakterie likviduje tepelná úprava

Bakterie Listeria monocytogenes mohou způsobovat onemocnění zvané listerióza. Do lidského organismu se dostanou například prostřednictvím nevhodně ošetřených či skladovaných potravin. Zdravý jedinec se obvykle s nízkými dávkami listerií vypořádá bez problémů. Nebezpečí mohou tyto bakterie představovat pro osoby s oslabenou imunitou, starší lidi, děti a těhotné ženy. Množení bakterií lze předcházet správným skladováním potravin: hlavně dodržováním data spotřeby a teplot doporučených výrobcem. Bakterie spolehlivě likviduje dostatečná tepelná úprava potravin. Pokud zjistíte zdravotní potíže v rozmezí inkubační doby (typicky 2-3 týdny, může být i delší), informujte svého lékaře.

Petr Vorlíček; tiskový mluvčí SVS

Jedna špatná a dvě dobré zprávy veterinářů

Státní veterinární správa (SVS) nařídila stáhnout z prodeje dvě varianty sýru Mont d´Or od francouzského výrobce Fruitière des Jarrons kvůli obsahu bakterie způsobující průjmové onemocnění yersiniózu. Většinu z celkem 36 kusů balení se podařilo z prodeje stáhnout a zbytek, sedm kusů co zůstává u spotřebitelů lze vrátit v místě nákupu.

Tou dobrou zprávou je, že od začátku letošního prosince vyhlašuje SVS v České republice tzv. období sezónně prosté katarální horečky ovcí (KHO). Opravňují ji k tomu výsledky entomologického monitoringu za měsíc listopad.

A do třetice je tu i další dobrá zpráva ke střešnímu medu získanému od včelstev chovaných na střeše budovy SVS v centru Prahy . Jejich med, vyhověl všem ukazatelům daným vyhláškou Ministerstva zemědělství .

Znamená zpomalení inflace, že se spotřebitelé mají lépe?

Poslední měsíce přinesly pozitivní zprávy o klesající inflaci, kdy se sazby konečně dostaly na dosah cílů centrálních bank a inflace před pandemií . To je zvláště vítané po prudkém nárůstu míry inflace po pandemii Covid, narušení dodavatelských řetězců a začátku války na Ukrajině v letech 2021-22, kdy v mnoha zemích OECD dosáhla inflace hodnot, které nebyly zaznamenány od 80. let 20. století. Klesající míra inflace však neznamená pokles cen, ale pouze zpomalení jejich růstu . Průměrné ceny spotřebního zboží a služeb jsou nyní (k září 2024) pro průměrnou zemi OECD přibližně o třetinu vyšší než v prosinci 2019.

Tři špičkoví odborníci z ředitelství OECD pro statistiku a data Tom Arend, Jarmila Botev a Anne-Sophie Fraisse přinesli během posledních letošních dvou měsíců pozitivní zprávy o klesající inflaci, kdy se sazby konečně dostaly na dosah cílů centrálních bank a inflace před pandemií. Klesající míra inflace však neznamená pokles cen, ale pouze zpomalení jejich růstu. Průměrné ceny spotřebního zboží a služeb jsou nyní (k září 2024) pro průměrnou zemi OECD přibližně o třetinu vyšší než v prosinci 2019.

Bylo by tak velkým zkratem vinit u nás některé české, ale i zahraniční firmy za růst cen jejich výrobků, což je klasický příklad ukazování prstem na viníka růstu cen másla, jak se děje v posledních dnech. To je hrubě vytrženo z kontextu označených dat této výslednice srovnávání příčin v dění s cenami na trhu touto tak váženou statistickou organizací.

Meziroční míra inflace pro země G7 a OECD

Rostoucí ceny spotřebního zboží a služeb navíc narušily kupní sílu průměrných hodinových mezd zaměstnanců, protože v několika zemích jejich tempa růstu nedržela krok s průměrnou inflací CPI, nebo tak začala činit teprve relativně nedávno. Tento průměrný vývoj hodinových mezd ve vztahu ke spotřebitelským cenám také maskuje základní heterogenitu, neboť různé typy domácností jsou v různé míře ovlivněny růstem cen různých druhů zboží a služeb v důsledku různých vzorců spotřeby.

Potraviny a nealkoholické nápoje jsou důležitou kategorií v rozpočtech domácností: v průměrné zemi OECD průměrná domácnost utratí za potraviny přibližně 17 %, což se pohybuje od 8 % ve Spojených státech po 28 % v Polsku. Domácnosti s nízkými příjmy však mají tendenci utrácet mnohem větší podíl svých výdajů za potraviny, stejně jako v menší míře domácnosti ve starším věku, domácnosti s nižším vzděláním a venkovské domácnosti. U těchto domácností je proto eroze kupní síly od doby před pandemií pravděpodobně mnohem dramatičtější než u průměrné domácnosti.

Potraviny od roku 2019 nejvíc zdražily

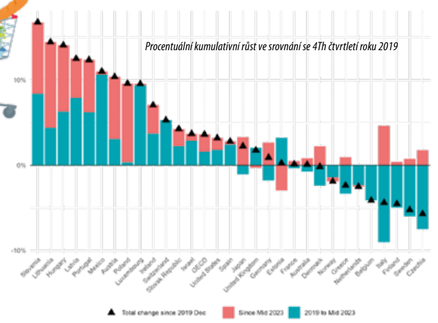
Růst průměrné hodinové mzdy nedokázal držet krok s prudkým nárůstem cen potravin zhruba v polovině zemí OECD. Potraviny jsou jednou z kategorií výdajů s nejvyšším kumulativním nárůstem cen od prosince 2019 a velkými rozdíly mezi jednotlivými zeměmi, které se pohybují od přibližně 75 % v Maďarsku po 7 % ve Švýcarsku. Turecko je odlehlou hodnotou, protože ceny potravin jsou v současné době přibližně o 360 % vyšší než v prosinci 2019. Od prosince 2019 také prudce vzrostly ceny energií, přičemž jejich kumulativní růst se přibližně ve čtvrtině zemí OECD přiblížil nebo dokonce překročil 50 % , přičemž růst cen energií překonal růst průměrné hodinové mzdy přibližně v polovině zemí OECD. Více než polovina ekonomik však od poloviny roku 2023 zaznamenala pokles cen energií, což poněkud utlumilo celkový růst. V září 2024 meziročně klesaly ceny energií ve 28 zemích OECD.

Nejhůř u hodinových mezd je na tom nyní ČR *viz graf 1*

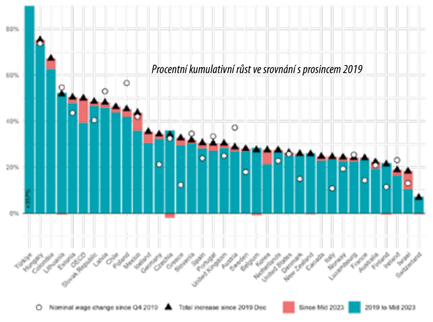
Zatímco klesající míra inflace je obecně dobrou zprávou, cenové hladiny ve srovnání s obdobím před Covidem zůstávají zvýšené. Spotřebitelé to mohou pociťovat zejména u některých kategorií výdajů nebo v zemích, kde průměrná hodinová mzda ještě nedohnala zvýšenou cenovou hladinu. Dokonce i v zemích, kde se průměrná kupní síla drží dobře, mohou některé domácnosti pociťovat mnohem větší zátěž svých rozpočtů než jiné.

Eugenie Línková s využitím podkladů OECD

Kumulativní změna reálných mezd zaměstnanců za odpracovanou hodinu



Potraviny a nealkoholické nápoje: průměrný nárůst cen od prosince 2019



Představení OECD

Organizace pro hospodářskou spolupráci a rozvoj (zkráceně OECD z angl. Organisation for Economic Co-operation and Development) je mezivládní organizace ekonomicky velmi rozvinutých států světa, které přijaly principy demokracie a tržní ekonomiky.
OECD vznikla v roce 1961. S OECD blízce spolupracuje Evropská komise, od roku 2007 v režimu rozšířené spolupráce také Čína, Indie, a Jihoafrická republika.
V současné době je 38 členských států zapojeno v této organizaci. Dalších 25 států je členem nebo pozorovatelem v odborných komisích OECD, dalších 50 pak v ostatních aktivitách.
OECD koordinuje ekonomickou a sociálně-politickou spolupráci členských zemí, zprostředkovává nové investice, prosazuje liberalizaci mezinárodního obchodu. Cílem OECD je napomáhat k dalšímu ekonomickému rozvoji, potlačení nezaměstnanosti, stabilizaci a rozvoji mezinárodních finančních trhů. Mezi hlavní orgány OECD patří rada, složená z ministrů coby zástupců členských zemí, dále výkonný výbor, sekretariát v čele s generálním tajemníkem a několik odborných komisí. Sídlem sekretariátu OECD je Château de la Muette v Paříži.

Fakta a ekonomická data oponují planým diskusím

Spory o to, kdo může za drahé máslo, pokračují. Šéf státní kasy Zbyněk Stanjura (ODS) se přidal k premiérovi a svému stranickému šéfovi Petru Fialovi a za jednoho z viníků označil šéfa ANO Andreje Babiše a holding Agrofert. Babiš oběma politikům vzkázal, že jsou klauni.

„Souhlasím s premiérem, že mimo jiné za ty ceny může i Andrej Babiš. Stačí, když se podíváte, kdo se na tom podílí. Experti tvrdí, že chyba není na straně zemědělců. Pak už máte jenom dva články ve zpracovatelském průmyslu. A tam má významný podíl Andrej Babiš a jeho firmy," řekl v rozhovoru pro CNN Prima NEWS Stanjura. Jenomže ve zprávách našich televizí se objevilo hned další den sdělení, že ceny másla rostou napříč Evropou a dokonce došlo na srovnávání a ukázky jeho cen v zemích, kam se jezdí za nákupy potravin, a nyní se to už právě u másla nevyplatí

S podílem 10 procent výroby na trhu se neovlivní cena i u ostatních

Andrej Babiš ale zdůrazňuje, že pod Agrofert spadá Olma a Mlékárna Hlinsko a že tyto dvě mlékárny mají jen 10 procent českého trhu, když se většina másla (60 procent) do ČR dováží, tak dvě mlékárny logicky nemají šanci trh ovlivnit. „To hlavní ale je, že koncovou cenu stanovují řetězce. Ty rozhodují o tom, kolik stojí máslo, takže říkat, že Babiš může ovlivnit cenu másla je nesmysl a lež," dodal.

Záleží na vývoji reálných mezd

Narozdíl od celkového spotřebního koše ceny potravin v ČR v posledním roce oproti hladinám v roce 2023 skutečně klesaly, část roku dokonce nejvíce v celé EU. „Nicméně je téměř jisté, že v nominálních hodnotách se již na ceny předcovidového roku 2019 nikdy nedostaneme, a nestane se tak nikde v Evropě.," uvedl k této diskusi za SOCR předseda svazu Tomáš Prouza. A jakl dále konstatoval, ceny vstupů, především cena práce a energie, to neumožní. Neznamená to však, že potraviny nemohou být pro spotřebitele ve skutečnosti levnější. Záleží podle něj na vývoji reálných mezd. Zde přinesly poslední měsíce pozitivní zprávy. Cenu potravin může samozřejmě ovlivnit také stát, a to odbouráním zbytečné byrokracie, která i podniky v obchodě stále dusí a generuje dodatečné náklady. „Dohlížet je třeba také na férovou hospodářskou soutěž, zejména to, zda několik velkých hráčů na českém potravinářském trhu nevyužívá své výsadní postavení a nezvyšuje nadměrně ceny, za které pak své produkty dodává do obchodů. Některé nedávné případy a pokusy o umělé navyšování cen stojí za zamyšlení. Pokud ale studujeme vývoj cen jednotlivých potravin, neexistuje zde kromě principu nabídky a poptávky žádná univerzální kuchařka," dodává Prouza . „Každá potravina má svůj vlastní příběh. Někde rozhoduje sezónnost, jinde skokové zdražení vstupních komodit (např. neúroda kakaa v západní Africe) či zvýšení nákladů pro jednotlivé subjekty v dodavatelském řetězci. Některé potraviny vznikají výhradně lokálně, jiné jsou závislé na složitém řetězci globálních dodavatelů. V takových případech pak roste počet faktorů, které mohou konečné ceny na pultech ovlivnit. Zcela univerzální pravidlo, které by umělo vysvětlit všechny dlouhodobé či krátkodobé výkyvy v cenách potravin, však patrně neexistuje," uzavřel Tomáš Prouza

Ceny rostou u másla i v dalších regionech Evropy

Podle hlavního ekonoma XTB Pavla Peterky (V České republice a na Slovensku podle wikipedie působí XTB od roku 2007 a v přepisu je to X Trade Brokers s mateřskou firmou v Polsku) však nejde jednoznačně říci, kdo za vysokou cenu másla může. „Za částí nárůstů ceny stojí objektivní důvody, ale za částí samozřejmě ne. Je to ovlivněno i celkovou situací na českém trhu. Když chybí konkurence na trhu, tak to umožňuje výrobcům nebo prodejcům nastavit vyšší ceny než na trzích, které jsou velmi konkurenční. Vidíme růst cen másla i v dalších regionech Evropy, takže nějaké objektivní důvody budou, ale u nás je růst jeden z nejsvižnějších, takže je to taková klasická situace na českém trhu, který je velmi malý," řekl CNN Prima NEWS Peterka. „Můžeme se bavit i o cenové politice před Vánoci, kdy budou následovat slevové akce. Ze zákona je nutné uvádět historické ceny a teprve z nich počítat slevu. Možná ta strategie může být taková, že navýšení cen pak umožní na papíře dramatičtější slevy, které mohou přilákat českého spotřebitele," uvedl ekonom.

Slovo povolaných ekonomů to vše vysvětluje

A jaké z toho plyne doporučení čtenářům? Bude přece jen a to jediné dobré vycházet ze statistických dat celosvětově uznávaných ekonomů z OECD, kteří na této stránce vysvětlují, co za růstem cen, a to nejen u másla, stojí. Má to i svou logiku a dopady jsou do cen potravin, energií i platů a k tomu je dobré se podívat i na oba grafy, které jsou taky vypovídající. **(egi)**

Cimrmanolog, herec a spisovatel Miloň Čepelka miluje nápoje od Kitla

Rodinné přátelství s majitelem firmy Kitl, který je českým výrobcem sirupů a minerálních vod, vedlo Miloně Čepelku natočit sérii nových reklamních spotů. Hlavní tváří kampaně je tak dobře známý populární český cimrmanolog, herec, básník, spisovatel a rozhlasový moderátor Miloň Čepelka. Nejen téma spotů, ale celé natáčení svědčilo o sdílení společných zájmů, ba o rodinném přátelství obou zúčastněných stran.

O Miloni Čepelkovi:
Miloň Čepelka je český herec, spisovatel, básník a dlouholetý člen Divadla Járy Cimrmana. V říjnu 2023 obdržel z rukou prezidenta republiky státní vyznamenání za zásluhy v oblasti kultury a umění. Jeho práce výrazně ovlivnila českou kulturní scénu a stala se nedílnou součástí českého humoru a tradice.

Miloň Čepelka je spojený s firmou Kitl už mnoho let. A tak rozhodnutí realizovat nové spoty právě s ním bylo přirozeným krokem, přestože sám pan Čepelka do svých 88 let neplánoval stát se reklamní tváří čehokoli. Natáčení se ujalo kreativní studio Inspirativ pod vedením režiséra Patrika Ulricha, který o Miloňovi před třemi lety natočil celovečerní dokument. Záměrem bylo vytvořit takovou reklamu, která by vycházela z nefalšované skutečnosti a odrážela opravdovost produktů značky Kitl.

