

**Prezentace  
agrární  
novinařiny**  
v knihovně  
Antonína  
Švehly

8



**Velikonoční  
vářka Pilsner  
Urquell**  
zamířila již  
počtrnácté  
do Vatikánu

13



**Za bylinkami  
do lokalit  
jejich výskytů**

15



## Třicet let pomoci lidem v nouzi potravinami

Potravinové banky se postupně stávají určitým fenoménem pomoci naší společnosti lidem v nouzi. Opírají se o spolupráci napříč veřejnou správou, obchodem, regiony i evropskými partnery. Efektivní spolupráce přináší pozitivní výsledky a přispívá k udržitelnější společnosti. V loňském roce shromáždily potravinové banky rekordních 16 600 tun potravin, což představuje meziroční nárůst zachráněných potravin o 20 %. Pomohly tak 430 tisícům lidí v nouzi a potvrdily svou nezastupitelnou roli v boji proti plýtvání potravinami a poskytování pomoci těm, kteří ji nejvíce potřebují, a to i během krizových událostí.

### Krizová pomoc při povodních

Potravinové banky prokázaly svou připravenost během zářijových povodní, kdy zajišťovaly klíčovou humanitární pomoc do zaplavených oblastí. Ve spolupráci s IZS a humanitárními týmy poskytovaly základní potraviny a pitnou vodu. Celkem byla distribuována materiální pomoc v hodnotě 130 milionů Kč, a to díky obrovské vlně solidarity občanů a firem z celé republiky. „Bylo to náročné období a jsem rád, že jsme jako tým potravinových bank dokázali reálně pomoci v nejtěžších chvílích a naše pomoc stále pokračuje“, poznamenal Tomáš Zatloukal, ředitel Potravinové banky Olomouckého kraje.

### Potraviny nepatří do koše

Každý den potravinové banky svázejí neprodejné potraviny, a tím je zachraňují, aby neskončily v odpadu. Za rok 2024 bylo zachráněno 16 600 tun potravin a drogerie, z toho 8 800 tun pocházelo z obchodních řetězců. „Každé zachráněné jablko je výsledkem intenzivní spolupráce na straně obchodníků, týmu potravinových bank a sociálních partnerů. Pro potraviny jezdíme ráno i večer, prodlužujeme jejich spotřebu zmrazováním, nebo je zpracováváme v transformačních kuchyních,“ popisuje proces Aleš Slavíček, ředitel České federace potravinových bank.

Ministerstvo zemědělství (MZe) dlouhodobě finančně



Většina českých supermarketů v době potravinových sbírek shromažďuje a taky hned předává zásoby darovaného jídla potřebným

podporuje potravinové banky prostřednictvím zákona o potravinách a tabákových výrobcích a dotačního programu Podpora činnosti potravinových bank a dalších subjektů s humanitárním zaměřením. Hlavním cílem finanční podpory je přispět ke snížení plýtvání potravinami a předejít tak vzniku potravinového odpadu. Ministerstvo podporuje zejména shromažďování,

skladování a distribuci potravin získaných podle ustanovení zákona o potravinách, které jsou určeny pro občany bez adekvátního přístupu k základním potravinám. „Efektivní nakládání s potravinami navíc přispívá k ochraně životního prostředí, snižování emisí a omezení odpadu. Do budoucna se Ministerstvo zemědělství zaměří na posílení informovanosti a rozši-

řování sítě spolupráce mezi výrobci, obchodníky a charitativními organizacemi. Chceme stále zefektivňovat systém darování potravin a minimalizovat jejich plýtvání,“ doplňuje ministr zemědělství Marek Výborný (KDU-ČSL).

V roce 2024 bylo v rámci dotačního programu MZe vyplaceno téměř 95 mil. Kč, které byly využity na neinvestiční podporu zajištění

samotného provozu potravinových bank. Dlouhodobě jde o jedinou stálou podporu provozních nákladů potravinových bank ze státního rozpočtu. Celkem byla od roku 2016 do 2024 poskytnuta podpora z MZe více než 682 mil. Kč. V roce 2025 je schválena alokace dalších 104 mil. Kč.

*pokračování na str. 6*

MLÝN HERBER 1876

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







## 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.

[www.csob.cz](http://www.csob.cz) | Firemní bankovníctví



## Již podruhé s visačkou Regionální potravina Zlínského kraje Medovina speciál z dubového sudu

**V loňském ročníku Regionální potravina získala ve Zlínském kraji mezi nápoji prestižní ocenění Medovina speciál z dubového sudu. Pro úplnost je třeba dodat, že je to jediná oceněná medovina ze všech třinácti krajů České republiky. Vyrábí ji Včelařství Třasoňovi s.r.o. Prvně v soutěži Regionální potravina roku byla za medovinu oceněna v roce 2020, letošní „titul“ je druhý.**

Více informací o firmě a hlavně o oceněné medovině nám sdělil Marcel Třasoň: „Jsme malá rodinná firma se zaměřením na chov včel, výrobu medoviny a prodej medu v dárkových maloobchodních balení.“

### Od hobby k profi

U Třasoňů se začátky včelaření datují od roku 2007, kdy včelaření bylo v rodině vnímáno coby hobby činnost. Zlom - přelomení do profi farmy nastal v roce 2013. „V současnosti obhospodařujeme více než 120 včelstev. Většinu včelstev máme umístěných v Chřibech na Kudlovické dolině a část v Babicích a okolí,“ uvedl rodinný včelař Třasoň.

První medovinu v rodinné včelařské firmě vyrobili v roce 2011. „Dlouho jsme váhali, zda se do něčeho takového pustit. Přeci jen víme, kolik dá vělkám práce, než donesou med, byť jen na 50 l medoviny. Prostudovali jsme spoustu receptů, ale nakonec jsme zvolili vlastní, a do výroby medoviny jsme se pustili. Byla to medovina vařená,

ochucená kořením a chmellem. A kupodivu medovina, nejen nám, ale i přátelům chutnala více než kupovaná. To nám dodalo odvahy a začali jsme zkoušet i jiné druhy,“ vzpomínal na začátky výroby medoviny Marcel Třasoň.

Hlavní zlom nastal v roce 2015, kdy poprvé vyrobili medovinu studenou cestou. Tento způsob výroby s sebou nese vyšší náročnost a ve srovnání s vařenou medovinou větší riziko neúspěchu. Pokud se vše zvládne, výsledná medovina stojí za to. Při výrobě studenou cestou vzniká produkt vyšší hodnoty, v medovině je zachováno maximum cenných látek, které medy obsahují.

### Jen z vlastního medu

Včelařská farma Třasoňových na medovinu zpracovává pouze med vlastní produkce, takže je limitovaná jeho produkcí. Proto se neprodává v každém obchodě. Každý rok je jiný, a tak i med má vždy jinou chuť. To se samozřejmě odráží i v chuti medovin jednotlivých ro-

čníků i šarží. Je to podobné jako u vína, které se vyrábí přírodní cestou, a tak jej nelze standardizovat. To ovšem přináší pestrost a potěšení z nových chutí, ve kterých se bude odrážet to nejlepší, co včelky v daném roce z přírody přinesly.

V nabídce má rodinná firma medovinu z lesního medu, nebo jen z jarního květového. Převažuje názor, že nechtutnější jsou medy smíšené, a tedy i medovina z takového medu má mnohem bohatší chuť.

### Potěší každého

Pro každého Třasoňovi mají, co mu chutná. Pestrou nabídku medovin, od klasické přírodní z druhových medů, přes kořeněné, vanilkové až po svěží ovocné melomely, méně sladké i s vyšší sladkostí. Výborný med do čaje či kávy, na pečivo nebo jen tak na ochutnání. Přírodní produkty se hodí pro sváteční příležitosti i pro zprjemnění všedního dne.

Dárek, či pozornost v podobě medu potěší snad každého. Vždyť se jedná o drahocennou



Marcel Třasoň převzal letos za medovinu ocenění Regionální potravina Zlínského kraje.

potravinu, získávanou pouze přírodní cestou. Každý by si měl kvalitní med čas od času dopřát.

### Zraje nejméně tři roky

Produkci medoviny s možnou produkcí pod 2000 litrů ročně se Třasoňovi řadí mezi malovýrobců. Medovinu nechávají zraje tři až více let. To představuje větší nároky na technologie a prostory.

Rodina má práci rozdělenou. „O včely a výrobu medoviny se starám já,“ říká Marcel Třasoň. Do přípravy rámků, etiketování a prodeje se zapojuje celá rodina. Co se týká etikety na medovinu, oslovili profesionála. Nejříve se domnívali, že to bude bez námahy, že postačí si vybrat z několika návrhů. Byl to však celkem náročný proces, při němž bylo nutné sladit vlastní představy se zkušenostmi grafika.

Ideální by samozřejmě bylo, kdyby si produkci medoviny rodina prodala takřka jako ze dvora, ale časově to ani nejde zvládnout. Naštěstí zásobují několik vinoték, které si občas rády zpestří nabídku.

**Zdeněk Kulháněk**



Medovina speciál z dubového sudu, oceněná v roce 2024 certifikátem Regionální potravina Zlínského kraje

Potravinářský obzor, noviny pro potravinářství a zemědělství, Redakce: Wellnerova 7, 779 00 Olomouc, Šéfredaktor: Ing. Eugenie Linková 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 Tomašík, tel.: 774 774 281, e-mail: studio@agriprint.cz. Materiály pod značkou -pr- jsou placené reklama. POTRAVINÁŘSKÝ OBZOR je zaregistrován pod registračním číslem MK ČR E 8186. ISSN 2336-4734

### Editorial

#### Zdravě a s rozmyslem

Z domova i ze světa máme informace v každém čísle Potravinářského obzoru a i tentokrát je to opět o pestrosti. Vracíme se i k české a moravské dobročinnosti a roli Potravinových bank. I přes zdrazování doslova všeho, na co se podíváme, dokážeme v nouzi podat pomocnou ruku a toho je třeba si ze všeho nejvíce vážit.

Pak je to účast na různých veletrzích, odkud si vozíme domů cenné postřehy a zkušenosti, a naopak na těchto výstavách máme jako perfektní producenti co nabídnout a to u potravin platí zejména. A stalo se tak naprostým pravidlem, že u českého stánku na jedné z největších světových zemědělských a potravinářských veletrhů, na Grüne Woche v Berlíně je vždy plno. Návštěvníci degustují nejen ale různá piva z ČR, ale jsou to i kulinární dobroty, co se jinde až tak nevidí, natož neochutná. Naši pekaři se už chystají na prestižní veletrh iba do Düsseldorfu a my zase do Českých Budějovic, kde od poloviny května je velký potravinářský veletrh Czech Food Expo.

A na co jsme právem pyšní, byla naše prezentace vydavatelství Profi Press a jeho dceřiné společnosti Agriprint na hezkém podvečeru v Knihovně Antonína Švehly, kde jsme si s přítomnými formou přednášky a následné besedy připomněli zásady a průběh agrární novinářiny před a po roce 1990. Dlužno jen říci, že do roku 1990 se striktně u zemědělských novinářů držela vysoká laťka v odbornosti a v prestižním Klubu zemědělských novinářů a publicistů bylo 48 zástupců denních a odborných médií a ti se několikrát do roka scházeli s odborníky z praxe a probíraly se nastalé novinky a taky podle toho výstupy v médiích byly na velmi dobré odborné úrovni. Po roce 1990 mnohého z novinářů s touto tematikou oslovily možnosti výjezdů na pracovní stáže do zahraničí a někteří z nás toho využili k dalšímu vzdělávání zejména z oblasti obchodu, který u nás částečně pokulhával. Naši zemědělci a potravináři uměli a umí skvěle zpracovat produkci a vyrobit velmi kvalitní potraviny. Obchodování se světem tu dřív dělalo několik málo státních organizací a po zlonu v roce 1990 to bylo téma cizí nejen velkým tuzemským potravinářským společnostem, ale i zemědělským firmám. Stáže a exkurze do zahraničí na farmy a do provozů tak mnohým manažerům otevřely oči a bylo možné se právě této disciplíně v zahraničí přiučit.

Na tomto zajímavém podvečeru v knihovně známého nejen u nás, ale i ve světě agrárního politika Antonína Švehly, si přítomní malinko i zalistovali v knize vydané o něm v roce 1988 v USA našimi emigranty. A co u přítomných vzbudilo vlnu ohlasu, byla pasáž hned na prvních stránkách této tak zajímavé knihy, že dotyčný politik evropského formátu už v roce 1910 varoval před dovozy produkce z Latinské Ameriky. Právem se obával ohrožení evropských zemědělců, a tak nejen z přítomných si vybavil nedávné demonstrace zemědělců napříč jednotlivými státy EU a jejich výhrady k nově zaváděné agendě zvané Mercosur, což je právě masivní dovoz agrární produkce z Brazílie a z některých dalších jihoamerických zemí, kde jsou náklady hlavně díky místnímu klimatu mnohem nižší než ty evropské. Navíc je to i dost velký zásah do Green Dealu.

