

Potravinářský

NOVINY PRO ČESKÉ POTRAVINÁŘE A SPOTŘEBITELE

obzor

1/2025



Vítězové Regionální potraviny Liberecka

Po celý rok 2024 jsme mimo jiné sledovali průběh soutěže Regionální potravina organizované SZIF (Státní zemědělský a intervenční fond). Na závěr roku to byl ucelený přehled vítězů v této soutěži, a to u jednotlivých krajů. Je to takřka jediná prestižní značka, a to s Klasou, které mají ukotvení v naší legislativě a jsou vždy v jednotlivých krajích uzavírané odbornými pracovníky z řad jak státní zemědělské a potravinářské inspekce, tak veterinářů, pracovníků české obchodní inspekce a zástupců ministerstva zemědělství a dále profesních organizací AK ČR a PK ČR. Nestrannost s odborností hrají tak prim, a kdo tuto známku obdrží, je nepopíratelně skutečný odborník ve výrobě potravin a dlužno dodat, že někteří z vítězů své prvenství dokonce obhajují opakovaně, což je o to cennější... Navíc tyto soutěže nejsou podmíněné finančně od soutěžících způsobem, kdy jsou za vítězství pak povinni dávat poplatky například za inzerci v daném médiu, které soutěž na celostátní úrovni organizuje. O nestrannosti pak nelze hovořit.

Rok 2025, v tomto případě nestranných soutěží zemědělců a potravinářů v té nejvyšší kvalitě potravin, začneme prvním z regionů náhodně vybraných, a to bude Liberecký kraj.

Vítězili jak faremní potravinářské produkty, tak výrobky žáků z odborné školy regionu

Ocenění značkou kvality Regionální potravina si z ru-

kou ředitele regionálního odboru SZIF Aleše Sobela, náměstka ministra zemědělství Radka Lanče a radního Libereckého kraje pro životní prostředí a zemědělství Václava Žideka převzalo na Dni regionálních potravin Libereckého kraje koncem roku 2024 devět lokálních producentů. Komise vybírala z celkem 93 přihlášených produktů od 29 výrobců. Mezi oceněnými výrobky je jemná pomazánka z BIO



Na hromadném snímku vítězů v soutěži Regionální potravina Libereckého kraje je druhý zleva vedoucí potravinářských a službových oborů Mgr. Josef Solnický, který třímá diplom spolu s Antonínem Hronem - učitelem odborného výcviku pro obor Rezník - uzenář na Střední škole hospodářské a lesnické Frýdlant. Čtvrtý zleva je majitel destilérie Raspenava Distillery pan Miroslav Rýdži. O této čtvrtce jsou i následující řádky.

mléka i tradiční hruškovice s výraznými tóny zralého ovoce. Zvítězil dokonce opakovaně výrobek žáků Střední školy hospodářské a lesnické Frýdlant a dokonce i český česnek z Podkrkonoší. Jak známo, český česnek má nejen u nás, ale i ve světě svůj zvuk pro své výjimečné chuťové vlastnosti a složení.

Představení všech těchto výjimečných potravinářských produktů uvádíme v tabulce, ale postupně i několika zastaveními u oceněných výrobců.

Slova vítězů

Bývá zvykem v průběhu soutěže po udělení cen se

i krátce na místě samém zastavit s vítězi a sdělit čtenářům jejich radostné poselství z vítězství, a tak dva z nich přinášíme. A už jen závěrem prozradíme, že chvíli po té proběhlo slavnostní zpečetění hezkého dne hromadnou fotografií, která zdobí tuto stránku.

Český česnek z Podkrkonoší

„Označení Regionální potravina je pro nás takové zelené sluníčko, které lidem dává záruku pravosti a kvality. Tím, že jsme ho získali již po čtvrté, a tak vlastně potěší obhájili se stejným výrobkem, ukazujeme, že se to dá pokračování na str. 4

MLÝN HERBER 1876

HLADKÁ POLOHRUBÁ HRUBÁ

MLÝN HERBER spol. s r.o., Mlýnářská 1/215, 747 73, Opava - Vávrovice, +420 773 616 138, herber@mlynherber.cz

Merida
SANITÁRNÍ ZAŘÍZENÍ A HYGIENICKÉ POTŘEBY

www.merida.cz

Mlékárna Valašské Meziříčí

FANUC

OLMA
OD 1967

Čeští zemědělci se připojili k evropské petici zaručující správné značení potravin

Ukrajinské kuře s označením Polska nebo třešně v lednu, pocházející podle etikety ze Slovenska. Takovému klamání má zabránit evropská petice Stop falšovaným potravinám, podle které mají evropští zákazníci právo na informace, podle nichž se mohou rozhodnout o nákupu potravin. Po dosažení milionu podpisů se peticí bude muset zabývat Evropská komise, nyní je ve čtvrtině požadovaného počtu. K podpoře vyzývají i největší české zemědělské nevládní organizace.

Nyní platí, že na výrobku musí být uvedeno místo takzvané poslední operace, což ale může být i pouhé přebalení zboží a se skutečnou zemí původu to nemá nic společného. Svědectví o tomto zavádějícím informování zákazníků se objevují napříč evropským trhem a o jednotlivých případech informovala i česká média. O změnu pravidel proto usiluje evropská petice neboli podle terminologie EU evropská občanská iniciativa nazvaná Stop falšovaným potravinám: údaje o původu na etiketě. Stojí za ní italská zemědělská nevládní organizace Coldiretti a na jejím vzniku se podílely též organizace Visegrádské skupiny včetně Agrární komory České republiky. Podporují ji i Zemědělský svaz České republiky a Iniciativa zemědělských a potravinářských podniků.

Autoři petice chtějí zajistit lepší přístup spotřebitelů k informacím o zemědělských komoditách a potravinách tím, že na etiketě bude uveden původ každého produktu vstupujícího na společný evropský trh. Jedině tak mohou být naplněna očekávání zákazníků o kvalitě, udržitelnosti těchto produktů nebo podmínkách při jejich vzniku, a především zdravotních normách.

„Evropští spotřebitelé včetně českých mají podle nás právo znát původ všech produktů na společném evropském trhu. V Evropě máme velmi přísné normy, díky kterým jsme ale schopni garantovat vysokou kvalitu a zdravotní nezávadnost potravin. Zatajením skutečné země původu tak vlastně klamání spotřebitele. Když bude mít zákazník všechny informace o potravinách v nabídce obchodu, je to už jeho rozhodnutí, čemu dá při nákupu přednost,“ říká prezident Agrární komory ČR Jan Doležal.

Upřesnění pravidel je potřeba i proto, že se v posledních letech evropský trh stále více otevírá dovozem

potravin ze třetích zemí, kde nemusí dodržovat tak přísné standardy jako v Evropě. To snižuje produkční náklady, čímž je levnější i konečný výrobek. Evropští zemědělci a potravináři to považují za nespravedlivou konkurenci na evropském trhu a znehodnocování vlastního úsilí produkovat kvalitní a bezpečné potraviny pro spotřebitele. Po vypuknutí války na Ukrajině začaly na evropský trh proudit dodávky levných obilovin a olejnin. Uvolnění pravidel pro dovoz cukru, drůbežního nebo hovězího masa z Jižní Ameriky se zase očekává v souvislosti s obchodní dohodou mezi Evropskou unií a uskupením Mercosur, proti které zemědělci chystají protestní akce napříč Evropou včetně Česka.

„Levné dovozy ze zemí mimo EU, jako je Ukrajina nebo státy Jižní Ameriky v případě dohody Mercosur, vytvářejí stále větší tlak na evropské zemědělce. Pokud mají lidé vědět, co skutečně kupují, musí být označování původu potravin jasné a férové. Nemí normální, aby evropští výrobci dodržovali přísná pravidla a zároveň na trhu čelili konkurenci



produktů, které žádné takové standardy splňovat nemusí. Spotřebitelé mají dnes obrovskou sílu – pokud budou chtít kvalitní evropské potraviny, poctivě označené a vyrobené udržitelně, bude se tomu muset přizpůsobit i trh,“ dodává předseda Zemědělského svazu ČR Martin Pýcha.

„Považují za nezbytné, aby došlo k upřesnění pravidel pro uvádění původu potravin a zákazník měl jasno, co vlastně kupuje. Evropské požadavky na produkci potravin jsou oproti mnohým jiným zemím nadstandardní a rozdíl mezi domácími výrobky a těmi z dovozu existují, i když nemusí být zřejmé na první pohled, a promítají se do výsledné kvality a bez-

pečnosti potravin,“ sděluje předseda Iniciativy zemědělských a potravinářských podniků Martin Šebestýan.

Aby se Evropská komise ke změnám v evropské legislativě, musí ji podepsat milion lidí v alespoň sedmi členských zemích. Podpořit ji může každý občan členského státu Evropské unie, kterému bylo 18 let. Evropská občanská iniciativa zabraňující falšování potravin dosáhla začátkem února téměř čtvrt milionu podpisů, což je čtvrtina požadovaného počtu. Lhůta běží do 21. září 2025.

**Eugenie Línková
ve spolupráci se třemi
zmíněnými uskupeními**



Země původu je také velmi důležitá u uzenin.

**AGRÁRNÍ KOMORA
České republiky**

**Zemědělský svaz
České republiky**

**INICIATIVA zemědělských
a potravinářských podniků, z.s.**

Potravinářský obzor, noviny pro potravinářství a zemědělství, Redakce: Wellnerova 7, 779 00 Olomouc, Šéfredaktor: Eugenie Línková tel.: 604 591 573, e-mail: ceskapotravina@gmail.com, Inzerce: Rostislav Papajk, tel.: 774 774 283, e-mail: papajk@agriprint.cz, Předplatné: Libuše Žižková, tel.: 608 300 039, e-mail: ucetni@agriprint.cz, Sazba: Martin Tomaščík, tel.: 774 774 281, e-mail: studio@agriprint.cz. Materiály pod značkou -pr- jsou placená reklama. POTRAVINÁŘSKÝ OBZOR je zaregistrován pod registračním číslem MK ČR E 8186. ISSN 2336-4734



NA POČASÍ SE SPOLEHNOUT NEMŮŽETE, NA BANKU ANO

Nabízíme chytrá a udržitelná řešení pro zemědělce

Víme, jak vysoké nároky jsou spojeny s podnikáním v zemědělství. Proto vám nabízíme výhodné a komplexní služby, které odpovídají vašim finančním potřebám, včetně pojištění zemědělských rizik. Zajistíme i vyřízení žádosti o dotace z vyhlášených podpůrných programů.

CSOB
jdeme vám
naproti

www.csob.cz | Firemní bankovníctví

Editorial

**Ne všechna mládež jen
kouká do mobilů**

Rada našich babiček bývala, že přesně na Nový rok, jak odezní v rádiu naše hymna, má jít člověk k prahu, vykročit z domu pravou a přát si 3 přání. Přejme si ke zdraví i klid zbraní a pokud možno na celém světě. Pak se už vydaří ten dosud ne moc povedený Green Deal, který hned po své inauguraci americký prezident Donald Trump „odpískal“. Přitom Evropa ještě není životní prostředí jako řada zemí za oceánem svými vývozy balíků starého prádla především do Afriky, kde se to pak páli naveliko a dým s plameny tam ničí přírodu a s ní zeleň. I tomu je třeba zamezit a nevyvážet sajrajt jinam, což se děje i v Evropě. Máme sice spalovny, ale ty kapacitně ne vždy stačí.

V čísle se tentokrát věnujeme hodně ekologii a zachování starých dobrých odrůd ovoce, zeleniny, vína a to pomocí kryobanky ve Výzkumném ústavu rostlinné výroby v Praze Ruzyni, který má už 20letou tradici. Naopak ve světě si toho umí nejen vědci vážit a tyto rostlinné „dinosaur“ si umí chránit, jak o tom vypovídala Potravinářská Nobelovka, udělena vloni v říjnu dvěma vědcům z USA a Kanady, a my jsme o tom detailně informovali v posledním předvánočním čísle magazínu. Sláva se jako každoročně konala v kapitolu Des Moines ve státě Iowa, a zatímco si svět takto váží práce dvou vědců, kteří se soustředili na zachování starých odrůd rostlin, u nás se na podporu pokračování tohoto výzkumu peněz nedostává.

Pak se věnujeme i tak zvané Semínkovně, Arše Noe a celkové aktivitě ekologů z řady evropských zemí, kteří mají i u nás už dost velkou základnu. I oni chtějí zachovat příštím generacím pestrou zeleň a barevnost přírody s mnoha druhy a hlavně odrůdami jablek, hrušní, švestek, ale i jahod, vinné révy a jmenovat bychom mohli dlouho, co vše jejich snažení obnáší. Je to úctyhodná vášeň a je dobré ji podpořit nejen finančně, ale i svým chováním a vstřícností.

A snažíme se v čísle i upozornit na dění, stvrzené dohodou mezi EU a zeměmi Latinské Ameriky zvanou Mercosur, která v začátcích svého fungování zatím dost budí vášně hlavně u farmářů, ale i potravinářů. Jde o tak zvané výhodné dovozy komodit a potravin ze světových potravinářských velmocí jako je hlavně Brazílie. Zatímco tyto země v tom vidí nástup a rozšíření skvělého obchodu s potravinami, evropské země nemají ještě zcela jasno, jak je to případně může i poškodit hlavně z pozice vlastní produkce. Přinášíme proto jak fakta cileně od Evropské komise a jejich předních lídrů, tak od některých našich zástupců jak zemědělců, tak potravinářů. Je ale potřeba předné pochválit tiskové oddělení samotné Evropské unie, kdy reakce na naše dotazy přišla takřka okamžitě s vysvětlujícím komentářem a dali jsme si slib, že ve vysvětlování budeme v našem magazínu pokračovat. Je to nanejvýš nutné a nelze, jak se říká, polévku brát hned tak horkou, jako když se právě sundá z hořáku.

A opět tu byla skvělá sbírka potřebným v podobě potravinové banky, i o tom je v čísle, jak se na tom kdo podílel a jak tato dobročinnost u nás už zcela zakotvila. Jsou to i obchodní řetězce, které nevyhazují hned další den potraviny s krátkou dobou spotřeby, ale jdou následně právě prostřednictvím těchto potravinových bank v jednotlivých regionech k lidem, jež mají nouzi, a tohle jim pomůže žít lépe a nemít nouzi hlavně o to základní, což je jídlo.

Ani v tomto čísle nezapomínáme na zdravé soutěžení, a to díky už léta zabýhým aktivitám se značkou Regionální potravina. Jednu organizaci tentokrát doslova vypíchneme, a víme proč. Je to Střední škola hospodářská a lesnická Frýdlant. A mít víc vnučtat, tak ji hned nabízíme svému devátákoví. Začíná tříletým učebním oborem s možností pokračovat a ukončit studium maturitou. A co má mimo jiné ve svém portfoliu? Detailně to je v rozhovoru s ředitelkou tamní školy, ale my pro tentokrát vypíchneme právě potravinářský obor. Žáci se tam učí proniknout do tajů oboru, a to nejen díky studiu chemie, botaniky, matematiky, ale hlavně mají i praxe právě ve školních zařízeních, kde se peče, vaří, smaží a zkouší se vše, co tento obor obnáší. Taky samozřejmě soutěží, a co nás nadchlo, pravidelně i vítězí. A jaké produkty jsou od nich se značkou Regionální potravina Libereckého kraje? I to vše je v článku v tomto čísle a uvidíte, že v krátkém rozhovoru na vás vypadnou zajímavá fakta, která platí pro náš předchozí povzdech - mít víc vnučtat, tak šup s nimi právě tam, kde se naučí nekoukat stále jen do mobilů.

Ke čtení všech těch zajímavostí, které i tentokrát v čísle naleznete, přejeme jen a jen pohodu a třeba i sklenku jistých životabudičů. Tak na zdraví a dobrou mysl.

**Eugenie Línková
šéfredaktorka**

Úspěchy Frýdlantské střední školy v soutěžích

Opakovaným držitelem prestižního ocenění Regionální potravina Libereckého kraje je Střední škola hospodářská a lesnická Frýdlant. Tato škola vznikla v roce 2007 sloučením Střední školy hospodářské Frýdlant a Střední školy lesnické Hejnice a dnes nabízí jedinečný a široký výběr oborů. Studenti si mohou zvolit čtyřleté maturitní obory jako jsou Veterinářství, Obchodní akademie nebo nejnovější přírůstek – Přírodovědné lyceum. Pro ty, kteří preferují více prakticky zaměřené vzdělání, škola poskytuje pestrou nabídku tříletých učebních oborů zaměřených na zemědělství, lesnictví, stavebnictví, služby, techniku a potravinářství. Absolventi těchto oborů mají navíc možnost pokračovat v nástavbovém studiu a získat maturitní vysvědčení.

Škola se také vyznačuje výjimečným zázemím – disponuje školní prodejnou, školní farmou, Bolidovou stanicí, meteorologickou stanicí nebo naučnou zemědělskou stezkou. Je cvičnou školou České zemědělské univerzity v Praze, fakultní školou Technické univerzity v Liberci a detašovaným pracovištěm Univerzity třetího věku České zemědělské univerzity v Praze.

K opakovaným úspěchům školy v Regionální potravine se vyjádřil ředitel školy Ing. Miroslav Kudrna.



Ing. Miroslav Kudrna, ředitel SŠHL Frýdlant



Žáci oboru Řezník - uzenář připravují školní sekanou.

cviku, kteří studenty vedou nejen k získávání odborných dovedností, ale také k inovativnímu a kreativnímu přístupu. Nápady na nové výrobky často vznikají přímo při výuce, kdy studenti spolu s učiteli experimentují s různými recepturami a surovinami, inspirovanými regionálními tradicemi a lokálními zdroji. Důležitá je také zpětná vazba od našich zákazníků, která nám pomáhá naše výrobky neustále zlepšovat. Všechny aspekty se odrážejí v naší schopnosti opakovaně uspět a být uznány jako významní tvůrci regionálních potravin.