Natáčení vycházelo ze samotné poetiky herce

Vznikly tři samostatné spoty, které představí oblíbené nápoje rodinné společnosti z Jizerských hor: horké Kitl Syroby, domácí limonády Kitl a přírodně perlivou minerální vodu Vratislavickou kyselku. Natáčení probíhalo v říjnu v malebném prostředí Nouzova u Semil, konkrétně v okolí Cimrmanovy nejnižší rozhledny na světě. Kameramanem a střihačem spotů je František Svěrák, což jen podtrhuje vícero přátelských vazeb nejen v přípravě scénáře, ale už samé myšlenky na jeho vznik. „V jednotlivých scénářích a příbězích reklamních spotů jsem se vždy snažil vycházet z poetiky Miloně Čepelky. K natáčení jsme přistupovali tak, jako by se jednalo o drobné epizody z jakéhosi rodinného seriálu, nikoliv o reklamu jako takovou. Tomu jsme přizpůsobili i přirozené svícení, ruční kameru a celkovou civilnost hereckého jednání. I díky tomu, že v reklamě hrála Miloňova skutečná vnučka Viktorka, by mohly spoty na diváka zapůsobit jako reálné epizody z jejich rodinného života, které jako jejich dlouholetý přítel důvěrně znám", dodal Patrik Ulrich, režisér a autor hudebního podkladu reklamních spotů.

Jan Vokurka je prvním českým vodním someliérem

Miloň Čepelka je dlouholetou ikonou české kultury zejména díky své herecké kariéře v Divadle Járy Cimrmana, které je neodmyslitelně spjato s českým humorem a tradicí. Spojení se značkou Kitl není náhodné ani premiérové. „S Miloněm spolupracujeme dlouhodobě. Dal například hlas našim knihám o doktoru Kittelovi, my zase podpořili vydání jeho nové knihy Josefové. Jsme moc rádi, že tato spolupráce vyvrcholila v natočení skvělých reklamních spotů. Je to navíc vůbec první Miloňova televizní reklama a on je možná aktuálně vůbec nejstarším reklamním hercem. Opravdu moc si toho vážíme", uvedl Jan Vokurka, jednatel společnosti Kitl a první český vodní someliér.

Sám Miloň Čepelka natáčení jako reklamní ani nevnímal a ve svých letech si příležitost pracovat s Viktorkou spíše užíval, přestože na kameře mělo být pocitově pozdní léto a ve skutečnosti nebylo ani deset stupňů. Vzpomněl přitom: „Kitl mě chytl hned, jak jsme jeho dobroty s manželkou ochutnali. A když jsme se krátce nato seznámili s Jendou Vokurkou a s jeho skvělými spolupracovníky osobně, z pouhého uznání se stalo přátelství a nefalšovaná hrdost na tuto značku kořenící v historii a vzdávající čest skutečnému Johannesu Kittelovi, legendárnímu doktoru Faustovi Jizerských hor.".

Nové spoty společnosti Kitl budou nasazeny koncem roku 2024. Budou k vidění jak na televizních obrazovkách, tak na internetu a stanou se nepochybně i zajímavou silvestrovskou podívanou pro mnoho diváků.

O společnosti Kitl s.r.o.

Kitl s.r.o. je rodinná společnost mladého podnikatele z Jizerských hor Jana Vokurky, která vznikla v roce 2007. Specializuje se na výrobu bylinných a ovocných sirupů, medovin a minerálních vod s důrazem na využívání surovin z biologického a k přírodě šetrného hospodářství. Společnost se odkazuje na postavu legendárního léčitele a doktora Jana Josefa Antonína Eleazara Kittela. Kitl s.r.o. je držitelem řady ocenění. Velkým posláním společnosti je obnova areálu Vratislavické kyselky. V roce 2022 se zde znovu začala stáčet legendární přírodně perlivá minerální voda, kterou Kitl vrátil zpátky na český trh.

Monostranu připravila ve spolupráci se společností Kitl Eugenie Línková

Nejen o zdravém pití je život podnikatele

O záchraně vzácného pramene Vratislavické kyselky se ví jediné. Už zase tato až zázračná voda teče.
Stal se malý zázrak a díky jednomu zarputilému člověku, mladému podnikateli, se už zase může čerpat proslavená tekutina s mnoha příběhy uzdravených. Tím zarputilým člověkem, který do záchrany pramene dal nesmírné množství energie, je Jan Vokurka.

V rozhovoru dal nepatrně nahlédnout do svého podnikání. Z minulosti ale víme, že se účastní řady zahraničních veletrhů k potravinám a nápojům a třeba v Arabských emirátech vzbudil nezvyklou pozornost a jeho stánek na výstavišti byl ve stálém obležení návštěvníků, chtivých ochutnat tu tekutou dobrotu.

▶Prozraďte nejdřív, kolik druhů sirupů už dnes děláte?
Aktuálně máme v nabídce 14 druhů sirupů a z toho 3 v limitované edici na zimní a letní měsíce. Kromě toho máme v nabídce přírodně perlivou Vratislavickou kyselku, extra silné zázvorové tablety Eligin a klasické produkty Kitl jako Životabudič, Šlátruňk apod.

▶Jaký je o ně zájem?
Aktuálně rosteme o více než 15 % a nebojíme se tvrdit, že je zájem stále větší.

Martin Vokurka firma Kitl

▶A co muzeum, které jste taky ve svém působišti podnikání vytvořil?
Kittelovo muzeum jsme založili, provozovali a následně předali obci Pěnčín. Jelikož všechny naše síly soustředíme na obnovu areálu Vratislavické kyselky, už bychom na to zkrátka neměli prostor. Nicméně Kittelův areál dále aktivně podporujeme. Třeba letos uspořádali sbírku na obnovu Svatých schodů v Kostele sv. Josefa. Více informací najdete zde:

▶Který nápoj máte nejradši?
To se mění jak podle nálady, tak podle počasí. Třeba aktuálně u mě vede Zázvor a v létě zase Maracuja. U zákazníků ale aktuálně nejvíce frčí naše novinka Kitl Syrob Švestka, která je skvělá pro horké i studené nápoje.

▶Co doporučujete na sváteční pití?
Určitě naši limitu pro zimní měsíce – Horký Kitl Jablko se skořicí, který hraje hlavní roli i v jednom z našich nových videospotů:

Dva Santové se stejným přáním

Tentokrát vám, našim čtenářům, přinášíme pozdrav od skutečného Santy. Není to krásné? Takové má totiž příjmení vedoucí provozu Pěstitelské palírny ZD Rosice u Chrasti s křestním jménem Petr. Mailová adresa na něj dokonce nese označení Santik, a jak jsme zjistili, svými produkty vzniklými vypálením peckovin, hrušek a jablek trhá rekordy při umístění v soutěžích mezi palírnami.

Petr Santa s manželkou

Petru Santovi jsme položili v rozhovoru několik otázek a jen připomeňme, že sláva jeho produktů je na místě, protože jej chválí mnozí odborníci z tohoto oboru.

▶Odkdy existuje palírna v ZD Rosice, které – jak připomeneme – hospodaří na více než 2 tisících hektarech a má několik i přidružených potravinářských výrob včetně palírny.
Palírna ZD Rosice existuje od roku 1992. Já jsem tady pátým rokem jako její vedoucí a od roku 1995 jsem vypomáhal hlavně přes zimní období.

▶Jak jsme zjistili, pravidelně s produkty rosické palírny bodujete v každoročních soutěžích lihovarníků z celé ČR. Loňská třešňovice při celostátní soutěži Flora košt v Olomouci ostatně nadchla odbornou porotu natolik, že jí přiřkla první místo. Co o vítězstvích v těchto a dalších soutěžích lihovarníků prozradíte víc?

Letošní vítěz mezi destiláty je z palírny v Rosicích.

První místa byly třešeň a višeň a umístění většinou od 2 do pátého místa bylo za jablka a švestku. Děláme jenom z jednoho druhu ovoce, mix jenom na přání.

▶Jaký je váš oblíbený nápoj z rosické palírny?
Já mám rád višeň a dobré jablko. Preferuji vše bílé, v barevné se dá ledasco schovat.

▶Co byste jako Santa vzkázal našim čtenářům v tento předvánoční čas?
Všem čtenářům přeji hlavně zdraví, štěstí, lásku a pokoru. A ať jsou lidé k sobě hodní nejen o vánocích. S pozdravem Santa Petr.

Přidáme závěrem jednu skutečnost a příhodu z finského Napapirji, sídla Santa Clause za polárním kruhem, kde jsme před skoro 10 roky pár dní strávili na novinářské cestě. Tento sněžný muž dostává zejména touto dobou tisíce dopisů od dětí z celého světa. I on jim přináší radost, štěstí a pohodu, a tak i nejen svým přáním, ale i vzhledem připomíná svého kolegu se stejným příjmením z Rosic, co říkáte? Připijme si proto vzájemně na vánoční pohodu a třeba zrovna s tou vyznamenanou rosickou třešní, či jablíčkem.

Eugenie Línková

Santa z finského Napapirji

Santova vesnička v Napapirji, nedaleko od Ravaniemi

Obydlí sněžného muže v Napapirji

Namísto dvojice telátek vyhupsla ven trojčata

S dobrými zprávami ze ZD Rosice se koncem letošního roku tak zvaně protrhl pytel. Po objevení tamního Santy je tu super sdělení předsedy představenstva ing. Miroslava Vavřiny, že se jim narodila trojčata.

Tak hoši, pomalu vstávat,mám z vás radost,šeptá jednomu telátku z čerstvě narozených trojčat rosická kravička a zároveň zasloužilá matka

A čtěme dál, jejich osmiletá zasloužilá matka červenostrakatého plemene z 2. na 3. prosince zdárně porodila 3 krásné kluky .Každý měl při otelení 40 kilo, takže zasloužilá matka nosila závěrem své březosti 120 kilo v břiše. Dovedete si to představit? A prý přenášela 4 celé dny a tak byla telata krásně donošená a za těch pěkných 284 dní prý ani jejich matka svou březost nenesla nějak obzvlášť těžce.

Ke každé hlavičce se musely nahmatat i 4 nožky

Je to už sedmý zásek do její porodní hbitosti a hned trojčata a tyhle statné kluky jako buky. Prý od prvního okamžiku co vyhupsla na svět je miluje. „Kdo byl u telení tak ví, že se musí i sáhnout do nitra rodičky a nahmatat nohy a hlavně hlavičku. tele bývá někdy otočené do nitra těla rodičky. Ale 12 nožek se muselo v těle statné dojnice dost plést a třeba i zaplést, tak i to bylo náročné. Ke každé hlavě telete nalézt tu správnou nohu a pak zatáhnout a na zadní nožky navlécť smyčku provazu a tahat, to je víc než náročné. A musí se opatrně , zvolna a pořád, až tele vyletí jako špunt," svěřila nám svou zkušenost Lenka Ťopková, místní zootechnička.

Navštíví i Santa trojčata?

Při zdárném telení je průběh jasný a nenáročný, stačí ale jen drobný zádrhel v těle rodičky a je to víc než náročné. Tady se s tím jak zootechnička tak veterinář zdárně poprali a na závěr,když namísto dvou vyběhla ven dokonce trojčata, to bylo něco úžasného. V místním družstvu v Rosicích ale mají i opravdového Santu, sice působí v tamní palírně ale co když se právě na svatého Mikuláše ,kdy nám do redakce přilétla tato krásna zpráva, přijde i on podívat na 3 novorozence, to už nemá chybu.

Místní děti už přemýšlí o jménech pro 3 kluky

Takže už zbývá jen křest slavných trojčat co se takto rodí jednou za řadu let. Tady budou místní děti ze základky prý vymýšlet jména a jak bude křest,tak nám dají jistě taky vědět. Zpráva nám přišla do redakce na svatého Mikuláše a věřte, radost byla obrovská a moc za zprávu ještě jednou velký dík. A vám přátelé , naši čtenáři , krásné Svátky vánoční a dobré vykročení do roku 2025 a klidně tohle přání předávejte dál ,jako mi už poněkolikáté v tomto čísle.

Eugenie Línková

Medové nápoje na vánoční stůl

Na vánoční stůl po jídle se dávají k přípitku nejen alkoholické nápoje, ale i nealko anebo jen ochucené „panáčkem" whisky, rumu a vína. Tentokrát jsme se zaměřili na tekuté dobroty s medem, což je navíc zdravé pití a to přímo o vánočních svátcích a tak připíjíme s Vámi: Na zdraví a dlouhá léta.

Medový punč s ovocem

Ingredience:
- 1 litr jablečného džusu
- 500 ml pomerančového džusu
- 2 lžíce medu
- 2 celé skořice
- 5 hřebíčků
- 1 pomeranč nakrájený na plátky
- (volitelné) 100 ml rumu nebo vodky pro dospělé verzi

Postup:
1. V hrnci smíchejte jablečný a pomerančový džus a přidejte skořici a hřebíček.
2. Zahřívejte na mírném ohni, dokud nezačne lehce vřít, poté snižte teplotu a vařte asi 10 minut.
3. Vyjměte koření a přidejte med. Míchejte, dokud se med nerozpustí.
4. Přidejte plátky pomeranče a volitelně alkohol.
5. Podávejte horké, ozdobené skořicí nebo plátkem pomeranče.

Medový vánoční svařák

Ingredience:
- 1 láhev červeného vína
- 2 lžíce medu
- 1 pomeranč (na plátky)
- 1 citron (na plátky)
- 2 tyčinky skořice
- 6 hřebíčků
- (volitelné) 50 ml rumu pro silnější verzi

Postup:
1. Do hrnce nalijte víno, přidejte pomerančové a citronové plátky, skořici a hřebíčky.
2. Zahřívejte na mírném ohni a dejte pozor, aby víno nezačalo vřít – pouze prohřejte.
3. Jakmile je víno horké, přidejte med a míchejte, dokud se zcela nerozpustí.
4. Pokud chcete, přidejte rum.
5. Podávejte horké, ozdobené pomerančovým plátkem nebo skořicí.

Medový grog se skořicí

Ingredience:
- 200 ml vody
- 1 lžička medu
- 1 lžička čerstvé citronové šťávy
- 1 tyčinka skořice
- (volitelné) 40 ml rumu nebo whisky

Postup:
1. Do hrnce nalijte vodu a zahřejte ji spolu se skořicí, dokud nezačne vařit.
2. Poté odstavte z plotny, přidejte med a citronovou šťávu a důkladně promíchejte.
3. Přidejte alkohol, pokud děláte verzi pro dospělé.
4. Nalijte do sklenice a ozdobte plátkem citronu nebo skořicí.

Zdeněk Kulhánek

Kompenzace škod způsobených mrazy u ovocnářů

Letos ovocnáře postihly zejména jarní mrazíky a velice se to dotklo potenciální úrody. Proto i žádala Ovocnářská unie České republiky o pomoc nejen stát ale i Evropskou unii, škody šly totiž napříč i okolními státy. K představení této tak úctyhodné organizace ještě uveďme, že má aktuálně v členské základně 580 členů a to nejen ovocnářů, ale i školkařů a spolupracujících firem a tito členové obhospodařují téměř 90 % všech produkčních sadů v ČR. Dvě třetiny členů jsou menší rodinné farmy, nejčastěji s výměrou kolem 20 hektarů, ale v tomto svazku i jsou členové, kteří mají jen několik hektarů, a ti největší naopak obhospodařují 200 až 400 hektarů sadů.

Předseda Unie Ovocnářů ČR Martin Ludvík v sadu

Jak uvádí předseda Ovocnářské unie Martin Ludvík, soustřeďují v této organizaci zástupce všech profesionálních ovocnářů od těch nejmenších, kteří prodávají na lokálním trhu a na svých farmách, až po ty velké, kteří dodávají do řetězců, či exportují. V rozhovoru do předvánočního čísla magazínu prozradil Martin Ludvík víc.

▶Můžete, prosím, přiblížit našim čtenářům jak šel čas u ovocnářů ČR? Kolik tu bylo po roce 1990 sadů, a jak jsme po této stránce na tom dnes?

Z tohoto dlouhodobého pohledu není situace v ovocnářství příliš radostná. V roce 1990 jsme měli cca 23 000 hektarů intenzivních ovocných sadů, současně máme už jen asi 10 500 hektarů, plochy poklesly o 55 % a bez náhrady zmizelo z naší krajiny více než 10 milionů ovocných stromů. Každý obyvatel naší země tak vlastně jen u profesionálních ovocnářů přišel o jeden ovocný strom. Na druhou stranu nedošlo k tak dramatickému poklesu produkce, jelikož nově vybudované sady mají moderní technologie i výkonnější odrůdy a je tak dosahováno vyšších výnosů z hektaru.

▶Co zavinilo především tak prudký pokles ploch sadů s různými druhy ovoce, a kterých se snižování jejich výsadeb dotklo nejméně , ale i nejvíce?