V magazínu Potravinářský obzor nechybí ale ani potravinářské soutěže, u nichž vládne sice přátelská atmosféra, ale samozřejmě i napětí, jak kdo zaboduje. Soutěží i kuchaři a do těchto klání jsou zapojeni jak mistři daného cechu, tak mladí začínající nadšenci, co právě na utkáních pobírají i cenné zkušenosti od starších, jak se říká už mazáků.

I tentokrát se věnujeme s výzkumníky spojených dvou známých ústavů, ruzyňského s rostlinnou produkcí a potravinářského, s jednotným názvem CARC jejich postupům. Umí vyprodukovat tak od pole až po vidličku úžasnou produkci a pokrmy, zdravé třeba pro nemocné s intolerancí ke škrobu – celiaky, ale i ozdravil jídelníček s preventivními účinky na naše zdraví. Tito zapálení vědci mají už i své stálé odborné producenty a na druhé straně i odbytiště těchto tak cenných produktů v závodních a školních kuchyních, nemocnicích nevymínají.

A tak když budete spolu s námi listovat tímto číslem Potravinářského obzoru, zákonitě si uvědomíte, co chytrých, vzdělaných a zapálených lidí pro ozdravení jídelníčku tu máme. Nejde jim totiž jen o jednoduchý vzorec výroby, prodat a zbohatnout, ale o příspěvek ke zdravému životnímu stylu nás všech, a za to jim patří dík celé naší společnosti.

**Eugenie Linková  
šéfredaktorka**



# Jaký je skutečný původ dovážených potravin

Bez mála dva měsíce uplynuly ode dne, kdy napříč Evropou křižovali zemědělci s těžkou technikou silnice. Nejinak tomu bylo i v ČR, kde tisíce zemědělců vyjely se stovkami zemědělských strojů do ulic a na hraniční přechody, aby se připojily k celoevropské vlně protestů proti zhoršujícím se podmínkám pro zemědělství. Na vině je především dohoda mezi EU a latinskoamerickými státy, především Brazílií, zvaná Mercosur, velké a často nekontrolované vývozy obilí, mouky a živočišných produktů z Ukrajiny a nejednotné podmínky, zajišťující nezávadnost takto dovážených potravin.

Protestní akce se konaly ve všech krajích a měly různou podobu – od symbolických blokád hraničních přechodů až po demonstrace na náměstích krajských měst. Česká republika se tak přidala k zemědělcům ze Španělska, Francie, Polska, Německa či Slovenska, kteří nesouhlasí se zmíněnými obchodními dohodami s třetími zeměmi, zejména s Jižní Amerikou a Ukrajinou. Ve hře jsou nyní samozřejmě ale i dotace, a to u jednotlivých zemí EU z domácích zdrojů jsou sice různé, ale často mnohem nižší, než jak se dotuje farmářům ve světě jejich produkce, a i to je pro evropské farmáře velké mínus, které jim snižuje konkurenceschopnost. A dovozy levných potravin bez odpovídajících standardů to vše jen umocňuje.

## Zemědělci ČR až na malé výjimky demonstrovali jednotně

Podle zástupců Agrární komory ČR, Zemědělského

svazu ČR, Iniciativy zemědělských a potravinářských podniků, Českomoravského svazu zemědělských podnikatelů a Společnosti mladých agrárníků ČR s podporou Potravinářské komory ČR a Odborového svazu pracovníků zemědělství a výživy mají protesty jasný cíl – apelovat na vládu a evropské instituce, aby zajistily férové podmínky pro evropské zemědělce a garantovaly spotřebitelům bezpečné a kvalitní potraviny.

„Chceme vyslat jasný signál české vládě i europoslancům: Obchodní dohoda mezi EU a Mercosurem je pro evropské zemědělce likvidační. Neznám žádného evropského zemědělce, který by s ní souhlasil,” uvedl prezident Agrární komory ČR Jan Doležal.

Protesty v České republice podpořily také rumunské profesní organizace LAPAR, UNCSV, Asociația Forța Fermierilor nebo Romania Pro-Agro stejně jako italská nevládní organizace Coldiretti či francouzští zemědělci.

„V některých komentářích v médiích se tvrdí, že kvóty na dovoz zemědělských produktů minimalizují riziko dopadu smlouvy s Mercosurem na trh. Ve skutečnosti však i relativně malé objemy dovozů mohou zásadně ovlivnit podmínky na trhu a zejména cenotvorbu. Stačí, když zpracovatel nebo obchodník využije tuto cenu k tlaku na snížení ceny u domácího dodavatele. Tento tlak sám o sobě může být pro evropské zemědělce likvidační, jak ukázal i nedávný případ volného přístupu ukrajinských komodit na evropský trh,” doplňuje předseda Zemědělského svazu ČR Martin Pýcha.

## Hlavní protesty v regionech

### Hodonín – centrální protest na hranicích se Slovenskem

Na hraničním přechodu mezi českým Hodonínem a slovenským Holíčem se za do-



Hodonín-Holíč

hledu policie sešly stovky zemědělců s přibližně dvěma stovkami strojů, které byly ozdobeny vlajkami a hesly jako „Neberte nám práci”, „Mercosur = hormony, antibiotika a GMO” nebo „Už toho máme dost”. K českým a slovenským farmářům se připojili i kolegové z Maďarska a Rakouska, kteří čelí stejným problémům.

Na pódiu vystoupili prezident Agrární komory ČR Jan Doležal, předseda Zemědělského svazu ČR Martin Pýcha, předseda Slovenské polnohospodářské a potravinářské komory Andrej Gajdoš, prezident maďarské Národní zemědělské komory Zsolt Papp a prezident Rakouské zemědělské komory Nikolaus Berlakovich, který je zároveň viceprezidentem evropské zemědělské organizace COPA, a zástupci dalších organizací i jednotliví protestující.

V projevech zazněla ostrá kritika obchodních dohod, které ohrožují evropské zemědělství a znevažují snahu evropských farmářů o udržování přísných environmentálních a kvalitativních standardů. Blokáda hraničního přechodu trvala přibližně dvě hodiny a byla zakon-

čena zpěvem státních hymen Česka, Slovenska, Maďarska a Rakouska.

## Folmava – protest českých a německých zemědělců

Několik desítek traktorů českých zemědělců se zapojilo do protestní jízdy, která vedla z Mrákova přes Folmavu až na hranice s Bavorskem. Akci podpořili i bavorsští farmáři, kteří dorazili se svou technikou. Společně vyjádřili obavy ze současné zemědělské politiky EU a dopadů nekontrolovaných dovozů potravin ze třetích zemí.

Na hraničním přechodu probíhaly spontánní diskuse mezi českými a německými zemědělci. „Z médií zaznívá, že jsme proti dovozu levných potravin, ale to je jen polovina pravdy. My chceme férové podmínky a stejná pravidla pro všechny. Pokud mají být dovozy bezcelní, musí splňovat stejné standardy, jaké dodržujeme my,” shodli se čeští a němečtí farmáři podle místního tajemníka Zemědělského svazu Ludvíka Jírovce.

Protestní jízda vyvrcholila kolem 12. hodiny, kdy se zemědělci seřadili u kruhového objezdu poblíž hranic a symbolicky zpomalili dopravu. Akce proběhla v koordinaci s českou a bavorskou policií.

## Náchod – protest s polskými zemědělci

V Královéhradeckém kraji vyrazili zemědělci s 50 stroji na hraniční přechod v Náchodě, kde se setkali s polskými farmáři. Uspořádali happening, jehož součástí byl petiční stánek, podporující iniciativu „Stop falšovaným potravinám”, která usiluje o odtajnění skutečné země původu potravin.

Před 12. hodinou se protestující přesunuli přímo na hraniční přechod, který symbolicky zablokovali na 5 minut, skandovali hesla proti Mercosuru a zazpívali píseň Ach synku, synku.

## Pardubice – téměř 300 lidí na náměstí

Jedno z největších shromáždění proběhlo v Pardubicích, kde se na náměstí před Východočeským divadlem sešlo téměř 300 lidí. Jaro-

slav Vaňous, místopředseda Zemědělského svazu ČR, připomněl nutnost zachování potravinové soběstačnosti: „Pokud má být Evropa soběstačná na konkurenceschopná, nesmí být závislá na dovozech. Česká republika umí vyrábět bezpečné potraviny s vysokým standardem a nízkou uhlíkovou stopou. Každá regulace něco stojí a naši představitelé by o tom měli začít mluvit.”

Leoš Říha, viceprezident Agrární komory ČR, dodal: „Vadí nám, že EU chce uzavřít obchodní dohodu s Jižní Amerikou. Vyžadujeme ekologické standardy od evropských farmářů, ale zároveň otevíráme trh dovozům z regionů, kde lesy skutečně mizí.”

## Zemědělci žádají Evropskou komisi a vládu o konkrétní kroky

- Zrušení obchodní dohody mezi EU a jihoamerickými sdruženími MERCOSUR.
- Nastavení nové dohody mezi EU a Ukrajinou s cílem ochránit evropské zemědělce.
- Zajištění maximální garance ochrany trhu ze strany Evropské unie a zajištění rovných podmínek pro podnikání na evropském trhu.
- Snížení byrokratické zátěže a diktátu ze strany Bruselu.
- Podpora evropské občanské iniciativy „Stop falšovaným potravinám”, která usiluje o odtajnění skutečné země původu potravin.

Zástupci českých, slovenských a maďarských zemědělských organizací vypracovávají společnou výzvu svým národním vládám a také institucím Evropské unie, kterou v nejbližší době předají politikům.

Evropa musí podporovat produkční zemědělství a férové podmínky pro farmáře shodují evropští zemědělci.

**Připravila: Eugenie Linková ve spolupráci s tiskovými odděleními AKČR a ZŠČR**

# Velké rozdíly u podpor zemědělců

K situaci konkrétně u českého zemědělství se veřejně vyjadřuje opakovaně i Ing. Zdeněk Jandejsek, bývalý prezident AKČR a generální ředitel společnosti Rabbit. Ta se léta specializuje nejen na rostlinnou výrobu, ale i jak název napovídá, na produkci králíčiho masa a také na chov drůbeže a vše taky spotřebitelům nabízí v řadě svých prodejen po celé ČR. Jak ze zkušeností ing. Jandejsek říká, platí, že zemědělci si neurčují ceny, za které své produkty prodávají. Ceny jsou jim fakticky nadiktovány a oni buď mohou prodat, anebo nikoli. Pokud neprodají vůbec, není to pochopitelné řešení. Jiný trh, kde by své výrobky mohli uplatnit, nemají.

## Obchodníci tlačí často ceny dolu

„Takhle to funguje u všech zemědělských komodit. Zpravidla jde o komodity, které nemůžete dlouhodobě skladovat a čekat, až bude výkupní cena lepší. Jde o výrobky, které se rychle kazí, čehož obchodníci využívají, a tlačí ceny dolů. Zemědělské podniky se kvůli tomu dostávají do ekonomických problémů a mnohé z nich končí. Nedává smysl, aby podniky, které vyrábějí kvalitně a v adekvátním množství na hektar například, měly ekonomické problémy. Normální v podnikání je, že ekonomické problémy má ten, kdo vyrábí špatně, nebo málo nebo to neumí. Ale to není většina

zemědělců, ti za své ekonomické problémy nemohou,” vysvětluje Jandejsek těžkou situaci českých producentů potravin.

## Jak dlouho se dá vydržet?

„V každém oboru platí, že pokud se v tržbách dostanete cenově pod výrobní náklady, dá se to nějakou dobu vydržet. Půl roku nebo rok je to snesitelné, ale nemůže takový stav trvat celé roky. Například u mléka byla v minulosti zhruba po dva roky výkupní cena mezi 6 – 8 korunami za litr, ale náklady na výrobu litru mléka byly 9 - 10 korun. Jak dlouho vydržíte? Chvilku, ale když to trvá dlouho, má nastoupit stát, aby zasáhl,” je přesvědčen Zdeněk Jandejsek.

## Ztráty ovocnářů

Problému dlouhodobě čelí i ovocnáři, kteří podle Jandejšky vyprodukují kilogram jablek za 13 korun, ale řetězec jim zaplatí 8 korun za kilo, což je pro producenty obrovská ztráta. To vede k likvidaci českých sadů a poklesu soběstačnosti naší země i v tomto odvětví. Velice podobná situace je podle jeho slov v zemědělství prakticky ve všem. „Na vládních postech by měli sedět lidé, kteří problematiku znají,” podotýká.

## Dotace ve starých zemích z domácích rozpočtů jsou vyšší než u nás

„Kdyby Česká republika měla stejné podmínky ve vstupech,



Ing. Zdeněk Jandejsek, bývalý prezident AKČR a generální ředitel společnosti Rabbit

tedy kdyby tu nebyla třikrát dražší energie než třeba v Maďarsku atd., ceny potravin by zde byly někde úplně jinde. Problém je také v tom, že dotace ve starých zemích EU dělají zhruba 60 procent ceny potravin. U nás je to do 30 procent. Takže kdyby naši zemědělci měli stejnou podporu jako ti ve starých zemích Evropské unie, byly by tady potraviny o 30 procent levnější. Jinde mají několikanásobně větší národní dotace a dvojnásobně vyšší unijní dotace a zároveň s nimi jsme na jednom trhu. Kdyby dotace nebyly žádné, u nás budou potraviny zkrátka levnější,” vysvětluje bývalý šéf Agrární komory.