► **Hodlá se škola nadále zapojovat do soutěže Regionální potravina, případně souvisejících soutěží jako je Regionální výrobek?**

Rozhodně plánujeme pokračovat v účasti na soutěži Regionální potravina i dalších podobných soutěžích. Tyto akce jsou skvělou příležitostí pro naše studenty získat cenné zkušenosti, prezentovat své dovednosti a poznat aktuální trendy v potravinářství. Navíc nám nabízí propagovat naši školu a ukazovat, jaký význam má kvalitní odborné vzdělávání. Soutěže jsou také skvělým způsobem, jak podpořit regionální potraviny. Naše výrobky, nejen ty oceněné, jsou navíc k dispozici v nové zrekonstruované prodejně, veřejnosti má možnost výrobky nejen ochutnat, ale i zakoupit, a zjistit kvalitu naší práce a podporovat naše studenty v jejich odborném růstu.

► **Co podle vás nejvíce ovlivnilo opakované získání značky Regionální potravina? Je to především v příštupu učitelů odborného výcviku? A kde vlastně vznikají nápady na vznik a složení takového pokrmu?**

Opakované získání této prestižní značky je výsledkem několika klíčových faktorů. V první řadě je to práce našich učitelů odborného vý-

kání čtyř titulů Regionální potravina za posledních pět let – konkrétně Učňovská houska, Učňovská tlačinka, Učňovské vepřové maso a naposledy v roce 2024 Učňovský játrový sýr – je skvělým důkazem kontinuální kvality naší práce. Navíc všechny tyto oceněné výrobky a další produkty ze školní pekárny a řeznické dílny mohou zákazníci zakoupit v naší nové zrekonstruované prodejně, kde jsou žáci učebních oborů jako Prodavač, Pekař, Řezník-uzenář, Stravovací a ubytovací služ-

by nebo Potravinářská výroba připravují na své budoucí povolání.

Eugenie Linková



► **Už po několikáté v řadě byl výrobek potravinářských oborů SŠHL Frýdlant oceněn značkou Regionální potravina. Jak hodnotíte takový úspěch?**

Úspěch v soutěži Regionální potravina Libereckého kraje je pro nás velkou ctí a potvrzením kvality naší práce. Ocenění výrobků našich potravinářských oborů ukazuje na vysokou úroveň odborného vzdělávání na naší škole a dává našim studentům možnost vidět, že jejich úsilí a kreativita mají smysl. Zís-

Oceněná „Regionální potravina“ pro rok 2024 - Učňovský játrový sýr



Žáci oboru Pekař připravují učňovskou housku před pečením.



Ředitel školy spolu s Bc. Jarmilou Štefáčkovou, vedoucí odborného výcviku oboru Pekař, při předávání ocenění „Regionální potravina“ za učňovskou housku v roce 2023.



Žáky oboru pekař při prodeji školních výrobků na akci Regionální potravina.



Žáci oboru Agropodnikání a Zemědělec - Farmář na školní vinici.

Vítězové Regionální potraviny Liberecka

pokračování ze str. 1
dělat dlouhodobě ve stejné kvalitě. Pro nás je to odměna po celoročním úsilí a dřině na rodné hroudě. Je to signál, že jdeme správným směrem a že bychom měli ještě pokračovat s úctou a pokorou k přírodě, kde hospodařil už náš děda.“ Fík k vítězství v soutěži Regionální potravina Libereckého kraje paní Alena Míhulková z rodinného hospodářství Český česnek z Podkrkonoší.

Bezchybný Hamrovský dortík

„Ocenění Regionální potravina jsem získal podruhé. Letos mě to velmi těší, jelikož s cukrařinou jsme začali začátkem tohoto roku. Ocenění nám pomáhá s propagací naší pekárny.“ Fík k letošnímu vítězství v soutěži Regionální potravina Libereckého kraje Lukáš Mašek z Hamrovské řemeslné pekárny.

Eugenie Linková

Značka Regionální potravina Libereckého kraje roku 2024 získaly tyto výrobky:

Masné výrobky tepelně opracované	UČŇOVSKÝ JÁTROVÝ SÝR	STŘEDNÍ ŠKOLA HOSPODÁŘSKÁ A LESNICKÁ, FRÝDLANT
Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy	PRASE NA CITRONECH	MAREK PIROCH / MASS.NA
Sýry včetně tvarohu	TVAROH TUČNÝ	MLÉKO JERMANICE
Mléčné výrobky ostatní	LUČINKA BIO PŘÍRODNÍ	LADISLAV STEHLÍK / EKOFARMA STEHLÍK
Pekařské výrobky včetně těstovin	PŠENÍČNOŽITNÝ CHLÉB LIBEREČÁK	HOME BAKERY / PEKÁRNA U PAPIŘÁKU
Cukrářské výrobky včetně cukrovinek	HAMROVSKÝ DORTÍK	LUKÁŠ MAŠEK / HAMROVSKÁ ŘEMESLNÁ PEKÁRNA
Alkoholické a nealkoholické nápoje	HRUŠKOVICE	RASPENAVA DISTILLERY
Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě	ČESKÝ ČESNEK Z PODKRKONOŠÍ	JAN HRADECKÝ / ČESKÝ ČESNEK Z PODKRKONOŠÍ
Ostatní	MED OD ČERTOVY ZDI – KVĚTOVÝ	ING. TOMÁŠ MORAVEC / VČELÍ FARMA SMRŽOV

Raspenava Distillery vítězí a neuvěřitelně na sobě pracuje

V roce 2021 v podhůří Jizerských bučin vznikla myšlenka založit destilérii v obci Raspenava pod vedením Miroslava Rýdžiho. Jeho vizí je pálit kvalitní pálenky a třtinové rumy o nejvyšší kvalitě, bez aromatických dochucovačů, tedy ve 100% přírodní kvalitě. Hned od počátku se ukazuje, že pan Rýdži svému řemeslu velmi dobře rozumí a kvalita jeho pálenek je na té nejvyšší úrovni. Raspenava Distillery se už dnes pyšní titulem Regionální potravina Libereckého kraje, ale i loňským vítězstvím v mezinárodní soutěži WorldStar Awards, v tomto případě za design a zpracování etiket.



Zakladatel firmy Raspenava Distillery pan Miroslav Rýdži s vítěznou hruškovicí

Jaké byly začátky a jaká je další vize v oblasti produkce rodinných pálenek, o tom už více v rozhovoru s Miroslavem Rýdžim.



► **Jak vznikla myšlenka založit v malé příhraniční obci destilérii? Souviselo s tím nějak vaše předchozí zaměstnání? Předcházelo realizaci této myšlenky studium, či stáž?**

Já jsem vyrostl v řeznické rodině, táta byl řezník, takže mě naučil řemeslu, ale díky tomu, jak byla tato práce placená, jsem od toho odešel a začal podnikat na sebe. Nejdříve to byla úklidová firma, pak správa objektů - hlavně v oblasti automotive. Vždycky jsem ale věděl, že se chci vrátit k jídlu, protože mě to hodně bavilo

► **Jak vás ale napadla výroba destilátů, to je přeci jenom hodně specifické odvětví?**

To vzniklo vlastně tak, že jsem se asi před sedmi lety dostal do rumové komunity, a tam člověk pronikne do úplně jiného světa. Začne rumy ochutnávat, podívá se po destilérkách, projede různé druhy výroby, navštíví cizí země.

► **Takže vás k výrobě ovocných destilátů vlastně dovedla vaše vášně pro rumy.**

Přesně tak, tam je velmi široký rozsah chutí, a jak jsem už zmínil, poznáte různé druhy výroby a způsoby destilace. Každá má svoje specifika, každá má něco jiného, například na Jamajce se vyrábí rum jistým způsobem a v Brazílii je to zase trochu jiné. Člověk se do toho časem tak nějak zablouhá, a tím to vlastně všechno také začalo. Ale to byla jenom myšlenka a k její realizaci vedla hodně dlouhá cesta. Současné prostory destilérie byly původně uhelné sklady. Tyto prostory jsem nejdříve využíval na zpracování dřeva, koupil jsem katr a začal. Vzhledem k nedostačujícímu manipulačnímu prostoru jsem ale výrobu ukončil. Ponechal jsem si ale nějaký materiál, trámy a ty se nakonec využily pro stavbu destilérie.

► **Výrobu jste vybavili velmi kvalitním destilačním přístrojem, nemluvě o vkusně zrekonstruovaných prostorech, kde jste pomocí cihlových klemb, rustických obkladů a tmavě keramické dlažby vytvořili opravdu unikátní prostor. Bylo to finančně hodně náročné? Jedním slovem hodně. Celní úřad požadoval na zajištění výroby a uskladnění, pro-**

tože firma neměla žádnou historii, 100% zajištění spotřební daně. Pak následoval nákup destilačního zařízení, celá stavba, jistina na značnou výrobu - kolkování. V posledních řadě nákup ovoce, lahvi, materiálu, vývoj etiket - vůbec jsem nevěřil, že to bude takhle náročné. Zafinancování šlo z vlastních zdrojů a něco zajistilo ostatní podnikání. Nebylo možné to řešit úvěrem, protože by bylo těžké ho splácet ve chvíli, kdy na produkt nemáte odbyt, který doteď není v takové míře, aby to bylo samo financovatelné. To se ale doufejme, díky úspěchům, které s našimi destiláty slavíme, v brzké době změní. Máme ještě

chráněnou dílnu, kde je asi 50 zaměstnanců, ti pracují pro automotive. Tady v obci provozují také penzion.

► **Co je na této práci nejtěžší a kolik lidí zajišťuje samotnou výrobu?**

Jsem tu na to dva a já zajišťuji administrativu, což je nejnáročnější práce. Od nákupu ovoce, přes vypisování faktur, vedení skladu, vyvedení z daňového skladu, každý měsíc se dělají daňové inventury, celní inventury na zůstatek lihu a veškerá evidence - je toho opravdu hodně.

► **Vrátme se ale k vašemu destilačnímu přístroji. Vyráběl ho pan Janča - za-**

bývá se pouze výrobou těchto přístrojů a je ten váš v něm jiný?

Pan Janča se specializuje právě na výrobu destilačních přístrojů. V době, kdy jsem ho se svým nápadem oslovil, byl velmi vytížený, ale nakonec mi vyšel vstříc. Dokonce upravil i původně zamýšlenou technologii a přístroj vyrobil na míru mých požadavků, takže je to opravdový unikát. Výroba trvala možná tři čtvrtě roku.

► **Snažíte se ovoce na výrobu svojí pálenky brát vyožené z regionálních zdrojů? Určitě. I vzhledem k ocenění „Regionální potravina“ musí-**

me používat ovoce z regionu, takže velký podíl ovoce pochází z Liberecka. Máme ale i mnoho jiných dodavatelů, například z okolí Brna.

► **Vrátme se ale k samotné výrobě. Letos jeden z vašich výrobků - Tradiční Hruškovice - získala ocenění „Regionální potravina“. Čemu přisuzujete tento úspěch?**

Všechno vlastně začalo na kávě u mojí sousedky, která věděla o soutěži „Regionální potravina“, to bylo v roce 2023. Tehdy jsme dostali velice osobní ocenění prezidentky potravinářské komory za naši meruňkovici. A čemu přisuzují letošní vítězství?

Prostě se to povedlo. Od prvo-počátku jsem se snažil vyrábět vysoce kvalitní produkt, ale co nejvíce na získání této značky oceňuji, je komunita lidí, která se o regionální prodeje stará. To jsou velmi vstřícní lidé, kromě toho se o vás začne zajímat kancelář hejtmana a obecně získáte velkou podporu. Velmi si cením například přístupu pana Chábery z Regionální agrární rady Libereckého kraje. Na to jsem v běžném podnikání nebyl absolutně zvyklý. Tam většinou „nic nejde“, nebo „to není možné“. Ale v tomto odvětví jsem se setkal s naprosto odlišným přístupem, pokračování na str. 6



Unikátní destilační přístroj z produkce firmy Kovoděl Janča s.r.o.



Ovocné destiláty prochází troj až čtyřnásobnou destilací.



Dřevěné sudy, ve kterých probíhá stažení destilátů.



Ovocný destilát – třešňovice – etiketa této řady destilátů získala ocenění WorldStar Awards.

z brance – destilátěři – tomu u mě říkájí štěstí začátečníka. Ale povedly se vlastně všechny produkty. Kromě těch zmíněných oceněných destilátů to jsou také višňovice nebo švestka, které obě získaly stříbrnou medaili, dále je to medaile za meruňkovičky stařenou v sudu po šampaňském. To je zase inspirace tím rumovým světem. To když mám čas a náladu, tak se zahlobám, nebo si nechám poradit od jiných destilátérů právě z toho rumového světa a zkouším stařit svoje destiláty v použitých sudech, až už po burbonu, whisky, portském, chardonnay nebo koňaku – je to hodně hravé, je to zábava. Ten nápad dát meruňkovičky do sudu po šampaňském vznikl například v Dánsku, u mého kamaráda, distributora a zároveň velkého milovníka rumu. A dopadlo to výborně.

► **Za poměrně krátkou dobu jste si mezi destilátéry vybudoval několik zajímavých kontaktů. Navštěvujete se a zajímáte se o to, jak ve své práci pokračujete?**

Určitě. Jezdí sem přímo do Ráspenava Distillery opravdové kapacity z toho již tolikrát zmiňovaného rumového světa. Byli tu například porotci z brazilské soutěže rumů cachasa, pak majitel destilérů v Brazílii, kterého teď pojedou navštívit. Objednal jsem totiž melasu na výrobu rumu, kterou jsem chtěl původně přivést sem, ale nakonec jsem vzhledem k množství požádal tohoto kamaráda z Brazílie, jestli bych si nemohl vydestilovat přímo u něj. A on souhlasil. Už se opravdu těším, až založíme kvas, vydestilujeme a budeme makat na rumu přímo v Brazílii. Lodní dopravu pak přesunu destilát do Dánska, kde už mám zase výborný kontakt, již zmíněného distributora rumu, s jehož pomocí bude náklad pokračovat do České republiky.

► **Nabízíte také službu pěstelského pálení. Dřív se směly vypalovat i směsi z kompotů nebo džemů, dnes kvůli cukru se to zakazuje, nebo je nějaká výjimka?**

Toto legislativa České republiky nepovoluje. Vy můžete vzít kvas na výrobu, ale jestli tam byl cukr nebo nebyl, to vy

► **To už máte docela slušnou síť stejně zapálených přátel.**

Asi už ano. Existuje ale jeden výjimečný člověk, jehož výrobky mě po letech dostaly zpět k rumu. Je to Alexandre Gabriel – mimo jiných výrobce Cognacků a rumů - například majitel značky rumů Planteray – velice uznávaný člověk jak v Evropě, tak ve světě – je to spolujednatel dvou destilérů na Jamajce, majitel destilérie na Barbadosu. Letos byl s distributorem na návštěvě Čech a měl požadavek, aby se zastavil právě u nás v Ráspenava Distillery, a to je taková největší pocta z toho rumového a koňakového světa. Je to nesrovnatelně jiné prostředí ve srovnání s Automotive, kde stále podnikám. To je velmi striktní, neosobní a je zde velký tlak na cenu, jsou to korporáty, kde se často střídají lidé. Svět destilátů a rumů především je úplně jiný, takový otevřenější, vstřícný, osobní.

► **Jak je to v těch destilérkách – je tam převaha lidí, kteří to vybudovali sami, nebo jsou to spíše hrdi pokračovatelé rodinné tradice?**

Něco tak, něco jinak. Například co vím, tak na Barbadosu je to spíš otázka generací, kde jsou lidé, kteří destilérii vlastní třeba padesát let. Na Jamajce byly palírny ještě dřív pod státem, pak byl úpadek a destilérie se pozavíraly. Po té přešla výroba do soukromých rukou. A ti to zase staví zpátky na nohy.

► **Nabízíte také službu pěstelského pálení. Dřív se směly vypalovat i směsi z kompotů nebo džemů, dnes kvůli cukru se to zakazuje, nebo je nějaká výjimka?**

Toto legislativa České republiky nepovoluje. Vy můžete vzít kvas na výrobu, ale jestli tam byl cukr nebo nebyl, to vy

pří převzetí kvasu nepoznává, ale na úkor toho je to limitované počtem litrů na hlavu, které si člověk může nechat vypálit. Bud' lidé přivezou ovoce, nebo přímo kvas, protože si to rádi připraví doma sami. Pak vidíte tu radost, když čekají, než to vyteče. Chlapi si s sebou vezmou uzenné, popijí a čekají. Je to příjemně zpestření. Zakázek je ale spíše pár – na úrodu je ten sever studený.

► **V posledních letech značně vzrostly náklady na energii, odrazí se to i na cenách vašich výrobků?**

Já jsem nastavil cenu docela vysokou, takže se do ní vejeme i se stoupajícími náklady. Energie jsou výš, pálíme v zimě, takže v nákupu energie vychytáváme spíše to velmi striktní, neosobní a je zde velký tlak na cenu, jsou to korporáty, kde se často střídají lidé. Svět destilátů a rumů především je úplně jiný, takový otevřenější, vstřícný, osobní.

► **Přemýšlel jste nad něčím dalším?**

Uvažovali jsme o moštárně, ale všechno ukáže čas. Hlavně jsme se snažili, aby vstupní prostory nepůsobily jen jako návštěvnické centrum, ale také aby byla vidět výroba, stažení – skladování sudů. A zevnitř je zase ven krásný výhled na Jizerky, který je občas příjemně narušen projíždějícím vlakem, protože se nacházíme jen pár desítek metrů od vlakového nádraží. Co se ale týče vizi do budoucna, nyní se hlavně snažíme hledat distributory. Někdy odbyt máme ve specializovaných barech v Praze a také v lokálních podnikcích. Navázali jsme například spolupráci s libereckou kavárnou Dok, kde pracují také velcí srdcaři a nadšenci. Spolupráce s takovými lidmi mě vždy potěší a nadchne do další práce.