V devadesátých letech to byla transformace a privatizace původních podniků a také často nejasná držba půdy, jelikož vysázet sad je investice na 20 let a investor musí mít jistotu, že za tu dobu nepřijde o půdu, na které vysázel sad. Druhým zlomem byl rok 2014, kdy Rusko vyhlásilo embargo na dovoz potravin včetně ovoce z EU. Od té doby byl na trhu EU zejména jablek velký přetlak kvůli polské produkci, která dříve končila v Rusku. Od té doby stagnuje cena a mnohým pěstitelům se přestalo vyplácet ovoce pěstovat. Pak ještě i rok 2022 a nárůst cen energií, kdy se náklady na skladování nedokázaly promítnout do realizačních cen. Nejvíce procentuálně poklesly plochy broskvoní, měli jsme 2000 hektarů a máme posledních 100 hektarů! S pěstováním angreštu jsme skončili úplně a nejvíce poklesly plochy jabloní, v roce 1990 jsme měli 10,5 tisíce hektarů jabloní a nyní to je již jen 4,7 tisíce. Výrazně také klesají plochy rybízu, zejména červeného. Podařilo se však za tu dobu udržet plochy hrušní a nejlépe jsou na tom švestky, jejichž plocha výrazněji vzrostla. A pak třeba kanadské borůvky, které se dříve nepěstovaly, a nyní již máme přes sto hektarů.

▶Jak se dotkly dalšího snižování ploch letošní mrazy? Mimochodem, škody byly odhadnuté na úrovni více než miliardy korun. Pan ministr Výborný sliboval pomoc, ta se ale, jak se proslýchá, smrskla na méně než polovinu. Je to naprosto nedostačující, a nebo se i s tím sadaři a ovocnáři nějak „popasují"?

Tady vás musím opravit. Ministerstvu zemědělství se podařilo vyjednat kompenzace za mrazy jako těžko pojistitelné riziko přímo z evropských fondů k tomu určených a mezi poškozené ovocnáře bude na přelomu roku rozděleno z těchto zdrojů cca 380 mil. Kč a k tomu ještě částka asi 100 mil. Kč z národního rozpočtu. Za letošní mrazy tak ovocnáři nejen u nás, ale i v Polsku, Rakousku a dalších asi pěti zemí dostanou částečnou náhradu za ztracené tržby, což jim umožní ekonomicky přežít, aby nemuseli kvůli tomu snižovat další plochy sadů.

▶Nedávno se dostala ven velmi potěšující zpráva, že vaše unie se chce plně věnovat návratu některých ryze českých a velmi osvědčených odrůd a vracet je zpět na větší výměry. Je to pravda? A o jaké odrůdy především jde? Z dětství si mnohý z nás pamatuje na kožeňáče, matčino jablko, paloučátka s nádherným aromatem a další skvělé odrůdy.

Úkolem Ovocnářské unie je nejen podporovat ovocnáře a propagovat tuzemské ovoce, ale také se zasadit o rozvoj ovocných stromů pěstování, známých jako integrovaná produkce, kde se použití „chemie" minimalizuje jen na nezbytnou nutnost.

Ze sledování výsledku kontrol na rezidua od SZPI vyplývá, že naše produkce ovoce je v tomto ohledu na tom daleko lépe než dovoz. Ještě před pár lety tu byly opakované nálezy překročení reziduí u polských jablek. Nízké zbytky reziduí u řady druhů ovoce i často nulové hodnoty jsou výsledkem u nás dlouho uplatňovaných technologií

Není nad krásná vybarvená jablíčka s vánočním poselstvím

▶Zůstaňme ale u jablek, jakou odrůdu nejvíc vyznáváte z hlediska chutí, ale i pěstování a sklizní?

Odrůdu, která by byla ideální ze všech hledisek, tedy výnosu, kvality, každý máme přeci jen jiné chutě a je dobře, že si můžeme vybrat z velké plejády odrůd. Spotřebitelsky je v posledních letech hodně oblíbená odrůda Gala, její pěstování je však náročné a ne všude dává pěkné plody i výnos. Chuťově mám rád osobně Jonagored, za mně nejlepší je klon „Supra", výborný je Šampion či lehce nakyslý Topaz a chuťově je třeba úžasná česká odrůda Admirál, i když pěstitelsky je vhodnější spíš do zahrad než intenzivních sadů. Ale je to věc preferencí a chutí a kdokoliv může mít na to jiný názor než já.

▶Je předvánoční čas. Co vánoční zvyk s jablky, kdy se po rozříznutí jablka napříč objeví štěstí nebo naopak?

Je to skvělá tradice, ale pozor, letos to o Vánocích rozhodně nedělejte! Naprostá většina letošní úrody jablek je poškozena mrazy a i zdánlivě pěkné jablko bude mít s velkou pravděpodobností od mrazu lehce poškozený jádřinec, takže nebude mít jádra nebo jen částečně. A protože to podle tradice znamená v příštím roce nemoc, tak se pro jednou této tradici vyhněte. Udělejte si pro letošní Vánoce z jablka třeba svícen na štědrovečerní stůl a upečte si voňavý jablečný štrúdl.

Eugenie Línková

Restaurant Week v Praze i Brně

Říjen v pražských a brněnských špičkových restauracích patřil kulinářskému festivalu Restaurant Week. Nabídnul jedlé zlato, lanýže i ukrajinské vareniky. S podrobnostmi festivalu seznámila novináře na tiskové konferenci Anna Grosmanová alias Foodpioneer, úspěšná foodblogerka, která za akcí v České republice stojí od jejího počátku.

Pokud jde o počet restaurací, oproti jarnímu festivalu jich nyní bylo rekordních pětapadesát. Poprvé se s několika restauracemi připojilo i Brno, například s mongolskou restaurací Arslan Buuz nebo mexickou Hermanos.

Po úspěchu v Americe nyní i v České republice

Myšlenka festivalu pochází z New Yorku, na evropském kontinentu jej můžete navštívit v Polsku, České republice a v budoucnu i v Německu. Festival funguje tak, že si zakoupíte vstupenku za 490 nebo 790 Kč a navštívíte vybranou restauraci, kde vám bude nabídnuto speciální tříchodové menu. Tato menu jsou vytvořena výhradně pro festival a nabízejí možnost ochutnat jídla, která byste v daných restauracích běžně nevyzkoušeli. Návštěvníci si mohli na webu vybrat z různých menu, která obsahovala předkrmy, hlavní chody a dezerty, a to většinou i ve vegetariánské, někdy dokonce ve veganské verzi. Pro restaurace je festival zároveň pozvánkou pro nové návštěvníky.

Šéfkuchař Lucio Benetto z restaurace La Bottega

„Zakouřené" menu v restauraci River´s Smokelab

Jedlé zlato i zauzené pokrmy

Kdo zvolil fine diningové restaurace, toho určitě potěšilo zapojení podniku Dejvická 34, který se pyšní michelinským Bib Gourmand. Menu zde reprezentuje italskou kuchyni Šéfkuchaře Tomáše Černého, který se zaměřuje na jednoduchá, ale kvalitní jídla inspirovaná středomořskou kuchyní. Čokoládové crème brulée s kokosovou šlehačkou a jedlým 22 karátovým zlatem - dovedete si představit ještě něco výstřednějšího než jíst zlato?

Další úžasné menu nabídl River Smokes Club, kde bylo možno ochutnat pokrmy připravené metodou uzení, což dodává jejich chuti výraznou hloubku. Jen si představte to složení dezertu: čokoládové brownies se smoukovanými třešněmi, slaným karamelem, malinovým gelem a slanovou solí.

Celkové vítězství jarního Restaurant Weeku si odnesla fine-diningová restaurace Apelace 21, kterou bylo možno navštívit i teď na podzim. Steak z vyzrálé vepřové plumy, smažená bramborová terina, lanýžová emulze, křenová omáčka, nakládané houby – to byla masová varianta hlavního chodu, který rozhodně stál za ochutnání.

Novinka? Čtyři chody

Festival nabídl novinku, která potěšila všechny milovníky gurmánských zážitků. Restaurace označené hvězdičkou * (jako premium), nabízely výjimečné menu, jež zahrnovalo ne tři, ale rovnou čtyři chody. „To znamená, že hosté, kteří si vybrali tuto nabídku, dostali za stejnou cenu přidanou hodnotu v podobě amouse bouche. Tato exkluzivní možnost umožnila návštěvníkům zažít ještě bohatší gastronomický zážitek a objevit nové chutě i dovednosti šéfkuchařů, kteří své umění povýšili na prémiovou úroveň," říká Andrea Grosmannová.

Zajímavé bylo podívat se do etnických restaurací připravujících ukrajinské, japonské, nebo halal jídlo. Poznat kulturu jednotlivých zemí bylo možné například v gruzínském Samefo nebo Vazi, kde se každý pátek pořádaly ve večerních hodinách tradiční gruzínská taneční vystoupení.povýšili na prémiovou úroveň," řekla Anna Grosmannová. Tak třeba španělská Tapárna, která byla letos součástí festivalu poprvé, takto nabídla manchego Curado s černým lanýžem. Teprve po něm následovalo jako předkrm foie gras.

Vaření ve stylu zero waste

Při přípravě pokrmů je kladen důraz na koncept "Respect Food", což znamená, že se restaurace snaží minimalizovat plýtvání surovinami. Například rezervace je možné provádět maximálně den dopředu. To znamená, že pokud se rozhodnete koupit vstupenku na festival a ten den navštívit restauraci, nebude to možné. Restaurace tak mohou lépe plánovat, vařit z čerstvých surovin a minimalizovat plýtvání potravinami.

Jídlo nezná hranic

Zajímavé bylo podívat se do etnických restaurací připravujících ukrajinské, japonské, nebo halal jídlo. Poznat kulturu jednotlivých zemí bylo možné například v gruzínském Samefo nebo Vazi, kde se každý pátek pořádaly ve večerních hodinách tradiční gruzínská taneční vystoupení. Organizátoři nezapomněli ani na asijské restaurace, které jsou obvykle oblíbené zejména kvůli rybím pokrmům a sushi. Na jaře bodovalo například japonské Bisutoro. Oblíbené jsou i tradiční vietnamské Nhà hai hành a Teplá kačka, nebo Imperial Sushi.

„Prostřednictvím našich restaurací se hosté mohli podívat opravdu po celém světě, od Jižní Ameriky přes Indii, Francii až po Itálii. Během návštěvy pražských restaurací, které se na festivalu podílejí, absolvovali kulinářskou cestu kolem světa, aniž by museli balit kufry. Itálii reprezentovaly například pobočky La Bottega, do Francie jste se podívali v Bílé krávě, v jiných restauracích se podávalo indické, americké i argentinské menu. Samozřejmě se nezapomnělo ani na české jídlo, které bylo k ochutnání v zahradě nebo hotelové restauraci The Artisan oceněné v minulém ročníku za nejlepší obsluhu," uvedla dále Anna Grosmanová.

Text Bohumil Brejžek a Anna Grosmannová

Bohaté menu v asijské restauraci

Anna Grosmannová na tiskové konferenci v Praze

Kabaret Crazy Horse Paris v Praze

Praha se stala na pár dní Paříží – nebo alespoň palác Žofín, který v listopadu hostil legendární kabaret Crazy Horse Paris. Představení nabídlo nezapomenutelný zážitek plný vzrušení, elegance, uměleckého kouzla a exkluzivního šampaňského MUMM, které bylo partnerem této jedinečné akce.

Již od svého založení v roce 1951 si kabaret Crazy Horse Paris získal světovou slávu díky svému jedinečnému stylu a schopnosti oslavovat ženskost prostřednictvím jiskřivých a originálních vystoupení. Na několik dní se hlavní sál paláce Žofín proměnil tak, aby co nejvěrněji napodobil slavný sál v Paříži, včetně jeviště, stejně malého jako originál, jehož rozměry přiměly Alaina Bernardina, jenž Crazy Horse založil, aby stanovil jasně dané míry, které tanečnice musí striktně splňovat. Kostýmy během let vytvořili proslulí návrháři jako Paco Rabanne, Karl Lagerfeld nebo Christian Louboutin.

Program Forever Crazy, který byl v Praze uveden, byl průřezem toho nejlepšího, co bylo v historii kabaretu k vidění. Hosté si před začátkem představení mohli vychutnat atmosféru ve velkém baru, kde bylo podáváno šampaňské MUMM, včetně prémiové kolekce MUMM RSRV. Tato kolekce ztělesňuje historii, terroir i know-how slavného francouzského domu G.H.MUMM. Exkluzivním zážitkem byla také možnost vidět impozantní 15litrovou lahev tohoto šampaňského.

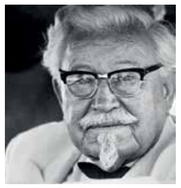
Text a foto Bohumil Brejžek

Z práce na farmě až po recept na světoznámé kuře

Ne každý ví, že zakladatel řetězce KFC Colonel Harland Sanders vyrůstal na zemědělské farmě v Henryville ve státě Indiana, kde vykonával všechny potřebné práce. Když mu bylo šest let, tak mu zemřel otec a malý Harland se musel navíc začít starat o mladšího bratra a sestru. Povinnost postarat se o sourozence ho donutila v pouhých sedmi letech se naučit obstojně vařit. Od jedenácti pak pracoval jako zemědělský dělník na farmě vzdálené od domova přes sto kilometrů.

Vlajková loď KFC na Václavském náměstí

V první polovině života se živil vším možným a vyzkoušel řadu profesí, v žádné z nich se však nenašel. Až v průběhu velké hospodářské krize začal nabízet smažená kuřata ve své restauraci spojené s čerpací stanicí v malém městě North Corbin na úpatí Appalačského pohoří ve státě Kentucky. Zde vyvinul tajný recept skládající se ze směsi jedenácti druhů bylinek a koření nazvaný Original Recipe. (Kopie receptu, podepsaná Sandersem, je nyní uložena v trezoru v sídle KFC v Louisville spolu s jedenácti samostatnými lahvičkami, z nichž každá obsahuje jednu z přísad).


Colonel Harland Sanders je symbolem KFC

Vznik Kentucky Fried Chicken

V roce 1952 rozšířil plukovník Sanders své podnikání a umožnil restauratérovi Petovi Harmanovi ze South Salt Lake prodávat proklatě dobré kuře připravené dle jeho tajného receptu. Pete Harman díky tomu ztrojnásobil své zisky, když Sandersovo kuře tvořilo 75 procent tržby. Kentucké kuře se stalo jakýmsi symbolem jižanské pohostinnosti. Harman najal malíře, který ztvárnil název restaurace Kentucky Fried Chicken.

Po Harmanových úspěších se k plukovníkově franšíze připojili i další provozovatelé restaurací. Sanders usilovně pracoval na rozšiřování franšízové sítě a hledal vhodné podniky, které by prodávaly jeho stále populárnější kuře. V šedesátých letech zažil obrovský rozmach a po Americe vyrostlo více než 600 restaurací prodávajících jeho kuřecí kousky. V polovině šedesátých let pak pronikl jako první řetězec rychlého občerstvení na zahraniční trh. Kentucké kuře se stalo oblíbeným rychlým jídlem například v Anglii, Mexiku nebo na Jamajce. V roce 1962 přihlásil Sanders na patentovacím úřadě svou speciální metodu přípravy kuřete a o rok později si zaregistroval i reklamní slogan Finger lickin' good. V roce 1964 prodal podnik kentuckým podnikatelům Johnovi Y. Brownovi a Jackovi C. Masseymu, sám však ve firmě zůstal jako její živá značka a ambasador. Dnes patří Kentucky Fried Chicken k nejznámějším a nejúspěšnějším fastfoodovým řetězcům a pikantní obalované kuře si lze dopřát takřka v každé zemi na celé planetě.

Třicet let na českém trhu

Nejinak je tomu i v České republice. Otevřením nové vlajkové restaurace v Praze na Václavském náměstí oslavil KFC, největší řetězec restaurací s rychlou obsluhou v Česku, již třicáté výročí působení na českém trhu.

Nová pobočka, první vlajkové restaurace svého druhu v Evropě a pátá na světě po třech v domovských USA a jedné v Singapuru, je umístěná symbolicky v blízkosti první restaurace KFC z roku 1994 ve Vodičkově ulici a představuje inovativní koncept spojující moderní technologie, příjemné prostředí a výjimečný zákaznický zážitek. Samotné umístění v historické budově je pro KFC neobyčejné. Po vstupu vítá zákazníky designový lustr a osvětlená zrcadlová chodba, do patra se jde po točitém schodišti.