# Rok 2025 bude v obchodě rokem inovací

Krise skončila a zákazníci se vrací ke kvalitě, i když si stále dávají pozor na ceny, zejména u komodit. Rychle roste podíl privátních značek, naopak podíl slevových akcí minulý rok stagnoval. Letošní rok bude v obchodě rokem inovací, největšími riziky jsou snaha dodavatelů o zdražování a nedostatek zaměstnanců. To jsou hlavní závěry společné výroční tiskové konference Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR (SOCR) a výzkumné agentury NielsenIQ (NIQ) v polovině února v pražské Černé labuti.

„Spotřebitelská důvěra v Česku pomalu roste, ve druhé polovině minulého roku konečně po dvou letech znovu mírně převážil pozitivní postoj ke spotřebě. Přesto ale Češi zůstávají opatrní a na budoucnost se dívají spíše s obavami,” říká managing Director NielsenIQ pro Českou republiku, Slovensko a Maďarsko Karel Týra. Češi mají největší obavy z globálního konfliktu či eskalace krize, z rostoucích cen potravin a zvyšujících se nákladů na energii. Změnou klimatu řadí Češi spotřebitele mezi ty nejmenší významné hrozby, zatímco v globálním měřítku je tato hrozba na čtvrtém místě. Spotřebitelskou důvěru posiluje i to, že kupní síla je v Česku stále vyšší než v Polsku, na Slovensku či v Maďarsku. „Analýza NIQ ale potvrzuje významné regionální rozdíly v Česku, čemuž se musí přizpůsobovat i nabídka v jednotlivých oblastech Česka,” připomíná prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR Tomáš Prouza.

tržby vzrostly o 25 procent, především kvůli nárůstu objemu prodeje o 21 procent. Rostly také tržby drogistických řetězců a středních obchodních formátů, tedy supermarketů a diskontů. Naopak hypermarkety vykazaly pokles objemů prodeje o 2 procenta a nejhůře se loni dařilo malým prodejním formátům tradičního trhu, kdy objem prodeje klesl o 4 procenta,” shrnuje Karel Týra.

Hlavním důvodem částečného odklonu od velkých obchodů k online supermarketům či menším prodejním je podle Karla Týry to, že zákazníci chtějí ušetřit čas. „Zatímco před pandemií covidu-19 potraviny online nakupovalo 14 procent Čechů, nyní je jich 23 procent, uvedl expert. Roste také počet lidí, kteří preferují nakupovat drogistické zboží ve specializovaných drogistických řetězcích – tržby těmto prodejním loni meziročně stouply o devět procent,” uvedl Karel Týra z NIQ.

## Šanci mají malé prodejny

Velké obchodní řetězce stále otvírají nové prodejny. V posledních letech jde víc o ty, které se dostanou blíž k zákazníkům: supermarkety, diskonty či „convenience”. Pro tyto menší formáty je na trhu stále dost místa, tak-

že obchodníci plánují rozvoj i pro další roky. V posledních čtyřech letech se každoročně otevřelo 40 až 50 nových prodejen těchto formátů.

Malým prodejním hraje do karet změna nákupního chování, která je vyvolána houstnoucí obchodní sítí a zákazníci si víc a víc zvykají na nákup v blízkosti jejich bydliště nebo zaměstnání, kdy mohou plánovat útratu a velikost nákupu a tím také ušetřit. Menší obchodní společnosti jako jsou COOP, Hruška, Flop a další mají stále několikanásobně větší obchodní síť. Ovšem jejich síla se tolik neprojevuje v tržbách, protože výkon malé prodejny často v menší obci se velkoplošným formátem rovnat nemůže.

„Na změny zákaznických preferencí rychle reagují i obchody. Loni jsme viděli start několika nových e-commerce projektů pro prodej potravin, pokračuje i snižování prodejní plochy u hypermarketů a automatizace malých prodejen ve snaze snížit provozní náklady a udržet je otevřené i přes stále klesající poptávku. Zároveň dál pokračují významné investice do rozvoje a modernizace obchodní sítě, kdy jen největší obchodní síť loni v Česku investovala přes 17 miliard korun,” uvádí Tomáš Prouza.



Prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR Tomáš Prouza managing Director NielsenIQ Karel Týra

## Zvýšil se počet privátních značek

V minulém roce rychle pokračoval růst významu privátních značek. Až do roku 2021 byl jejich podíl na prodejích stabilní okolo 21 procent, ale loni už Češi za privátní značky utratili plyných 27 procent svých výdajů. „Ještě významnější je podíl privátních značek z pohledu počtu prodaných kusů, tam už loni privátní značky tvořily 37 procent prodaného zboží,” říká Karel Týra.

„Boom privátních značek nastartovala inflační krize, kdy se zákazníci snažili o udržení kvality potravin v nákupním košíku, ale zároveň se snažili ušetřit,” vysvětluje Tomáš Prouza s tím, že privátní značky jsou přirozeným řešením tohoto požadavku, neboť velmi rychle roste jejich nabídka v prémiových segmentech a zároveň jsou privátní značky v průměru o 23 procent levnější než srovnatelné značkové produkty. „Očekáváme, že podíl privátních značek v Česku dál poroste i v době, kdy se inflace vrátí do normálu,” dodává Tomáš Prouza.

# Český statistický úřad k cenám potravin

Výkupní ceny obilovin se v uplynulém ročním období lišily, zatímco ceny pšenice vzrostly, ceny žita a ječmene naopak klesly. Živočišná výroba vykázala pozitivní výsledky ve zvýšení produkce skotu meziročně o 6,4 % a mléka o 2,4 %, zatímco u prasat, drůbeže a vajec došlo k poklesu. Navzdory poklesu mezi spotřeby o 3 % na 117,4

miliardy Kč vzrostly náhrady zaměstnancům o 2 % na 39 miliard Kč oproti roku 2023. Podnikatelský důchod ze zemědělské činnosti vzrostl meziročně o 22 %, ovšem stále zůstává hluboko pod průměrem posledních deseti let. Aktuálně činí 13,3 miliardy Kč, což je o 6,3 miliardy Kč méně než průměrná hodnota za uplynulou dekádu.



nost obalá,” shrnuje Tomáš Prouza.

Optimismus okolo dostatku zdrojů pro potřebné investice potvrzuje i čerstvý SOCR Retail Indexu. Celkovou náladu obchodníků naopak zhoršují zvyšování cen ze strany dodavatelů a nedostatek kvalifikovaných pracovníků.

## Technologie a inovace mění zákaznický zážitek

Digitalizace a automatizace se stávají klíčovými faktory pro efektivitu retailu. Mezi nejvýznamnější technologické trendy patří digitální cenovky, jež umožňují okamžitou aktualizaci cen a zjednodušují práci zaměstnanců, dále samoobslužné pokladny pomáhající zrychlit odbavení a snížit fronty i věrnostní aplikace, které umožňují lépe vyhledávat slevy podle priorit každého zákazníka a slevy také více čílit podle nákupních priorit jednotlivých zákazníků.

„Zjištění aktuálního kola našeho průzkumu potvrzují stabilní výsledky, které jsme mohli pozorovat během minulého roku. Přestože v dílčích otázkách nálada v obchodě v průběhu roku kolísala, v celkovém měřítku se úroveň optimismu nijak zvlášť nemění, především díky návratu inflace na obvyklé hodnoty a větší ochotě zákazníků rozpouštět úspory z dob inflační krize. Pozitivní výhled kaže dlouhodobý nedostatek zaměstnanců a především složitá jednání s dodavateli, kteří tlačí na vyšší ceny a zároveň zejména u potravin mají občas problémy se spolehlivostí dodávek,” poznamenává Tomáš Prouza, prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR.

## Investice do technologií a udržitelnosti

Velkým tématem letošního roku budou investice. „Dál bude pokračovat rozvoj obchodní sítě a její modernizace, včetně větší automatizace a digitalizace. Na dalších projednáních se začnou objevovat digitální cenovky, poroste počet samoobslužných pokladen a budou se vylepšovat věrnostní aplikace. Významná část investic bude směřovat do oblasti udržitelnosti, ať už půjde o snižování spotřeby energií a výstavbu obnovitelných zdrojů nebo o investice do reformulací privátních značek a lepší recyklovatel-

Náchod



Folmava



Pardubice



# Pomoc lidem v nouzi není jen gestem

Česká federace potravinových bank (ČFPB) již přes 30 let naplňuje jednoduché poslání, a to distribuovat potravinové přebytky a dary lidem v České republice, kteří trpí hladem, nebo se ocitli v nepříznivé životní situaci. ČFPB je zastřešující organizací potravinových bank v ČR. Zastupuje všech 15 fungujících potravinových bank a snaží se hájit jejich zájmy na nadnárodní i národní úrovni, pomáhat s přípravami celonárodních smluv i metodik. ČFPB je součástí Evropské federace potravinových bank – FEBA a mezinárodní sítě potravinových bank – GFN. Jedním z důležitých úkolů federace je i soustavné informování veřejnosti o činnostech potravinových bank a jejich boji proti hladu a plýtvání.

Potravinovou pomoc čerpají lidé, kteří se ocitli v nepříznivé situaci, vícečetné rodiny, rodiče samoživitelé, senioři, invalidé nebo lidé bez domova. Potravinu jsou rozdělovány prostřednictvím neziskových a charitativních organizací nebo na přímo klientům přes výdejny potravinové pomoci. Potravinové banky pomáhají přes 1370 organizacím, a ty pak předávají potraviny více než 300 000 lidí.

Velmi aktivně se k této pomoci lidem v nouzi už mnoho let hlásí SOCR (Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR) a jeho prezident Tomáš Prouza v rozhovoru připomenul, co tvoří základ této pomoci.

►Při zakládání potravinových bank stála od počátku SOCR a Vy jste se, pane prezidente, každým rokem aktivně podílel na těchto sbírkách. Co Vás k takto úspěštilým pohnutkám po-

moci lidem v nouzi přede-  
vším vedlo?

Pomáhat lidem v nouzi, to není gesto, to je závazek. Když jsme tehdy stáli u zrodu potravinových bank, nebyla to otázka „jestli“, ale „jak rychle“. Mnoho lidí, často zcela neviditelných pro okolí, se denně potýká s tím, co si většina z nás ani neumí představit. Hlad. Stud. Strach. A my věříme, že každý z nás má v sobě to tiché volání – nenechat to být. I proto se do sbírek každoročně zapojují tisíce dobrovolníků, stovky pracovníků z obchodních řetězců, ale i logistických firem a dalších organizací. Všem těmto lidem patří obrovský dík – bez nich by to nešlo. Jsou tichou, ale nesmírně silnou oporou těch, kdo se ocitli v nouzi.

►Které roky byly na sbírky potravin potřebným nejúspěšnější, a co podle Vás v tom hrálo svou roli? Nejs úspěšnější roky? Silně



vnímám dobu po covidu. Byla to doba únavy, nejistoty, ale i hluboké soudržnosti. Pomáhalo se napříč společností. Firmy, dobrovolníci, obce, média – celý ten ekosystém pomoci ukázal, jak silné je pouto mezi lidmi. A hrála roli i komunikace, možnost darovat přímo v obchodě, online i díky partnerům. Máme v Česku skvěle nastavený systém darování potravin, který umožňuje efektivní a rychlou pomoc tam, kde je nejvíc potřeba. A to považujeme za je-



„Všem zaměstnancům obchodních řetězců náleží obrovské poděkování za bezchybné zvládnutí jednotlivých kol Sbírký potravin. Češi opět prokázali, že umějí a chtějí pomáhat spoluobčanům v tíživé životní situaci,“ uvedl Tomáš Prouza, který ocenil i přístup 3 ministrů KDU, na snímku.

den z klíčových pilířů celé sbírky.

►Větší prostředky, jak je patrné z denních výstupů z vlády, se budou vynakládat na zbrojení, a tak logicky bude lidí v nouzi přibývat. Jak chcete jako svaz, ale i HK (Hospodářská komora ČR), kde jste v jejím vedení, tyto dobré činy dál podporovat?

Doba není lehká. Vláda směřuje více prostředků do obrany – rozumíme tomu. Ale nesmíme se zapomínat na ty, kdo zůstávají bez prostředků, na lidi v nouzi. Jako Svaz i v rámci Hospodářské komory chceme být hlasem rozumu – dál podporovat rozvoj potravinových bank a rozšířit

možnosti darování. Je přitom nepochopitelné, že i přes tři roky opakovaných slibů vláda dosud nezvládla nastavit férová daňová pravidla pro darování drogerie a oblečení. Dnes se stále více vyplácí tyto věci zničit, spálit, než je darovat potřebným – to je absurdní, skoro perverzní systém. A přitom i věci, jako je opotřebovaný, ale funkční nábytek, mají svůj smysl. Mohou pomoci, sloužit a zároveň chránit přírodu. Nesmí být ničeny jen proto, že nesplňují nějakou „daňovou logiku“. Budeme dál tlačit na změny – logisticky, legislativně, společensky. Lidé si zaslouží důstojnost – ať už jde o teplé jídlo, čisté oblečení, nebo o židli, na které si můžou odpočinout. O to jde. O důstoj-

nost. A tu budeme hájit vždy – společně s těmi, kteří neváhají pomoci. A proto rád opakuji vážně minulé poděkování, a to se vši důraznosti: dobrovolníci, lidé v obchodech, dárci – patří vám náš vděk a respekt.