Eugenie Linková

Med od Čertovy zdi

Mezi potravinářské výrobky, které loni od Státního zemědělského a investičního fondu získaly značku Regionální potravina kraje, jsou z ČR čtyři medy. Mezi nimi je Med od Čertovy zdi. Do soutěže jej poslal Ing. Tomáš Moravec, který má včelí farmu ve Smržově u Českého Dubu. To znamená, že Regionální potravinou Libereckého kraje je med z Včelí farmy Smržov.

Také Ing. Moravec, stejně jako mnozí jiní, se prokousával začátečnickými úspěchy a mnohými finančními výkolenými nezdary, než si osvočil vlastní způsob včelaření. Včelařské zkušenosti sbíral u odborníků v tuzemsku i v sousedním Německu, kde absolvoval včelařskou školu. Je rovněž jedním z předních českých odborníků Českého svazu včelařů. Zkušenosti předává začínajícím i pokročilejším včelařům v prostředí včelařské farmy v Podještědí.

Včely přeměruvaly můj život

Včelí farma Smržov se nachází v malebné krajině Podještědí mezi Českým Dubem a Osečnou. O svém včelaření Ing. Tomáš Moravec říká:

„Ke včelaření jsem se dostal trochu oklikou a popravdě řečeno, tak trochu neplánovaně. Od prvních kontaktů se včelami, kdysi dávno v minulém století u prastrýce na Moravě, až k dnešní podobě uplynulo mnoho let. Když v roce 2008 zavrčel pod našimi okny traktor a ráno jsme našli na přilehlé louce rozpadající se maringotku se třemi včelstvy, nikdo z nás netušil, jak nám včely promluví do života. Včelaření je pro nás stále ještě koníčkem, ale přesto se snažíme pracovat na úrovni profesionálních včelařů.“

Med z kombinovaných úlů

Ve farmě Smržov jsou včelstva chována v nástavkových úlech umístěných na stálých i kočovných stanovištích. Ná-

stavkový systém umožňuje Ing. Moravcovi přirozené vedení chovu silných včelstev, kočování umožňuje plně využívat snůškového zdroje a dle potřeby převážet včelstva k opylení zemědělských produktů. Včelstva jsou rozmístěna převážně na lesních stanovištích v nadmořské výšce od 250 m do 600 m v okolí Českého Dubu.

Ing. Moravec včelář v kombinovaných úlech na rámcových měřích 39x27,5 v plodišti s medníky 39x24 a 39x17 cm. Od roku 2014 používá též rámcovou míru 39*34,7 cm v plodišti v kombinaci s medníky 39 x 24 nebo 39 x 17 cm. „Dosavadní poznatky nás přesvědčují, že to je ve zdejší oblasti cesta do budoucna,“ sdělil Ing. Tomáš Moravec.



Med od Čertovy zdi z Včelí farmy Smržov s visáčkou Regionální potravina Libereckého kraje a Výrobek roku

Krajské ocenění z roku 2023

Zkušenosti si nenechává pro sebe

Výchytávkami předává těm, kteří již začali včelařit, i těm, kteří se chtějí nejdříve seznámit s tím, co život se včelstvy obnáší.

Využil jsem příležitosti se takového akce zúčastnit. Dvoudenní program začal v sobotu dopoledne, kde Ing. Moravec účastníky kurzu v sále

penzionu Svět pod Ještědem seznámil s tím, co je čeká po odborné i finanční stránce při zahájení vlastního včelaření. Odpovědně na nedávkou včelnicí ukázal, co lze ještě koncem srpna a začátkem září ve včelařském provozu udělat pro zdárné přezimování včelstev. Dopoledne účastníky provedl technickým zázemím včelařského provozu vybaveným medárnou, mechanickým odvčekačem, vychytávkami na sbíjení, drátkování rámků

Včely v únoru probouzí na sv. Valentina

V neděli po obědě Ing. Tomáš Moravec seznámil účastníky s vlastní metodikou vedení včelstev. „Probouz“ je a podněcuje už od poloviny února, na sv. Valentina, aby z čtyřicet dnů byla v potřebné síle k využití snůšky. Upozornil i na prospěšnost úlových vah. Po tom, co si na ni stoopl, přišla do minuty na mobil SMS zpráva o jeho hmotnosti a dokonce teplotě v sále. Váha dle naprogramování může poslat v určený čas, a to i několikrát denně, SMS zpráva o vývoji hmotnosti úlu a venkovní teploty. Včelaři umožní sledovat denní snůškové přírůstky a určit optimální den pro medobraní.

Každý rok se kurzů Ing. Tomáše Moravce zúčastní několik desítek včelařů nebo zájemců o tento obor. Kdyby třeba jen malá část u této záliby nebo budoucí profese zůstala, je možné, že některý z nich získá za prodej svého medu obdobné uznání jako Ing. Moravec.

Text a foto: Zdeněk Kulhánek



Tomáš Moravec předává v kurzech zkušenosti začínajícím včelařům.



Snadněji se zatavují mezistěny nahřáté v termoboxu.

Nejcennější dědictví po dědovi – recepty

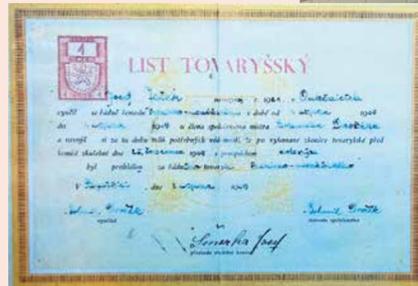
Život se ubírá různými cestami, na kterých jsou i nepředvídané křížovky, kdy se každý musí rozhodnout, kudy dál. Bylo tomu tak i u vycučeného řezníka Jaroslava Durčeka. Jeho otec byl sice kominík, ale děda z matčině strany byl řezníkem. Maminka se rovněž řadu let pohybovala v oboru, a tak měl Jaroslav Durček o své profesi řezníka jasno již odmla. Řemeslu se rodák ze sousedních Lovosic věnuje od roku 1997. Čtrnáct let pracoval v roudnickém masokombinátu. Byl by tam spokojený dosud, kdyby firmu nekoupil Babišův Agrofert, který do výroby vnesl svůj program. On jako vycuřený řezník s praxí na jatkách a na boursárně i ve výrobě masných výrobků chtěl ale dál pokračovat po svém. Začal v domku po dědovi

Pro rodinu a přátele doma začal dělat paštiky a další speciality podle receptů, které našel po dědovi, který už tenkrát, od roku 1939 důsledně dbal na kvalitu vstupního masa a jeho zpracování. Domácí paštiky, párky, tlačěnky si získávaly přízeň všech, kteří je ochutnali, což vedlo k myšlence postavit se takřkařím na vlastní nohy. Nedaleko centra Litoměřic si pronajal prostory, v nichž vybudoval řeznictví s prodejnou a bistroem.

Vlastních výrobků je už více

„Maso pro do naší prodejny dodává firma maso Jičín, což sice není úplně nejbližší, mě však vyhovuje, kvalita dodávané suroviny a četnost závozu. Když jsem tu začínal před třemi roky, měl jsem dvě třetiny dokoupených věcí a třetinu vlastních výrobků. Nyní je to obráceně.“

Děláme si šunku, každý pátek uzenné párky, zákazníci jsou na to naučení. Každý den vaříme jedno jídlo, což je



List tovaryšský



J. Durček ve zpracovně

najdete. Já dělám klasickou recepturu po dědovi. Receptur po dědovi (z matčiny strany) je hodně, všechny jsem ještě nestihnul.

Jen prodávat nestačí

V dnešní době nestačí maso a výrobky z něj jenom v prodejné nabízet. Už dávno neplatí, že i vynikající zboží si samo najde kupující. Je potřeba je informovat o tom, že kupují čerstvé, chutné a originální výrobky, které jinde nekoupí.

„Proto jsme letos pečenou paštiku ve slanině přihlásili do soutěže Regionální potravina Ústeckého kraje. Vyrábím ji podle rodinné receptury Durčků. Na výrobu paštiky používám jen kvalitní české vepřové maso, játra a kořeni bez přidaných látek. Nedílnou součástí výroby je anglická slanina pro vykládaní forem, ve kterých se paštika peče do krásné zlatavé barvy. I tato slanina je součástí vlastní produkce a kořeněnou výrobku dodává svou charakteristickou chuť

i vůni. Durčkově řeznictví si považuje, že celý výsledný produkt je bezpečný.“

Daň za vlastní cestu

Řeznickou profesi Jaroslav Durček miluje, a to od bourání masa až po výrobu pestré palety uzenin. „Určitě nás těší, že stále přibývají lidé, kteří oceňují kvalitu. Jejich zpětná vazba je pro nás strašně důležitá. Kvalitní firmu dnes propagují právě lidé, kteří u nás pravidelně nakupují. Tomu je potřeba jít naproti a dělat svoji práci s maximálním nasazením i za cenu toho, že jsem tady někdy i dvanáct hodin denně. To je ta daň za to, že jsem se rozhodl jít vlastní cestou,“ říká Jaroslav Durček. Před desítkami let lidé měli

snahu zaplnit masem ze zabíjačky mrazák, ponejvíce pulťový, ta doba je pryč, říká řezník.

Mražené není čerstvé maso

„Zákazníci vědí, že z čerstvého masa je lepší jak jeho kvalita, tak výrobků z něj. Štáva v něm zůstává na rozdíl od zboží, které někde leží v mrazáku ve vakuu. Takzvanou pulku si ráno vyběrám ještě před otevřením a nabízíme tak čerstvé zboží. Další výhodou je, že tady navíc vaříme polévky a hotovky, takže zůstaneme vše beze zbytku,“ dodal majitel řeznictví a bistra. „Lidé si již zvykli, že když



Ocenění Regionální potravina 2024

vyrábím párky a ráno je dám v pět hodin do udrny, můžu si i v devět přijít pro teplo čerstvou uzeninu,“ říká Jaroslav Durček, který dnes ani nemá snahu své zboží doávat dál, know-how si drží ve výrobě a o otevření další prodejny neuvažuje.

Pokud zákazník chce jeho čerstvé zboží, samozřejmě a eček, přijde si pro něj nebo si ho objedná na e-shopu a poté vyzvedne v určenou hodinu. Na webových stránkách řeznictví lze zjistit, že si zákazníci bistra objednávat nejen z Ústeckého kraje, ale třeba i z Německa.

Pětihvězdičkový závazek Zlaté firmy

Mezi letošní ocenění litoměřického řeznictví patří i Zlatá firma či aktuálně Regionální potravina Ústeckého kraje za pečenou paštiku ve slanině. „V Regionální potravine jsme se zrovna trefili do ročníku s nejvíce přihlášenými

vzorky, bylo jich 250 v osmi kategoriích. Na druhou stranu je to pro nás i závazek, že musíme tu paštiku držet čtyři roky současnou kvalitou. My se jí ale stejně snažíme posouvat stále dál,“ vypráví majitel bistra, který zvažuje, že včelstvy přihlásí do soutěží v příštím roce.

Prodejna se vzájemně také podporuje s Biskupským pivovarem, který sídlí hned naproti přes ulici.

Na otázku, zda je ve výhledu následník, který by pokračoval ve vybudované firmě, její majitel odpověděl: „Mám dvě dcery a syna. Všichni chodí pomáhat, když můžou, hodně toho vědí, a tak si myslím, že alespoň jeden z nich by to mohl po mě převzít i s dědovými recepty.“

Text a foto: Zdeněk Kulhánek



V prodejně



Prodejna v zenu

Zpětný odběr nápojových lahví

Ve čtvrtek 16. ledna zavítal ministr životního prostředí Petr Hladík do pražských poboček společností Kaufland Česká republika a Lidl Česká republika, kde se setkal s generálními řediteli a také s vedoucími pilotních projektů na zpětný odběr nápojových lahví. Výsledky ukazují úspěšnou zkušenost se systémem a také pozitivní reakce zákazníků, kteří dobrovolný systém během prvních dvou let využili.

Společnosti Kaufland a Lidl podporují zálohování a budou na něj připraveny. Při příležitosti návštěvy ministra životního prostředí Petra Hladíka ve společnostech Kaufland a Lidl byly představeny průběžné výsledky dvouletého pilotního projektu na zpětný odběr nápojových PET lahví a plechovek.

Udržitelné nakládání s odpady

Programy zaměřené na edukaci zákazníků a jejich zkušenosti se systémem se osvědčily. Probíhající přípravy na budoucí zálohový systém v ČR tak vychází jak z výsledků projektu, tak ze zkušeností obou obchodních řetězců se zálohováním v zahraničí.

„Zavedení zálohového systému PET a plechovek v České republice je zásadním krokem k posílení recyklace a udržitelného nakládání s odpady. Kaufland podporuje vytvoření férového a efektivního systému, který bude přínosný pro všechny – od výrobců přes retail až po zákazníky. Zároveň zdůrazňujeme nutnost dostatečné a důkladné přípravy a harmonizace se všemi klíčovými partnery, aby systém plnil svůj účel dlouhodobě a jeho spuštění provázal hladký průběh,“ uvádí vedoucí pilotního projektu společnosti Kaufland Filip Šlampa.

Moderní přístup k recyklaci v Lidlu

„Společnost Lidl dlouhodobě podporuje zálohování jako

klíčovou součást moderního přístupu k recyklaci. Chceme se inspirovat nejlepšími zkušenostmi z jiných zemí a současně se vyhnout chybám v implementaci. Zkušenosti z jiných zemí, jako je Slovensko, potvrzují, že 98 % zálohovaných obalů se vrací prostřednictvím velkých obchodů. Lidl proto podporuje zavedení zálohového systému v ČR, který bude reflektovat tuto klíčovou úlohu retailu a zároveň umožní efektivní logistiku i transparentní provoz. Správné nastavení systému je klíčové pro jeho dlouhodobý úspěch,“ říká Martin Molnár, jednatel společnosti Lidl Česká republika.

Positivní výsledky projektu ministr chválí

„Jsem rád, že tito obchodníci vyzkoušeli pilotní projekt na zpětný odběr PET lahví a plechovek, který v posledních dvou letech testovali. Těší mě, že jsou výsledky projektu pozitivní a zároveň také představují pozitivní zkušenosti zákazníků, kteří ho vyzkoušeli. Dvouletý projekt ukázal, že to funguje. Sám jsem s lidmi



Díky zálohovacímu systému lze vyrobit ze starých nápojových PET lahví a plechovek lahve nové

u zkušebních zálohovacích automatů v minulosti několikrát hovořil a dostal jsem od nich z velké většiny pozitivní zpětnou vazbu na systém. Věřím, že tyto výsledky budou pozitivním signálem i pro další obchodníky v České republice,“ řekl ministr životního prostředí Petr Hladík (KDU-ČSL).

Dva roky od startu projektu

Pilotní testovací projekt zpětného odběru nápojových PET lahví a plechovek spustily společnosti Kaufland a Lidl 23. 2. 2023 a v tuto chvíli funguje celkem v šest-

nácti vybraných prodejnách obou společností. Od startu projektu k dnešnímu dni se za obě společnosti vybralo celkem více než 1,4 milionů obalů. Kaufland a Lidl dlouhodobě usilují o snížení množství plastů používaných ve výrobě i ve svých prodejnách. Díky tomu odpad jako znovu využitelný materiál je pevnou součástí strategie REset Plastic těchto společností. Cílem pilotního projektu je, aby si zákazníci mohli tento systém „nanečisto“ vyzkoušet předtím, než vstoupí v platnost.

70 % zákazníků nemá problém uskladňovat doma nesešlápnuté obaly

Zpětná vazba od zákazníků Kauflandu a Lidlu je veskrze pozitivní. Na základě zákaznické ankety bylo zjištěno, že až 37 % zákazníků vrací nápojové obaly 1x týdně a 13 % dokonce častěji. Další zajímavou informací z ankety je, že 70 % zákazníků neshledává problém s uskladněním nesešlápnutých nápojových obalů předtím, než je odnesou vrátit do prodejny. 71 % zákazníků uchovává nápojové obaly v domácnosti (např. v ko-

loze, v předšíně, v kuchyni, na balkoně) a 29 % zákazníků je uchovává v nebytových prostorech (ve sklepech, v garáži).

Ještě zbývá využít odhozené obaly až za 500 milionů korun

Zálohování je jedním z kroků k cirkularitě materiálů. Češi jsou dobří v třídění plastu, ale třídění není recyklace. „V ČR se vytřídí přibližně 75 % PET lahví a jen 27 % plechovek. Z toho ale 25 tisíc tun PET lahví a 11 tisíc tun hliníku skončí na skládkách, ve spalovně či v přírodě. Cena tohoto materiálu je zhruba 500 milionů korun, o které jako společnost každý rok přicházíme. Tomu chceme zabránit a díky zálohovacímu systému vyrobit ze starých nápojových PET lahví a plechovek lahve nové,“ doplnil ministr životního prostředí Petr Hladík. Zálohový systém se osvědčil již v 17 zemích v Evropě a další se na něj připravují.

Eugenie Linková ve spolupráci s tiskovým oddělením MŽP

Ministerstvo životního prostředí



I takhle se likvidují lahve



A teď přebírejte co je vratné co nikoliv

Tekutý zdroj zdraví dodává nápojům i svěžest

Vratislavická kyselka je známá od roku 1862, kdy byl pramen objeven při hloubení studny pro bělírnu látek. Od roku 1864 byla jímána v mělkém prameni zvaném Rudolf. Občas docházelo k poklesu vydatnosti, což majitelé v letech 1892 až 1942 řešili řadou technických úprav jímání. Roku 1894 pramen získal osvědčení o léčivosti a voda byla kromě plnění využívána v lázeňském provozu.

Roku 1915 se provozovatelem plírný stal Josef Weber a voda se prodávala pod značkou Weberovka. Čerpala se novým vrtem a ručně se plnila do lahví. Naplněné

lahve se před expedicí ponechávaly po určitou dobu ve skladu, aby se z vody vysrážely a usadily sloučeniny železa. Od roku 1945 se při plnění začaly přidávat sirupy,

protože kyselina citronová v nich obsažená, stabilizovala ionty železa (Fe2+) obsažené ve vodě. Zatímco čistá kyselka měla záruční dobu dlouhou šest měsíců, voda se sirupem vydržela pouze jeden měsíc. V sedmdesátých letech dvacátého století dosahovala roční produkce asi padesát tisíc hektolitrů (přibližně sedm milionů lahví).