„Tato pobočka je pro nás symbolem úspěchu a také toho, jaký ¬obrovský kus cesty jsme v KFC ušli. Těší nás, že i po tolika letech můžeme zákazníkům nabízet stále něco nového, včetně ještě lepších zážitků spojených s návštěvou našich restaurací," říká Ivana Makalová Dlouhá, ředitelka KFC pro Českou republiku a Rakousko, a dodává, že pro vlajkovou loď je nutné splnit mnoho kritérií - jednak se musí nacházet v prémiové lokalitě, jednak jsou jisté požadavky na technologická a udržitelná řešení. „Vyžadovalo to splnění asi 160 kritérií od jedinečné lokality v rámci trhu přes design až po důraz na udržitelnost a digitalizaci," upřesňuje.

Ředitelka KFC Ivana Machalová Dlouhá

Příprava kuřecích řídélek

Unikátní služba Table service

Jedná se o největší restauraci KFC v České republice, která na ploše 766 m2 nabízí až 152 míst k sezení. Jde také o první restauraci KFC sídlící v historické budově. V interiéru pobočky se citlivě propojují moderní designové prvky s těmi původními, které se ve stylu art deco zachovaly dodnes. Kromě designu je ale nová restaurace synonymem pro udržitelnost a také inovace. Všechny světelné instalace jsou energeticky úsporné, což přispívá ke snížení spotřeby energie. Také veškerý nábytek a dveře jsou z udržitelných zdrojů, vyrobené s ohledem na ekologii a navrženy tak, aby je bylo možné znovu použít nebo recyklovat. Unikátem je nová služba Table service. Hosté si mohou objednávat prostřednictvím aplikace či kiosků a obsluha jim jídlo donese pohodlně až ke stolu. Pokud se osvědčí, uvažuje KFC o jejím rozšíření i na další pobočky.

Portrét Colonela Sanderse v interiéru vlajkové lodi KFC

Trezory vystřídala kuchyně

Zázemí na přípravu má nová pobočka ve sklepních prostorách, kde dříve byly bankovní trezory. Vše začíná u chladicího boxu, do něhož přichází kuřecí maso čtyřikrát týdně přímo od dodavatele. Maso se pak zhruba deset až patnáct minut marinuje a uchovává v lednicí, z níž putuje do rukou kuchaře, který pracuje s pro KFC typickou stroubhankou na obalovacím stole rozděleném na přípravu pálivých a nepálivých kousků. Ty pak jdou do otevřené fritézy. Nakonec dochází k finální kompletaci sendviců či tortill, říká se tomu servis, který je od přípravy masa oddělen. Vše tady má své místo, aby se bez problémů mohl orientovat i brigádník. Ještě je třeba zdůraznit, že každý dodavatel čehokoliv musí projít jedenkrát ročně velmi přísným auditem. Tak velice dbá KFC na kvalitu svých pokrmů.

Téměř třicet milionů zákazníků ročně

„Na český trh jsme vstoupili před 30 lety a od té doby si naše kuřecí pochoutky získaly srdce mnoha zákazníků. S jasnou ambicí být jedničkou v oblasti rychlého občerstvení pokračujeme dál," uvádí Ivana Makalová Dlouhá. Minulý rok obsloužili v českých restauracích KFC 25 milionů zákazníků. Během letošního roku už je to téměř 27 milionů. Také v příštím roce KFC počítá zhruba s nárůstem osm až devět procent.

Do konce prosince chce KFC otevřít ještě dalších šest restaurací a letošní rok tak zakončit s celkovým počtem 135 poboček. V současnosti je dostupné v 53 městech, nově například v Břeclavi, vstoupí ještě do Havlíčkova Brodu i Jindřichova Hradce, které mají přes 20 tisíc obyvatel. „Dříve jsme se dívali jen na města nad 50 tisíc obyvatel, dnes už jdeme i do méně než polovičních měst," vysvětluje Ivana Makalová Dlouhá s tím, že KFC testuje i nové formáty menších poboček, třeba na nádražích.

Kiosky, pokladna nebo rozvoz?

KFC jde s dobou a dlouhodobě investuje do digitálních inovací. Příkladem jsou samoobslužné kiosky, které jsou dnes instalovány ve všech 129 restauracích. V tomto roce přes ně prošla už polovina objednávek a oblíbenost této formy i nadále stoupá. Pro zákazníky, kteří mají rádi tradiční způsob objednání, jsou samozřejmě k dispozici klasické pokladny s obsluhou, ty využívá 40 procent zákazníků. Zavedenou a oblíbenou službou je KFC rozvoz, na jejímž kontě je kolem deseti procent objednávek. Aktuálně lze KFC rozvoz využít ve 113 restauracích ve 42 městech. Jeden z nejsilnějších dnů z celého roku je tradičně 1. leden, vytížené jsou ale i podzimní sváteční dny.

Bohumil Brejžek
Foto Bohumil Brejžek a KFC

V KFC lze nyní objednat i od stolu.

Oblíbené pochoutky v KFC

Odborníky prokázána podpora lidského zdraví ze speciálních hub

Jednou z velmi oblíbených rubrik v Potravinářském obzoru jsou rady odborníků, jak si pojistit dobré zdraví. Na stránkách magazínu se střídají takové kapacity jako profesorka MUDr. Věra Adámková, kardiochirurg profesor MUDr Jan Pirk - oba špičkoví pracovníci z IKEM Praha a nebo lékařka Ludmila Bendová, která založila v roce 1990 1. školu tradiční čínské medicíny – TCM, kde přednáší a má i svou odbornou lékařskou praxi v Praze v Holešovicích. Rubrika Zdraví tak získala na velké popularnosti a my se v ní nyní zaměříme na zdraví získané z konzumace dřevokazných hub.

Dr. Ludmila Bendová

Již za minulého režimu tíhla Ludmila Bendová k přírodnímu a alternativnímu způsobu života, a tak mimo jiné působila v zájmové organizaci Přátelé přírodní výživy. Vedle toho pracovala s profesorem Skořepou na výzkumu lipidů u osob s rozdílným stravovacím režimem (IV. interní klinika FVL UK) a prof. J. Kollárem z Institutu experimentální medicíny v Košicích.

S doktorku Bendovou jsme se tentokrát v rozhovoru zaměřili na účinek dřevokazných hub.

Outkovka pestrá

▶Paní doktorko, pracujete na klinice tradiční čínské medicíny Pivoňka v Praze 7 a zároveň spolupracujete s firmami dovážejícími různé potraviny z Taiwanu. Těmto produktům se čínská medicína věnuje po tisíciletí a někteří vědci a lékaři za vývoj těchto léčebných metod a přeparátů dokonce získali i Nobelovu cenu. (Prof. Tu You-you 2016 objev léku na malárii na podkladě 1500 let starých záznamů čínské medicíny, členka CACMS Chinese Academy of Chinese Medical sciences, kde stážovali i studenti z 1.školy TČM) Jaké produkty doporučujete?

Čínská medicína klade důraz na zdravou životosprávu včetně dietetiky, do které patří i řada dřevokazných hub. Před 2000 lety, kdy TCM vznikala, nebyly k dispozici dnešní až zázračné léky a tehdejší lékaři tedy mnohem více dbali na prevenci včetně diety, cvičení, psychického stavu apod. Jinak veškeré prostředky prochází běžnými schvalovacími postupy jak u nás, tak i ve světě, na Taiwanu, v Kanadě, Japonsku apod.

Síla těchto především hub je v prevenci, v podpoře přirozené regulace imunitního systému, pomáhají zdraví. Právě proto mají takový potenciál! Znalosti tradiční čínské medicíny nám pomáhají určit, pro které konstituce jsou které houby či bylinky vhodné. Občas zařadit nějakou do výživy je samozřejmě vždy prospěšné. Ale mají-li se používat dlouhodobě, je díky TCM možné je vybírat individuálně a pečlivěji.

▶O jaké houby jde především, a dají se některé z nich pěstovat i u nás, a nebo dokonce tady i rostou?

Ano, v Čechách známe hlívu ústřičnou zvyšující transport cholesterolu v lipoproteinech, a tím pádem snižující cholesterol a působící proti kornatění cév, dále je zdrojem i antibiotických látek jako je pleurotin a má jisté vlivy i na podporu imunity. Hlíva ústřičná je i zdrojem vitamínů B1, B2, B5, B6, B7, B9, C, K a řady minerálních látek. Dále určitě všichni znají i Jidášovo ucho rovněž podporující imunitu a kardiovaskulární systém. Sporná je jen jeho konzumace v těhotenství a při kojení. Dále se u nás běžně pěstuje i houba dlouhověkosti Lentinula edodes spíše známá pod japonským názvem Shitake, japonské studie prokázaly nižší výskyt nádorů při její pravidelné konzumaci u japonské populace. Rovněž se u nás pěstuje Hericium erinaceum, což je houba, která se zkoumá u neurodegenerativních poruch a prokazatelně pomáhá u chronických gastritid a potírá i Helicobacter pylori. Dá se u nás pěstovat i Ganoderma lucidum nebo Coriolus versicolor a obě houby tu i rostou v našich lesích, ale u nás jsou dosud méně známé.

▶Ve světě je velmi uznávaná outkovka pestrá, latinsky Trametes versicolor, čeleď Chorošovité. Svým vzhledem dává za pravdu přezdívce krocaní ocas. Vějířovité plodnice outkovky o velikosti 2 až 8 centimetrů rostou v trsech střechovitě nad sebou. Horní část klobouku má typickou pásovanou kresbu v různých odstínech hnědé, šedé a okrové barvy. Dokonce se nachází na mnoha místech České republiky, kde je lze na podzim sbírat.

Ano, této houby vypěstované v laboratorních a ekologických podmínkách, již bylo po celém světě zkonzumováno více jak miliony dávek bez nežádoucích účinků. Pro optimální výsledky je nutno ji užívat spíše měsíce a také je důležitá její kvalita. Nicméně lze ji sbírat i u nás v lese. Existují studie potvrzených účinků na třech úrovních zkoumání. Což neznamená, že s ní lze nemoci léčit, ale může výrazně pomoci. Za prvé in vitro (laboratorní výzkumy na tkáňových kulturách ve skleněných miskách), za druhé in vivo (na živých laboratorních zvířatech) a za třetí i v klinickém výzkumu (na nemocných, u kterých byla použita). Není divu jelikož v této houbě bylo prokázáno množství příznivých látek jako jsou seskviterpeny, tramspiroiny, rosenolactony, 15,16 acetonidy, isodrimenediol, funatrol a navíc 38 různých fenolických sloučenin patřících mezi flavonoidy (flavony, flavonoly, flavanony, flavanoly, biflavonoidy, isoflavonoidy atd.). Většina těchto látek je dostupná i ve vodních roztocích této houby, takže dosažitelná a vstřebatelná pro lidský organismus. Bylo prokázáno antivirové působení této houby na původce HPV (human papiloma virus) EBV (virus Ebsteina a Barrové). Dále byla ověřena prospěšnost u pacientů s revmatoidní artritidou, autoimunitním zánětem štítné žlázy, alopecia areata (ložiskové vypadávání vlasů), vitiligo, diabetes mellitus atd. To však neznamená, že lze tyto stavy jen touto houbou vyřešit, jen zlepšuje zdravotní stav lidského organismu a hlavně je nutné ji užívat měsíce, aby se účinek dostavil. Především jde o vynikající prevenci přesně podle starověkých čínských pramenů, kde tyto houby patřily císaři, neboť podporovaly jeho dlouhověkost a tím pádem mír v zemi.

▶Na internetu se v případě outkovky dočtete, že v mnoha částech světa jde o skvělou součást výživy, u nás ji ministerstvo zakázalo. V době, kdy se občas šíří poplašné zprávy nás zajímá, jaká je skutečnost. Proč by tuto tak zajímavou houbičku mělo zakázat ministerstvo ? Pokud ano, jde o ministerstvo zdravotnictví, zemědělství, nebo je to jen nepravda?

Bohužel zde přesnou odpověď neznám, ale vím, že v SRN se proti tomuto zákazu postavil spolek všech dovozců a do 6 měsíců byla opět povolena a dovozcům byly nahrazeny veškeré ztráty.

Jde tedy o nějaký problém v rámci EU, který se musí vyřešit, neboť tato houbička je ve státech EU používána od 80. let 20. století.

▶Lékařka, bylinkářka a autorka knih MUDr. Alena Hamplová o houbě rozsáhle pojednává na svém osobním blogu, kde o outkovce píše: „Je používána po staletí v mnoha částech světa jako skvělé léčivo se silnými protibakteriálními, protivirovými a protinádorovými účinky. Je to jedna z nejprobádanějších medicinálních hub."

Obě jste na dané téma velké odbornice a dáváte si za pravdu, v čem je tedy problém? Je tomu z hlediska legislativy?

Doufám, že se mýlím, ale zdá se, že problém je v lidské neznalosti. Do seznamů předběžné opatrnosti jsou umísťovány i byliny, jež jsou v Asii běžnou součástí jídelníčku a v EU jsou obsaženy i v mnoha doplňcích stravy spolu s vitamíny. Opravdu mi to nedává žádný smysl, jelikož sama mám s outkovkou vynikající zkušenosti. Není to všelék, ale na únavu je vynikající.

▶Jedna z dovážejících společností se údajně s ministerstvy soudí. Je tomu tak?

Pokud vím, tak ano, ale jisté je, že dovozem outkovky se zabývají mnohé společnosti po celém světě právě pro její spolehlivost a neškodnost. Byla by opravdu škoda ji nemít ve výživě obyvatel České republiky i Evropy.

▶Věříme, že zdravý rozum zvítězí a vzdor někdy zbytečně přehnané legislativě, o jejímž snižování se mimochodem nyní jedná i v poslanecké sněmovně, se úprava v přehnaném nařízení a zákaz změní. Dává to totiž za pravdu logice věci, kdy účinky této houby zdůrazňují odborníci na celém světě a my bychom neměli být výjimkou, zvláště když ze zdravotního hlediska k tomu není žádný důvod.

To máte úplně pravdu, bohužel má naše země jako nakonec celá střední Evropa poměrně vysoký výskyt nádorů, někdy až desetinásobný oproti Asii, odkud pochází znalosti dřevokazných hub. Je až tragické blokovat tuto všeobecně uznávanou houbičku s tak velkým potenciálem pomáhat ve výživě obyvatel.

▶Na závěr můžete uvést i nějaký příklad, kdy právě tato houba pomohla pacientovi dostat se ze závažného onemocnění?

Mám několik nemocných s tzv. „dlouhým covidem", kteří trpí řadou obtíží spíše neurologického rázu a nejsou práce schopní. Bohužel na toto onemocnění u nás dosud neexistuje „kolonka", takže tito lidé často dlouhé měsíce obíhají různé lékaře a je obtížné jim pomoci. V těchto případech se mi outkovka velmi osvědčila a třeba dáma s docházkovou vzdáleností 200 metrů byla schopná ujít i 2 kilometry, ale pozor, to je až po roce léčby včetně akupunktury, dalších bylin, diety, cvičení, rehabilitace. Je to vskutku složitá diagnóza, se kterou není mnoho zkušeností, ale zdá se, že diagnostické algoritmy tradiční čínské medicíny tu pomáhají, což potvrzují i studie ze zahraničí. Mám i několik pacientek, které musely být sledovány na gynekologii pro změny na děložním čípku, ale poté, co zařadily do své výživy outkovku v dávce 1-2 gramů denně, tak se jim vše vyhojilo a mohly být vyřazeny z evidence.

Eugenie Línková

Tresor semen na Špicberkách

Od semínek k bezpečnosti aneb význam genových bank

Každoročně se uprostřed měsíce října v krásném prostředí iowského kapitolu v Des Moiens uděluje Světová potravinová cena za konkrétní, mimořádně významný, individuální úspěch v celém rozsahu potravinového systému. Jeho dopadem je prokazatelné zvýšení přístupu k potravinám pro velký počet lidí. Dopad tohoto úspěchu musí být měřitelný, ať už v podobě snížení chudoby, hladu nebo utrpení, nebo zlepšení zdraví, výživy, kvality života a pohody. Letos výběrová komise Světové potravinové ceny rozhodla udělit cenu World Food Prize dvěma vědcům a to Dr. Geoffrey Hawtinovi a Dr. Cary Fowlerovi.