Jsem rád, že ministerstva zemědělství, práce a sociálních věcí, ale i životního prostředí vnímají humanitární pomoc, udržitelnost a potřebu omezit plýtvání jako jednu z hlavních priorit. Musíme omezit plýtvání v celém řetězci, od zemědělství přes výrobu, distribuci až po spotřebu, a to nejen v domácnostech, ale třeba i ve stravovacích zařízeních.

Eugenie Linková



K myšlence pomoci lidem v nouzi se přihlásily obchodní řetězce Albert, Billa, COOP, Globus, Kaufland, Lidl, makro, Penny Market, Tesco a síť drogerií ROSSMANN. Do Sbírký potravin se zapojují i on-line obchody Košík.cz, Rohlík.cz a iTesco.



## Třicet let pomoci lidem v nouzi potravinami

pokračování ze str. 1

Výdejny pomáhají nejzranitelnějším

Potravinové banky nabízejí pomoc lidem, kteří se ocitnou v nouzi. V roce 2024 pomohly 430 tisícům lidí prostřednictvím 1452 organizací a 201 výdejen přímé potravinové pomoci. Díky spolupráci potravinových bank a obcí bylo rozdáno přes 370 tisíc potravinových balíčků, zejména rodinám v krizi, samoživitelům a seniorům. „Potravinové banky jsou pro mě srdcovým tématem. Pomoc zajišťujeme i prostřednictvím projektu Pompo III, na který je od května 2023 do dubna 2026 vyčleněno 684 milionů korun z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu. Pomáháme lidem v tíživých situacích nejen potravinovou a materiální pomocí, ale také motivací k řešení příčin jejich problémů. Žádný sociální systém se bez takové podpory neobejde.



Vyzývám všechny, kdo zvažují podporu potravinových bank, aby neváhali. Je to přímá pomoc těm nejpotřebnějším. Děkuji všem, kdo přispívají, ať už finančně, nebo materiálně,“ uvedl ministr práce a sociálních věcí Marian Jurečka (KDU-ČSL).

Investice do dobudování infrastruktury

Potravinové banky operují v 15 regionálních logistických centrech a centrálním Logistickém centru v Praze. Bez kvalitního zázemí a logistické infrastruktury by

nebylo možné dosahovat takových výsledků. „V České republice se ročně vyhodí 100 kilogramů potravinového odpadu na obyvatele. Potravinové banky pomáhají předcházet vzniku gastroodpadu a dostávají potraviny k lidem v nouzi. Proto jejich činnost podporuje i Ministerstvo životního prostředí, které za posledních deset let investovalo do jejich vybavení a zázemí 504 milionů korun a v tomto roce jsme přidali dalších 50 milionů. Prostředky budou využity na modernizaci skladů, pořízení svozové či manipulační techniky a zefektivnění distribuce potravin. Navíc do roku 2027 máme v Operačním programu Životní prostředí připraveno dalších 150 milionů korun,“ uvedl ministr životního prostředí Petr Hladík (KDU-ČSL) a doplnil: „Kromě podpory potravinových bank MŽP podporuje také projekty výzkumu a vývoje zaměřené na potravinové odpady

a jejich omezování. Je pro nás podstatné, abychom dokázali ještě více předcházet vzniku potravinových odpadů v různých fázích potravinového řetězce.“

Spolupráce je klíčem k úspěchu

Aleš Slaviček, ředitel České federace potravinových bank: „Loňský rok byl plný výzev, ale prokázalo se, že

spoluprací dokážeme překlenout i těžká období. Jsme vděční za každého dárce, podporu ze strany ministerstev i firem a důvěru, kterou cítíme každý den.“

Potravinové banky, které v roce 2024 oslavily 30 let své existence v ČR, dokazují, že spojení veřejné správy, neziskového sektoru a firem přináší významné společenské přínosy a přispívá k udržitelnosti.



# PET lahve a plechovky dál končí v přírodě

Poslanecká sněmovna opětovným neprojednáním novely zákona o obalech, včetně návrhu zálohového systému, zablokovala koncem března klíčový krok k řešení katastrofálního stavu nakládání s nápojovými obaly v Česku. Iniciativa Zálohujme.cz varuje, že jde o neakceptovatelné selhání v ochraně životního prostředí a podpoře cirkulární ekonomiky. PET lahve a plechovky dál znečišťují přírodu a města, přičemž cenný materiál končí ve spalovnách a na skládkách, zatímco většina Evropy už je opakovaně recykluje díky zavedeným zálohovým systémům.

Ministerstvo životního prostředí přitom připravilo kvalitní návrh, který reflektoval potřeby všech dotčených stran – od obcí a recyklačních firem po výrobce a spotřebitele. Navržený systém mohl zásadně zvýšit míru recykla-

ce PET lahví a plechovek nad 90 %, omezit littering a snížit závislost českého průmyslu na dovozech recyklátů ze zahraničí. Přesto se poslanci rozhodli tento návrh odsunout, čímž oddalují potřebnou změnu a prodlužují

období, kdy Česká republika zaostává za moderními recyklačními standardy.

Dopady neprojednání novely:

- Znečištění krajiny: Nedo-  
statečná recyklace nápo-  
jových obalů znamená, že se  
budou PET lahve a plechov-  
ky nadále hromadit v pří-  
rodě, namísto toho, aby se  
užítkovaly v rámci cirkulár-  
ní ekonomie se s nimi  
neefektivně plýtvá.
- Plýtvání surovinami: V Čes-  
ku končí polovina PET lahví  
a tři čtvrtiny hliníkových  
plechovek na skládkách  
nebo ve spalovnách. Místo  
jejich znovuvyužití v cirkulár-  
ní ekonomice se s nimi  
neefektivně plýtvá.
- Ohrožení surovinové so-  
běstačnosti: Výrobci a re-  
cyklátoři musí kvůli nedo-  
statku kvalitního recyklátu  
dovážet materiály ze zahra-  
ničí, přestože bychom si je  
mohli zajistit sami.



I takto si dnes i mnohý návštěvník parku krátí kroky k odpadním košům a jen prostě plechovku někde upustí.



A tento pohled v krajině bohužel není výjimkou.

## Plechovky ani plasty do krajiny nepatří

Je to natolik vážné téma, že jsme požádali jednotlivce z různých uskupení o vyjádření k tomuto nepovedenému kroku poslanecké sněmovny. V době, kdy životní prostředí je v celé Evropské unii takřka stále na pořadu dne, je to s podivem. Očistování krajiny od nepořádku velmi jako redakce fandíme, a proto takřka v každém čísle toto téma nechybí.

Slovo dáváme jednotlivým osloveným aktérům ankety uskupení Zálohujme.

Ladislav Zoubek, předseda oblastního výboru Klubu českých turistů, Karlovarský kraj:

„Členové Klubu českých turistů se pravidelně účastní akce Uklidíme Česko, u nás v Karlovarském kraji také Úklidu kolem řeky Ohře i dalších, často sbíráme odpadky během výletů. Českou krajinou se pohybujeme více než mnozí jiní a vidíme dobře, neziskového sektoru a firem přináší významné společenské přínosy a přispívá k udržitelnosti.

Je také okolí silnic i lesních cest plné. Čisté prostředí je základním předpokladem pro udržitelnou turistiku a ochranu přírodního dědictví České republiky.“

Jan Daňsa, Country manager, ALPLA ČR:

„ALPLA Česká republika podporuje zálohový systém, protože používání recyklovatelného materiálu má velmi pozitivní vliv na CO2. Používání rPET snižuje uhlíkovou stopu výrobků až o 90 % oproti původnímu PET materiálu. Zálohování pomůže zlepšit dostupnost materiálu na českém trhu a podpoří jeho recyklaci, tedy uzavření materiálové smyčky tzv. z lahve do lahve.“

Radek Balkovský, koordinátor projektu Čistý les a jednatel FOR4EST z.s.:

„V českých lesích a přírodních oblastech každoročně nacházíme tisíce odhozených nápojových obalů. Zavedení zálohového systému by tento problém zásadně omezilo a pomohlo udržet naše lesy čisté. Každá lahev nebo plechovka, která se dostane zpět

do oběhu, znamená méně odpadu v přírodě a více cenných surovin pro recyklaci.“

Pavel Vavruška, obchodní ředitel KOLI, Sodovkárna Kolín:

„Jsme tradiční český výrobce, který se snaží dělat věci poctivě a udržitelně. Záleží nám na tom, co se s našimi obaly děje poté, co opustí výrobu. Zálohový systém vnímáme jako příležitost, jak zlepšit návratnost obalů a dát materiálům druhý život. Mrzí nás, že připravený návrh nedostal prostor k projednání. Česká republika tak zbytečně ztrácí čas i potenciál dělat věci lépe.“

Jiří Andrš, ředitel pivovaru Clock:

„V našem pivovaru balíme velkou část výrobků do plechovek a je pro nás frustrující sledovat, jak obrovské množství hliníku končí zbytečně na skládkách nebo ve spalovnách. Hliník má téměř nekonečný recyklační potenciál – každá plechovka by mohla být znovu použita. Místo toho ČR dál plýtvá surovinami a energiemi. Zklamalo nás, že poslanci

nevyužili příležitost zavést zálohový systém, který by to mohl změnit. Promarnili tím šanci, jak udělat konkrétní krok k udržitelnějšímu nápojovému průmyslu.“

Petr Novotný, Senior konzultant v Institutu Cirkulární Ekonomiky, z.ú.:

„Finanční motivace, kterou zálohový systém vnáší do odpadového hospodářství, spolehlivě funguje na většinu obyvatel. Z toho důvodu dokáží zálohové systémy zajistit zpětný odběr nápojových obalů přesahujících 90 %, takových hodnot současným dobrovolným systémem sběru nejsme schopni dosáhnout. Zálohový systém by dokázal v České republice zachránit desítky tisíc tun cenných materiálů, které dnes končí především na skládkách, a navíc by dokázal ušetřit stovky milionů z veřejných rozpočtů měst a obcí, protože by odstranil objemné PET lahve a plechovky z jejich kontejnerů, ale i z veřejných prostranství a z přírody. Zálohování nápojových obalů, ale nejen jich, je důležitým nástrojem cirkulární ekonomiky, který využívá velká většina evropských zemí a brzy bude povinný i pro Českou republiku. To, že poslanci nechali tuto šanci spadnout pod stůl, je obrovská promarněná příležitost pro české odpadové hospodářství i celou (nejen cirkulární) ekonomiku.“



Taková zákoutí rozhodně města nekrásí.

Lucia Miňovská, mluvčí Mattoni 1873:

„Zatímco většina Evropy už zálohový systém má, nebo ho připravuje, Česká republika dál přehlazuje na místě. Místo stabilního řešení, které bylo připraveno na míru českým podmínkám, se vy-

stavujeme situaci, kdy bude ČR muset přijmout zálohování v podobě, která nemusí být výhodná ani pro firmy, ani pro obce, ani pro spotřebitele.“

Monostranu připravila: Eugenie Linková ve spolupráci s uskupením Zálohujme



# Prezentace agrární novinářiny v knihovně Antonína Švehly

**Knihovna Antonína Švehly (KAŠ) při Ústavu zemědělské ekonomiky a informací oslaví za rok v říjnu 100. výročí založení. Knihovna je světovým unikátem mezi oborovými knihovnami. Při počtu milion a dvěstě tisíc svazků, které spravuje, se knihovna řadí mezi jednu ze tří největších zemědělských knihoven na světě. Sídlí ve Slezské ulici 7 v Domě zemědělské osvěty v Praze a již v roce 1926 získala oficiální statut knihovny. Původní název zněl Ústřední slovanská zemědělská knihovna a čítárna Československé akademie zemědělské.**

Této knihovně vloni věnovala nespočet svazků shromážděných v ročnících odborných magazínech se zemědělskou a potravinářskou tematikou redaktorka Ing.Eugenie Linková. Vytvořila je mimo jiné při vydavatelství Agral, založeném v roce 1991 bývalým náměstkem ministra zemědělství MVDr.J osefem Radošem. Tyto měsíčníky, Řeznicko/Uzenářské noviny a Potravinářský zpravodaj tvořila při své práci deníkáře až do prodeje vydavatelství, který proběhl v roce v 2005. Následně založila Agrární komoře ČR měsíčník AGRO-base a jako pak už tisková mluvčí tamtéž jej i tvořila. Po devíti letech této práce už bez deníkařiny s nástupem nového vedení AK ČR si pak z několika nabídek vybrala vydavatelství Agriprint ing. P. Baštana, kde zase postupně doplnila portfolio odborných magazínů s hlavním

**►Co Vás vedlo jednak ke každoročním vazbám magazínů, a co mělo vliv na rozhodnutí věnovat je Knihovně Antonína Švehly? V Zemědělských novinách, kde jsem pracovala od roku 1971 do roku 1991, bylo samozřejmostí mít každo-**

ročně svázané 3 ročníky pro archiv, a to jsem dodržovala i u magazínů, co jsem tvořila. V nich jsou zásadní události z dění v době od roku 1991, a to díky hlavně rozhovorům a článkům s předními aktéry v zemědělství a potravinářství. Tedy nejen o skutečných zásadních změnách v provedení 3T, inženýrů Tomáška, Tyla a Trustého, kdy díky privatizačnímu a zejména restitučnímu zákonu se podařil návrat, byť notně zdevastovaného dědictví často i vystěhovaným vlastníkům zemědělských usedlostí a majitelům polí. Dnes se ne vždy dobře a přesně prezentuje tato minulost a v magazínech je to opravdu popsané přesně. Je to tedy odkaz mladým lidem, co chtějí znát pravdu z naší historie.