Novodobá historie kyselky

Po roce 1989 byla založena společnost Vratislavická kyselka, která nechala vyhloubit dva nové vrty pro zásobování stáčírnou. Obnovila také historickou budovu včetně kopie původní zbourané věžičky na střeše správní budovy.



Firmní vozidlo k rozvozu minerálky



Hlavní budova Vratislavické kyselky (srpen 2018)

hatá hlavně na ionty sodíku, vápníku a hořčíku, což jí už v minulosti dávalo mimo jiné i punc možné prevence proti zubnímu kazu. Vykažuje i větší podíl přírodního železa.

Eugenie Linková



Vratislavická kyselka dárkové balení (Přírodní, Citron, Pomeranč) 3x 750 ml

I přes dlouhou historii se minerální voda ve Vratislavicích přestala stáčet v roce 2004, kdy zkrachoval její majitel, firma Unipo. V následujících dvou letech šel podnik opakovaně do dražby, až byl vydražen na 9,1 miliónu Kč, avšak kupující nebyli schopni splnit závazek platby, a tak z prodeje sešlo. Výroba byla obnovena na podzim roku 2006. Naposledy se kyselka vyráběla krom varianty přírodní také s klasickými příchutěmi: pomeranč, citron,

grapefruit, ale i minerálka závorová.

Kitl jako nový vlastník

Začátkem srpna 2018 koupila areál Vratislavické kyselky společnost Kitl z Jablonce nad Nisou, která se zabývá výrobou sirupů, medicáních vín a medovin. O rok později zahájila jeho rekonstrukci za 28 miliónů Kč. V roce 2022 bylo obnoveno čerpání a výroba kyselky. Ta je jako minerální voda bo-

Skvělý nápoj ve vratných skleněných lahvích

Ministr životního prostředí Petr Hladík navštívil v polovině ledna Liberecký kraj. Nejprve na Energetické konferenci v Sosnové u České Lípy hovořil o modernizaci energetiky ve městech a obcích. Úsporám energie byla věnována i návštěva sklárny Crystalex v Novém Boru, kde chystají komplexní projekt na snížení energetické náročnosti provozu sklárny i s dotací z Modernizačního fondu. Ministr poté zavítal také do Vratislavské kyselky.

Firmu Kitl-Vratislavská kyselka navštívil ministr Hladík v odpoledních hodinách, kdy si prohlédl celý provoz. Firmě se podařilo zachránit vzácný pramen, objevený v roce 1862 Karlem Skollaudem při hloubení studny vedle svého domu ve Vratislavicích na levém břehu Nisy. Ten byl základem založení hojně navštěvovaných a lidmi vyhledávaných jednoduchých lázní s přírodní léčivou vodou.



Za oběma akty vratislavického setkání u pramene kyselky je provoz této blahodárné tekutiny.

Více v rozhovoru s majitelem firmy Janem Vokurkou, který mimo jiné prozradil na téma ochrany životního prostředí a zdravého využívání vzácných vodních pramenů řadu zajímavostí.

Jaké bylo setkání s ministrem Petrem Hladíkem, a jak probíhalo?

Příjemně nás překvapilo, že pan ministr dorazil s opravdu mladým a pozitivně naladěným týmem. Představili jsme jim výrobu Kitl Syrobů i Vratislavické kyselky včetně všech technologických novinek jako je například inspektor lahví. To hned taky rád vysvětlím, stejně jako panu ministrovi. Inspektor lahví souvisí s naší sázkou o vratné skleněné obaly. Je to přístroj, který hlídá 100 % stav našich lahví a předchází vadám, jež může i lidské oko přehlédnout. Měl by díky špičkové technologii včas zachytit i nejdrobnější prasklinky na lahvi nebo sebemenší nečistotu.

Co Vás vedlo ke záchraně pramene Vratislavické kyselky?

Již 18 let vyrábíme sirupy Kitl. A protože se nám dařilo, hledali jsme větší prostory, kam bychom se mohli přestěhovat. Vždy se nám moc líbil areál Vratislavické kyselky, ale protože to byl typický brownfield, nebylo jednoduché se k tomu dostat a místo obnovit. Nyní jsme za to moc rádi.

Tento pramen je doslova životabudičem. Jak jej lze využít jednak v čisté podobě, a pak i ve vašich nápojích v kombinaci třeba se závorou a dalšími ingrediencemi?

Vratislavickou kyselku nabízíme jak přírodní, tak v ochucených variantách. Mimochoodem pomerančová a citrónová jsou původní

a typické příchutě pro Vratislavku. Ale spousta zákazníků kombinuje naši minerálku s Kitl Syrobou – například můj syn miluje bezový sirup s přírodní Vratislavkou.

Uvádí se, že železo, kterého je v této vodě dost, má při snížení jeho poměru vliv na nižší trvanlivost nápoje, je tomu tak?

Nemá. Naopak, pokud železo odstraníte citlivou metodou, získáte tím stabilnější nápoj. Pokud bychom železo ve vodě nechali, do dvou dnů by lahev zrezla. Železo má sice zdraví prospěšné účinky, ale je ve vodě velmi výrazné a přebíjí další minerály. Proto ho všichni výrobci minerálek odstraňují.

Kolik se dnes u vás stočí tohoto pramene, a jak jej



Třetí zleva je ministr Petr Hladík a vedle něj Jan Vokurka z firmy Kitl.

potom v určitém poměru využíváte v plnění do lahví? Lze jej využít i v lázeňství, nebo by jeho kapacita na to nestačila?

Stáčíme 2000 lahví za hodinu a vody máme naštěstí dost. Lázeňství historicky v areálu bylo, ale již před více než 100 lety od něj upustili. Ono to není jenom o lázních, ale i o spoustě dalších navazujících procesů jako například ubytování, stravování a další. Proto o obnově lázeňského provozu neuvažujeme.

Jaké jsou další Vaše plány s využitím pramene?

Dnes prodáváme Vratislavku pouze „okolo komína“ v Libereckém kraji a okolí. Nicméně máme spoustu fanoušků z dalek, takže našim úkolem je dostat jejich oblíbenou minerálku i k nim.

Co Vás během setkání s ministrem, který se tak silně vyjadřuje k ochraně

životního prostředí a uchování „ve zdraví“ i takovýchto pramenů jako je ten Vratislavický, nejvíc oslovilo? Velmi si ceníme toho, že je pan ministr fanoušek vratných skleněných lahví. Naše

skleněné lahve se vyrábí z českého písku v českých sklárnách. A bohužel nás stát vratně skleněné lahve nijak nepodporuje. Byl bych rád, kdyby pan ministr podporu vratným lahvím dal.



Ministr ocenil i vratné skleněné lahve

Merida
SANITÁRNÍ ZAŘÍZENÍ A HYGIENICKÉ POTŘEBY

Inovace a elegance...

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

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

DODÁVKY PO CELE ČR ZDARMA!

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

VINAR-SADAR
VINÁŘ - OVOCNÁŘ

Odborný stavovský magazín pro vinohradníky, vinaře a ovocnáře v ČR a na Slovensku. Informace, reportáže, rozhovory, články na aktuální témata, novinky, nové trendy, technologie, zajímavosti...

6 vydání za rok: únor, duben, červen, srpen, říjen, prosinec
Roční předplatné 480 Kč / 19 €
Předplatitelé tiskové verze budou mít bezplatný přístup do on-line verze a archivů časopisu Vinář – sadar.

Předplatné využijte:
e-mail: obchodni@agrint.cz
Tel.: 774 774 282

Do mailu napište požadovaný počet ks, svou adresu a kontakty, popř. fakturační údaje.

AGRIPRINT s.r.o., Wellnerova 7, 779 00 Olomouc, www.agrint.cz

Spolupráce potravinových bank, obchodníků a státu přináší úspěchy

Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR (SOCR ČR) stál u zrodu potravinových bank, a je proto pochopitelné, že vítá pokračování jejich podpory. V konkrétní podobě o tom hovořil v Brně ministr životního prostředí Petr Hladík na konferenci, která se uskutečnila koncem ledna. Ohlášena výzva na rozvoj potravinových bank tak navazuje na dlouholeté úsilí a spolupráci mezi potravinovými bankami, státem a obchodními řetězci.

„Díky úzké spolupráci státu a soukromého sektoru se podařilo vybudovat funkční síť potravinových bank, která efektivně pomáhá potřebným a zároveň přispívá k omezení plýtvání potravinami. Podpora modernizace infrastruktury potravinových bank ze strany státu je klíčová pro další rozvoj tohoto systému, a jsme rádi, že se znovu našly ve státním rozpočtu prostředky na další rozvoj skladovacích a distribučních kapacit. Na podpoře potravinových bank se vedle státu budou nadále podílet i obchody a jsem moc rád, že právě Česká republika je pro celou Evropu příkladem, jak výrazně snižovat plýtvání potravinami a podporovat potřebné,“ uvedl Tomáš Prouza, prezident SOCR ČR.

Různorodá podpora

Obchodní řetězce, sdružené v SOCR ČR, se na rozvoji potravinových bank podílejí nejen finančním příspěvkem nebo darováním vozidel pro přepravu darovaných potravin, ale také pravidelnými dodávkami potravin do skladů potravinových bank po celé republice. V roce 2024 takto darovaly více než 9000 tun potravin, které by jinak skončily jako odpad. „Poděkování patří všem, kteří v Albertu, Bille, Kauflandu, Lidlu, Makru, Penny a Tesco s potravinovými bankami intenzivně spolupracují a starají se o to, aby si co nejvíce potravin našlo cestu k těm, kteří

je potřebují,“ dodává Tomáš Prouza.

Podpora obchodů pro potravinové banky stojí na čtyřech základních pilířích:

- každodenní darování neprodaných potravin
- finanční a věcná podpora potravinových bank
- jarní a podzimní Sběrka potravin, která se za posledních 11 let stala největší materiální charitativní akcí v Česku
- ad-hoc darování potravin v případě živelných katastrof a krizových situací

Dary a aktivní přístup vykonaly své

„Pokračování podpory potravinových bank je jasným důkazem, že spolupráce státu a obchodníků s charitativními organizacemi může přinášet výsledky s pozitivním dopadem na celou společnost. Obchodníci v Česku nejenže přispívají významnými objemy darovaných potravin, ale také svým aktivním přístupem ukazují, jak lze propojit podnikání se zodpovědným přístupem k životnímu prostředí a pomoci potřebným. Česko je díky dobře fungující spolupráci příkladem pro pomoc potřebným a omezení potravinového odpadu i pro další země. Je proto nejvyšší čas model, který tak dobře funguje u potravin, rozšířit i na další oblasti darování potřebným, například u darování drogerie nebo textilu,“ uzavřel Tomáš Prouza, prezident SOCR ČR.

(egi)



Ministr P. Hladík se aktivně zapojuje při umístování darů potravin v příslušné bance

Méně jídla v odpadu a pomoc lidem v nouzi

Potravinové banky jsou pro lidi v nouzi často poslední záchranou. Díky nim se zachráněné jídlo dostává k potřebným a potraviny zbytečně nekončí v kontejnerech. Ministerstvo životního prostředí posílá další investice na rozvoj potravinových bank. Na rekonstrukci a vybavení skladů potravin, nákup svozové a manipulační techniky a zpracování potravin aktuálně rozdělí 50 milionů korun.

Potravinové banky hrají klíčovou roli v boji proti plýtvání potravinami a zároveň pomáhají lidem v nouzi. Jejich činnost přináší nejen ekologické, ale i významné sociální přínosy. „Potravinové banky pomáhají snižovat množství odpadu, který by jinak končil na skládkách, a zároveň pomáhají lidem v těžké životní situaci. Za posledních 10 let jsme do rozvoje potravinových bank investovali již více než 504 milionů korun a nyní přidáváme dalších 50 milionů. Do konce programového období, tedy do roku 2027, máme připraveno v Operačním programu Životní prostředí dalších 150 milionů korun,“ říká ministr životního prostředí Petr Hladík.

Snižuje se plýtvání potravinami

„Podpora potravinových bank není jen o zajištění jejich provozu, ale především o vytváření udržitelného systému, který pomáhá šetřit zdroje, snižuje plýtvání potravinami a zároveň zlepšuje životní podmínky lidí v nouzi. Díky této výzvě mohou potravinové banky modernizovat své kapacity a zvládat rostoucí poptávku po potravinové pomoci,“ dodává ministr.

Finanční prostředky v aktuální výzvě vyhlášené pod číslem 79 z Operačního programu Životní prostředí putují konkrétně na modernizaci skladů, pořízení techniky a zařízení, která zefektivní zpracování a distribuci potravin. „Výše podpory přitom pokryje až 95 % způsobilých výdajů,“ uvedl Petr Valdman, ředitel Státního fondu životního prostředí ČR

(SFŽP ČR), jehož úřad zajišťuje administraci programu.

Realizace projektů až do roku 2029

„Výzva je nastavena flexibilně – jde o průběžný nesoutěžní model s dlouhou dobou realizace projektů až do roku 2029. V praxi to znamená, že všechny kvalitní projekty, které splní požadovaná kritéria, mají vysokou šanci na úspěch. Zároveň tento model umožňuje kvalitní plánování a realizaci větších investic jako je výstavba nebo rekonstrukce skladů, které následně přispějí ke snížení potravinového odpadu a rozvoji oběhového hospodářství,“ upřesňuje ministr Petr Hladík.

Kdo může žádat o podporu?

O podporu mohou požádat fungující potravinové banky, tedy organizace, které zdarma shromažďují darované potraviny, skladují a přidělují je humanitárním nebo charitativním organizacím, či institucím, které zdarma poskytují potravinovou pomoc lidem v nouzi. Subjekt musí být v době podání žádosti členem České federace potravinových bank (registrovaný na Ministerstvu vnitra ČR), což zajišťuje, že prostředky poputují přímo těm organizacím, jejichž dopad na zajištění potravinové pomoci je největší. Žádosti může předkládat i přímo Česká federace potravinových bank.

Poptávka po potravinové pomoci roste

Potravinové banky se dlouhodobě osvědčují jako efektivní prostředek podpory komunit a snižování potravinového odpadu. Poptávka po potravinové pomoci roste, ročně se rozdělí přes 13 tisíc tun potravin a loni pomohly potravinové banky přes 400 tisícům lidí v nouzi. „Díky aktuální podpoře Ministerstva životního prostředí Ministerstva životního prostředí nám pomůže v další investici do provozu naší potravinové banky tak, abychom byli schopni zachránit a distribuovat ještě více potravin,“ řekl ředitel Potravinové banky pro Brno a Jihomoravský kraj Pavel Kosorin.

„Loňský rok byl pro potravinové banky zatěžkávací zkouškou. Meziročně došlo k nárůstu lidí v nouzi, kteří potřebují potravinovou pomoc, zapojili jsme se také intenzivně do pomoci během povodní. Potravinové banky prokázaly, že jsou prvotní jistotou v těžkých životních situacích,“ říká Aleš Slavíček, předseda České federace potravinových bank a doplňuje: „Náš provoz je o mravenčí práci, každý den zachraňujeme neprodejné potraviny, aby neskončily v odpadu. Díky podpoře MŽP rozšiřujeme naši infrastrukturu, vybavujeme sklady a posilujeme logistiku. Spolupráci neziskového, veřejného

Pomoc tisícům lidí v nouzi

„Potravinové banky fungují především na regionálním principu. Mou osobní vizí je, aby do roku 2030 nebyl na území Jihomoravského kraje žádný supermarket, který by vyhazoval potraviny, které mohou posloužit lidem v nouzi. Do konce tohoto roku máme za cíl zachránit 1000 tun potravin před vyhozením. Díky finanční podpoře od státu máme supermoderní sklad u Brna, ze kterého jsme za minulý rok poskytli pomoc 23 tisícům osob ve spolupráci se 125 organizacemi. Nová dotační výzva od Ministerstva životního prostředí nám pomůže v další investici do provozu naší potravinové banky tak, abychom byli schopni zachránit a distribuovat ještě více potravin,“ řekl ředitel Potravinové banky pro Brno a Jihomoravský kraj Pavel Kosorin.

Narůstá počet lidí v nouzi

„K české pivní kultuře patří náš národní poklad, kterými jsou úspěšné české pivovarnictví a chmelářství. A jsem přesvědčen, že stejně jako byly předloni Žatec a krajina žateckého chmele zapsány na Seznam světového dědictví UNESCO, je na úspěšné cestě k tomuto zápisu i Pivní kultura v Čes-

Monostranu k potravinovým bankám připravila ve spolupráci s MŽP a SOCR: Eugenie Linková



Ministr Hladík s hlavními aktéry potravinové sbírky chválí rychlé plnění skladu darymi lidmi potřebným

Česká pivní kultura spojuje lidi u jednoho stolu

Ministerstvo kultury zařadilo „Pivní kulturu v České republice“ na Seznam nemateriálních statků tradiční lidové kultury České republiky. Nominaci, která se zakládá na společenské roli pivní kultury, vypracoval Český svaz pivovarů a sladoven ve spolupráci s odborníky. Pivní kultura se tímto krokem přiblížila k možnosti ucházet se o zápis na světový seznam UNESCO.

Zápis na seznam, jehož účelem je ochrana a rozvoj nemateriálního kulturního dědictví na území České republiky, v posledním letošním lednový den stvrdil ministr kultury Martin Baxa předáním pamětního listu do rukou zástupců pivovarníků. Ministr o zápisu rozhodl na základě doporučujícího stanoviska od Národní rady pro tradiční lidovou kulturu, která nominace posuzuje.