Světovou potravinovou cenu za rok 2024 získali za své mimořádné vedení při zachování a ochraně světového dědictví biologické rozmanitosti plodin a mobilizaci tohoto kritického zdroje k obraně proti hrozbám pro globální potravinovou bezpečnost. Za posledních 50 let se jejich společnému úsilí jako výzkumníků podařilo zapojit vlády, vědce, zemědělce a občanskou společnost do ochrany více než 6 000 druhů plodin a kulturně významných rostlin.

Geoffrey Hawtin a Cary Fowler
Spojené království/Kanada a Spojené státy
Dr. Geoffrey Hawtin a Dr. Cary Fowler obdrží Světovou potravinovou cenu za rok 2024 za své mimořádné vedení při zachování a ochraně světového dědictví biologické rozmanitosti plodin a mobilizaci tohoto kritického zdroje k obraně proti hrozbám pro globální potravinovou bezpečnost. Za posledních 50 let se jejich společnému úsilí jako výzkumníků, politických poradců, myšlenkových vůdců a obhájců podařilo zapojit vlády, vědce, zemědělce a občanskou společnost do ochrany více než 6 000 druhů plodin a kulturně významných rostlin.

Inovace v genetických zdrojích rostlin

Hawtin a Fowler jsou vysoce ceněni jako přední světoví odborníci na globální biologickou rozmanitost plodin a genetické zdroje, které jsou nezbytné pro dlouhodobé globální potravinové zabezpečení tváří v tvář změně klimatu, pandemiím, konfliktům a dalším existenčním hrozbám. Během své kariéry se podíleli především na nejdůležitějších inovacích v genetických zdrojích rostlin, zejména na provozu a financování genových bank plodin po celém světě.

Ztráta až 90 procent biologické rozmanitosti mnoha druhů plodin

Genové banky jsou klíčovým zdrojem pro vědce, kteří vyvíjejí vylepšené odrůdy nejdůležitějších potravinářských plodin na světě. Biologický materiál v přibližně 7,4 milionu vzorků uchovávaných ve více než 1 750 genových bankách po celém světě obsahuje prospěšné vlastnosti s potenciálem zlepšit odolnost plodin vůči klimatu, odolnost vůči chorobám, nutriční hodnotu a toleranci k vysoké slanosti. To je o to cennější, protože tyto zachované odrůdy rychle mizí z polí zemědělců. Odhaduje se, že jsme již ztratili více než 90 procent biologické rozmanitosti mnoha druhů plodin, na které se spoléhá celý svět.

„Je to genetická rozmanitost, která je základem dnešního zemědělství. Kdybychom neměli spoustu různých odrůd, kdybychom neměli spoustu různých plodin, z nichž každá je přizpůsobená jiné specializaci po celém světě, neměli bychom zemědělství. Takže je to také tato genetická rozmanitost, která je základem zemědělství budoucnosti," řekl Hawtin.

Sdílení zemědělské genetické rozmanitosti

V 90. letech 20. století působili Hawtin a Fowler jako generální ředitel a hlavní poradce Mezinárodního institutu pro genetické zdroje rostlin. Vedli delegaci CGIAR při mnohaletých jednáních Organizace spojených národů (OSN) o Mezinárodní smlouvě o rostlinných genetických zdrojích pro výživu a zemědělství (Smlouva o rostlinách). Ačkoli Úmluva o biologické rozmanitosti, která vstoupila v platnost v roce 1993, podporovala sdílení přístupu k biologickému materiálu prostřednictvím bilaterálních dohod mezi národy, účinně to zmařilo sdílení zemědělské genetické rozmanitosti. Rozsáhlý mezinárodní pohyb plodin v průběhu staletí učinil národy vysoce vzájemně závislými, pokud jde o genetické zdroje. Například jedna odrůda kukuřice může mít rodičovské linie pocházející z 20 různých zemí a zemědělci ji mohou pěstovat v mnoha dalších. To prakticky znemožňuje vyjednávat o přístupu na dvoustranném základě.

Ochrana rostlinných genetických zdrojů pro výživu

Organizace OSN pro výživu a zemědělství (FAO) si to uvědomila a zahájila jednání o Smlouvě o rostlinách, která by řešila otázku sdílení genetických zdrojů plodin. Technický a politický přínos laureátů ke Smlouvě o rostlinách vyústil v „mezinárodní ochranu rostlinných genetických zdrojů pro výživu". Byl tak usnadněn pohyb těchto zdrojů k těm, kteří je potřebují, do 149 zemí, které dohodu podepsaly. Od roku 2012 mezinárodní genové banky distribuovaly téměř jeden milion vzorků uživatelům ve více než 120 zemích v rámci Smlouvy o rostlinách.

Nadační fond bez plýtvání

Rostlinná smlouva uznala důležitost stabilního zdroje financování jako základního prvku pro ochranu těchto sbírek. Aby tuto potřebu uspokojil, založil Hawtin Global Crop Diversity Trust (Crop Trust), čímž získal desítky milionů dolarů pro nadační fond bez plýtvání, který nyní poskytuje finanční prostředky na věčné časy pro genové banky po celém světě, stejně jako projekty zaměřené na zachování rozmanitosti plodin. Když Fowler v roce 2005 převzal od Hawtina vedení Crop Trust, dále rozšířil financování a rozšířil jeho poslání o projekty zaměřené na záchranu ohrožených úložišť a sběr volně žijících příbuzných plodin.

„Snažíme se naučit svět, jak se zachránit. Opravdu závodíme s časem. Musíme se mobilizovat, než bude příliš pozdě," řekl Fowler.

Bezpečné úložiště více než milionu rostlin

Jak Fowler, tak Hawtin byli nápomocni při založení vysoce uznávaného Svalbard Global Seed Vault v Norsku, který byl vybudován za účelem sloužit jako dlouhodobé bezpečné záložní úložiště pro rozmanitost plodin. Fowler předsedal norskému vládnímu výboru, jehož byl Hawtin také členem, který kolektivně posuzoval proveditelnost navrhovaného Vaultu. Za 15 let svého provozu nyní Vault chrání 1,25 milionu plodin, jejich divokých příbuzných a dalších kulturně významných rostlin z více než 6 000 druhů téměř ze všech zemí světa. Tato sbírka představuje největší a nejrozmanitější knihovnu biodiverzity plodin na světě. Vklady do Vaultu byly provedeny více než stovkou institucí, organizacemi občanské společnosti a domorodými komunitami.

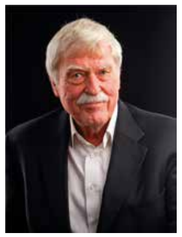
„Semena, která tam jsou, představují historii zemědělství. Takže to, co skutečně reprezentují, jsou zkušenosti, které naše plodiny měly za dvanáct až patnáct tisíc let," řekl Fowler. „Náš zemědělský systém sahá stovky lidských generací zpět. Takže všichni naši předkové měli svou roli v zachování této rozmanitosti a jejím předání. Jen to musíme předat další generaci. To je proveditelné, "dodal.

Biologické rozmanitosti plodin ve službách lidstva

„S ročními provozními náklady přibližně 300 000 USD se Svalbard Global Seed Vault musí řadit mezi nejlepší pojistné smlouvy na světě," řekl Hawtin.

Svalbard Global Seed Vault je vrcholným úspěchem v kariéře Fowlera a Hawtina, protože byl umožněn desetiletími jejich příspěvků k zachování a mobilizaci biologické rozmanitosti plodin. Hawtin a Fowler více než kdokoli jiný společně utvářeli globální systém, který nyní máme pro ochranu, sdílení a využívání biologické rozmanitosti plodin ve prospěch lidstva.

DR. GEOFFREY HAWTIN



Ačkoli Geoffrey Hawtin vyrůstal v severním Londýně, strávil mnoho let na venkově, kde pracoval na farmě. Během studia na univerzitě v Cambridge ho jeho profesorka Alice Evansová povzbudila, aby se zaměřil na studium genetiky rostlin a odjel do Ugandy, kde bude dělat doktorský výzkum na Makererere University. Zatímco byl Hawtin v Ugandě, státní převrat vedl k tomu, že se moci chopil Idi Amin. Mnoho zahraničních univerzitních zaměstnanců opustilo zemi, ale Hawtin zůstal, aby dokončil svůj výzkum – a převzal výuku pregraduálních kurzů genetiky a agronomie, aby zaplnil mezeru na fakultě. Jak se ukázalo, ugandský puč neměl být posledním konfliktem, který Hawtina podrobil zkoušce.

Po promoci začal Hawtin spolupracovat s programem Arid Lands Agricultural Development (ALAD), který se později stal součástí Mezinárodního centra pro zemědělský výzkum v suchých oblastech (ICARDA). Vedl terénní týmy v Afghánistánu, Etiopii, Jordánsku, Libanonu, Sýrii a Turecku, kde sbíral místní odrůdy čočky a luštěnin. Vybudovali si rozsáhlou sbírku semen – asi 20 000 přírůstků cizrny, fazolí a čočky – když v Libanonu vypukla občanská válka. To představovalo značnou hrozbu pro materiály v genové bance, které, pokud by byly zničeny, by nikdy nemohly být nahrazeny. Hawtin pracoval na Blízkém východě dvanáct let, také přestál libanonskou válku v roce 1982, kdy syrská armáda používala výzkumnou stanici ICARDA jako svou základnu. V roce 1991 Hawtin přijal pozici ředitele Mezinárodní rady pro rostlinné genetické zdroje (IBPGR) při FAO. Pod jeho vedením se IBPGR transformoval ze středně velkého programu, který se zaměřoval téměř výhradně na ochranu genových bank, na nezávislé, multidimenzionální centrum CGIAR a stal se Mezinárodním institutem genetických zdrojů rostlin (IPGRI – později přejmenovaným na Bioversity International). Ztrojnásobil rozpočet a vedl rozvoj různých mezinárodních výzkumných programů v oblastech, jako je ochrana divokých příbuzných plodin, lesní genetické zdroje, domorodé znalosti a etické a politické otázky. Napsal první institucionální strategii pro centrum, „Diverzita pro rozvoj". „Rozmanitost je základem úspěchu ve všech oblastech života; mělo by to být oceněno, opatrováno a chráněno," řekl Hawtin. Dnes velmi dobře ví, že spolehlivé a udržitelné financování genových bank je skutečně to, co mnoho genových bank potřebuje, aby odvrátilo katastrofu. To podnítilo jeho nápad na to, co se stalo Crop Trust a jeho nadačním fondem pro zachování těchto sbírek. Jako člen výkonné rady Crop Trust Hawtin pokračuje v poslání organizace, kterou založil, aby chránila rozmanitost plodin a zpřístupnila ji všem k použití, a to navždy.

DR. CARY FOWLER

Cary Fowler vyrostl v Memphisu v Tennessee, ale léto trávil návštěvami malé farmy své babičky. Ačkoli jeho babička chtěla, aby jednoho dne farmu převzal, Fowler si v té době nebyl tak jistý, že je to pro něj. Velmi se zajímal o hnutí za občanská práva v 60. letech, dokonce se zúčastnil posledního projevu Martina Luthera Kinga Jr. den před jeho smrtí.

Teprve když začal dělat výzkum pro časopis Southern Exposure o mizení rodinných farem a pro spisovatelku Frances Moore Lappé o globální potravinové politice, začal si uvědomovat, jak jeho dva největší zájmy – zemědělství a sociální spravedlnost – jdou dohromady. Práce botanika Jacka Harlana mu otevřela oči ohledně rozvíjející se katastrofy, kterou byla ztráta rozmanitosti plodin. To Fowlera přesvědčilo, že nejdůležitější věcí, kterou musí udělat, je zachovat rozmanitost plodin pro lidstvo, což ho nasměrovalo na jeho kariérní dráhu. Brzy se zapojil do prosazování mezinárodních akcí při FAO, které měly zajistit práva zemědělců na semena, která po generace pěstovali. On a jeho kolega Pat Mooney poprvé navrhli mezinárodní smlouvu o rozmanitosti plodin a myšlenku mezinárodní genové banky v této oblasti v roce 1979.

Fowler napsal první návrhy financování pro Livestock Conservancy a pro Seed Savers Exchange v Decorah, Iowa, když byl programovým ředitelem v National Sharecroppers Fund v 70. letech. Později se připojil k představenstvu společnosti Seed Savers, kde se setkal se svou ženou, autorkou Amy Goldmanovou, která sdílela jeho vášeň pro zachování odrůd plodin. V roce 1990 se Fowler přestěhoval do Skandinávie, kde působil jako docent na Norské zemědělské vysoké škole, zatímco dokončoval doktorát na univerzitě v Uppsale ve Švédsku. Brzy se na něj však obrátila FAO s žádostí o zcela jinou příležitost.

Jako vedoucí sekretariátu Mezinárodní konference a programu FAO pro rostlinné genetické zdroje v 90. letech připravil Fowler první hodnocení světových rostlinných genetických zdrojů OSN. Vedl také výzkum, navrhování a proces participativního vyjednávání prostřednictvím tuctu regionálních setkání, která vyvrcholila přijetím Globálního akčního plánu pro zachování a využití těchto zdrojů pro zemědělství. Jednalo se o první krok k celosvětovému plánu řízení genové banky, který doplnil jednání o Smlouvě o rostlinách.

V roce 2003 napsal Fowler dopis norské vládě, ve kterém ji žádal, aby zvážila založení mezinárodního trezoru semen na Špicberkách. Když se setkal s náměstkem ministra zahraničních věcí, aby tuto myšlenku prodiskutovali, šel rovnou k věci.

Ve své současné pozici zvláštního vyslance USA pro globální potravinovou bezpečnost zahájil a vede iniciativu Vize pro přizpůsobené plodiny a půdy, která se zaměřuje na rozmanitost výživných, klimaticky přizpůsobených, tradičních plodin pro lepší potravinovou a výživovou bezpečnost. Hnutí spojuje vše, co se Fowler naučil během své kariéry, snoubí nedostatečně investované, ale slibné plodiny se zdravým půdy, výživou, adaptací na klima, genderovou rovností, počítačovým modelováním a dalšími pro komplexní přístup k dlouhodobě udržitelným zemědělským systémům. Je to hnutí, které získal s podporou mnoha svých kolegů laureátů Světové potravinové ceny a o kterém věří, že by se za ním mohl postavit Dr. Borlaug.

Monostranu ve spolupráci s centrálou World Food Prize připravila Eugenie Línková

Dvě regionální potraviny z Udírny Plzák v Plzni

Kvalita podložená láskou

V letošní soutěži Regionální potravina Plzeňského kraje v kategorii Masné výrobky tepelně opracované získala prestižní ocenění Královská klobása z Udírny Plzák v Plzni. Nebylo to první ocenění. Stejnou visačku kvality získala malá rodinná firma před čtyřmi lety za Zlatý bůček. Jelikož právo prezentovat se značkou Regionální potravina trvá čtyři roky, tak letos mají tuto vizitku kvality v sortimentu firmy dva výrobky. I to svědčí o tom, že manželé David a Janka Plzákovi věnují kvalitě svých výrobků soustavnou maximální péči.

Manželé Plzákovi plní udírnu.

Ocenění za Zlatý bůček a Královskou klobásu

To byl důvod, proč jsme obchůdek v plzeňské Dřevěné ulici navštívili. Hned po vstupu každého návštěvníka ovane příjemná vůně kouřícího dřeva z udírny, která navazuje na prodejnu. O tom, co obnáší výroba uzenin prestižní kvality, nám řekli manželé Plzákovi, kteří jdou náročnou podnikatelskou cestou bezmála dvacet let.

Nejdříve ve vlastním domě otevřeli bistro, avšak už při jeho provozu se majitelé zabývali myšlenkou vybavit jej udírnou a z vyuzených masných výrobků mít hlavní sortiment.

Dědovo uzení v komíně

David: Zabijačky domácího vykrmeného pašíka, zpracování masa, nakládání a naložil. V pátek to samé udělal s lososem a víkend byl ve znamení „umění horkého kouře“, který se nadá uspěchat.

Výsledky nebyly vždy povedené, ale taková je cesta učedníka. Hlavně trpělivost a nasbírat zkušenosti. Uzení mě stále bavilo, a tak nabírání zkušeností pokračovalo na statku mého dědy z matčiny strany.