**►Zástupkyně knihovny si to odvezly a je tento odborný soubor svazků magazí-**



Den před slavnostním předáním světové ceny Star Prize 2000 jsme s prezidentem mezinárodní federace zemědělských novinářů IFAJ Paulem Queckem ze Spojených států a uprostřed mne s tehdejší předsedou evropského IFAJ Ditrichem a dále novinářkou, která mi předala cenu becherovkou, co jsem dovezla.

**nů k dispozici v knihovně, tedy přesně jaké bylo Vaše přání, postoupit fakta dalším generacím. Byla jste požádána následně o vystoupení v Knihovně Antonína Švehly k agrární novinářině, v níž působíte více než 40 let jako odborný redaktor. Co k tomu můžete říci?**

Přihlí jsem neváhala, to mohu jen potvrdit a shromáždila jsem nejdřív fakta k období v Zemědělských novinách od roku 1971 do 1991, a po té v dalších denících a odborných magazínech. Přednášku jsem rozdělila na půlhodinový výklad před rokem zlomu tedy rokem 1991 a po něm stejných 20 let. Studovna se postupně zaplnila zájemci o tento výklad a byli přítomni i 4 mí kolegové z období po roce 1991, což bylo radostné setkání. Uvedla jsem fakta k období před tak zvanou změnou režimu, kdy nás kontrolovaly dvě instituce, tedy český a federální úřad pro tisk ČUTi a FUTi, kde byl v té době střežející člověk, soudruh Neubauer, a od nich šla pak upozornění na určité nekalosti redaktorů na ÚV KSČ. Dokonce jejich zástupce pravidelně navště-

voval setkání redaktorů Klubu zemědělských novinářů a publicistů. Ta jsme mívali po čtvrt až půl roce na ryze odborné úrovni v zasedací místnosti Agropolu v Opletalově ulici a přicházeli mezi nás striktně jen odborníci z praxe. V té době náš klub měl kolem 50 členů a tvořili jej redaktori z denních médií, televize a rozhlasu, všichni s vysokoškolským vzděláním na vysoké škole zemědělské a v ZN musel mít každý redaktor zemědělské rubriky dokonce roční stáž po vysoké v provozu, aby jej pak nikdo tak zvané neoblal. Tím byly výstupy v médiích na vysoké úrovni a dobře, srozumitelné podané.

Odbornost převažovala ale i na ministerstvech, kde ministr, ráda zmíním za všechny ministra Miroslava Tomanu, který byl zpočátku jako známý odborník na plemennářskou práci v takto zaměřeném ústavu v Hradištku, musel dobře znát odborný obor. Taky když se M. Toman a stejně i v té době další stali ministři, měli zase kolem sebe odborníky prakticky, a tím se také řešily konkrétní problémy v oboru. Totéž jsme pak přejímali v médiích, kde jsme dokonce kolikrát nesmyslné pokyny z ÚV KSČ pomíjeli a obcházel. Samozřejmě jsme byli pod velkým drobnohledem těchto soudruhů Fojtíka a Čmolíka nám dával kolikrát dost zabrat, ale díky nebojácnému šéfredaktorovi Kulhánkovi nás udržel všechny v Zemědělských novinách, kde nás včetně krajských redaktorů bylo přes 180.

**►Můžete zmínit i nějakou konkrétní příhodu v pojetí doby a tlaku soudruhů, vysokých straníků?**

Ráda vzpomínám na předsedu JZD Tuchoraz pana Klusáčka. Nechtěl vstoupit do KSČ, a tak se mu podařilo založit společnost Československo-sovětského přátelství a na polích mělo družstvo u obilovin, tenkrát velmi zajímavou a dobrou odrůdu pšenice Mironovskaja. A když přijela nějaká delegace ze Sovětského svazu, tak soudruzi

z ÚV KSČ tam posílali exkurze. Stalo se tak i někdy před rokem 1988, kdy sem přiletěl na soudružskou návštěvu v té době vedoucí politik z Podmoskevské oblasti Gorbačov. Navštívil samozřejmě taky Tuchoraz a náš fotograf jej zvečnil, jak si třese rukou s předsedou , a vydali jsme o tom hned druhý den zásadní článek. Za pár měsíců na to, kdy už byl soudruh Michail Gorbačov veličnou nejen v SSSR, ale už světově známou, jsme fotky využili, a to právě k zachráně pana Klusáčka. Měl před sebou narozkeniny a tehdejší tajemník KV KSČ Hájek jej chtěl u této příležitosti vyznamenat, ale jako už nepohodlného poslat do penze. Vymysleli jsme hned fintu. Fotku jsme zvětšili a zarámovali a požádali naše zvědy z okolí tajemníka Hájka, aby nám dali echo příjezdu gratulanta k oslavení KV KSČ s napřaženou rukou se chystala oslavení popřít a splnit úkol i s jeho odvoláním. My jsme ale čistou náhodou předávali do rukou předsedy obraz s Gorbačovem a požádali tajemníka, aby při gratulaci měli oba tento obraz v rukách, a slíbili jsme, že to další den bude hlavní fotka s článkem na první straně ZN. To se stalo, předseda pak ještě pár let stál v čele družstva, a jak nám dobré duše hned v ten další den sdělily, tajemník jen bezmocně zuřil, že se svržení nepohodlného předsedy nezdařilo. Co kdyby totiž byl kamarád tak známého ruského politika, to by sám pak odnesl.

**►Prozradte také víc o celosvětové ceně v soutěži médií, kde jste obsadila první místo. Jak vůbec k této události došlo?**

Po roce 1991 jsme sice už mohli cestovat i na západ a po světě, ale stále mi nebylo jasné, zda nás komunistický režim profesně nedusil, a chtěla jsem vědět, zda jsme konkurenceschopní kolegům ze světa. V roce 1999 jsem se proto přihlásila do celosvětové soutěže v soutěži médií, kde jste obsadila první místo. Jak vůbec k této události došlo?

**►A po roce 90?** Přesněji po roce 1991 byla řada nabídek k cestám na pracovní stáž, a to díky konkurzům, jako byl tzv. Cochran na americké ambasádě, kde jsem zvitřila během pohovoru za deníky díky zřejmě obšírnějšímu vysvětlení, jak je tomu v Ev-

Vědělo se ale o nás, že nedonášíme tehdejšími složkám hlídačů režimu a hlavně neupozorňujeme na přehmaty kolegů, což se v ZN zásadně nedělo, ale třeba v Rudém právu ano, a tito kolegové pak měli díky složkám Stb velký problém s lustračním osvědčením u tehdejšího porevolučního ministra vnitra Čermáka a roky nesměli v novinářské branži působit. A tak jsem pak s negativním osvědčením, tedy bez potvrzené spolupráce s těmito nezrovnalými složkami, mohla dál hned pokračovat v dalších médiích jako byl Telegraf, Svobodné Slovo, Zemské noviny a Deník Passauer Presse, kde šlo vydavatelům hlavně o inzerci. A jak jsem se i jejich zástupců optala, nedávali si většinou ani překládat obsah deníku, za to byl odpovědný čistě šéfredaktor.

**►V čem se tedy v novinářině lišil rok 1991, tedy období před a po?**

Mohu mluvit z pohledu praxe v ZN a uvést, že v rámci RVHP jsme měli tak zvané bratrské listy v každé zemi východního bloku a tam jsme jezdili i na výměnné stáže, na něž vesměs ráda vzpomínám. V sovětské Selskoj žizni, taky deníku, jsem dokonce prodělala pracovní stáž s výjezdy na reportáže do širokého okolí země celkem 40 dní a to v roce 1973. Dokonce s úsměvem vzpomínám na výjezd vždy s nějakým kolegou z redakce tohoto deníku a to do Krasnodarské oblasti, kde jsme stannuli za doprovodu místního soudruha z dotyčného kraje u lánu obilí a já jsem hned šla do pšenice a uznale hodnotila pěknou Mironovskou. Ruští soudruzi, co nás dva redaktory s řidičem provázeli, užasli, a na místě samém nechali dopředu Agromonoma stěpi, a to mi připíchli na klopku saka. Když jsem se pak z toho pracovní, vcelku vydařeného stáže, s řadou následně vytvořených reportáží vracela domů, schválně jsem si na sáčko připíchla tento „ordén“, a pak v síťovce měla dvě duté, tak 25 cm velké hlavy Lenina, co nám dávali během návštěv kolchozů místní předsedové. Tenkrát mi jeden z ruských kolegů pohrozil, že to samozřejmě bude pro redakční muzeum v Praze a jejich šéfredaktor to jistě všemu kolegovi hrdě oznámí. Vycítil zřejmě můj jednoznačný úmysl. A tak jsem to nemohla jaksi zapomenout někde ve vakuu, když jsme se vraceli z další pracovní cesty z Leningradu, a skutečně to přilétlo se mnou do Prahy a mohu jen dodat, že při předání tohoto daru šéfredaktor viditelně trochu posmutněl, býval by bral raději vodku, ale nemohl to odmítnout. Chyťte to ale věnoval svému tzv. Zástupci, co býval v každém deníku dosazený soudruh, politický zvěd, dohlížející na pořádek v médiu.

Další nabídka byly výměny českých a amerických středoškolků po dobu prázdnin, kdy je měli hostit rodiny výměnou. To jsme tenkrát ve Svobodném Slově dokázali zorganizovat a na 70 českých dětí v době prázdnin bylo v USA a z těch samých rodin zase u nás pobývaly američtí středoškoláci. Jak se pak ukázalo, několik z těchto středoškolků pak pokračovalo na studiích na univerzitě v Jacksonville, která tyto výměnné pobyty organizovala.

**►Prozradte také víc o celosvětové ceně v soutěži médií, kde jste obsadila první místo. Jak vůbec k této události došlo?** Po roce 1991 jsme sice už mohli cestovat i na západ a po světě, ale stále mi nebylo jasné, zda nás komunistický režim profesně nedusil, a chtěla jsem vědět, zda jsme konkurenceschopní kolegům ze světa. V roce 1999 jsem se proto přihlásila do celosvětové soutěže v soutěži médií, kde jste obsadila první místo. Jak vůbec k této události došlo?



S australskými farmáři během dvou denní návštěvy jejich farmy

světové novinářské soutěže. Podmínkou bylo poslat do ní 7 reportáží, které nejdřív vyšly v domácím denním médiu, a nebo byly odvysílané rozhlasem či v televizi, přeložit do angličtiny a zaslat do centrály soutěže do USA. Daný úkol jsem splnila, zaslala reportáže do místa určení a čekala víc než měsíc. Najednou mne volá z Irska místopředseda komise a sděluje, že jsem ostatní předběhla o 4 koňské délky. Lidově řečeno jsem zkoprněla a jen blekotavě chtěla vědět, o č jde. Nemohla jsem uvěřit, že jsem vítěz, mám se během chystané olympiády v Austrálii v dané datum dostavit do Sydney a zúčastnit se slavnostního předání ceny Star Report 2000 v Canbeře. Cestu mi hradí mezinárodní komise, a to i tamní 3 týdenní pobyt spojený s cestováním po australských farmách s ostatními kolegy ze světa, jimž to hradí jejich kluby novinářů.

A tak se i stalo, a já zažila v australském parlamentu i oslavu s naší a australskou hymnou, a získala krásnou brousenou velkou karafu, vyrobenou uměleckými skláři v Irsku. Tu mi předával spolu s prezidentem mezinárodní federace zemědělských novinářů IFAJ Paul Queck ze Spojených států a australský ministr zemědělství. A mám tak záznam v americké době naší wikiapie právě od Paula, jmenovitě s pořadím 7 od začátků konání těchto světových soutěží médií v roce 1993. Proto si pamatuji i jeho jméno. I nadále jsem čestným členem této mezinárodní velmi prestižní organizace zahraničních médií.

Mimochoodem do této profesní organizace IFAJ, kde jsme do roku 1990 jako tzv. východní blok nebyli, jsem po telefonátu do Německa tehdejšímu předsedovi Wuschkovi, co předsedal evropským zpravodajům, získala členství pro Klub českých zemědělských novinářů a publicistů a stali jsme se tak první postkomunistickou zemí, co je členem od roku 1992.