Tradiční umění sládků

Česká pivní kultura po staletí vznikala kolem fenoménu českého piva. Propojuje nejmenší venkovské hospodárky i velké, vyhlášené městské pivnice a restaurace, jejich hosty i hospodské. Zápis oceňuje také kultivaci krajiny v podobě pěstování chmele a ječmene, tradiční umění sládků i femeslo výčepních. Ve všech významných etapách dějin byla česká pivní kultura důležitou součástí setkávání lidí a výměny názorů a zásadně tak podporuje vzájemnou pospolitost. Přes všechny změny a trendy je stále živá a má své nezpochybnitelné místo i v 21. století.

Ministři Baxa a Výborný ocenili úspěšně české pivovarnictví a chmelářství

„Pivní kultura v České republice je živý fenomén založený na odborné i laické pospolitosti, sdílení, sdružování a předávání poznatků, symbolik a identity s výraznými znaky regionality a komunitního života. Zápis pivní kultury na národní seznam je jasným příkladem toho, jak jsou některé fenomény nehmotného kulturního dědictví vrstevnaté a zasahují širokou a různorodou komunitu lidí. Díky, že Svaz pivovarů a sladoven ČR s touto iniciativou přišel, přeji všem pečovateli o pivní kulturu v ČR mnoho úspěchů,“ okomentoval rozhodnutí ministr kultury Martin Baxa.

Společenské a ekonomické hledisko

Význam pivní kultury je pro Českou republiku i v současnosti obrovský, a to jak ze společenského, tak ekonomického hlediska. V zemi působí přes 550 pivovarů, přičemž pivovarnický sektor nabízí práci až 65 000 lidí a jen za rok 2023 přinesl na daních do státního rozpočtu 29 miliard korun. Češi navíc „své“ pivo skutečně milují, přes 96 % spotřebovaného piva v tuzemsku tvoří to české, moravské a slezské. Jen nepatrný zlomek tvoří to dovezené.

„Jsem hrdí na to, že se právě kultura spojená s pivem stává součástí nehmotného kulturního dědictví České republiky. Tradice vaření i jeho společenská role je něčím, co se v tuzemsku dědí z generace na generaci. V českých hospodách vznikají celoživotní přátelství a rodí se nápady, které dávají život velkým věcem, diskutují v nich lidé, kteří by si za jiných okolností názor nikdy nevyvěřili. To vše je něco, co si rozhodně zasluhuje uznání a na co bychom měli být hrdí. Vidíme, že pivo skutečně dokáže spojovat společnost u jednoho stolu,“ sdělil výkonný ředitel Českého svazu pivovarů a sladoven Tomáš Slunečko. „Zápis nám nyní pomůže tuto mimořádně unikátní kulturu dále udržovat, chránit a rozvíjet,“ dodává.



Na snímku zleva jsou pánové Jiří Vinopal, Martin Šimša, Martin Baxa, Michal Voldřich, Marek Výborný, Roman Havlík, Tomáš Slunečko a Radka Černá.



česká pivní kultura

„Jsem hrdí na to, že se právě kultura spojená s pivem stává součástí nehmotného kulturního dědictví České republiky. Tradice vaření i jeho společenská role je něčím, co se v tuzemsku dědí z generace na generaci. V českých hospodách vznikají celoživotní přátelství a rodí se nápady, které dávají život velkým věcem, diskutují v nich lidé, kteří by si za jiných okolností názor nikdy nevyvěřili. To vše je něco, co si rozhodně zasluhuje uznání a na co bychom měli být hrdí. Vidíme, že pivo skutečně dokáže spojovat společnost u jednoho stolu,“ sdělil výkonný ředitel Českého svazu pivovarů a sladoven Tomáš Slunečko. „Zápis nám nyní pomůže tuto mimořádně unikátní kulturu dále udržovat, chránit a rozvíjet,“ dodává.

Žatecké chmelářství je na seznamu světového dědictví UNESCO

Pivovarníci vypracovali nominaci ve spolupráci s odborníky z řad sociologů, et-

nologů nebo historiků. Pivní kultura se zařadí po bok dalších nemateriálních statků jako jsou například slovácký verbiuň, ruční výroba skla nebo loutkářství. Zároveň navázala na její dříve zapsané součásti – na seznamu najdeme technologii plzeňského pivovarského bednářství nebo Žatec a krajinu žateckého chmele. Právě žatecké chmelářství bylo v roce 2023 zapsáno dokončením na seznam světového dědictví UNESCO. Podání nominace na národní seznam také předcházely úspěšné zápisy pivní kultury na seznamy nemateriálních kulturních statků v Plzeňském a Jihočeském kraji.

„Fenomén českého piva přesahuje jen roli potravin. Je zakotven v řemeslné výrobě a tradičních technologiích, přetlástelství v regionech, umění výčepnictví a specifických sociálních vzorcích, které jsou pro tuto zemi unikátní. V pivovarském procesu hrají klíčovou roli producenti jako uchovávatelé zažitých postupů, výčepní jako garanti kvality a tradiční spojnice mezi výrobcí a spotřebiteli, a samotní spotřebitelé, kteří významně dotvářejí společenskou roli pivní kultury v České republice,“ vysvětluje historik z Filozofické fakulty Masarykovy univerzity a spoluautor nominace Libor Zajíc.

Tři pivní velmoci

Česká republika se po Německu a Belgii stává teprve třetím evropským státem,

který svou pivní kulturu označil jako nehmotné kulturní dědictví. Belgická pivní kultura byla v roce 2016 zapsána na Reprezentativní seznam nemateriálního kulturního dědictví lidstva (UNESCO).

„Netajíme se tím, že i my bychom rádi v budoucnu usilovali o zápis na seznam UNESCO. Nyní musíme prokázat, že umíme o naší pivní

kulturu pečovat a rozvíjet ji a potom se uvidí,“ doplňuje Slunečko. Právě zápis na Seznam nemateriálních statků tradiční lidové kultury ČR je nutnou podmínkou pro případný zápis na seznam UNESCO.

Eugenie Linková
ve spolupráci s tiskovým oddělením Českého svazu pivovarů a sladoven



Svjanský tank v pražské restauraci U Rokytky. Foto Pivovar Svijany



Zleva je ředitel potravinových bank A. Slavíček a vpravo T. Prouza, prezident SOCR

Bageterie Boulevard: Nové pobočky v Praze i Karlových Varech završují expanzi po celé ČR

Rychlé občerstvení má v této uspěchané době čím dál víc příznivců, a tak k McDonalds, KFC a dalším „rychloobčerstvovným“ přibývají další. A tak si trochu připomeňme a přiblížíme i Bageterie Boulevard, přední českou síť expresse gourmet restaurací. Mimochodem právě v těchto dnech oznámila další milníky ve své expanzi.

Po otevření 64. restaurace v Karlovarském kraji v obchodním centru Varyada na konci listopadu nyní v novém roce otevírá i novou pobočku v Dlouhé ulici na Praze 1.

Pobočka v Karlových Varech završila celorepublikovou expanzi

Karlovarská pobočka byla slavnostně otevřena 29. listopadu v nově vybudovaném a otevřeném foodcourtu obchodního centra Varyada. Jedná se o důležitý milník pro značku Bageterie Boulevard, která tímto krokem získala zastoupení ve všech krajích České republiky. Moderní prostředí foodcourtu poskytuje zákazníkům komfortní prostor pro vychutnání ikonických receptur. Pobočka je navíc vybavena šesti samoobslužnými kiosky, díky kterým si zákazníci mohou rychle a pohodlně objednat z kompletní nabídky menu bez čekání u pokladny. Tento systém, který je oblíbený zejména mezi mladšími generacemi, zajišťuje hladký průběh



Bageterie v Praze v Dlouhé ulici zvenku

objednávání i v nejrůznějších hodinách dne.

Otevření nové pobočky provázelo roadshow s Emou, vítězkou kulinářské výzvy ze soutěže Hell's Kitchen, která vytvořila pro Bageterii Boulevard exkluzivní limitovanou edici Pekelnou bagetu s telecím masem a straciatello.

Tato roadshow umožnila zákazníkům nejen ochutnat tuto jedinečnou bagetu, ale také se osobně setkat s talentovanou šéfkuchařkou, která stála za jejím vznikem.

Nová pobočka v Praze 1 – Dlouhá ulice

Pobočka v Dlouhé ulici zahájila svůj provoz v prosinci minulého roku a je již 65. restaurací Bageterie Boulevard. Tato

O Bageterii Boulevard

Bageterie Boulevard je přední česká síť expresse gourmet restaurací založená v roce 2003. Koncept moderních restaurací se stylou atmosférou, které zákazníkům rozmazluje gurmánskými specialitami, vytvořenými podle receptur šéfkuchařů připravených z čerstvých regionálních surovin, v čerstvých křupavých bagetách a dalších variantách nadýchaného pečiva. V rámci ČR a SK provozuje 65 restaurací a připravuje se pro expanzi na zahraniční trhy.



Bageterie v Karlových Varech má denně stále plno a to i od lázeňských hostů

prestížní lokalita v Praze 1 se nachází v těsné blízkosti významných pražských památek a stává se ideálním místem pro rychlé občerstvení i příjemné posezení v novém stylovém prostředí. Bageterie v této lokalitě vsadila na zcela nový odlehčený design.

„Otevřením pobočky v Dlouhé jsme završili letošní expanzi do všech regionů České republiky. V dalším roce plánujeme svoji pozici zejména v travel segmentu s vysokou koncentrací zákazníků, a rozšířením malých jednotek BB expres do okresních měst,

sídlíšť a office parků,“ říká Markéta Krejčíková, ředitelka expanze a franšizingu, zástupce Bageterie Boulevard.

Chef Menu s Alexií Falcone: Adventní Pařížské menu

Bageterie Boulevard dlouhodobě spolupracuje s renomovanými šéfkuchaři na tvorbě exkluzivních sezónních Chef Menu, která přináší jedinečné gastronomické zážitky a chuť jednotlivých evropských kuchyní. V těchto dnech představila novinku – Pařížské menu vytvořené ve spolu-

práci s uznávanou šéfkuchařkou Alexií Falcone.

Pařížské menu je inspirováno francouzskou kuchyní a nabízí sofistikované kombinace chutí, které zaujmou i nejnáročnější gurmány. Mezi hlavní lákadla patří Kuře s Brie, hruškou a dijonským dresinkem, polévka s francouzským kari Vadouvan a klasika v podobě francouzské šunky s cibulovým graténem a bešamelem zapečená se sýrem Gruyère – která navozuje chuť ikonické francouzské cibulačky.

Eugenie Linková



A takhle nás parádně letákem pozvala do bageterie její šéfkva



Rychlé občerstvení v bageterii, nedávno nově otevřené v pražské Dlouhé ulici



Velikonoční zajíc z ovoce

Klepou vám na dveře netrpěliví koledníci? Pokud je chcete odměnit něčím opravdu dobrým na zub, vyzkoušejte Ovocňákův bonbon. Ten není dobrý jen na zub, ale také na imunitu. Ve skutečnosti se totiž jedná o balení, které jako bonbon vypadá, ale skrývá v se v něm ovocné plátky. Pět nejoblíbenějších příchutí Ovocňákových svačinek je tou nejzdravější nadílkou a chutnou alternativou sladkostí plných konzervantů.

Padesát gramů zdravého mlsání ve veselém velikonočním obalu – i tak se dá popsat velikonoční nadílka od Ovocňáka. 50g bonbon totiž obsahuje více než 300 g toho nejlepšího ovoce z českých sadů které dodá tělu vitamíny a energii, bez zbytečných konzervantů a barviv.

„Naše velikonoční nadílka je určena pro malé i velké, především ale pro všechny, kdo pro své děti hledají zdravé mlsání,“ říká zakladatel značky Tomáš Kořínek. Ve všech ovocných plátcích, které v bonbonovém balení najdete, hraje hlavní roli jablko. To je doplněno po-

každě jiným ovocem, takže velikonoční nadílka skrývá dohromady pět různých druhů zdravých a lahodných chutí českého ovoce. V balení nechybí oblíbená kombinace jablko a hruška, ale ani černý rybíz, malina, meruňka nebo jahoda.

(egi)

První ekologickou prodejnu ze dřeva otevřela BILLA ve Vracově

BILLA otevřela svoji první ekologickou prodejnu ze dřeva vybavenou udržitelnými technologiemi ve Vracově na Hodonínsku. Na okraji města na příjezdu od Kyjova vyrostla během čtyř měsíců jedna z neekologičtějších prodejen BILLA tohoto typu u nás, která využívá zbytkové teplo pro chlazení, z něhož je zbytek odváděn do systému podlahového vytápění, využívá dešťovou vodu a na střeše má instalovaný fotovoltaické panely, které zásobují prodejnu zelenou energií. A na každém kroku myslí na komfort svých zákazníků, které BILLA poprvé přivítala ve středu 18. prosince loňského roku.

Výstavba nové prodejny začala v červenci letošního roku a od samotného začátku byla připravována a projektována s důrazem na udržitelnost, snížení uhlíkové stopy a ekologické zátěže. „V BILLĚ neustále hledáme cesty, jak snížit dopad naší činnosti na životní prostředí, a to nejen z hlediska výstavby, ale i samotného provozu,“ prohlásil při slavnostním otevření Marek Doležal, generální ředitel společnosti BILLA Česká republika a dodal: „Ekologickou prodejnu ze dřeva otvírá BILLA na území České republiky poprvé. Věřím, že naše zkušenosti s realizací této stavby pomohou při výstavbě dalších ekologických prodejen BILLA tohoto typu nejen v České republice, ale i v dalších zemích regionu střední a východní Evropy.“

Stavba ze dřeva zkracuje dobu výstavby

Novou prodejnu tvoří konstrukce z dřevěných CLT (Cross Laminated Timber) panelů a zateplovacího systému z minerální vaty s finální strukturovanou omítkou. „Zvolili jsme formu stavby ze dřeva s omítkou, protože je to nejen ekonomicky výhodnější. Samotná stavba ze dřeva zkracuje dobu výstavby, když místo železobetonu používáme dřevěné panely a složíme z nich velmi rychle celou budovu,“ popisuje Lukáš Krbec ze společnosti A2 Timber a Andreas Jüterböck, provozní ředitel BILLA ČR dodává: „Na této prodej-

ně jsme využili technologie, které aplikujeme při rozvoji a modernizaci naší prodejní sítě podle možností konkrétních prodejen, a které snižují nároky na jejich energetickou náročnost a přispívají ke snížení uhlíkové stopy. Tato nová prodejna je vybavena podlahovým topením s využitím zbytkového tepla z lednic a mrazáků, které v kombinaci s dřevěnou konstrukcí zajistí při minimálních provozních nákladech potřebný teplotní komfort, nebo řízením LED osvětlení s možností stmívání. Ke splachování toalet využíváme dešťovou vodu a už nyní je prodejna vybavena fotovoltaickou elektrárnou. V dalším roce pak připravujeme pro ekologicky smýšlející zákazníky nabíječku pro elektromobily.“

Ekologie stavby v praxi

Na výstavbu každé takovéto nové prodejny byla použita dřevostavba z CLT panelů, topení pracuje s využitím zbytkového tepla, využívá se podlahové topení, dále jde o řízené LED osvětlení se stmíváním, využívají se digitální cenovky, potřebám prodejny slouží dešťová voda, v permanence je fotovoltaická elektrárna a při prodejně je instalovaná nabíječka pro elektromobily 2. fáze.

Prostory pro budoucí majence

Součástí projektu výstavby nové prodejny BILLA je také

další objekt o rozloze 583 m² pro budoucí nájemce i parkoviště pro 76 automobilů. Výraznou proměnou prošla i hlavní komunikace 1/54 a okolní plochy. Pro pěší zde byl vybudován nový chodník hlavní silnice až k nedaleké autobusové zastávce, která prošla rovněž úpravami. „Jsem velmi rád, že se něco takového podařilo u nás ve Vracově vybudovat. Obzvláště, když jde o tak unikátní stavbu, která je doslova prošípaná udržitelnými technologiemi. Obecně vzato, město naší velikosti si takový supermarket rozhodně zaslouží,“ říká starosta Vracova Petr Fridrich a dodává: „Nejenže se podařilo výrazně vylepšit občanskou vybavenost a rozšířit nákupní možnosti, ale díky novému supermarketu přibyla v našem městě i nová pracovní místa. Na jaře tohoto roku by se přitom měly otevřít ještě další retailové prodejny, které budou součástí celého projektu, což bude opět znamenat nové pracovní příležitosti pro místní obyvatele.“

Vítězem 3 nominovaných organizací je základní škola

U příležitosti otevření nové prodejny si BILLA vybrala v rámci své podpory komunit jednu z místních organizací. Na prvním místě se na základě hlasování obyvatel Vracova umístila a podpoří ve výši 50 000 korun jednoznačně se ziskem 58 %



hlasů získala Masarykova základní škola. Na druhém místě s 25 % hlasů skončil TJ Sokol Vracov Oddíl národní házené a na třetím se 17 % hlasů Skauti oddíl Andromeda Vracov. „Jsme rádi, že nás lidé v tomto hlasování podpořili, protože to znamená, že svoji práci děláme dobře a lidé nám důvěřují. Finanční prostředky využijeme na mimoškolní aktivity dětí, v prvé řadě pro děti navštěvující školní družinu, na vzdělávací kurzy a nákup potřebných pomůcek. Dává nám to současně možnost vést děti ke zdravému životnímu stylu, protože je můžeme podpořit mimo jiné v rámci kroužků plavání nebo bruslení,“ řekl při převzetí daru Mgr. Bronislav Chovanec, ředitel školy, a starosta města Vracov Petr Fridrich dodal: „Velmi mě těší, že finálním otevřením prodejny naše spolupráce se společností BILLA neskončila. Myšlenku podpory místních komunit vnímám jako velmi přínosnou, obzvláště, když mohli o příjemci finančního daru rozhodnout sami zákazníci. A že karta padla zrovna na místní základní školu? Vzdělávání dětí a různé mimoškolní aktivity jsou nepochybně oblastmi, do nichž je nezbytné neustále investovat, vždyť jde o naši budoucnost,“ uzavřel starosta Fridrich, podle kterého jsou první ohlasy na novou prodejnu mezi místními vesměs



velmi pozitivní. „Koupit i v neděli v podvečer čerstvě upečený chleba nebo bagety, čerstvě nakrájenou uzeninu, na to si člověk rád a rychle zvykne.“

Myslelo se i na hendikepované a rodiče s dětmi

Jde o v pořadí 14. prodejnu, kterou BILLA v České republice otvírá v tomto roce.