Firma Plzák z Plzně je stvořená – z lásky k masu a z úcty k živým tvorům, jichž jsme pastýři. Rozhodli jsme se tak maso zpracovávat a dělat výrobky, jaké mne naučilo mládí u dědy a babi na statku v Robčicích u Plzně. Kvalitu, kterou mám v sobě díky tomu navždy nastavenou, neuspokojovali uzenáři „nové doby“. K dílu uzenářskému se proto stavím se selským rozumem a jdu na to od lesa.

Horký kouř nelze uspěchat

David: Začínal jsem na chatě rodičů v kamenné udírně ze žuly, co vypadá jako hrad Radyně. V zimě byla chata volná, a tudíž vznikl prostor na pokusy. Nakoupil jsem maso, v týdnu ho nasolil dé, houževnaté, a ovocné je sladké, díky cukru pod kůrou a následnou úpravou uzením je výsledek chuťově jedinečný a návykový.

Sůl nad zlato

David: Bezkonkurenční kvalita našich výrobků je také daná používáním obyčejné kamenné soli, která je jedinným konzervantem. Prosolené maso nakládáme do sto let starých kameninových sudů „na sucho“. Maso pouze nasolíme a necháme uležet v kameninových sudech. Nepoužíváme žádné solné roztoky ani rychlosůl.

Pouze uležené maso napíchám na háčky do naší plechové udírny a várku 120, nejvíce 150 kg při přikládání „polínko po polínku“ udím horkým vzduchem asi tak 24 hodin, někdy i déle. To je uzení, při kterém chci, aby spalování dřeva bylo co nejvíce dokonalé a udírnou procházel spíše horký vzduch než kouř. Z kouře se mohou usazovat na výrobku pevné částice. Ty všechny, po vyndání masa z udírny ven, v horkém stavu,opláchnu horkou vodou, jako to dělal děda.

Kvalita uzeného začíná v lese

Janka: Každý rok od března do ledna objíždíme zahrady, kde vykácíme staré, už neplodné stromy třešní, potom je převezeme na naši zahradu, kde manžel na štípačce udělá polínka, která v zásobnících čtyři roky sušíme. Pak je napytlujeme a přivezeme do výrobny. Takže samotné polínko máme několikrát v ruce, než dá teplo a aromatičnost masu.

David: Kvalitní, vyschlé dřevo je základní pracovní surovina pro pana uzenáře. „Spotřebuji ho týdně tak čtyři pytle a zpracováváme ho celoročně. Používáme nejvíce ovocné třešňové, švestkové a jabloňové dřevo bez kůry. Lesní spolupráce také funguje, takže máme sem tam dub nebo buk. Je důležité používat dřevo tvrdých stromů je ryzí zhmotnění představ o dokonalé klobáse. Královská je základní pilíř sortimentu rodiny Plzákových. Spolu se Zlatým bůčkem jsou klenoty jejich řemeslné práce.

Příbuzní přes paštiku

David: Můj děda šel do historie svého rodu a přišel na to, že v 17. století z jižní Moravy přišli jeho prapředci do Plzně. Tady postavili statek, kde on a další generace z jeho rodu sedlačili. A z jižní Moravy si přinesli recept na paštiky. Proto moje žena, která je ze Sudoměřice na Moravě, říkala, že paštiky, které ona znala a ty, které jsou podle receptu mých předků, mají téměř stejnou chuť. A tak se přes věky uzavřel pomyslný kruh, v němž jsme zjistili, že jsme příbuzní.

To se mi líbilo, protože jsme od té doby na jižní Moravu, k nově objeveným příbuzným, začali jezdit, samozřejmě na víno. Takže jsme ve výrobě paštiky a dalších výrobků pokračovali, čímž jsme dotvořili náš sortiment. Jeho základem je bůček, který solíme a případně i česnekujeme. A pro ten lidi nejvíc chodí, a to ať jsou bohatí nebo chudí, tak si náš nejprodávanější artikl „zlatý“ bůček kupují všichni včetně důchodců.

Jen ze šumavských chovů

David: Když jsme chystali tuto výrobu, tak jsme objížděli všechna jatka v Plzeňském kraji. Navštívili jsme i klatovskou firmu Maso West. Tam to prostě vonělo, bůčky byly úžasně vyvěšené, dal jste do nich prst a ten v bůčku zůstal. Bylo to tak, jak mě to můj děda naučil. Udíme pouze z prasat a hovězího z českých chovů z lokality Klatovy. Důvodem výběru takového masa není jenom jeho lokálnost, ale především kvalita krmení zvířat. Ta se odrazí na jemnosti sádla a v celém mase.

Tělo Královské klobásy, regionální potraviny, tvoří 70% podíl vepřové kýty a 20 % hovězího předního masa, které je propojeno domácím hovězím vývarem a vlastní směsí vybraného koření. Klobásové dílo je „nabíjeno“ do přírodních vepřových střev, takže se klobáska skvěle hodí na úpravu na ohni či grilu. Kousky masa, rubínový vzhled a vůně letitých ovocných stromů je ryzí zhmotnění představ o dokonalé klobáse. Královská je základní pilíř sortimentu rodiny Plzákových. Spolu se Zlatým bůčkem jsou klenoty jejich řemeslné práce.

Třetí do party

Vidím tady ještě paní u kancelářského stolu s monitory. „Jmenuje se Terezie Janečková. Bez ní bychom to nezvládli. Má na starosti jak účetnictví, tak veškerou mailovou korespondenci a propagaci přes sociální sítě, jako je např. facebook, komunikaci s médií. Hlídá i termíny přihlášek do různých soutěží, vyplňuje formuláře, odpovídá na dotazy atd. Bez ní bychom nebyli vidět. Na absenci takového člověka, který dělá špičkově propagaci, zajde mnoho firem,“ řekla Janka.

Z masa zůstane polovina

David: Mnoho lidí si neumí představit, jaký je při uzení úbytek masa. Z původních 10 kg masa tak úbytkem vody mi zůstane přibližně šest kilo. I potom maso (bez konzervantů, které by vázaly vodu) pracuje, tak na hmotnosti ubývá. Když pak někdo má tu klobásu doma třeba tři měsíce, tak je to prakticky sušené, rubínové, velmi kvalitní maso. Prakticky se kilo původního masa smrskne na polovinu.

Jsou naopak firmy, které z 10 kg masa udělají pomocí různých přísad i více než dvojnásobek hotových výrobků, které se pak objevují i v různých slevových akcích supermarketů. To se pak podniká úplně jinak. Avšak při jejich časté konzumaci zapláče tělo, které se musí s nálož přidané chemie vypořádat, což zdraví neprospěje.

V prodejně i ve stáncích

Obdobně nabízejí Plzákovi výrobky nejen v domě v Dřevěné ulici v Plzni, ale i ve stáncích na trzích. Pravidelně na farmářských v Plzni.

Janka: Od jara do podzimu jezdíme na trhy do Prahy na Náplavku a občas na několik příležitostných trhů jako jsou např. o Velikonocích a na advent na hradě Křivoklát, kam se k našemu stánku lidé pravidelně vrací. Jezdí pro naše výrobky zákazníci z nejrůznějších koutů republiky. Máme v Plzni a okolí taky několik spřízněných prodejem, které zásobujeme našimi výrobky

Mají se kam vrátit

Časem v každém, zejména rodinném podnikání, vyvstane otázka následnictví. K tomu Janka řekla: „Máme dva syny, kteří jsou třicet let v Norsku. Oba naštěstí naši práci znají. Sice se věnují jinému oboru, avšak může nastat čas, kdy se budou chtít takříkajíc vrátit do rodného města, kde se mají k čemu vrátit.“

Text a foto: Zdeněk Kulhánek

Vstupní portál do prodejny

Polínko po polínku

Prodejní pult v prodejně

Terezie Janečková se stará o administrativu a propagaci.

Národní svátek medu v Brně

V křišťálovém sále Staré radnice v Brně se ve dnech 12.-13. října konal jubilejní desátý ročník soutěže Med roku 2024. Součástí národní výstavy medu v Brně byla v sobotu konference na téma Apiterapie (zaměření na léčivé účinky medu, propolisu a včelího záření), kterou prezentovali Mgr. Monika Jindrová Monika, doc. PharmDr. Miloslav Hronek Ph.D. a Mgr. Anastázia Černáková.

První ročník soutěže Med roku se uskutečnil v roce 2015, kdy byl součástí Mezinárodního setkání a přátel včel, konaného k 150. výročí vynálezu medometu. Jeho vynálezce Franz von Hruschka nový způsob získávání medu odstředivou silou (do té doby jen lisováním) předvedl v nynějším Středisku volného času Lužánky v Brně. Po dvou letech se soutěž přestěhovala do Společenském domě Rubín v brněnských Žabovřeskách. Od roku 2020 se koná na Staré radnici v centru Brna.

Medy hodnotí 24 členný degustační tým, vedený Kamilou Sopkovou, která je v ČR jedinou certifikovanou degustátorkou. Tuto ojedinělou kvalifikaci získala vzděláním a zkouškou v senzorické analýze medu v Itálii.

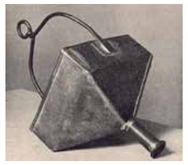
Každý soutěžní vzorek posílají včelaři ve dvou sklenicích. První, v minimálním množství 950 gramů s etiketou, je určena pro veřejnost na výstavu. Druhá sklenice nesmí být označena etiketou, a to pro zajištění anonymity při hodnocení vzorku.

I tento jubilejní ročník se těšil proti předchozímu většímu zájmu veřejnosti o výstavu a med vůbec, a to nejen od účastníků z naší republiky, ale i ze zahraničí. O návštěvníky se starali členové degustační komise, kteří se po dobu výstavy stali průvodci. Návštěvníkům odpovídali na otázky, objasňují témata spojené s medem a seznamují s jeho senzorickými vlastnostmi prostřednictvím řízených degustací.

Návštěvníci hodnotili chuť soutěžních medů.

Součástí hodnocení v samostatné kategorii je rovněž obal. Hodnocena je celková úroveň designu, tj. sklenice, etiketa a víčko.

V průběhu obou dnů na akci pořádanou Pracovní společností nástavkového včelaření podle Radomíra Hykla ředitele kanceláře PS-NV-CZ přišlo více než 2000 návštěvníků. Včelaři poslali do národní soutěže medu 139 vzorků. Vyškolení degustátoři medy ve sklenicích bez etiket, označených jen číslem, hodnotili v kategoriích květový, medovicový a pastovaný med. Veřejnost hodnotila obaly a chuť medu.



Hruškův medomet. Do čtvercové nádoby včelař vložil odvíčkovaný medný plást. K hornímu oku připevnil lano, kterým točil jako lasem, dokud odstředivou silou med nestekl do nádoby. Do současnosti princip zůstal stejný, jen technické provedení se změnilo na plně automatizované medomety.

Součástí výstavy byla i ukázka z tvorby amatérské fotografky ze Slovenska Michaely Berecové, která se věnuje fotografování přírody a včel.

Mnozí návštěvníci za slunného podzimního dne zážitek z výstavy obohatili zážitek vyhlídkou z radniční věže, která jim byla zdarma zpřístupněna.

V následných tabulkách jsou uvedeni včelaři, jejichž medy získaly nejvyšší ohodnocení.

Připravil: Z. Kulhánek

Prezentace soutěžních medů

Med roku 2024

Počet medů v soutěži: 139.

A.1. Květové medy jednodruhové

Počet medů v kategorii: 28.

1. místo	Štefka Pavel	Bohutice, 671 76	med č. 108	Akátový
2. místo	Lukšík Štěpán	Valtice, 691 42	med č. 99	Slunečnicový
3. místo	Kobza Martin	Jinačovice, 664 34	med č. 59	Lipový

A.2. Květové medy vícedruhové

Počet medů v kategorii: 47.

1. místo	Gavlasová Pavlína	Miroslavské Knínice, 671 72	med č. 75
2. místo	Pěček Jan	Újezd u Brna, 664 53	med č. 73
3. místo	Grmela Radek	Morkovice-Slížany, 748 33	med č. 77

B. Medovicové medy

B.1. Medovidové medy jednodruhové

Počet medů v kategorii: 0.

B.2. Medovidové medy vícedruhové

Počet medů v kategorii: 24.

1. místo	Chytil Petr	Semetín, místní část města Vsetín, 755 01	med č. 71
2. místo	Pekárek Dušan	Kamenný Dvůr, Horse Park, 262 23	med č. 96
3. místo	Janda Petr	Pomezí, 569 71	med č. 17

C. Pastové medy

Počet medů v kategorii: 17.

1. místo	Zemek Karel	Dobrá Voda u Březnice, 262 72	med č. 14
2. místo	Faltín Aleš	Kouřim, 281 61	med č. 1
3. místo	Rubeš Radomil	Kozomín, 277 45	med č. 8

D. Med

Počet medů v kategorii: 26.

1. místo	Vondráček Radek	Pustověty, 270 61	med č. 125
2. místo	Slavíček Miroslav	Olomouc, 779 00	med č. 136
3. místo	Wiesner Petr	Ostrava, 700 30	med č. 42

A. Květové medy
Hodnocení veřejností

Nejlepší obal

- med č. 56 - Matějka Ondřej (Medovicové medy - Vícedruhové, Jihlávka, 588 51).

Nejlepší chuť

- med č. 101 - Platil Michal (Květové medy - Vícedruhové, Tanvald, 468 41).

Jak se vyznat v informacích na obalech potravin

Ministerstvo zemědělství (MZe) připravilo sérii karet s různými druhy potravin, na kterých jsou podrobně, a přitom srozumitelně, vysvětleny údaje z potravinových etiket. Infografika je veřejně dostupná a určená především veřejnosti. Jejím cílem je usnadnit lidem nákup jídla, případně informovat i o jeho složení, kvalitě, skladování nebo původu.

Značení potravin má svá přesná pravidla.

Karty v publikaci Označování potravin pro spotřebitele – Infografiky detailně popisují a vysvětlují, co vše je uvedeno na obalu konkrétního druhu potraviny a co to znamená.

„Infografiku jsme připravili pro spotřebitele, kteří si ji mohou vytisknout, nebo stáhnout do mobilu. Kdykoliv si tak mohou porovnat informace na potravinových etiketách a rozhodnout se i podle těchto údajů, co si nakoupí. Myslím, že kartičky s údaji mohou pomoct i ke snižování plýtvání s potravinami, protože lidé získají potřebné informace, jaký výrobek je pro ně podle svých vlastností, složení, původu nebo kvality nejvhodnější,“ řekl ministr zemědělství Marek Výborný (KDU-ČSL).

Infografika obsahuje vysvětlení údajů na etiketách například mléčných výrobků, masných výrobků, sýrů, ovoci a zelenině, pečiva, džemů, uzenin, těstovin, vajec, medu, nealkoholických i alkoholických nápojů a také o hmyzu coby potravině. MZe do série přidalo i kartu věnující se podrobnějšímu vysvětlení k tabulce výživových údajů, kterou musí povinně nést každá potravina. A rovněž kartu, která se zabývá potravinami, na kterých spotřebitel nalezne zemi původu.

Lidé se z karet například také dozvědí, že použité alergenní složky v potravinách musí být v seznamu složek povinně zvýrazněny, aby si jich spotřebitel jasně všimnul. Případně, že z čísel na skořápkách vajec vyčtou, zda pocházejí ze snášky ve výběhu, v hale, v kleci nebo v ekologickém chovu.

Infografika zčásti vychází z karet, které již v minulosti MZe zveřejnilo, je však doplněná o nové údaje, nové karty a starší části jsou aktualizované.

(egi)

Za vínem ve Falcku, německém Toskánsku

Ten, kdo navštíví Falcko na konci zimy, se nestačí divit, kvetoucí mandlovníky v té době jen tak někde v přírodě neuvidí. Ostatně, zdejší kraj, vyznačující se nejslunečnějším a nejteplejším podnebím v celém Německu, bývá označován za německé Toskánsko. Jinak je to ale především jedna z nejznámějších vinařských oblastí, kde se víno pěstuje na ploše 24 000 hektarů.