**►Jak klub pokračuje dnes u nás v ČR?** Do roku 2014, kdy v čele Klubu byl předseda ing. Zdeněk Makovička, to dobře fungovalo i nadále, pak došlo k výměně vedení a dnes je to spíš mrtvá organizace a jsme tak ve světě výjimkou (Zdeněk jen pro představení je dobře známý zemědělské veřejnosti z týdeníku Zemědělec z vy-

davatelství Profi Press, jehož je dnes součástí Agriprint jako dceřinná společnost, a to právě s Potravinářským a Agrárním obzorem a dalšími včetně knih). Tyto prestižní kluby odborných reportérů fungují i v zemích, kde by to ani člověk neočekával. Je to ale částečně i odrazem toho, jak se dnes staví stát k agrárnímu sektoru a v podstatě i Evropská unie.

**►Zmiňujete i postoj Evropské unie. Co byste na závěr uvedla k postoji Evropské komise k agrárnímu sektoru a potravinářství?**

Vyjadřím se velmi stručně citací z obsázně a krásné na odborné úrovni vytvořené českými emigranty v USA knize o Antonínu Švehlovi. Věnovali mi ji osobně po roce 1991 právě oni, v čele se známým velkým příznivcem A. Švehly panem Prokůpkem, jimž jsem v té době pomáhala znovuvzkřítit magazín Selské jízdy. V této knize, na straně 10, A. Švehla, světem uznávaný politik, tedy nejen u nás, upozornil na možný velký problém, k němuž se již tenkrát schylovalo. Měly to být větší dovozy komodit a potravin z Brazílie. Varoval už v roce 1910, že to velice ohrozí produkci sedláků v Evropě, nejen v jeho rodné zemi. A co je dnes Mercosur, proti němuž opakovaně nyní evropská s našimi zemědělci protestují? Je to pro ne větší problém než Green Deal, protože v Latinské Americe jsou náklady na produkci masa a mléčných produktů často jen třetinové. O tam jsem na místě samém tam mohl diskutovat před pár roky během pracovního pobytu s brazilským vrcholným zástupcem farmářů. Když jsme dávali totiž dohromady náklady na tu kterou agrární produkci, tak se až divil, jak jsou oni mnohem levnější, a na závěr vyslovil názor, že musí co nejrychleji dokončit dálnice i do zapadlejších míst, aby mohli vyvézt do Evropy jak po moři, tak vzduchem, a to se nyní má dít ve velkém.

Věřím, že ale rozum nakonec zvítězí a to, co bylo šité tak zvané horkou jehlou, ještě dozná vylepšení a bude pak ku prospěchu věci. **Výstup z přednášky v knihovně Antonína Švehly v Praze byl vytvořen s přednášející tannými představiteli knihovny v čele s mediální tanní pracovníci Lenkou Langovou**



## V srdci globálního obchodu s potravinami

**V dubajském Světovém obchodním centru se konal od 17. do 21. února 2025 už 30. ročník veletrhu Gulfood. Hostil rekordních 5 500 vystavovatelů z více než 129 zemí a odhalil nové obchodní příležitosti.**

Již více než tři desetiletí je totiž společnost Gulfood hnací silou v srdci globálního obchodu s potravinami – podněcuje inovace a nově definuje budoucnost potravin. Vzhledem k tomu, že svět zažívá rozsáhlou transformaci potravinových systémů – poháněnou převratnými technologiemi, průlomovými objevy v oblasti udržitelnosti a vizionářskými nápady – byl tak Gulfood 2025 epicentrem této revoluce.

Na veletrhu nechyběl ani Český rozlehlý stánek jehož prostřednictvím se na 20 českých potravinářských firem vracelo na prestižní lokaci světových vystavovatelů a někteří další volili i samostatné stánky v dalších specializovaných halách podle druhu jejich výrobků. Jmenujme některé z nich jako je známá společnost EMCO spol. s r.o., Fruta Podivín, a.s. dále Ovocňák s.r.o. -rodinná firma otce a dvou synů, která se snaží nabídnout široký sortiment výrobků od kvalitních šťáv a pyré po ovocné plátky a další lahůdky. Z mléká-

(egi)



Řada českých stánků na veteru Gulfood v Dubaji



Marek Výborný s českými potravináři na veletrhu v Dubaji



Parta odborných pracovníků, starajících se o chod Švehlovy knihovny.



Busta A.Švehly



Budova knihovny A. Švehly, sdílející prostory s SVS ČR.



# Zelený týden plný podnětů

K významným veletrhům se rádi vracíme vypíchnutím zajímavého dění spojeného zejména se zemědělstvím a potravinářstvím. Léta k největším celosvětově uznávaným veletrhům patří Grüne Woche konané každoročně v Berlíně na doslova ohromném prostoru jednotlivých hal. Ten letošní se obzvláště vydařil. Organizátoři "Zeleného týdne" mají pozitivní bilanci: veletrh pro zemědělství, potravinářství a zahradnictví předčil za 99 let své existence očekávání. "Zelený týden 2025 byl naprostým úspěchem," říká Mario Tobias, prezident a generální ředitel společnosti Messe Berlin GmbH. . Dále uvedl, že s 310 000 návštěvníky byla odezva ohromující.



Na Zeleném týdnu jako každoročně nemohl chybět ani český stánek, který je vždy ve velkém obležení návštěvníků.

## Konkurenceschopnost evropských výrobků je nezbytná

Nový evropský komisař pro zemědělství a rozvoj venkova Christophe Hansen zdůraznil důležitou ekonomickou úlohu zemědělství pro hospodářství venkova. Aby Brusel nabídl mladým zemědělcům perspektivu, v současné době pracuje na vizi budoucího rozvoje tohoto odvětví, která bere v úvahu změnu klimatu a vhodnou tvorbu hodnot. Konkurenceschopnost evropských výrobků je pro to zásadní. Lucemburčan zároveň slíbil výrazné snížení byrokracie. Zemědělci by měli mít opět možnost trávit více času na poli než v kanceláři. To požadoval ve svém projevu také Joachim Rukwidé, předseda Německého svazu zemědělců (DBV). Požaduje

## Zásadním cílem je ukončení hladu

Během veletrhu se každoročně koná řada konferencí, ale i jednání ministrů zemědělství jednotlivých zúčastněných zemí. Letos se jich na konferenci zúčastnilo velké množství, údajně ze 70 zemí světa. Mimo jiné se s plnou vážností zabývali otázkou světových dodávek potravin a jak docílit ukončení hladu. Podle posledních údajů trpí na světě až 757 milionů lidí hladem a přibližně

## Vzrůst populace a potřeba dostupné stravy

Dalším výstupem této tak zásadní konference bylo konstatování, že zemědělství je největším odvětvím zaměst-



Každá z hal berlínského výstaviště se pyšnila velkou pestrostí stánků a jejich nabídky.



nanosti na světě a v současné době poskytuje příjem 40 % světové populace. Očekává se, že světová populace do roku 2050 vzroste na přibližně deset miliard lidí. A to si vyžádá zajištění dodávek dostupných vzácných přírodních zdrojů potravin pro veškeré lidstvo planety Země.

Je to už nyní nejnaléhavější globální výzva naší budoucnosti s nutností rozumně zvyšovat zemědělskou produktivitu. Agenda Global Forum for Food and Agriculture (GFF ) volným překladem globální Forum pro potraviny a zemědělství to má již několik let ve svém programu dosažení těchto cílů a to už do roku 2030. K tomu se vyjadřovala i řada mladých zemědělců z mnoha zemí světa ,kteří vystoupili právě na této konferenci 70 ministrů zemědělství také z mnoha zemí a několika světadílů.

## O českou kuchyni byl na veletrhu velký zájem

A jaké by to bylo kdybychom se alespoň na závěr nezastavili na českém stánku, který

byl v době trvání Zeleného týdne v Berlíně ve stálém obležení. Zájem byl nejen o zdravé mošty, různé druhy pív, ale i o českou kuchyni se svými specialitami. Jak prozradil Emerich Vacek z českého ministerstva zemědělství, expozice českého ministerstva zemědělství a Státního zemědělského intervenčního fondu se rozprostírala ve středu jedné z výstavních hal. Kolem české hospody, ve které bylo těžké najít volné místo, byly stánky jednotlivých českých vystavovatelů, kteří přijeli do německé metropole představit své výrobky: sirupy, chili omáčky, zavařované okurky, uzeniny, či med."Myslím, že si během veletrhu návštěvník Grüne Woche přišel u nás na své. Ochutnal produkty, které třeba nejsou běžně na německém trhu," řekl zástupce ministerstva zemědělství Vacek. Pro vystavovatele je veletrh, který je zaměřený na koncového zákazníka, naopak jedinečnou příležitostí, jak dostat zpětnou vazbu. "Mohou si tady testovat, jak lidem výrobky chutnají, a třeba i to, jestli je vhodná velikost balení," dodal šéf českého stánku. Dalším užitečným poznatkem podle něj je, jak dobře je nastavená cena. Značný zá-

## Za rok veletrh oslaví sté výročí

Grüne Woche se koná od roku 1926, v příštím roce tedy oslaví sté výročí. Podle zástupce českého ministerstva zemědělství Vacka i některých stánkařů, kteří jezdí na Grüne Woche pravidelně, byla letošní návštěvnost sice vysoká, zdaleka se ale nevrátila na stav před pandemií covidu-19. Letošní ročník navíc ovlivnil nedávný nález slintavky a kulhavky u buvola v chovu v braniborském městě Hönnow nedaleko Berlína. Letos šlo o první případ v Německu od roku 1988. I když se žádný další případ nepotvrdil, přijali organizátoři preventivní opatření, a letos tak na veletrhu nebyly k vidění živé krávy, kozy, ovce ani lamy.

Eugenie Línková

# Evropská komise a Strategie připravenosti

Magazín Potravinářský obzor má velmi dobrou spolupráci s tiskovým oddělením EU a každý týden se nám tak dostává informací od zdroje prostřednictvím Týdeníku EK. Redakce má i tu výsadu, že jsme zváni k výstupům z jednání k otázkám zemědělství a potravinářství do Strasburku, a tak můžeme konfrontovat návrhy s opatřeními, která jsou velmi důležitá a mají vstoupit v platnost. Evropská unie čelí bezprecedentním hrozbám – od geopolitického napětí a konfliktů, až po změnu klimatu a rostoucím rizikům přírodního charakteru.

Aby se zvýšila schopnost EU předvídat tyto hrozby, předcházet jim a reagovat na ně, předložila Komise strategii Unie připravenosti. Ta zahrnuje 30 konkrétních opatření a akční plán, například minimální standardy připravenosti pro nemocnice, školy či dopravu. Občanům doporučuje udržovat zásoby na 72 hodin pro případ nenadálých událostí. Strategie

počítá se zavedením „Dne připravenosti EU“, vzniknout by mělo také evropské krizové centrum a členské země by se měly zapojit do celoevropských cvičení. O vyjádření jsme požádali českou zástupkyni v EK Evu Hrnčířovou jako mluvčí s portfoliem zemědělným na sociální práva a dovednost, připravenost, rovnost, kultura a zdraví.

► Co je cílem nové uváděné strategie EU a v čem tkívá tato příprava? Strategie nebyla připravována proto, že bychom cítili nějaké momentální ohrožení válkou. Je to strategie, která má za cíl posílit připravenost lidí napříč Evropou na nejrizičnější nebezpečí, která v současném složitém geopolitickém kontextu mohou nastat. Ať už jsou to přírodní



Eva Hrnčířová

katastrofy, kybernetické útoky, přerušení dodávek elektřiny nebo vody, pandemie nebo bezpečnostní konflikty a další. Řada zemí EU vidí své největší nebezpečí různé. Některé členské státy EU mají svoje "plány připravenosti"

už zpracované a jejich občané jsou s nimi seznámeni, jiné by je mohly na základě této strategie vytvořit.

## ► Co znamená oněch 72 hodin a zásobenost?

Být připravený na nebezpečí, znamená, že mu můžete lépe čelit. Prvních 72 hodin jakékoli krize bývá nejzásadnějších, předejít chaosu a udržet společnost v chodu po tuto dobu je zásadní. Proto radíme přemýšlet a mít po ruce nejdůležitější věci a zásoby. Je na členských státech, jak tuto informaci zasadí do kontextu v dané zemi.

Proto taky mluvíme o nutnosti mít plány příprav na nebezpečí v nemocnicích, ve školách, ve veřejných institucích. Stačí dlouhodobý výpadek elektřiny – jako tomu bylo například nedáv-

no v Irsku zasaženém bouří Eowyn – a provoz nemocnic může být narušený. Co se týče škol, podporujeme, aby se o tématu mluvilo ve školách v rámci relevantních předmětů, aby žáci a studenti věděli, že společnost musí být na některá nebezpečí připravená.

## ► Jak byste charakterizovala připravenost společnosti?

Je to jako pojištění do budoucnosti. Svou pojistnou smlouvu neuzavíráte proto, že si myslíte, že Vám další den vtrhne střecha, ale proto, že se díky pojištění chcete cítit víc v klidu a bezpečněji. Připravenost společnosti na různá nebezpečí tak může přinést něco podobného pro nás všechny.