Celková plocha prodejny ve Vracově je 1 276 m² a z toho prodejní plocha činí 933 m². Pro zákazníky je

k dispozici rovněž nové parkoviště se 76 parkovacími místy, včetně vyhrazených míst pro hendikepované a rodiče s dětmi.

V nabídce zákazníci naleznou širokou nabídku čerstvých a trvanlivých potravin, nepotravinářského zboží a drogerie. Mohou si tak nakoupit v klidu vše na jednom místě od primárně tuzemských dodavatelů a regionálních prvovýrobci. V sortimentu nechybí ani oblíbené Srđce domova, Česká farma nebo Vocilka.

BILLA digitálními cenovkami zachraňuje množství stromů

V průběhu uplynulého roku BILLA postupně dokončila na všech svých prodejních instalacích digitálních cenovek. Přestala tak zcela používat papírové cenovky a díky tomu zachránil každý rok 743 stromů, které by jinak byly pokáceny na výrobu cenovek. Současně výrazně šetří čas svých zaměstnanců, kteří se tak mohou věnovat péči o zákazníky a prodejní prostředí.

Na bezmála třech stech svých prodejních BILLA doinstalovala v roce 2024 digitální cenovky. Jejich zavedení výrazně přispívá k ochraně životního prostředí i úspoře času zaměstnanců. „Na jedné prodejně jsme na papírové cenovky potřebovali každý rok přibližně 215 000 archů A4 papíru. To při našich bezmála třech stech prodejních dělalo ročně takřka 60 milionů papírů A4. Když

k tomu připočteme spotřebu toneru do tiskáren nebo lepidla, zavedením digitálních cenovek jednoznačně výrazně snižujeme dopad naší činnosti na životní prostředí. Jen v případě papíru jsou to ročně 743 stromy, které zachráníme a které by byly potřeba pro výrobu cenovek,“ popisuje ekologický přínos zavedení digitálních cenovek Dana Bratánková, vedoucí korporátní komunikace.



Na snímku zleva je Iveta Balážová vedoucí prodejny, Jiřina Švecová regionální manažerka, Bronislav Chovanec ředitel MZŠ, Petr Fridrich starosta města Vracov

„Dalším a velmi důležitým aspektem je úspora času našich zaměstnanců. Každý týden přinášíme našim

zákazníkům akční nabídku, což znamená změnu cen tisíců produktů. Eny pak také upravujeme průběžně proto,

abychom našim zákazníkům nabídli neustále ty nejvýhodnější ceny na trhu. Naši zaměstnanci proto aktualizaci cen věnovali na každé prodejně desítky hodin týdně. To s digitálními cenovkami, na nichž se cena nastavuje jednoduše centrálně, odpadá a naši lidé se díky tomu mohou věnovat našim zákazníkům a péči o prodejnu,“ dodala Bratánková.

Digitální cenovky ovšem přináší nejen ekologické a časové úspory pro samotný řetězec. Základním benefitem je neustálá možnost rychlé aktualizace ceny, a to nejen na cenovce u samotného produktu, ale v celém systému. To zaručuje, že zákazník má jistotu, že cena, kterou vidí na cenovce u produktu, mu bude vždy účtována také na pokladně, čímž se předchází případným sporům při

chybách v rámci přečtení, k nimž přirozeně u papírových cenovek docházelo.

Díky displeji na principu elektronických inkoustových obrazovek, které známe z elektronických čteček, jsou informace pro zákazníka velmi dobře čitelné a přehledné. Na digitální cenovce je navíc možné čitelně zobrazit řadu dalších doplňujících informací, včetně například QR kódu, který zákazník přeměruje na informace o produktu, a tak dále.

V současné době od konce roku 2024 jsou všechny prodejny BILLA vybaveny digitálními cenovkami a budou jimi vybavovány i všechny nově otevřené prodejny v roce 2025.

Monstru s tiskovým oddělením Billy připravila Eugenie Linková

Chleba a pečivo jsou stále národním pokrmem Čechů

Pečivo je pro Čechy stále jednou z nejdůležitějších a nezákladnějších potravin, které tvoří neodmyslitelnou součást jejich stravovacích návyků. Tento fakt se nemění již po celé generace a odráží hlubokou tradici a náklonnost českého národa k chlebu a dalším druhům pečiva. Podle Svazu pekařů a cukrářů v ČR a Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR spotřebitelé čím dál více preferují kvalitní výrobky a zajímají se o jejich složení.

Ať už jde o klasický křupavý chléb, rohlíky, housky nebo různé druhy sladkého i slaného pečiva, tyto produkty jsou každodenně na stolech v domácnostech po celé zemi. Pečivo neztrácí svou důležitost ani v době, kdy se mění stravovací trendy a lidé věnují větší pozornost zdravé výživě a alternativním potravinám. Naopak, jeho význam zůstává pevně zakotven v české kultuře a každodenním životě.

Poptávka po chlebu a pečivu zůstává stabilní

Podle dostupných statistik se v České republice objem výroby chleba a pečiva v posledních letech zásadně nemění. Poptávka po těchto základních potravinách zůstává stabilní a výrobci nemusejí reagovat na dramatické výkyvy v objemu produkce. Lidé si i nadále dopřávají své oblíbené bochníky chleba, rohlíky či sladké pochoutky, aniž by docházelo k výrazným změnám v objemu spotřeby. Zásadně se ale mění

požadavky na kvalitu a čerstvost prodáváného pečiva.

Zdravější varianty pečiva budou

Obchodníci sledují, že spotřebitelé kupují méně rohlíků a konzumního chleba, naopak roste poptávka po zdravějších variantách pečiva, jde především o žitné pečivo, včetně například žitného rohlíku, dále pak celozrnné či vícezrnné druhy pečiva s vyšším obsahem vlákniny. Obchody již běžně nabízejí čerstvé bio pečivo stejně jako bezlepkové varianty, jejichž prodej roste. Roste zájem i o kvalitnější chléb, oblíbený je například kváskový chléb anebo další varianty obohacené o tradiční přísady. Obchody navíc rozšiřují spolupráci s lokálními pekaři a nabízejí regionální sortiment, který je dostupný pouze v daném regionu. Atraktivní nabídka pečiva je typickým nástrojem, jak budovat zákaznickou loajalitu a odlišit se od konkurence.

Z údajů řetězců vyplývá, že nejprodávanější zůstává tukový rohlík a konzumní chléb, zároveň ale rozšiřují nabídku i o další varianty. Například řetězec Lidl tvrdí, že mezi oblíbené patří vícezrnné pečivo. V Bille prodávají ročně stamiliony kusů pečiva, nejprodávanější jsou rohlíky, kaiserky, bagety a chléb, stále vyhledávanější jsou ale podle řetězce také zdravější alternativy klasických produktů. „Zaznamenáváme nárůst v prodeji bezlepkového pečiva, pečiva s obsahem kvásku, žitného pečiva nebo pečiva s obsahem semínků,“ uvedla za Billu Dana Bratánková.

Specifický sortiment malých pekáren je ve středu zájmu spotřebitelů

„Zajímavým fenoménem posledních let je rostoucí obliba malých, často rodinných pekáren, které se zaměřují na specifický sortiment. Malé pekárny se často specializují na konkrétní druh pečiva



Výroba i spotřeba chleba a dalšího tradičního pečiva je v Česku stabilní, předloni pekaři upekli 220 000 tun chleba, což je meziročně zhruba o 20 000 tun více.

jako jsou například kváskové chleby nebo pečivo s vyšším obsahem celozrnných mouk. Tento trend reflektuje měnící se preference spotřebitelů, kteří stále více dbají na kvalitu a původ potravin, které konzumují, říká Bohumil Hlavatý, ředitel Svazu pekařů a cukrářů v ČR.

Podle prezidenta Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR (SOČR) Tomáše Prouzy je u zákazníků patrná i další změna - při výběru pečiva už pro ně není rozhodující jen cena. „Dnes jsou zákazníci ochotni investovat více do produktů, které splňují jejich očekávání v oblasti chuti, čerstvosti a složení,“ sdělil Prouza.

Velké prodeje na změny v preferencích podle svazu reagují úpravou rozložení prodeje. Pečivo je často spolu s ovocem a zeleninou to první, co zákazník najde u vstupu do prodejny.

Změny v prioritách u nákupů

„V posledním roce sledujeme výraznou změnu priorit českých spotřebitelů. Stále více z nich klade důraz na kvalitu nakupovaných výrobků, což se výrazně projevuje i u pečiva. Zatímco dříve hrála při výběru hlavní roli cena,

dnes jsou zákazníci ochotni investovat více do produktů, které splňují jejich očekávání v oblasti chuti, čerstvosti a složení. Tento trend odráží nejen rostoucí zájem o zdravou výživu, ale také snahu podpořit lokální výrobce a udržitelnější způsoby produkce potravin, a zákazníci to u pečiva jednoznačně oceňují,“ komentuje situaci Tomáš Prouza. „Velké prodejny potravin mění rozložení prodeje a pečivo je často spolu s ovocem a zeleninou to první, co zákazník najde u vstupu do prodejny. Velmi úspěšné jsou v posledních letech i specializované prodejny pečiva, často kombinované s malou kavárnou, nabízející konzumaci sladkého pečiva přímo na místě a těžit z obliby kaváren po celém Česku,“ dodává Tomáš Prouza.

„Stále více lidí se zajímá o složení potravin a hledá produkty s vyšším obsahem vlákniny, nižším obsahem cukru nebo soli. Tento důraz na zdravější varianty pečiva nutí výrobce inovovat a přicházet s novými produkty, které lépe odpovídají požadavkům moderního spotřebitele. K tomu se přidává i rostoucí zájem o ekologické a udržitelné způsoby produkce, což vede k většímu

Zákazníci zajímá výživová hodnota potravin

„Stále více lidí se zajímá o složení potravin a hledá produkty s vyšším obsahem vlákniny, nižším obsahem cukru nebo soli. Tento důraz na zdravější varianty pečiva nutí výrobce inovovat a přicházet s novými produkty, které lépe odpovídají požadavkům moderního spotřebitele. K tomu se přidává i rostoucí zájem o ekologické a udržitelné způsoby produkce, což vede k většímu



Eugenie Linková ve spolupráci s tiskovými odděleními výše uvedených svazů

využívání bio surovin a eliminaci zbytečných chemických přísad,“ doplňuje Bohumil Hlavatý.

Denně až 15 milionů rohlíků

Z dat Českého statistického úřadu vyplývá, že spotřeba pečiva v Česku roste, zatímco v roce 2016 spotřeboval jeden obyvatel zhruba 50 kilogramů pečiva za rok, předloni to bylo o čtyři kilogramy více.

Svaz pekařů už dříve uvedl, že v ČR je přibližně 900 až 1000 pekáren, na 90 procentech obratu se podílí 100 největších pekáren. Pekárny každý den upečou zhruba 900 000 bochníků chleba a deset až 15 milionů rohlíků.

Stručné představení svazu na webu

Svaz pekařů a cukrářů v České republice, z. s. (SpaC ČR) je potravinářské profesní sdružení, které hájí zájmy firem podnikajících v pekařském nebo jiných křesťanských oborech a podporuje jejich činnost. V současné době sdružuje 130 členů - pekáren a cukráren, dodavatelů strojního zařízení, surovin, služeb a potravinářských škol. Více informací na www.svazpekaru.cz.

Pekli jsme rohlíky s chlebovým someliérem

Když nám Svaz pekařů a cukrářů nabídl možnost vyzkoušet si pečení rohlíků společně s chlebovým someliérem Stanislavem Janičkem, nezaváhali jsme ani chvíli. Místem, kde se náš experiment uskutečnil, bylo školicí středisko společnosti Backaldrin v Kladně. Než jsme se však k samotnému pečení dostali, dozvěděli jsme se o rohlících ledacos zajímavého.

Rohlík je bezpochyby jedním z nejtradičnějších a nejoblíbenějších druhů pečiva, které má své pevné místo na českých stolech. Toto zdánlivě obyčejné pečivo provází každodenní život mnoha lidí a jen málokdo si dokáže představit snídani, večeři nebo rychlou svačinu bez něj. Díky své univerzálnosti, jednoduchosti a nenáročnosti se rohlík stal součástí naší kultury, tradic i kulturních zvyklostí.

I rohlík má svou historii

Rohlík, jak ho známe dnes, má své kořeny ve střední Evropě, kde se poprvé začalo experimentovat s tvarem a strukturou pečiva. Jeden z nejznámějších příběhů popisujících zrod rohlíku nás zavede do Rakouska 17. století. Podle legendy byl rohlík poprvé upečen pekařem Petrem Wendlerem ve Vídni na oslavu vítězství nad tureckou armádou v bitvě, která ukončila obléhání města Turky v roce 1683. Turecká armáda tehdy nesla půměsice jako znak na svých vlajkách a rakouští pekaři se rozhodli tuto symboliku ztvárnit v podobě nového tvaru pečiva, který by odrážel triumf nad nepřitelem. Rohlík ve tvaru půměsice se tak stal nejen chutnou pochoutkou, ale také symbolem vítězství a hrosti.

Nespočet druhů

V dnešní době rozlišujeme několik druhů rohlíků. Rohlíky strojově jsou vyráběny pomocí moderní technologie, která jim zajišťuje konzistentní kvalitu a tvar. Obsahují čtyři procenta tuku, což je činí lehkým alternativou pro každodenní konzumaci. Ručně vyráběné rohlíky jsou charakteristické svou variabilitou, pokud jde o tvar a svinování. Každý kus je unikátní, což odráží dovednost pekaře a tradici ručního zpracování pečiva. Pivní rohlíky obsahují více tuku a jsou typicky úzké. Jejich příprava může zahrnovat přidání sladu, který jim dodává výraznější aroma a bohatou chuť, jež se skvěle hodí k pivu a dalším nápojům. Existují i lokální rohlíky, například karlovarské. Ty jsou známé vysokým obsahem tuku - až dvacet procent. Před pečením i po něm se potírají sadlem nebo olejem, což jim dodává lahodnou křupavost a bohatou chuť.

Když se jedná o romantizovanou verzi události, mnozí historikové potvrzují, že tento příběh má reálný základ. Nicméně pečivo podobné rohlíku existovalo i dříve. Již v raném středověku se v klášterech v oblasti dnešního Německa, Rakouska a Čech peklo pečivo, které mělo podobný tvar. Mělo však náboženský význam - často bylo připravováno jako součást velikonocních nebo jiných křesťanských oslav. Pekaři tehdy pracovali s jednoduchými surovinami jako byla mouka, voda a sůl a tvarovali těsto do různých symbolických podob, z nichž jednou byl i půměsice. S rozvojem pekařství se však rohlík začal přizpůsobovat více světským potřebám, a stal se tak běžnou součástí stravy.

Projekt Chlebový someliér

Rohlíky dnes zůstávají nedílnou součástí české gastronomie a jejich rozmanitost je dokladem neustálého vývoje pekařského řemesla. Bez ohledu na to, jaký druh preferujete, rohlík vám vždy nabídne kousek historie a tradiční chuti v každém soustu. Tématem rohlíků i ostatních druhů pečiva se zabývá projekt Svazu pekařů a cukrářů v ČR nazvaný Chlebový someliér. V jeho čele stojí Stanislav Janiček, který přibližuje pekařské řemeslo běžným spotřebitelům a díky své profesi pekařského technologa může široké veřejnosti předávat nejrůznější rady a tipy týkající se pečiva. Chlebový someliér můžete sledo-



Chlebový someliér Stanislav Janiček



Jednatel společnosti Backaldrin Petr Mach

vat na sociálních sítích, jako jsou Facebook či Instagram.



Nenechte si také ujít video týkající se právě druhů rohlíků, které si můžete pustit na YouTube přes tento odkaz:

Výroba chleba a pečiva v ČR

Podle dostupných statistik se v České republice objem výroby chleba a pečiva v posledních letech zásadně nemění. Poptávka zůstává stabilní a výrobci nemusejí reagovat na dramatické výkyvy v objemu produkce. Lidé si i nadále dopřávají své oblíbené bochníky chleba, rohlíky či sladké pochoutky, aniž by docházelo k výrazným změnám v objemu spotřeby. Zásadně se ale mění požadavky na kvalitu a čerstvost prodáváného pečiva. Spotřebitelé kupují méně rohlíků a konzumního chleba, naopak roste poptávka po zdravějších variantách pečiva. Jde především o žitné pečivo, včetně například žitného rohlíku, dále pak celozrnné či vícezrnné druhy pečiva s vyšším obsahem vlákniny. Obchody již běžně nabízejí čerstvé bio pečivo stejně jako bezlepkové varianty, jejichž prodej roste. Roste zájem i o kvalitnější chléb, oblíbený je například kváskový chléb anebo další

varianty obohacené o tradiční přísady. Obchody navíc rozšiřují spolupráci s lokálními pekaři a nabízejí regionální sortiment, který je dostupný pouze v daném regionu. Atraktivní nabídka pečiva je typickým nástrojem, jak budovat zákaznickou loajalitu a odlišit se od konkurence.

Obliba malých pekáren

„Zajímavým fenoménem posledních let je rostoucí obliba malých, často rodinných pekáren zaměřujících se na specifický sortiment. Malé pekárny se často specializují na konkrétní druh pečiva jako jsou například kváskové chleby nebo pečivo s vyšším obsahem celozrnných mouk. Tento trend reflektuje měnící se preference spotřebitelů, kteří stále více dbají na kvalitu a původ potravin, které konzumují,“ říká ředitel Svazu pekařů a cukrářů Bohumil Hlavatý. Podle něj se stále více lidí se zajímá o složení potravin a hledá produkty s vyšším obsahem vlákniny, nižším obsahem cukru nebo soli. Tento důraz na zdravější varianty pečiva nutí výrobce inovovat a přicházet s novými produkty, které lépe odpovídají požadavkům moderního spotřebitele. „V posledním roce sledujeme výraznou změnu priorit českých spotřebitelů. Stále více z nich klade důraz



Ukázka výroby rohlíků ve školicím středisku Backaldrin.