K dokonalému seznámení se zdejším krajem a jeho specialitami slouží Falcká vinná stezka, začínající v městečku Bockenheim a končící po pětaosmdesáti kilometrech nedaleko francouzských hranic ve Schweigenu jižní vinařskou branou. Celou ji můžete projít, projet na kole po výborně udržovaných cyklostezkách, na nichž se po ochutnávkách vína nemusíte bát ani policejních kontrol, ani pokut, dokonce ji můžete projet po silnici v zapůjčeném kabrioletu. A pokud patříte mezi labužníky a milovníky vína, umění a života, tak si buďte jisti, že vám přiroste k srdci.

Na vinné stezce

Naši pouť jsme zahájili kousek od Bockenheimu v Dirmsteinu, ležícímu téměř na začátku stezky ve stylové restauraci Roosmarin, kterou můžeme vřele doporučit. Ne proto, že za dob kancléře Helmuta Kohla se v ní téměř pravidelně konala zasedání spolkové vlády, ale pro příjemnou atmosféru a kuchyň založenou na rozmarýnu. Nevěřili byste, na kolik možných způsobů lze tuto bylinu využít.

Hotel Deidesheimer Hof se svojí vyhlášenou restaurací Schwarzer Hahn

Největší vinný sud na světě je v Bad Dürkheimu.

Ve vinném sudu je nyní útulná restaurace.

Víte co je Saumagen?

Nejznámější falcká specialita. Najemno nakrájené vepřové maso a brambory smíchané s cibulí, majoránkou, muškátovým oříškem a bílým pepřem, lze přidat podle chuti hřebíček, koriandr, tymián, česnek, bobkový list, kardamom, bazalku, kmín, nové koření a petrželku. Vše se uzavře do vepřového žaludku a vaří. Výsledný výtvor se podává tence nakrájený jako carpaccio, nebo se ještě griluje či opéká. V každém případě ale k němu patří kyselé zelí a bramborová kaše nebo brambory, přičemž průvodním nápojem bývá suché bílé víno. Říká se, že je povinností každého návštěvníka Falcka alespoň jednou tuto specialitu ochutnat. Výjimkou nebyl ani Ronald Reagan, Bill Clinton, Michail Gorbačov či Margaret Thatcherová.

Strojová úprava falckých vinic

V obřím sudu Bad Dürkheimu

Mezi nejnavštěvovanější místo celé stezky patří Bad Dürkheim, jediné lázeňské město, které na ní leží. Ve městě je krásná vinice, šplhající až na vysoký kopec s kapličkou. První vinice tu byla založena už v roce 1155. Víno z ní, ačkoliv je velmi chutné, si ale koupit nemůžete, nabízí se pouze významným hostům zdejší radnice. Co však můžete, ba přímo musíte, navštívit největší vinný sud na světě. Postavil ho v roce 1934 vinař Fritz Keller, měří v průměru 13,5 metru a vešlo by se do něj 1,7 milionu litru vína. Na jeho stavbu bylo použito 200 borovic dlouhých 40 metrů a původně byl koncipován jako památník věnovaný německým vinařům, dnes je v něm příjemná třípatrová restaurace specializující se na typická falcká jídla za přijatelné ceny.

Víno z půllitru

Jestliže nejvyhledávanější raritou Bad Dürkheimu je vinný sud, pak druhou takovou je největší vinný trh na světě zvaný Wurstmarkt, během něhož se za dva dny vypije 1 300 000 litrů vína. K němu se jedí wursty, odtud také poněkud netradiční název, jenž ho odlišuje od dalších více než dvouset místních vinařských slavností. Když jsem se ptal na důvod tohoto názvu, dostalo se mi lakonické odpovědi, že jídlo patří neodmyslitelně k vínu, a když pijete víno, dostanete zároveň i hlad.

Víno se na této slavnosti, jako ostatně často v celém Falcku, pije z půllitrových sklenic s vytlačenými prohlubněmi. Je to starý zvyk. Když usednete s partičkou přátel, nalije se víno do této sklenice, která pak koluje kolem stolu. A aby se zbytečně nezahřívalo, když ho uchopíte do ruky, vymysleli prohlubně, jež vás nutí uchopit sklenici do prstů, a sklenici tak nezahříváte.

Saumagen a další falcké speciality

Léčebný solivar

Třetí raritou je solivar, 330 metrů dlouhá a 16 metrů vysoká stavba naplněná roštím, jež se dováží z Polska a musí se každých deset až patnáct let obnovovat. Pod stavbou vyvěrají z hloubky dvě stě metrů minerální prameny, jejich vodou se roští polévá a do ovzduší se uvolňují léčebné sole. Vzniká tak téměř středomořské klima, okamžitě jsme to ucítili. V okolí je park s lavičkami, kde se posadíte a zhluboka dýcháte, i místní hotely jsou postaveny tak, aby jejich okna směřovala k solivaru. Díky minerálním pramenům jsou tady také lázně. K procedurám patří pití vinné šťávy, která rozpouští ledvinové kameny.

Kamenná brána ve Schweigenu-Rechtenbachu

Solivar v Bad Dürkheimu vytváří středomořské klima.

V Deidesheimu už byli všichni

Návštěva vinné stezky by nebyla úplná, pokud bychom nezavítali do Deidesheimu, čtyřtisícového městečka majícího ve znaku vinný hrozen a kozla, a jehož městská práva mu daroval český král Václav IV. Proslavil ho opět bývalý kancléř Helmut Kohl, který do pětihvězdičkového hotelu Deidesheimer Hof a jeho restaurace Schwarzer Hahn (Černý kohout), jedné z nejlepších a nejluxusnějších v celém Německu, pozval snad všechny státníky světa své doby: Michaila Gorbačova, Borise Jelcina, královnu Elizabeth II., španělského krále Juana Carlose a královnu Sofii či Margareth Thatcherovou, jejichž fotky zdobí stylový interiér. Vyhledávají ji i hvězdy show businessu jako Rolling Stones, José Carreras nebo Reinhold Messner. Vyhlášenou se stala za třináctiletého působení michelinského kuchaře Manfreda Schwarze. Ten zde ale už nevaří, a pokud byste chtěli ochutnat jeho skvělé kreace, museli byste zajet do Kirchheimu, kde si otevřel vlastní kulinářskou restauraci nazvanou „Schwarz Restaurant". Pozor, kreditní karty tady neberou.

Zámek rozdělený na dvě části

Jinak Deidesheim jsme obešli zhruba za hodinu, přičemž jsme si prohlédli i původní zámeček, který zámecký pán rozdělil kvůli rozhádaným synům na dvě poloviny, obě nyní obývají soukromí majitelé, v jednom je galerie, nabízející šperky a předměty z drahého kovu místní umělecké rodiny. Prošli jsme se i městským parkem se starobylou věží, v níž každý rok pobývá vybraný spisovatel, mající za úkol popsat krásy města a okolí. Odměnu za své snažení dostává v naturáliích, totiž ve dvou lahvích vína denně.

Víno se tady skloňuje na každém kroku. Deidesheim totiž patří mezi největší vinařské obce ve Falcku a místní vinaři jsou proslavení doslova po celém světě. Vždyť každý milovník ryzlinku (a silvaneru) si při vyslovení jmen vinařů jako jsou dr. Deinhard, Geheimrat dr. von Bassermann-Jordan, Geheimrat J. Wegeler či Reichsrat von Buhl slastně povzdychne. Anebo při jménech zdejších nejslavnějších vinic: Herrgottsacker, Pechsteinforst, Mariengarten, Hohenmorgen, Mäushöhle, Paradiesgarten.

Letní sídlo Ludvíka I.

Jen o pár kilometrů dál leží Neustadt an der Weinstrasse (Nové město na vinné ulici) s velkou radnicí, kostelem a hezkým náměstím. V Maikammeru odbočujeme na Svatý Martin, kouzelné městečko plné drobných vinařů, lákajících turisty do svých hrázděných domů nebo sklípků na ochutnávky. V názvu má uvedeno „Luftkurort" a tak řekněte, co může být příjemnějšího, než pít lahodné víno na vzduchu, který léčí, a k tomu přikusovat cibulový koláč, vyhlášenou to místní specialitu? Mají tady i jednu raritu – obchod nazvaný Konzulát vín, v němž prodávají vína z celého Falcka.

Kousek nad městem se tyčí krásná prostorná vila, Villa Ludwigshöhe, jež si jako letní sídlo nechal postavit král Ludvík I. Bavorský od architekta Friedricha Wilhelma von Gärtnera po vzoru staveb z italských Pompejí. Je odtud krásný výhled na falcké vinice, z druhé strany je lemována jedlými kaštany. Interiéry jsou přístupné veřejnosti, dokonce se zde konají i svatby, pořádají výstavy a o sobotách koncerty.

Ráj pro pěší i kolaře

Pokud byste ještě měli chuť na jednu zastávku, vydejte se na kopec se zříceninou hradu Madenburg, jednu z největších středověkých zřícenin. Střetávají se tady tři slohy - románský, gotický a renesanční. Do dnešních dnů se dochovaly obvodové zdi, dvě renesanční věže a studna, která prý sloužila i jako únikový východ při přepadení hradu. Z hradeb je krásný výhled na Falcký les protkaný neuvěřitelnými dvanácti tisíci kilometry stezek pro pěší i kola. Na hradě je příjemná hospůdka, kde docela slušně a levně vaří. A také malé muzeum, věnované historii hradu.

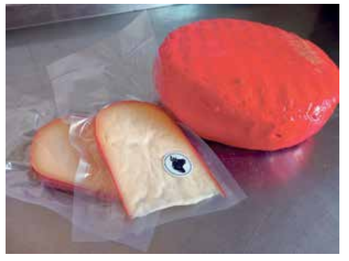
Naše cesta za vínem se už pomalu chýlí ke konci, protože za zhruba pět kilometrů budeme na konci nejenom vinné falcké stezky, ale i na konci Německa. Z kamenné brány ve Schweigenu-Rechtenbachu, která je začátkem nebo koncem celé trasy, jsou už totiž vidět francouzské kopce a stráně.

Text a foto Bohumil Brejžek

V Deidesheimu je celá řada rozsáhlých vinných sklepů.

Dobroty se značkou kvality Klasa

Logo Klasa na výrobku garantuje výjimečnou kvalitu a jedinečnost takto oceněných produktů při srovnání s běžnými výrobky na trhu. Značku Klasa uděluje ministr zemědělství na tři roky a my každoročně uvádíme takovýto výstup s gratulací vítězům. Po celou dobu platnosti certifikátu jsou ocenění výrobci kontrolováni Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí a Státní veterinární správou. Logo Klasa je tak hodnotným ukazatelem a zárukou pro spotřebitele, kteří mají jistotu, že když přidají do nákupního košíku takto označený produkt, kupují kvalitní potravinu vyrobenou v České republice.



PRODUCENT	OCENĚNÝ PRODUKT
Pivovar Ferdinand, s.r.o.	Ferdinand ležák světlý Premium, bezlepkové pivo
AGRO – Měřín, obchodní společnost, s.r.o.	Hraběcí Klobása
Aneta Konečná	Slovácký chleba
CHOVSERVIS a.s.	Selská paštika
	Sekaná TORO
POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.	BIO Matylda Jahodová
Rybářství Kolář, a.s.	Siven alsaský „lososovitý" filet bez kůže
	Siven alsaský „lososovitý" filet s kůží
	Siven alsaský „lososovitý" kuchaný
	Siven alsaský filet bez kůže
	Siven alsaský filet s kůží
	Siven alsaský kuchaný
Bc. Soňa Bolfová	Karl LIQ Slivovice 50%
	Karl LIQ Višňovice 48%
	Karl LIQ Hruškovice 48%
Martina Koníčková	Sirupy od Sejkorky – Jahoda
	Sirupy od Sejkorky – Višeň s vůní a chutí vanilky
	Sirupy od Sejkorky – Lesní borůvky s chutí Ginkgo biloby
	Dobrůtka od Sejkorky – Maliny s mléčnou a bílou čokoládou
	Dobrůtka od Sejkorky – Borůvka, černý rybíz, čokoláda 811
	Dobrůtka od Sejkorky – Višně s brusinkami v čokoládě
Pekařství Cais	Chalupářský chléb
	Chléb Boubín
	Dvoukvasový chléb
	Chléb Libín
	Žitný chléb
Zemědělské družstvo Haňovice	Rajčata snack – odrůda Adorelle
Bylinkarium, s.r.o.	Jitrocel
	Pampeliška
	Šalvěj
	Šípek
Markéta Palánová	Sýrové klubíčko
	Zrající kravský sýr – přírodní
	Kravský sýr uzený
PRIFILOM s.r.o.	Lahůdkové tyčinky s cibulkou a solí
	Medový perník
Robert Beneš	Pivovar Bizon Hrobník 15 Černý speciál
	Pivovar Bizon Karolína Světlá 13 Světlý speciál
	Pivovar Bizon Nostalgie 12 Světlý ležák

Den regionálních potravin v Chanovicích

I když zatažená obloha nevěstila příjemné podzimní počasí, přišlo první říjnovou sobotu na 17. ročník Dne regionálních potravin 2024 do areálu skanzenu v Chanovicích více než dvě stovky návštěvníků. Obdobně, jako v předchozích letech zde byl připraven od deseti hodin bohatý program. V jeho hlavní části se konal malý farmářský trh pěstitelů, výrobců a prodejců regionálních potravin. Nabídli vítězné produkty nesoucí visačku Regionální potravina. Zájem byl rovněž o ochutnávku a prodejem sortimentu Řeznictví a uzenářství Herejk.

Návštěvníci Dne potravin v Chanovicích

Ve skanzenu po polední zahrála k tanci a poslechu skupina Brumendo. Na zámku studentky Integrované střední školy v Plzni vystavovaly své práce doplněné módní přehlídkou. Po celou dobu trvání od 10. do 17. hodiny v doprovodném programu připravil spolek Samosebou zábavné hraní a tvoření dětí, mnozí využili možnosti prohlídky skanzenu a expozic zámeckého areálu včetně aktuálních výstav a další program.

Řeznictví Herejk i letos mělo co nabídnout.

Z držitelů ocenění Regionální potravina v Plzeňském kraji se představili čtyři výrobci oceněných potravin.

1) Šumavská mlékárna se zaměřuje na výrobu kvalitních mléčných produktů z regionálního mléka. Firma dbá na udržení tradičních výrobních postupů, což zajišťuje autentickou chuť a vysokou kvalitu jejich výrobků. Mezi hlavní produkty mlékárny patří různé druhy sýrů, másla, jogurty a smetana. Mlékárna klade důraz na ekologický přístup a podporuje místní zemědělce, kteří ji poskytují čerstvé mléko. Výrobky jsou populární nejen v regionu, ale i po celé České republice.

Mlékárna se specializuje na výrobu širokého spektra mléčných produktů, včetně:

- **Sýrů:** Nabízí jejich velký výběr, od jemných čerstvých po zrající s výraznou chutí. Vyrábí jak klasické druhy, jako je gouda nebo eidam, tak i speciality inspirované místními recepturami.
- **Másla a smetany:** Mlékárna produkuje čerstvé máslo a smetanu s vysokým podílem mléčného tuku. Díky zachování tradičních metod zpracování mají tyto produkty vynikající chuť a vysokou kvalitu.
- **Jogurty a zakysané výrobky:** Zakysané mléčné produkty jako jogurty, kefíry nebo podmáslí patří mezi nejoblíbenější. Vyrábí se z mléka pocházejícího od místních zemědělců a jsou obohaceny o probiotické kultury.

Podporuje lokální farmáře

Jedním z hlavních pilířů úspěchu mlékárny je úzká spolupráce s lokálními farmáři. Mlékárna se zaměřuje na podporu malých rodinných farem v šumavském regionu, které hospodaří tradičním způsobem. To nejen zaručuje kvalitní suroviny, ale také přispívá k zachování venkovského charakteru oblasti a udržitelného zemědělství.

Ocenění a uznání

Šumavská mlékárna si v průběhu let získala řadu ocenění za kvalitu svých výrobků. Tyto úspěchy jsou důkazem nejen vysoké kvality produktů, ale také závazku k udržení tradice a regionální autentičnosti. Výrobky mlékárny pravidelně získávají prestižní tituly na soutěžích, jako je například Regionální potravina roku.

Letos toto ocenění získal výrobek s označením Čerstvý sýr-koření. Sýr je vyráběn ručně z plnotučného mléka získaného od dojnic plemene české strakaté, které jsou chovány v ekologickém režimu šumavské farmy. Možnost sezónní pastvy a osobní přístup ke zvířatům v menším stádu se pozitivně projevuje jak na kvalitě mléka, tak i na samotném výrobku. Sýr je dochucen různými druhy kvalitního koření, které mu dodávají pikantní příchuť. Vynikající je nakrájet jej na malé kostky a zapíjet suchým bílým vínem.