Eugenie Línková

# Restaurant Week po dva měsíce v českých městech

Březen a duben v pražských, brněnských, plzeňských a ostravských špičkových restauracích patřil kulinářskému festivalu Restaurant Week. S podrobnostmi festivalu seznámila novináře na tiskové konferenci Anna Grosmanová alias Foodpioneer, úspěšná foodbloggerka, která za akcí v České republice stojí od jejího počátku.



„Zakouřené“ menu v restauraci River’s Smokelab

Restaurant Week se konal poprvé v New Yorku v roce 1992. Jeho zakladatelé Tim Zagat a Joe Baum tehdy vůbec netušili, že se z původně čtyřdenní akce pro reportéry Demokratického národního shromáždění stane tradice a to nejen v New Yorku, ale i v dalších městech Spojených států i jinde ve světě. „Zákazníci jej milují, protože nabízí možnost zažít mnoho z nejlepších restaurací jejich města za skromnou cenu, říká Tim Zagat a pokračuje: „Restaurace získávají tím, že přitahují tisíce nových strávníků, především mladších lidí a důchodců, kteří by mohli váhat, zda takové restaurace vyzkoušet, aniž by měli jistotu dostupného účtu. Týdny restaurací se staly měsíci restaurací – a pak ještě dalšími. Například týden restaurací v New Yorku se prodloužil na dva týdny v lednu a dva týdny v červenci (tj. časy, kdy je obtížné zaplnit místa).“

## Po úspěchu v Americe nyní i v České republice

Myšlenka festivalu se na evropském kontinentu uchytila hlavně v Londýně a dalších velkých městech, kde si ním i v České republice, kde se nyní po úspěchu v Praze rozšířil i do dalších měst. Festival funguje tak, že si zakoupíte vstupenku za 490 nebo 790 Kč a navštívíte vybranou restauraci, kde vám bude nabídnuto speciální tříchodové menu. Každá restaurace připravuje vždy dvě různá menu na výběr, vytvořené výhradně pro festival a nabízející možnost ochutnat jídla, která byste v daných restauracích běžně nevyzkoušeli. Návštěvníci si mohou na webu vybrat z různých menu obsahující předkrmy, hlavní chody a dezerty, a to většinou i ve vegetariánské, někdy dokonce ve veganské verzi. Pro restaurace je festival zároveň pozvánkou pro nové návštěvníky.

Eugenie Línková

## Jarní edice

Jarní edice festivalu Restaurant Week se uskutečnila od 19.března do 13.dubna 2025 a participovalo na ní přes osmdesát restaurací ze čtyř největších měst v Česku. Počet



Vyhlášená račí polévka Zdeňka Pohleřicha

podniků byl rekordní. V Praze to byl už tradičně Pohleřichův Next Door a také michelinská Dejvická 34.

Heslem jarního festivalu bylo: BUĎ FOODIE! „V restauracích jsme tak chtěli přivítat i ty, kdož mají pocit, že polovinu jídelního lístku bez google nepřetčou, že se v luxusním menu nevyznají a nevědí, jak chutná lanýž. Restaurant Week tak byl nejen průvodcem a zárukou kvality, ale také objevitelem nových podniků i v regionech,“ vysvětluje Anna Grosmanová. Tým Restaurant Weeku si pro hosty připravil také Abecedu správného foodie, kterou komunikoval na svých sociálních sítích.

„Nevíte, jak se vyslovuje slovo braising? Nevadí, díky tomu, že jste si objednali prostřednictvím našeho webového portálu celé menu dopředu, můžete si všechny neznámé termíny vyhledat na webu a nemusíte se bát trapného momentu s číšníkem. Do restaurace jste přišli připraveni,“ dodává Anna Grosmanová.

## Vybral si každý

Menu jarní edice byla jako vždy velice zajímavá. Famózní připravili například v restauraci Twisted Fig s králičím hřbetem plněným kuřecím moussem s kaštanými a bylinkami, bramborovým fondantem a slaninovou pěnou. V peskateriánské verzi to byl fileť z okouna červeného s rybí emulzí, daikon pyré a pyré z pečené dyně hokkaidó. V Pohleřichově Next Door nechyběla opět jeho naprosto legendární račí polévka s armagnacem a raviolkami, nebo marinovaná tele-



V restauracích ochutnali návštěvníci tříchodové nebo čtyřchodové menu.



Anna Grosmanová (vpravo) na tiskové konferenci v restauraci River's smokelab

a tradiční českou pak Babiččino zahrada.

## Ochutnávalo se i mimo Prahu

Brno pozvalo návštěvníky do restaurace La Domenica, Prime Steak, Fairside Restaurant, Baroko, Illegal a další. V Ostravě bylo možno zajít do Café Au Père Tranquille, Nha Cretcheu, Gokana nebo Moss Bistro. V Plzni se do festivalu zapojilo devět restaurací, osm přímo v centru města, ta poslední sídlí v areálu plzeňského pivovaru. Durmány po-

zvala do známých restaurací Na Spilce, Beseda 1901, el Cid restaurace nebo Prostě bistro!, Restaurant Week tak byl nejen průvodcem a zárukou kvality, ale také objevitelem nových podniků i v regionech,“ vysvětlila Anna Grosmanová,

## Vaření ve stylu zero waste

Při přípravě pokrmů je kladen důraz na koncept "Respect Food", což znamená, že se restaurace snaží minimalizovat plýtvání surovinami. Například rezervace je možné provadět maximálně den do-

předu. Pokud se rozhodnete koupit vstupenku na festival a ten den navštívit restauraci, není to možné. Restaurace tak mohou lépe plánovat, vařit z čerstvých surovin a minimalizovat plýtvání potravinami.

Jarní Restaurant Week ukázal, že každý může být foodie. I ten, kdo neví, co je amuse bouche, proč jsou foie gras tak luxusní a jak má chutnat chobotnice. Restaurant Week byl nejen průvodcem a zárukou kvality, ale také objevitelem nových podniků nejen v Praze, ale i v regionech.

Text a foto Bohumil Břežek



# Makro ČR hlavním partnerem gastronomického průvodce

Česká gastronomie se dočkala svého prvního vydání prestižního průvodce Gault&Millau, který oceňuje nejlepší restaurace a šéfkuchaře. Jeho české vydání bylo slavnostně pokřtěno a byly vyhlášeny nejlepší podniky i kulinařské osobnosti. Do průvodce bylo zařazeno 270 nejlepších restaurací České republiky, 165 restaurací oceněných čepicemi a 141 populárních a trendy konceptů.

Kam na vynikající jídlo se skvělou obslouhou a příjemným prostředím? To poradí česká verze vyhlášeného mezinárodního průvodce gastronomií Gault&Millau. Do zdejšího kulinařského světa slavnostně vstoupil 28. ledna, kdy byli v budově Plodinové burzy ČNB oceněni nejlepší šéfkuchaři a restaurace. Inspektoři Gault&Millau v uplynulém roce anonymně hodnotili stovky kulinařských podniků po celé zemi. V novém průvodci, jenž je dostupný v knižní i online verzi, jich je uvedeno celkem 411, přičemž 270 nejlepších restaurací České republiky doplňuje

141 gastroprovozů v kategorii POP. Druhé jmenované sice nejsou inspektoři hodnoceny, ale průvodce je zmiňuje jako zajímavé podniky.

### Ocenění lokálních surovin a pílě místních lidí

„Česká gastronomie není jen o výborných pokrmech, ale také o kreativité, lokálních surovinách, pílě a lidech, kteří do ní vkládají své srdce – to v makro ČR maximálně oceňujeme. Dlouhodobě podporujeme kvalitní českou gastronomii, a proto jsme se stali hlavním partnerem tohoto projektu, jehož cílem je zmapovat a podpořit gastronomii napříč regiony



Jednou restaurací, která získala čtyři čepice, je Restaurant Papilio ve Vysokém Újezdě u Berouna.

a pomocí restauracím získat zaslouženou pozornost,” říká Jiří Nehasil, generální ředitel makro ČR.

Restaurace jsou hodnoceny na škále od 0 do 19,5 bodu, přičemž do průvodce se s recenzí dostanou jen ty, které získají alespoň 10 bodů. Jedinou restaurací, která získala čtyři čepice, je Restaurant Papilio ve Vysokém Újezdě u Berouna. Tři čepice si pro letošní rok odnáší



Generální ředitel makro ČR Jiří Nehasil s vítězi soutěže

jedenáct podniků: pražské restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise, Dejvická 34 by Tomáš Černý, La Finestra in Cucina, Levitate, Mlýnec, Pot au Feu, Štangl, Stůl, Terasa U Zlaté studně, U Matěje a jihomoravský Restaurant Essens. V Praze bylo oceněných restaurací nejvíce, skvělý gastronomický zážitek však gurmáni najdou i mimo hlavní město.

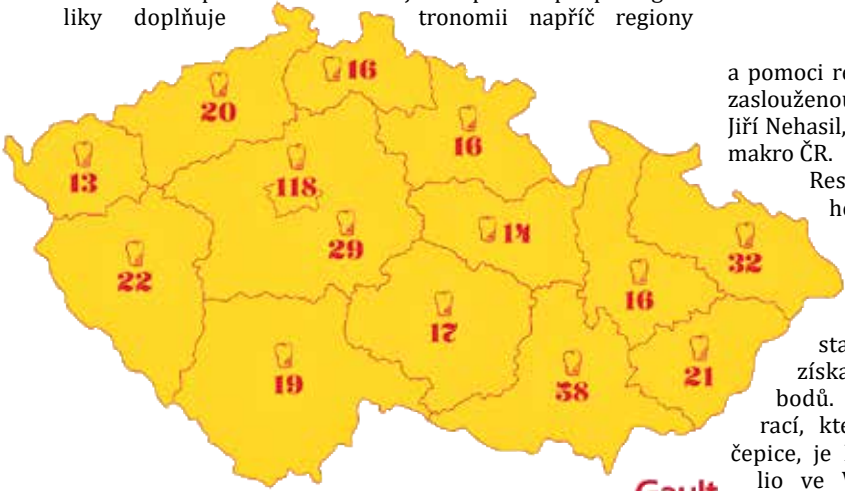
### Objednávky a nákup v makru i digitálně

Velkoobchod makro ČR dlouhodobě poskytuje své služby

v prodeji potravinářského i nepotravinářského sortimentu. Za 28 let existence na českém trhu se makro ČR stalo silným a důležitým partnerem restaurací, hotelů a stravovacích zařízení (HoReCa) i nezávislých obchodníků (Traders). Makro ČR má po celé České republice přes 650 000 zákazníků, kteří těží z unikátního multikanálového mixu velkoobchodu. Zákazníci si mohou vybrat, zda budou zboží nakupovat v jednom z velkoformátových obchodů, nebo si ho nechají doručit – vše za pomoci digitálních řešení. Mimo

to je makro ČR důležitým hráčem na poli udržitelnosti. Díky iniciativě České pole se makro ČR snaží do české gastronomie vrátit a rozvíjet tradiční produkty českého zemědělství a společně usilovat o jejich místo v české kultuře i gastronomii. Makro ČR je součástí globální sítě METRO AG se zastoupením ve více než 30 zemích. Společnost METRO má po celém světě přes 17 milionů zákazníků, kteří mohou využít velkoformátových obchodů.

Eugenie Línková



Počet zařazených podniků dle jednotlivých krajů

## MAKRO Czech Gastro Fest 2025

Šest světových kuchařských hvězd, špičky české gastronomie, čtyři profesionální soutěže a desítky kuchařských show pod jednou střechou. Největší gastronomická událost v České republice MAKRO Czech Gastro Fest letos začátkem dubna vstoupila do svého třetího ročníku a přivedla do Prahy světovou špičku v oblasti gastronomie.

V pražském O2 universu se uskutečnil dvoudenní festival plný inspirace, jedinečných kulinařských show, odborných diskusí, prestižních soutěží a zážitků pro profesionály i širokou veřejnost. Hlavními ambasadory byli za profesionály v gastro-

nomii Zdeněk Pohlreich, za amatérské kuchaře a milovníky dobrého jídla Karel Kovy Kovář.

Na slavnostním zahájení byl šéfkuchař Zdeněk Pohlreich oceněn Cenou za celoživotní přínos české gastronomii. Toto prestižní ocenění mu předal

prezident festivalu a generální ředitel makro ČR Jiří Nehasil jako uznání za jeho mnohaletou práci v oblasti vzdělávání a propagace kvality české kuchyně napříč regiony České republiky.

### MAKRO Czech Gastro Fest není jen festival

Festival letos přivítal šest michelinských a světově oceňovaných šéfkuchařů, představil klíčové projekty pro rozvoj české gastronomie a nabídl bohatý program rozdělený do tematických sekcí. V rámci odborného programu MAKRO FORUM se uskutečnila diskuse s předními osobnostmi české i světové gastronomie, včetně diskuse o nové vládní iniciativě na podporu české gastronomie a rozšíření Michelin Guide na celé Česko.