A šli jsme na to

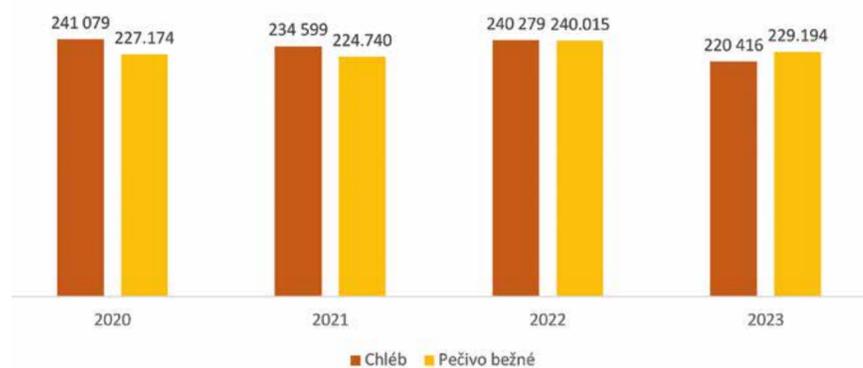
Když jsme si vyslechli zajímavosti z pekárenského oboru, tak jsme se pod vedením someliéra pustili do pečení. Po vytvoření tukového těsta jsme toto nechali chvíli ležet, aby dobře nakytnulo, a pak ho válečkem rozválíme na rovné ploše a trojúhelníkovou formou nebo obyčejným nožem vykrajovali stejné kusy. Ty jsme následně stočili do válečku, který jsme jemně zahnuli. Pak jsme je vykládali v řadách na vymazaný plech tak, aby mezi nimi byl dostatek prostoru, protože během pečení se rohlík o něco zvětší. Ještě před vsunutím do rozehřáté trouby jsme je namazali vajíčkem a posypali kmínem, mákem nebo solí.

Text a foto Bohumil Brejžek



Budova pekárny společnosti Backaldrin na Kladně

Objem celkové produkce pekařských výrobků 2020-2023 (v tunách, zdroj: ČSÚ)





Okurka a její blahodárné účinky

Ani tentokrát nebude chybět na stránkách Potravinářského obzoru větší pojednání o zelenině. Tentokrát si vezmeme pod drobnohled okurku. Co na ní může být zajímavého? Má mnoho benefitů a taky prozradíme, co možná ani netušíte, s čím se krásně dá zkřížit. Ale postupně, nejdřív co je okurka z botanického hlediska, a pak se pustíme do vitamínů a látek, které po jejím požití dodávají lidskému organismu vitamíny, minerály a řadu dalších prospěšných látek.

Okurka (*Cucumis sativus*) patří do čeledi tykvovitých (Cucurbitaceae). Mezi její botanické příbuzné patří dýně, cuketa a meloun. Je jednoletá, štíhlá salátová okurky (hadovky) jsou 25 až 40 centimetrů dlouhé a pěstují se primárně ve sklenicích nebo ve foliovnicích. Mají mírně drsný až hladký povrch a tmavě zelenou barvu slupky.

Polní okurka dosahuje na délku 15 až 20 centimetrů a obvykle má zakřivený tvar. S pouhými 12 kcal / 100 g jsou okurky obzvláště nízkokalorickou zeleninou. Obsah vody může dosahovat až 97 procent. V okurce nicméně nechybí cenné živiny: obsahuje vitamín B1, B2, B3, B5, B6, dále kyselinu listovou, vitamín C, vápník, železo, hořčík, fosfor a draslík a zinek.

Za charakteristickou vůni okurky odpovídá tzv. okurkový aldehyd (2,6-nonadienal), což je přírodní aromatická látka. Především v květu a ve stonku se nacházejí hořké látky, takzvané kukurbitaciny. Tentokrát vynecháme využití okurek na různý způsob v našem jídelníčku. Pestré skladby salátů jsou už dostatečně známé, ale podívejme se i na další přednosti této zeleniny.

Odpovědně se cítíme unavení, odložte kofeinovanou limonádu a dejte si okurku. Na plátky nakrájenou ve vodě. Okurky jsou dobrým zdrojem vitamínů B a sacharidů, které dokáží poskytnout i jejich rychlý odběr, a tím nastartovat organismus opět k dalším



Znáte ačokču a víte, jak ji pěstovat?

Slyšeli jste už o paprikookurce? Jedná se exotickou zeleninu, kterou si můžete snadno vypěstovat i na vaší zahrádce. Při správné péči vás čekají až stovky chutných plodů. A tak se postupně dostáváme i k vyřešení otázky z předchozího článku o okurce a jejich křížencích.



Snímky ačokči nám poslala Marcela Holínková, fyzioterapeutka z Nasavrk na Chrudimsku a velmi doporučuje jejich konzumaci. Za syrova jsou díky své výbavě s vitamíny a minerály nesmírně zdravé.

Cyclanthera pedata, známější spíše pod názvy ačokča, korila či paprikookurka, je jednoletá bylina, která se díky snadnému pěstování a velkým výnosům chutných plodů stala populární na zahrádkách celého světa. Původně tato rostlina pochází z oblastí Jižní Ameriky, kde byla pěstována již v dobách dávných Inků. Postupně se však rozšířila po celém světě a stala se důležitou součástí mexické i jihoasijské kuchyně. Ve střední Evropě není zatím její pěstování příliš rozšířené, ale postupně si získává oblibu stále většího množství zahrádkářů.

A není se čemu divit. Rostlina nevyžaduje kromě dostatek vláhy žádnou zvláštní péči a nesmírně rychle roste. V létě pak poskytuje pěstitelům až stovku unikátních plodů, jejichž chuť bývá přirovnávána k okurkám, paprice i hrášku. Tuto exotickou zeleninu je možné konzumovat za syrova, kdy dodává tělu velké množství zdraví prospěšných látek, ale také v mnoha dalších pokrmech.

Jak začít s pěstováním

Ačokču můžete snadno vypěstovat ze semen. Ty stačí předpěstovat na parapetu či ve foliovniku. Mladé rostliny pak přesuňte na záhon v průběhu května, kdy už teplota neklesá pod 5 °C. Přízemní mrazíky rostlina nesnáší a snadno podléhá poškození. Semena můžete vysévat také přímo na záhon. V takovém případě však rostliny vyraší později a vy se tak dočkáte úměrně menší úrody. Rostliny z jarních výsevů obvykle hojně plodí koncem srpna nebo v září. Oblíbené je také pěstování z již předpěstovaných sazenic, které stačí v průběhu května vysadit na záhon. Pokud chcete dobu plazení co nejvíce prodloužit, můžete vyzkoušet pěstování ačokči ve sklenku. Ten rostlinám poskytují vlhké a teplé podnebí, ve kterém budou bujně růst a plodit až do pozímu.

Ačokča neboli paprikookurka

Jak vlastně paprikookurka vypadá? Jedná se o samostatný druh okurky, který roste na dlouhých stoncích, které mohou dosahovat délky až 5 metrů. Stonky ačokči jsou poměrně tenké a při správné péči se hustě větví. Listy jsou složité z asi šesti menších eliptických lístků, které jsou na okrajích vroubkované. Květy ačokči nejsou příliš výrazné, mívají bělavou barvu a poměrně malou velikost. Plody této rostliny se pak vzhledem podobají spíše paprice. Jedná se o vejčité lusky se špičatým vrškem, uvnitř kterých se nachází vatovitá dužnina s černými semínky. Díky obsahu této dužniny se plodům v Mexiku přezdívá pepino hueco, což v překladu znamená dutá či prázdná okurka. Chutí však nasládlá zelenina připomíná okurku. Plody bývají 5 až 10 cm.

Ačokča je popínavá rostlina a výborně tedy roste v okolí podpěr, altánků, zádek či plotů. Rostlinu však můžete pěstovat i naprosto bez opory. V takovém případě však počítejte s tím, že jediná rostlina zabere poměrně mnoho místa. Preferuje slunečná stanoviště, na kterých tvoří husté



Ačokča má husté olistění a plody dozrávají v srpnu a v půlce září.

Jak vybrat vhodné stanoviště

Ačokča je popínavá rostlina a výborně tedy roste v okolí podpěr, altánků, zádek či plotů. Rostlinu však můžete pěstovat i naprosto bez opory. V takovém případě však počítejte s tím, že jediná rostlina zabere poměrně mnoho místa. Preferuje slunečná stanoviště, na kterých tvoří husté

Pěstování ačokči

Zajímá vás, jak ačokču pěstovat, aby se jí dařilo, a vy jste se dočkali bohaté úrody? Stačí dodržovat několik jednoduchých zásad. Jedná se totiž o nenáročnou rostlinu, jejíž pěstování je možné přirovnat například k dýni či okurkám. Na rozdíl od okurek je však ačokča odolná a nehrozí jí tak nebezpečí plísňových onemocnění. Snadno ji tedy můžete pěstovat i bez postřiků a chemické ochrany.

Ačokča také na rozdíl od okurek poskytuje bohatší sklizeň. Z jediné rostliny je možné při správné péči získat až 100 chutných plodů. Líány plodí od léta až do zámrazu, pěstováním ve sklenku pak lze životnost rostliny nadále prodloužit.



Ačokča si postupně i u nás získává na své oblibě.

větvičky šlahouny s velkým množstvím plodů. Pokud nemáte zahrádku, ale pěstování této exotické zeleniny byste si také rádi vyzkoušeli, můžete ji pohodlně pěstovat i v květináči na balkóně. Při výběru vhodného stanoviště však taktéž dbejte na to, aby rostlina měla dostatek vláhy a živin. Dobře pohnojená a vlhká půda rostlině nesmírně svědčí, což se promítne i do výnosu zeleniny. Dostatek vláhy je pro rostlinu klíčový a bez dostatečné závlahy může úplně přestat plodit. Z pohledu chorob je ačokča zcela bezproblémovou rostlinou. Na rozdíl od okurek netrpí plísňovými onemocněními a je tak ideální pro všechny, kdo nechtějí svou zahrádku

zatěžovat postřiky a chemií. Navíc k nám nebyly zavlečeny žádné choroby, které by byly pro rostlinu smrtelné. Nejmenší je tvaroh ultrafiltrovaný s hladkou konzistencí. „Díky ultrafiltracím membránám jsme schopni zachytit i cenné syrovátkové bílkoviny v tvarohu a zvýšit obsah lehce stravitelných plnohodnotných bílkovin, které u jiných technologií většinou končí v syrovátce,“ říká Radim Kaleta, obchodní a marketingový ředitel Mlékárny Hlinsko.

Účinky ačokči na zdraví

Plody paprikookurky je možné tepelně upravovat, největší množství zdraví prospěšných látek však obsahuje za syrova. Plody obsahují vysoká množství karotenů, hořčiny a vitamínů C, B1 a B2. Plody navíc údajně pomáhají s prevencí i léčbou některých nemocí a zlepšují psychické rozpoložení člověka. Uvádí se, že plody ačokči snižují vysoký krevní tlak, mají pozitivní vliv na hladinu cholesterolu a cukru v krvi, působí jako přírodní antioxidant a používají se i k léčbě aterosklerózy či respiračních onemocnění.

Využití ačokči

Na co všechno můžete plody této exotické zeleniny využít? Paprikookurku můžete samozřejmě konzumovat za syrova. Ačokča se však hodí také pro nakládání, zavařování i uchovávání v podobě kvašáků. Podobně jako papriku je pak možné ačokču využít také v teplé kuchyni. Oblíbená je například obdoba plněných paprik. Kromě toho zvládá ačokča sušení podobně jako houby.

Monostranu připravila: Eugenie Linková



Světový den tvarohu

Rozhodně ne všichni víme, že 19. ledna se slaví jako Světový den tvarohu. Tato superpotravina je mimořádně všestranná. Má bohaté využití v kuchyni na přípravu skvělých bábovek a dalšího pečiva, a to i v neslané podobě. Používá se i v přírodní léčbě různých neduhů. Dřív se věřilo, že tvaroh má vliv na úporné bolesti kloubů, a zejména mnohé starší ženy si přikládaly fáce s tvarohem na kolena, aby se jim ulevilo od revmatických neduhů. Tvaroh má vliv i na shazování váhy, a to je také při dietách doložitelné.

Tvaroh vzniká vysrážením mléčné bílkoviny z mléka pomocí čistých mléčných kultur a případně malého množství syřidlových enzymů. Různá konzistence tvarohů je dána výrobní technologií. Původně se vyráběl tvaroh odkapávacím a tvarožitním. Tento typ tvarohu měl hrubší hutnou konzistenci. S příchodem modernější technologie založené na odstředování se jeho struktura změnila. Nejmenší je tvaroh ultrafiltrovaný s hladkou konzistencí. „Díky ultrafiltracím membránám jsme schopni zachytit i cenné syrovátkové bílkoviny v tvarohu a zvýšit obsah lehce stravitelných plnohodnotných bílkovin, které u jiných technologií většinou končí v syrovátce,“ říká Radim Kaleta, obchodní a marketingový ředitel Mlékárny Hlinsko.



Tvaroh v alobalu a nebo ve vaničce

Rozbílili jste si doma tvaroh, ze kterého vytéká tekutina? Nemusíte se obávat – jedná se o přirozeně uvolněnou syrovátku, která je plná cenných živin. Obsahuje například bílkoviny s esenciálními aminokyselinami, mezi které patří kyselina listová nebo pantothenová. Syrovátka je bohatá na vitamíny skupiny B, ale také na vitamín C, E a minerály jako vápník, draslík, sodík a zinek. Přistě tedy syrovátku rozhodně nevyvejte! Jednoduše ji zamíchejte zpět a dopřejte svému tělu pořádnou dávku výživných látek.

Nezáleží na tom, v jakém obalu tvaroh je, záleží vždy na obsahu tuku v suštině a také na tom, jakou technologii výrobce použije. Složením i technologickými postupy se výrobek

od výrobku liší, takže tvrzení, že tvaroh ve vaničce je automaticky lepší než tvaroh v alobalu (nebo obráceně), je mýtus. Obecně platí, že tvaroh ve vaničce má jemnější a krémovější konzistenci, protože obsahuje více vody. Hodí se spíše do studené kuchyně, například na pomazánky, dezerty nebo smoothie. Tvaroh v obalu je pevnější a sušší, s vyšším obsahem sušiny. Tento tvaroh se používá hlavně na pečení, protože lépe drží tvar a neředí těsto.

Superpotravina

Závěr vlastně úzce koresponduje s úvodem a vyjádřením, proč slavít Světový den tvarohu. Je to skutečně superpotravina s vysokým obsahem bílkovin, vitamínů a minerálů. A je vhodný pro jakékoliv diety. Tvaroh má ovšem i mnoho zdravotních benefitů. Už naše prababičky ho využívaly proti zánětu a angíně v podobě tvarohové obkladu na krk, nejen tedy na léčbu revmatických kolien. Horečku lze snížit tvarohovým zábalom na látku přiloženou na plošky nohou. Tvaroh pomůže i se zklidněním kůže po bodnutí hmyzu nebo spálení od sluníčka. Z tvarohu si můžete mimo jiné i připravit pletovout masku, která bude hydratovat a regenerovat vaši pokožku.

Eugenie Linková

Bábovka s tvarohem je jemná a chutná

Světový den tvarohu jsme se rozhodli v neděli s datem 19. ledna oslavit - jak jinak než přípravou, a pak i ochutnávkou tvarohové bábovky. Je jemná, ne až tak kalorická a její příprava netrvá dlouho. A ani její ochutnávka, dodávává ti, co si - lidově řečeno - na ní pošmáklí.

Tady je recept:

Na korpus je potřeba 3 vejce, 220g cukru krupice, 250g polohrubé mouky, 1 lžice rumu (tou nic nezakázíme), 200g tuku buď Zlatá Haná nebo Hera, 250g tvarohu z vaničky, vanilkový cukr, jedno jablko rozstrouhat (i dvě), špetka soli, celý prášek do pečiva a nastrouhané citronová kůra.

Příprava: V míse utřeme žloutky s cukrem, vanilkovým cukrem a tukem do pěny.

Dobrá odpolední svačina pro probíhače v přirodě



Přidáme tvaroh, oloupané a nastrouhané jablko na hrubém struhadle, kandovanou pomerančovou kůru a nastrouhanou citronovou kůru, promícháme. Mouku smícháme s práškem do pečiva a vmícháme do těsta. Přidáme už jen kandovanou pomerančovou kůru. Nakonec opatrně vmícháme sněh ze tří bílků a těsto vlijeme do máselem vymazané a vysypané bábovkové formy a to nejlépe kokosovou moučkou.

Pečeme v předehřáté troubě při 170 °C 50–60 minut.

Dostupná zdravá výživa pro školáky

Na některé způsoby ekologického hospodaření s půdou jdou vyšší sazby dotací. Dodávky ovoce, zeleniny a mléka do škol budou distribuovány kratší cestou. Digitalizace záznamů o používání přípravků na ochranu rostlin se zjednoduší. Ministerstvo zemědělství (MZE) přichystalo novou legislativu, kterou nedávno projednala vláda.

„Připravili jsme na ministerstvu novou legislativu, která má usnadnit život zemědělcům a také zlepšit podmínky v rostlinolékařské péči, ekologickém zemědělství i v poskytování dodávek ovoce, zeleniny, mléka a mléčných výrobků do škol,“ řekl ministr zemědělství Marek Výborný.