2) Potěšení ve skle

Vepřový bok na černém pivě a jalovci představil v dalším stánku Josef Vanický. Jehož malá rodinná firma má název Potěšení ve skle, která se specializuje na výrobu a prodej domácích produktů založených na tradičních receptech a metodách konzervace potravin

Základem oceněného výrobku je kvalitní vepřový bok s kůží od místních chovatelů. Maso je nakrájeno na menší kostky a naloženo s kořením, česnekem, solí a jalovcem do černého piva. Poté se naložený bok peče při teplotě 130-140 °C téměř 5 hodin. Po upečení je maso s výpekem ručně plněno do skleniček a dvakrát pasterováno. Výborně chutná zastudena s čerstvým chlebem.

Filozofií firmy je přinést spotřebitelům radost a potěšení z chutných a poctivých produktů uchovaných ve skle, což je odkaz na tradiční způsoby konzervace, kdy se potraviny zavářely do sklenic, aby vydržely čerstvé po delší dobu.

Obnovil staré receptury

Historie firmy sahá do období, kdy se Josef Vanický začal zajímat o kvalitní a především poctivé potraviny bez zbytečných chemických přísad. Původně šlo o malý rodinný projekt, jehož cílem bylo obnovit staré receptury a metody konzervace. Josef Vanický, inspirovaný tradicí a láskou ke kvalitnímu jídlu, začal experimentovat s různými druhy zavařenin, okurek, marmelád a dalších tradičních pokrmů.

Zájemců o jeho produkty přibývalo, zejména díky kvalitě surovin a ručnímu zpracování, což odlišovalo jeho výrobky od průmyslově vyráběných konzervovaných potravin. Firma se začala rozvíjet a stala se známou nejen v regionu, ale i po celé České republice.

U prodejních stánků bylo plno.

K hlavnímu sortimentu patří:

Zavařeniny a marmelády, připravované z čerstvého ovoce, bez umělých konzervantů a přísad. Používají se jen kvalitní suroviny, což zajišťuje přirozenou chuť a vysokou kvalitu.

Nakládaná zelenina – okurky, papriky, červená řepa a další druhy zeleniny, které jsou nakládány podle tradičních receptur. Zelenina pochází z místních zdrojů, což zaručuje čerstvost a podporu lokálního zemědělství.

Domácí omáčky, které doplňují pokrmy a přinášejí nové chuťové zážitky. Jsou ideální k masům, sýrům nebo jako dochucovadlo k pečivu.

Sirupy a šťávy z čerstvého ovoce bez přidaných barviv a konzervantů jsou ideální pro přípravu domácích limonád nebo čajů.

Filozofie firmy spočívá ve spojení tradiční výroby s moderními postupy tak, aby byl zachován maximální podíl ruční práce a zároveň byla zajištěna stabilita produktů. Josef Vanický se aktivně podílí na výběru surovin a osobně dohlíží na proces výroby, což je klíčové pro udržení vysoké kvality.

Do budoucna firma plánuje rozšíření své nabídky o nové produkty, které budou nadále ctít základní principy společnosti – kvalitu, poctivost a ekologii. Josef Vanický rovněž přemýšlí o možnosti exportu produktů do zahraničí, kde by mohl rozšířit povědomí o tradičních českých pochoutkách a konzervách.

3) Vzpomínky vložila do podnikání

Zelný salát spolu s dalšími výrobky v dalším stánku prezentovala Milena Švábová z Dolan. Zelný salát oceněný letos visačkou Regionální potravina vzniká ručním zpracováním čerstvých surovin, pečlivým promícháním všech ingrediencí. Odleženým vzniklé směsi vznikne lahodná chuť zelného salátu. Aby dlouho vydržel, je šetrně sterilován v praktických sklenicích. Salát můžeme podávat jako přílohu k mnoha pokrmům nebo sníst jako malou svačinu.

Podnikání Mileny začalo vzpomínkou dětství: „Vyrůstala jsem na venkově, kde dvorek byl plný zvířat, zahrada plná ovoce a zeleninových záhonů. V domácnosti, kde se nekupovaly polotovary, kde se vařilo a peklo z čerstvých surovin a co se nestačilo ihned spotřebovat, tak se zavařilo nebo usušilo.

Jak šel čas, stal se ze mě městský člověk a já založila rodinu. Život ve městě má určitě řadu výhod, ale já a moje rodina jsme tam nebyli tak úplně spokojeni. Shodou okolností jsme se proto po několika letech přestěhovali do malé vesnice.

Tam s rodinou žiji dodnes. Konečně opět mám možnost chovat zvířata, mít svůj ovocný sad a záhony. Práce na zahradě mě velmi baví, chodím si tam odpočinout. Moje vzpomínky z dětství opět ožily. Už zase mám prostor pro zavařování různých marmelád, přípravu sirupů, povidel a jiných kulinářských pochoutek. Náš život se k nepoznání změnil.

Z toho co jsem tu o sobě zatím prozradila, je zřejmé, proč jsem se rozhodla pustit do výroby domácích zavařenin. Dělám to moc ráda. Věřím, že má smysl vyrábět kvalitní výrobky, ve kterých najdete jen to, co tam skutečně patří. Ruční výroba a kvalitní suroviny jsou základem všech mých produktů."

4) Cibuládu letos ocenil hejtman

Ve čtvrtém stánku byl na výběr z produktů Jitky Červenkové z Dýšiny. V kategorii Ovoce a zelenina Za cibuládu dostala předloni ocenění Regionální potravina a letos Cenu hejtmana.

Základem oceněného výrobku je zkaramelizovaná cibule na červeném víně, dochucená česnekem, tymiánem, octem a troškou chilli. Veškerá výroba probíhá ručně. Od loupání, krájení, smažení až po naplnění do skleniček a šetrnou pasteraci. Cibuláda je výborná jako doplněk k masu, sýrům nebo jen tak na bagetu.

Sedmnáctý ročník Dne regionálních potravin v Chanovicích ukázal, že ani nepříznivé počasí neodradí zájemce od účasti, při níž si mohou přímo od výrobců přinést domů kvalitní produkty a k tomu mít ještě kulturně společenský zážitek.

Z informací SZIF
Připravil: Zdeněk Kulhánek

Kozí sýr ze Šumavské mlékárny

Potěšení ve skle od Josefa Vanického

Zelný salát Mileny z Dolan

Cibuláda Jitky Červenkové

STOCK Plzeň-Božkov rekapituloval

Začátkem prosince předstoupil na Pražském Hradě v restauraci Lví Dvůr před novináře ředitel společnosti STOCK Plzeň-Božkov Rafal Walendzik, aby je u příležitosti oslav 140 let založení značky Stock seznámil se současnou situací na trhu lihovin. Rafal Walendzik uvedl, že spotřeba lihu i lihovin v Česku dlouhodobě klesá, na což má vliv jak přesun spotřebitelů do kategorií, jež jsou zatíženy jen minimální nebo vůbec žádnou spotřební daní, tak omezení nákupů v blízkosti hranic zákazníky z Německa a Rakouska.

Rafal Walendzik na tiskové konferenci

Jak na konferenci zaznělo, stát letos na spotřební dani z lihu přes její zvýšení o deset procent vybral zhruba tolik, co loni. Vládě se, přestože se v posledních měsících výběr lepší, nedaří zvýšit příjmy o takové částky, jaké původně předpokládala. Ještě se uvidí, jak dopadne poslední měsíc letošního roku, výrobci lihovin ale hovoří o daleko větším zásahu do byznysu než jen o snížení trhu zhruba o desetinu, jak by se dalo z výběru daně usuzovat.

Podle nich se totiž trh letos dramaticky předzásobil, od Nového roku má dojít k dalšímu desetiprocentnímu zvýšení daně. Letos už se tak s vyššími nákupy začalo v září, dříve bylo zvykem nakupovat až později. Výběr daně je tudíž podle Unie výrobců a dovozců lihovin zkreslený, reálně se tika dlouhodobě udržitelná a hrozí reálné riziko, že se zájem českých spotřebitelů o lihoviny přesune na jiné trhy okolních zemí," dodává.

Nová strategie

STOCK Plzeň-Božkov volil v roce 2024 v důsledku změn podmínek na trhu a vývoje spotřebitelské poptávky strategii, která se opírá o výrobu vlastních ikonických značek (Božkov, Fernet Stock a další) i o širokou nabídku nápojů s nižším obsahem alkoholu, především kategorie ginu a RTD (ready-to-drink), po nichž se zvyšuje poptávka, a rozšiřoval nabídku prémiových značek. Výrobní portfolio společnosti v roce 2024 zahrnovalo 364 produktů. Společnosti se v roce 2024 podařilo růst v objemu prodaných litrů. Celkově vyrobila 30,1 milionů litrů, což odpovídá 70,3 milionů lahví. Nicméně, více než pětina této produkce mířila na zahraniční trhy.

STOCK v jubilejním roce

V uplynulém hospodářském roce 2024 se společnosti STOCK podařilo, i přes nelehkou situaci na trhu lihovin zatíženém zvýšením spotřební daně, posílit vedoucí pozici na českém trhu, udržet export na vysoké úrovni a zachovat silnou prodejní a finanční výkonnost v tržbách i v čistém zisku.

Rok 2024 byl z důvodu výrazného zvýšení spotřební daně u lihovin velmi komplikovaný. Prodeje výrobců lihovin sdružených v Unii výrobců a dovozců lihovin v ČR (UVDL) poklesly za 1. pololetí 2024 ve srovnání se stejným obdobím loňského roku o více než 50 procent. Náklady spojené se zvýšením sazby spotřební daně na lihoviny vedly ke zvýšení prodejních cen u většiny produktů portfolia firmy STOCK Plzeň-Božkov. I přesto se společnosti podařilo růst v objemu prodaných litrů a zároveň navyšovat podíl na trhu.

„Protekcionistický přístup v oblasti spotřebních daní poškozuje celý náš průmysl. Představitelé státu dávají spotřebiteli v Česku prostřednictvím rozdílných daňových sazeb jasný signál, že je podle nich víno méně škodlivé než jiné druhy alkoholu, což není pravda. Alkohol je jen jeden," říká Rafal Walendzik. Stát by měl nastartovat změny, které budou mít přínos pro státní rozpočet a odstraní trvalé poškozování kategorie lihovin, která do státní kasy přispívá ze všech druhů alkoholu nejvíce. Jinak není taková poli-

Rozšíření portfolia

Nákup producenta blendované skotské whisky Clan Campbell v roce 2023 umožnil letos představit vlastní značku whisky Clan Campbell. Integrací portfolia mezinárodních prémiových lihovin společnosti Borco také v uplynulém hospodářském roce došlo k obohacení nabídky, zejména o ikonickou značku Sierra Tequila. Další posílení nabídky prémiových značek zajistilo vítězství ve výběrovém řízení na distribuci prestižního portfolia společnosti Remy Cointreau. Současně došlo k posilování stávající nabídky prémiových značek, zejména v segmentu Diageo Reserve. Klíčovými kategoriemi distribuovaných značek zůstávají rumy (Captain Morgan, Zacapa, Legendario, Abuelo), whisky (Johnnie Walker, Jim Beam, single malts) a giny (Gordons, Tanqueray, Roku, Larios).

Strategie udržitelnosti

Součástí filosofie podnikání je i nadále snaha o maximální zmírnění dopadu působení na životní prostředí a přispění k udržitelné budoucnosti v souladu s dlouhodobou ESG strategií skupiny Stock Spirits Group „Lidé, Planeta, Procesy". Skupina podporuje odpovědnou konzumaci alkoholu, posiluje bezpečnou firemní kulturu a angažovanost zaměstnanců. Pokud jde o dopad na životní prostředí, přijímá opatření ke zlepšení energetické účinnosti a významným způsobem se zaměřuje na hospodaření s vodou, snižuje svou uhlíkovou stopu a také zvyšuje udržitelnost používaných obalů.

V České republice STOCK Spirits Group pokračovala i letos v realizaci projektů zaměřených na úsporu energií a vody. Průměrná spotřeba vody ve společnosti činila 1,34 litru vody na jeden litr hotového výrobku. Spotřeba energie na vyrobený litr hotového výrobku byla na obdobné úrovni jako v předešlém roce, a to o 0,18 kWh. Oba tyto parametry lze považovat s ohledem na změnu výrobní technologie a portfolia finálních výrobků za velmi dobré.

Spirits Group Společnost dbá na dodržování zásad oběhového hospodářství v každé fázi vývoje nového výrobku. Velikost každého obalu odpovídá jeho obsahu, přičemž váha je optimalizována tak, aby splňovala logistické požadavky. Obalové materiály jsou vybírány s důrazem na jejich recyklovatelnost. Cílem Společnosti je optimalizovat obaly tak, aby se minimalizovalo množství i druh vznikajícího odpadu. Již nyní je v rámci celé Skupiny recyklováno a znovu použito 93,1 procent (převážně obalových) odpadů, přičemž obaly obsahují v průměru 31 procent recyklovaného materiálu. Sklenné obaly obsahují v průměru 28,3 procent recyklovaného materiálu.

Silné místní značky na hlavních evropských trzích

Stock slaví v roce 2024 140. výročí svého vzniku. Od roku 1884 se společnost pyšní silnými lokálními značkami na několika evropských trzích. Výrobky jsou vytvářeny s respektem k místním tradicím a dědictví, s využitím těch nejlepších surovin a řemeslných dovedností a zároveň v kombinaci s inovacemi – to vše ve prospěch spotřebitelů.

V současné době tvoří portfolio Stock Spirits Group více než 80 značek prodávaných ve více než 50 zemích světa. Mezi přední značky patří Stock 84, Žołądkowa Gorzka, Amundsen,

Milhill's, Božkov, Fernet Stock, Republica, Limonce, Keglevich, Grappa Distillerie Franciacorta, Grappa Julia, Clan Campbell a Sierra Tequila.

Stock Spirits Group působí v devíti evropských zemích: Polsko, Česká republika, Slovensko, Francie, Itálie, Německo, Rakousko, Chorvatsko a Bosna a Hercegovina. Společnost zaměstnává více než 1 800 lidí a má výrobní závody v Polsku, České republice, Německu, Itálii a Francii.

Text a foto Bohumil Brejžek

Lihoviny STOCK jsou základem mnoha koktejlů.

AGRO Jesenice
Milujeme mražené
ČESKÁ KUKUŘICE
ČESKÝ HRÁŠEK
ČESKÝ ŠPENÁT
listový - sekaný
SVÍČKOVÁ
pruh
Firma AGRO Jesenice u Prahy a.s. je přední český pěstitel a producent mražené zeleniny. V tomto zimním období je určitě nezbytné zmínit některé z našich zeleninových směsí, ze kterých si můžete uvařit vynikající vánoční pokrmy.
Houbová směs je ideální volbou pro přípravu houbového kuby. Bramborový salát můžete doplnit o naší směs Mrkev s hráškem. A skvělou slavnostní polévku uvaříte z naší Polévkové směsi. Tyto směsi Vám zajistí snadnější přípravu vánočních pokrmů. Mezi naši klasiku patří bezpochybně Špenát, který zpracováváme výhradně od českých pěstitelů z Polabí. Hrášek a Kukuřici si pěstujeme na vlastních polích.
U zeleninových směsí je vyvážené propojení jednotlivých druhů pro dosažení výtečné konečné chuti. AGRO Jesenice se zabývá výrobou i jiných zeleninových směsí, jednodruhové zeleniny a ovoce v balení retail, ale i gastro. Mražená zelenina AGRO Jesenice splňuje nejvyšší kritéria kvality a bezpečnosti potravin. Jsme držiteli certifikátu kvality IFS.
AGRO Jesenice u Prahy a.s. Vám přeje
Veselé Vánoce a úspěšný nový rok 2025.
www.agrojesenice.cz | www.milujememrazene.cz

MLÉKÁRNA VALAŠSKÉ MEZIŘÍČÍ
zValašska
Kefírové mléko Jahodové
Kefírové mléko Meruňkové
Kefírové mléko Višňové
Kefírové mléko Nízkotučné
Kefírové mléko citron, bezový květ
www.mlekarna-valmez.cz