Nařízení vlády o ekologickém zemědělství

Pro ekologické zemědělce se zvýší sazba

Pro ekologické zemědělce se zvýší sazba n e k t e r ý c h

A co tohle zdravé pít pro školáky

Výběr mléčných výrobků pro školáky

dotací, omezí se byrokracie a budou mít jednodušší podmínky při žádosti o dotaci. Nově už například nebudou muset dokládat produkci na standardní orné půdě. Žadatelé také nebudou muset odevzdávat evidenci o výnosech za předcházející rok. Zjednodušení je připraveno i pro zemědělce, kteří pěstují více druhů zeleniny na malých plochách do 6 hektarů. Nyní postačí, když v žádosti o dotaci uvedou, že pěstují směs zeleniny, už není nutné, aby kon-

krétně vypisovali jednotlivé druhy. Tito malí zemědělci zároveň dostanou vyšší dotaci, stejně jako pěstitelé víceletých pícnin, trav na seno a travního porostu na orné půdě.

Roční příspěvek je skoro dvě miliardy korun

Celkem je pro ekologické zemědělství na roky 2023-2027 vyčleněna podpora přibližně 11,3 miliardy korun, z toho 7,4 mili-

ardů z národních zdrojů a asi 3,9 miliardy ze zdrojů EU. Ročně podají zemědělci v rámci tohoto opatření 5,2 tisíce žádostí o dotaci na výměru 570 tisíc hektarů. Roční příspěvek na ekologické zemědělství je 1,9 miliardy korun.

Nařízení vlády o rostlinolékařské péči
Záznamy týkající se používání přípravků na ochranu rostlin (POR) se budou od začátku roku 2026 v celé EU vést už jen elektronicky. Každý zemědělec má povinnost zanechat záznam o použití POR do 30 dnů od aplikace přípravku do elektronické podoby. Elektronické prostředky pro vedení záznamů zajišťují větší spolehlivost záznamů, usnadňují jejich shromažďování, ověřování příslušnými orgány a účelnější kontroly. Novela také zavádí povinnost pro zemědělce ohospodařující více než 200 hektarů pravidelně poskytovat Ústřednímu kontrolnímu a zkušebnímu ústavu zemědělskému záznamy o použití přípravku nebo pomocného prostředku. Cílem je získat dat pro cílený monitoring reziduí přípravků v pitné vodě.

Letos má podpora školních projektů převýšit 300 milionů korun
V kalendářním roce 2024 bylo na školní projekty vyplaceno celkem 292 437 000 korun. Z toho na projekt Mléko do škol 152 192 000 milionů korun a na Ovoce a zelenina pak 140 245 000 korun. „Předpokládáme, že v roce 2025 bude podpora obou projektů v celkové výši

301 300 000 korun. V tuto chvíli ještě nevíme, kolik finančních prostředků bude skutečně vyplaceno, nicméně očekáváme, že rozpočet bude kompletně vyčerpán,“ vysvětlil současný stav s podporou těchto projektů vedoucí tiskového oddělení Státního zemědělského investičního fondu (SZIF) Josef Hodek.
Ve školním roce 2024/2025 je v rámci projektu Mléko do škol zapojeno 3755 škol, přičemž je to o pět více, než v předešlém školním roce. „V případě projektu Ovoce a zelenina máme 3960 škol, nicméně tady jde, v meziročním srovnání, o pokles o čtyři školy. Podíl zapojených vzdělávacích zařízení je obecně velmi vysoký. Pokud se tedy spojují nové školy, hovoříme o nárůstu v řádech jednotek,“ dodal Josef Hodek.
„V případě dodávek mléka evidujeme 9 dodavatelů, u ovoce a zeleniny pak 14 dodavatelů. V případě mléka a mléčných výrobků jsou z celé České republiky anebo Polska, do projektu Ovoce a zelenina jsou zapojeni, kromě tuzemských, i dodavatelé z Maďarska, Slovenska a opět z Polska,“ upřesnil Josef Hodek.
Školní projekt není součástí pravidelného školního stravování a produkty nesmí být použity pro přípravu jídla v rámci státem dotovaného školního stravování.
Eugenie Linková

Parovnění sazeb dotací pro ekologické zemědělce pro rok 2025, které byly navýšeny

Titul	Přechodné období *		Ekologické zemědělství	
	2024 sazba (EUR/ha)	2025 sazba (EUR/ha)	2024 sazba (EUR/ha)	2025 sazba (EUR/ha)
pěstování zeleniny a spec. bylin do 6 ha	810	1 294	790	1 251
pěstování víceletých pícnin	148	205	130	180
pěstování trav na seno	148	205	130	180
pěstování trav na orné půdě	148	205	130	180

*Přechodné období, kdy zemědělec přechází ze standardního na ekologické zemědělství. Trvá podle typu zemědělské kultury 2 až 3 roky.



A tuhle svačinu lze jen závidět



Veřejné stravování více obohatit o biopotraviny

Cena školního oběda je velké téma. Řada rodičů, ale i zřizovatelů by na jedné straně chtěla poskytovat co nejkvalitnější stravu a podporovat nákup biopotraviny do školních jídelen, na druhé straně naráží na finanční limity a možnosti rodičů. K 1. září 2021 došlo k novelizaci vyhlášky 107/2005 Sb., o školním stravování, kde zároveň došlo k úpravě finančních limitů na nákup potravin. V průběhu letošního roku 2025 vstoupí v platnost nová povinnost, aby alespoň 5 % potravin v jejich nabídce pocházelo z ekologické produkce, s výhledem postupného navyšování od roku 2030.

Pro školská zařízení, která podléhají odlišné legislativě, bude tento podíl pravděpodobně stanoven na 2 % z hmotnosti porce. Přícházející změna tak odráží celoevropský trend, kdy většina zemí zařazuje biopotraviny do systému veřejného stravování.

Pro školská zařízení, která podléhají odlišné legislativě, bude tento podíl pravděpodobně stanoven na 2 % z hmotnosti porce. Přícházející změna tak odráží celoevropský trend, kdy většina zemí zařazuje biopotraviny do systému veřejného stravování.

v podílu až několika desítek procent.
V programovém prohlášení vlády se s růstem příjmu biopotraviny počítá

„Tém atů zařazení biopotraviny do školních jídelen se věnujeme již několik let a spolupracujeme na mnoha projektech s touto tematikou s kolegy ze zahraničí i tuzemskými jídelnami. Vnímáme bariéry, které zařazení biopotraviny přinášejí, na druhé straně jsme si jisti, že to možné je,“ říká doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D. z Jihočeské univerzity.

Téměř každý druhý Čech se v roce 2024 alespoň jednou stravoval v rámci systému veřejného stravování. „Zařazení biopotraviny je zaneseno v programovém prohlášení vlády a zároveň je součástí akčního plánu ČR pro rozvoj ekologického zemědělství v letech 2021–2027. Tento krok osobně velmi vítám,“ říká Marek Výborný, ministr zemědělství ČR. Nová opatření, která stanovují minimální podíl 5 % biopotraviny ve veřejném stravování, se dotknou například nemocnic, domovů seniorů, menz a dalších veřejných zadavatelů, kteří dodava-

telele potraviny tzv. „soutěží“. Ačkoliv se školská zařízení z hlediska stravovacích služeb řídí odlišnou legislativou, cíl zůstává stejný.

Češi by uvítali pestřejší jídelníček

Z průzkumu Svazu ekologických zemědělců PRO-BIO dále vyplynulo, že pro více než 70 % dotázaných je původ potravin důležitý, protože jej vnímají jako záruku kvality a čerstvosti.

Podle zástupců svazu jsou čeští ekologičtí farmáři na tuto změnu dobře připraveni a výpadek na trhu nehrozí. „Mnoho farmářů již nyní dodává nebo začíná dodávat své produkty do vybraných provozů bez ohledu na novou povinnost. Věřím proto, že tato změna zvládnou bez problémů. Celý sektor ekologického zemědělství se navíc na tuto změnu připravuje už několik let,“ vysvětluje Kateřina Urbánková, manažerka PRO-BIO. Jedním z příkladů veřejné instituce spolupra-

cující s ekologickými farmáři dlouhodobě je například Nemocnice Na Homolce.

Rozdíl v cenách u biopotraviny a za klasickou produkci se stírá

Ačkoliv by si podle průzkumu více než polovina dotázaných byla ochotna připlatit za kvalitnější jídlo, nejčastěji do 10 % ceny porce, zařazení biopotraviny výsledek cenu ovlivní jen minimálně. „Česká republika je soběstačná zejména v produkci BIO mléčných výrobků, BIO hovězího masa a BIO obilovin. Cena těchto komodit v bio kvalitě se od těch konvenčních liší jen minimálně a výslednou cenu pokrmu to při jejich zařazení v úrovni 5 či 10 % ovlivní pouze v řádu haléřů až korun,“ upřesňuje Urbánková.

Profesionalita kuchařek ve veřejném stravování někdy skřípe

Podle zkušeností dětí s jídlem v řadě školních jídelen,

je potřeba zřejmě i zlepšit kvalitu přípravy jídla. „Ne každé jídlo ve školní jídelně je dobré a tak třeba tak zvané veganské dny v bio kvalitě jsou chutově dost na hraně,“ říká jedna z pražských školáček a vysvětluje, proč si podle seznamu na další týden v jídelně vybírá a a někdy volí i způsob na daný den jídlo neobjednat a raději si dát buď něco doma a nebo o svačinu víc. Jako příklad uvedla školáčka kečup s podušenkou zeleninou a tím překryté čoušky s nevyraznou omáčkou a ozdobenou tak zvanými volskými okem. „To prostě jíst nechceme,“ rezolutně taková nepříliš povedená dívka z osmé třídy základní školy a její kamarádky k tomu jen přikyvovaly. V Evropské unii je zařazení biopotraviny do veřejného stravování součástí strategie Z farmy na vidličku.
Eugenie Linková

Triumfální návrat legendy ze Šumavy

Nejspíš zklamání ty, kteří očekávají, že další řádky budou o slavném převaděči Králi Šumavy. Naopak potěším nemálo těch, jejichž mládí je spojeno se Šumavským bylinným vínem. Za malý peněz bylo k máni v potravinářských obchodech, v drogeriích a dokonce v lékárnách. Bez něj se neobešel mnohý mejdan, maturitní ples, oslava MDŽ, večírek na koleji či splouvání řeky. Kdo ho neochutnal, jako by nebyl. A kdo přežil, byl král. V Šumavském bylinném se snoubila originální hořkost s tajemnem, nabádající k další ochutnávce.

Dědictví po lékárníkovi dr. Budinském

Duchovním otcem Šumavského bylinného byl student francouzské Sorbonny, lékárník Bohuslav Budinský. Spolužák Edvarda Beneše, přítel Aloise Rašina i T. G. Masaryka. Pro pacienty vymyslel skládku šumavských i exotických bylin a kořenů. Ty se původně macerovaly ve sladovém víně. Od té doby si šumavské babičky pochvalovaly, jak jim pomáhá při trávení. Slavný pater Ferda s ním léčil Bohumila Hrabala či Hanu Zagorovou. Bedny s kulturním elixírem mířily i na Hrad.

S hořkou příchutí pelyňku

Po znárodnění Budinského podnikla výroba „Šumavského“ několikrát přerušena. Šumavské bylinné bylo svého času obecně dobře známé, zakoupit se dalo v rámci celého

tehdejšího Československa a už jen prostý fakt, že bylo k dostání ponejvíce v drogeriích, z něj dělal cosi zvláštního a výjimečného. Dalším svérázem byl pelyňkový alkaloid tujón, který ze Šumavského učinil de facto jediny (a navíc legální) lehký halucigen na tehdejší trhu.

Konzumenti, kteří se s čarovným uměním „božích dřevce“ (jak se pelyňku lidově říká) vědomě či nevědomě setkali, seznali, že to, co se s nimi dělo, nebylo úplně běžné. Takže příliš nepřekvapí, že jeho existence mocně rezonovala ve společenském prostoru a nepěstala ani v době i po zrušení původní výroby, k níž došlo v roce 1995.

Naděsici oživil recept ze zápisníku

Skupina nadšenců obnovila výrobu tradičního elixíru Šumavského bylinné podle pů-



Zprava Petr Jánký a Pavel Vlček, obnovitelé výroby Šumavského bylinného vína



Na budoucnost Šumavského bylinného

vodní receptury vimperského lékárníka Budinského. V roce 1995 ovšem výroba skončila, recept na jablečné víno s 22 druhy bylin se nedochoval.

„Bádali jsme v archívech,“ uvádí Pavel Vlček, současný jednatel Mykoproduktu ve Volyni, který se s přáteli do oživení nápoje pustil. „Nastala doba zkoušení do okamžiku, jak jim pomáhá při trávení. Slavný pater Ferda s ním léčil Bohumila Hrabala či Hanu Zagorovou. Bedny s kulturním elixírem mířily i na Hrad.“

Naděsici oživil recept ze zápisníku

Skupina nadšenců obnovila výrobu tradičního elixíru Šumavského bylinné podle pů-

nanci někdejší Mykoproduktu, jejíž název nadšenci také oživil, zaznívaly při ochutnávce věty jako „Teď jsem omládl o 30 let“, měli jasno, že jdou správnou cestou.

Léčivé účinky

Bylinné víno není jen lahodným nápojem, ale také přináší některé zdravotní výhody díky obsahu bylin:
• Podporuje trávení a zklidňuje žaludek.
• Má relaxační účinky na nervový systém.
• Obsahuje antioxidanty, které pomáhají bojovat proti volným radikálům.
• Působí preventivně proti nachlazení díky obsahu bylinných extraktů s protizánětlivými vlastnostmi.

Regionální potravina roku 2024

Od roku 2022 společnost Mykoprodukt s.r.o. legendární elixír vyrábí v budově bývalého pivovaru ve Volyni podle původní receptury. Směs bylin a kořenů společně s alkoholem dodávají nápoji nezaměnitelnou vůni a chuť. Šumavské bylinné je možné podávat při pokojové teplotě, ale stejně tak na ledu s plátkem citrónu.

Šumavské bylinné víno se vyznačuje jemnou bylinnou vůní a harmonickou chutí, která kombinuje sladkost vína s lehou nahořklými tóny bylin. Má svěží aroma s nádechem šumavských lesů a luk. Je vhodné podávat ho lehce vychlazené jako aperitiv nebo



Šumavské bylinné víno se stalo Regionální potravinou Jihočeského kraje 2024.

digestiv, ale také jako doplněk ke sladkým i slaným pokrmům. Díky své unikátní chuti si získalo oblibu mezi milovníky kvalitních vín a přírodních produktů.
Zdeněk Kulhánek

Whisky z posvátné hory Fuji

Na konci loňského roku jsme se zúčastnili představení výjimečného japonské jednosladové whisky Fuji Single Malt, ve které se snoubí propojení tradice, přírody a mistrovského umění. Díky průzračné vodě, pocházející z roztátého sněhu hory Fudži, a harmonii chutí odrážející jedinečný terroir oblasti a čistotu místního prostředí patří mezi nejvýraznější japonské whisky.

Vyrábí se v palírně Fuji-Gotemba, založené v roce 1973 na úpatí legendární posvátné hory Fudži, jež těží z přírodních podmínek, které hrají klíčovou roli ve výrobě tohoto výjimečného produktu. Fudži, nejvyšší hora japonska s výškou 3 776 m, nabízí ideální podnebí s průměrnou roční teplotou 13°C a vysokou vlhkostí, kterou po celý rok udržuje mlžný opar. Klíčovou složkou je průzračná voda, která se padesát let filtruje skrze vulkanické vrstvy hory a dodává whisky nezaměnitelnou jemnost a čistotu.

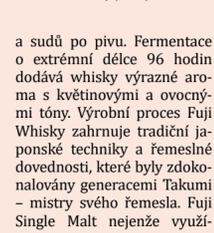
Bůh je v detailech

Whisky Fuji Single Malt je vyráběna ze stoprocentního sladového ječmene a destilována v měděných kotlich. Průměrně starí whisky je osm let, ale existují také whisky staré až patnáct let. Produkt zraje v kombinaci sudů z bílého amerického dubu pocházející ze sesterské palírny Four Roses v Kentucky, francouzských sudů po červeném víně

va přírodní dary hory Fudži, ale také ztělesňuje japonské umělecké dědictví a řemeslnou zručnost. „Bůh je v detailech“ (神は細部に宿る) je výrok, který vyjadřuje japonskou posedlost dokonalostí a důraz na detail, což je patrné v každém aspektu výroby této whisky.



Whisky Fuji Single Malt



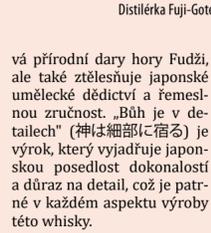
Distilérka Fuji-Gotemba



Mistrovské umění japonských kuchařů



Master blender Jota Tanaka



K japonské whisky patří japonské jídlo.

Aby se mohla whisky označovat jako japonská, a odrazela tak původ a kvalitu spojenou s japonskými výrobními tradicemi, musí od 1. dubna 2024 splňovat přísná pravidla. Whisky musí být vyrobeno ze sladového obilí nebo jiných obilovin a výhradně z japonské vody. Všechny fáze výroby, včetně fermentace, destilace, zrání v dřevěných sudech a lahvování musí proběhnout na území Japonska. Minimální obsah alkoholu hotové whisky je pak stanoven na čtyřicet procent.
Text a foto Bohumil Brejžek



Kvalitní a chutné české maso za rozumné ceny

Jateční 316, Český Brod

✉ **fakturace@jatkycb.cz**

☎ **321 622 326**

www.jatkycb.cz



- 26 let na trhu
- Pod stálou veterinární kontrolou
- Spolehlivý dodavatel kvalitního masa
- 20 prodejen po celé ČR

• Český Brod (2x) • Česká Lípa • Golčův Jeníkov • Chotěboř
• Jablonec nad Nisou • Kamenický Senov • Kladno
• Nový Bor • Sadská (2x) • Ústí nad Labem • Teplice • Nymburk
• Hrádek nad Nisou • Hlinsko • Čelákovice • Cvikov
• Lysá nad Labem • Brandýs nad Labem