Předání ceny Zdeňku Pohlreichovi

„MAKRO Czech Gastro Fest není jen festival. Je to platforma, kde propojujeme profesionály, inspirováme mladé talenty a nastavujeme trendy pro českou gastronomii. Otevíráme důležitá témata, jako je rozvoj gastro turismu nebo celorepubliková dostupnost kvalitních surovin. Těšíme se na setkání všech, kdo mají gastro v krvi,” uvedl Jiří Nehasil. „Přivítáme do Česka světové šéfkuchaře, aby předali své zkušenosti a inspirovali české kolegy. Každý

z nich má svůj unikátní styl a přístup k vaření – od severské preciznosti po autentické asijské chutě. Tato výměna know-how je pro budoucnost české gastronomie neocenitelná,” dodal Jiří Nehasil.

### Hvězdy světové gastronomie

Na festivalu jsme mohli vidět i několik světově uznávaných šéfkuchařů. (řazeno abecedně) **Marvina Böhma** z Německa, trojnásobného vítěze prestiž-

ní kulinařské soutěže Bocuse d'Or v Německu a sous-chef tříhvězdičkové michelinské restaurace Aqua.

**Petera Duranského** ze Slovenska, prvního slovenského michelinského šéfkuchaře, mistra precizní techniky a kvalitních surovin a kapitána slovenského národního týmu Bocuse d'Or.

**Jimmi Erikssona** ze Švédska, vítěze zlaté medaile Culinary World Cup, čestného vítěze Bocuse d'Or, specialisty na skandinávskou gastronomii.

# Velikonoční várka Pilsner Urquell zamířila již počtrnácté do Vatikánu

Po roce z plzeňského pivovaru opět putovalo do Vatikánu pivo Pilsner Urquell u příležitosti nadcházejících Velikonoc. Celkem 2025 lahvím plzeňského ležáku přímo v areálu Prazdroje před odesláním požehnal plzeňský biskup Tomáš Holub a společně s pivovarníky ho vypravili na 1300 km dlouhou cestu.

Období před Velikonocemi je v plzeňském pivovaru již tradičně spojeno s posláním piva papeži. Již počtrnácté v novodobé historii tak putuje velikonoční várka z Plzně do Vatikánu. Počet lahví ležá-

ku Pilsner Urquell se každoročně mění podle letopočtu, letos jich je tedy 2025. Pivu na nádvoří pivovaru, stejně jako v minulých letech, slavnostně požehnal plzeňský biskup Tomáš Holub. Kromě samotného piva věnují pivovarníci papeži ještě speciální dárek – pivní sklenici z dílny tradiční české sklárny Růkl. „Pilsner Urquell vaříme v Plzni už více než 182 let, ve sklárně Růkl se ručně broušený křišťál vyrábí již 121 let. Jsme moc

rádi, že můžeme u příležitosti velikonočních svátků představit papeži dvě tradiční odvětví, která Česko proslavila po celém světě, tedy český ležák a české sklo. A k tomu připojujeme Svatému otci to nejdůležitější – přání pevného zdraví,” říká emeritní vrchní sládek Václav Berka. Poslání plzeňského ležáku do Vatikánu má původ na přelomu 19. a 20. století, kdy si ho nechal dovážet na doporučení svých lékařů papež Lev XIII. Plzeňský Prazdroj tradici na začátku minulého století obnovil. Požehnané pivo i speciální dar



Na zdraví si plzeňským pivem Prazdroje brzy přijíje v Římě papež.



Plzeňský biskup požehnal daru pro papeže.

přímo ve Vatikánu předají zástupci pivovaru na konci dubna.

„Letos máme v Itálii ještě jednu milou povinnost. Na konci dubna proběhne v Římě historicky první výstava českého skla s názvem „Magická hladina“. Představí se na ní dvě desítky prestižních českých sklár a designérů včetně sklárny Růkl. A my jsme partnerem této akce. Je skvělé, že se tak české řemeslo představí nejen papeži a dalším představitelům Vatikánu, ale i veřejnosti v Itálii,” dodává Václav Berka. (egi)



Celkem 2025 lahvím plzeňského ležáku přímo v areálu Prazdroje požehnal plzeňský biskup Tomáš Holub a společně s pivovarníky ho vypravili na 1300 km dlouhou cestu.



Makro Fest je každoroční událostí, spojující profesionály s milovníky gastronomie.



Makro Square, náměstí plné chuti

Homolka, vrchní obchodní sládek Plzeňského Prazdroje.

### Diskuse o budoucnosti české gastronomie

Součástí festivalu bylo také MAKRO FORUM, kde se zejména v pátek uskutečnily desítky diskusí s předními odborníky, zástupci oboru a šéfkuchaři. Jedním z témat byla nová vládní iniciativa zaměřená na podporu české gastronomie, včetně rozšíření Michelin Guide na celé Česko. Dva michelinští šéfkuchaři promluví, jak prestižní ocenění pomohlo jejich zemím i restauracím posunout se na světovou úroveň.

Diskuse se zúčastnili i zástupci CzechTourism, kteří představili přínosy iniciativy pro rozvoj gastro turismu. „To, že Michelin nyní pokryje celou Českou republiku, je historický moment pro naše gastronomické prostředí. Je to nejen uznání pro šéfkuchaře a restaurace, které již vynikají, ale i výzva pro celý obor posunout kvalitu na vyšší úroveň. Na MAKRO Czech Gastro Festu jsme diskutovali o tom, jak tuto příležitost maximálně využít a jak může nejen pražská, ale regionální kvalitní gastronomie těžit z této mezinárodní prestiže,” řekl Jiří Nehasil.

Text a foto Bohumil Brejžek

**Sebastiana Gibrandu** ze Švédska, vicemistra světa z Bocuse d'Or a kulinařského ředitele týmu USA pro Bocuse d'Or, inovátora v oblasti kombinací chutí.

**Darena Liewa** z Asie, dvojnásobného držitele michelinské hvězdy, experta na kantonskou kuchyni, přínášejícího autentické asijské chutě.

**Martina Ruggieriho** z Itálie, šéfkuchaře restaurace Maison Ruggieri, která získala michelinskou hvězdu pouhých pět měsíců po otevření.

### Profesionální soutěže, které stály za pozornost

Juniorské mistrovství v mi-

cháňi nealkoholických koktejlů Mattoni Grand Drink Junior nabídlo studentům gastronomických škol možnost ukázat svou kreativitu a získat zkušenosti v oboru mixologie. Soutěž Czech Coffee in Good Spirits Championship propojila svět výběrové kávy s barmanským uměním. Czech Late Art Championship přivedla na festival špičkové baristy, kteří předvedli svou kreativitu v kreslení do mléčné pěny. Vrchol festivalového programu přinesl druhý finálový den soutěže Pilsner Urquell Master Bartender, kde se nejlepší výčepní z celého Česka utkali o titul mistra v čepování plzeňského ležáku. Letošní

novinkou bylo vyhlášení vítězí přímo před návštěvníky festivalu, kteří zažili finálové souboje na vlastní oči.

### MAKRO SQUARE – náměstí plné chuti

Tematické stánky inspirované světovou kuchyní zaplnily celé spodní patro O2 univerza. Na ploše o rozloze přes 2 400 m<sup>2</sup> si mohli návštěvníci užít signature **dezert od Ivety Fa-bešové** ve stylu Gastro máme v krvi. A to festi **MASO Made by makro** nabídlo výběr šťavnatých grilovaných specialit, dvou typů hotdogů a oblíbených burgerů. Z lokálních surovin nabídla **Iniciativa České pole** tradiční zelňák s uzeným masem a oblíbené loaded fries. Z produktů **Chytrý kuchař** připravili kuchaři špeče s trhanou kachnou a zelím nebo domácí sekanou. V České restauraci byly tři druhy tataráku. Na náměstí plném chutí nechyběla ani jídla asijské a italské kuchyně. Všechny degustační porce byly v ceně vstupenky.

### MAKRO STAGE

Dvacet unikátních kuchařských show během dvou dnů zažili návštěvníci festivalu.



K ochutnání byly tisíce degustačních porcí.



# Skleněný chléb vítězce soutěže mladých pekařů

Ve dnech 25. – 26. března proběhl již 27. ročník soutěže Pekař roku v kategorii junior, kterého se zúčastnilo jedenáct nejlepších studentů z potravinářských škol a učilišť z celé České republiky. Soutěž hostila Česká zemědělská univerzita v Praze v Suchdole. Akci pořádá Svaz pekařů a cukrářů v ČR, jejím generálním partnerem je obchodní řetězec Albert. Záštitu nad soutěží převzal ministr zemědělství Marek Výborný.

## Pestrá paleta soutěžních pekařských produktů

Soutěžící studenti se utkali v disciplínách přípravy jemného pečiva (pletená a skládaná vánočka) a koláčů, pečení běžného rohlíku a v neposlední řadě pšenično-žitného konzumního chleba. Odborná porota hodnotila dovednosti, manuální zručnost, nápaditost a originalitu zpracování soutěžních pekařských výrobků. Vítězkou se stala Kateřina Jiřina Dokoupilová ze Střední školy designu a řemesel Kladno a na třetím místě skončila Laura Andřlová ze Střední průmyslové školy potravinářství a služeb Pardubice.

## Soutěž už po sedmadvacáté

Soutěž Pekař roku junior se letos konala již po sedmadvacáté a proběhla tradičně pod záštitou Svazu pekařů a cukrářů v ČR. Svaz podporuje studenty pekařských oborů speciálním stipendiem, vydává odborné publikace a propaguje pekařský obor u odborné i široké veřejnosti. „Cílem naší juniorské soutěže je podpora mladých talentů a pekařského oboru jako takového. Velmi nás těší, že již dvacátým sedmým rokem můžeme tuto akci spolu s partnery pro studenty pořádát, motivovat je v jejich práci a zprostředkovat jim setkání s profesionály z našeho oboru,“ říká Bohumil Hlavatý, výkonný ředitel Svazu pekařů a cukrářů v ČR, a dodává: „Letošním vítězkám gratulujeme a přejeme jim mnoho úspěchů v budoucí kariéře.“



Kateřina Jiřina Dokoupilová ze Střední školy Brno Charbulova

## Generálním partnerem soutěže se již posedmě stal obchodní řetězec Albert

Jak náš magazín prozradil z předchozích reportáží, právě v Albertu 7 mají skvělé letité praktiky a odborníky v tomto krásném povolání, co

přímo v provozu dokázali vysvětlovat mnohé taje tohoto oboru. V partě novinářů jsme se tak rádi s nimi setkávali a gratulujeme jim i ke skvělé výrobní praxi, co takto předdávají.

„Podpora mladých talentů a pekařského řemesla je pro



Pohled z ptáčích perspektivy na soutěž Pekař roku

## Partneři projektu

Jak bylo již uvedeno, generální partner této zajímavé soutěže je Albert Česká republika. Sponzoři jsou Sponzoři (abecedně): Backaldrin, s. r. o., Ireks Enzymas, s. r. o., Lesaffre Česko, a. s., Orkla Food Ingredients Česko, s. r. o., Pekařství a cukrářství Sázava, s. r. o., PEKASS s.r.o., Penam, a. s., Pfahnl Backmittel spol. s r.o. Svaz pekařů a cukrářů v České republice, z. s. (SPaC ČR) je významné potravinářské profesní sdružení, které hájí zájmy firem podnikajících v pekařském a cukrářském oboru a podporuje jejich činnost. V současné době sdružuje 130 členů – pekáren a cukráren, dodavatelů strojního zařízení, surovin, služeb a potravinářských škol. Je to jedno z uskupení, co u nás mohli své nadání dále rozvíjet a uplatnit v reálném provozu. Gratulujeme vítězi i všem soutěžícím a přejeme jim mnoho úspěchů na jejich profesní cestě,“ uvedl Jiří Mareček, ředitel komunikace obchodu Albert.



Soutěžící studenti se utkali v disciplínách přípravy jemného pečiva (pletená a skládaná vánočka) a koláčů, pečení běžného rohlíku a v neposlední řadě pšenično-žitného konzumního chleba.



Pekař roku Junior foto s organizátory a sponzory soutěže

# Veletrh iba Düsseldorf – největší akce pro pekaře a cukráře

Před zhruba měsícem, kdy naši pekaři zvali na veletrh iba do Düsseldorfu, bylo osazeno 95 procent výstavní plochy, což znamenalo, že je přihlášeno více než 700 vystavovatelů, a to ze 43 zemí. Dnes je už plně obsazeno. Veletrh se letos koná výjimečně ve dnech 18. – 22. května na výstavišti v Düsseldorfu.

Na více než 98 000 metrech čtverečních veletrh představí globální rozmanitost pekařského a cukrářského odvětví. Nabídka je rozložená na do sedmi hal, byť velikost a dispozic je jiná než v Mnichově. Portfolio produktů je, jak jinak, různorodé: výrobní technologie v halách 9 – 13, balicí technika v hale 9, řemeslné výrobky v halách 13

a 14 a suroviny a přísady v hale 15.

## Oblast potravinových trendů

V roce 2025 se na veletrhu premiérově uvedou dvě zcela nové součásti výstavy. Za prvé, oblast FOOD TRENDS AREA, jejíž koncept je rozmístěn po celé hale



Ukázka pestrosti nabídky veletrhu

15. Vystavovatelé v různých stáncích a kontaktních místech prezentují potravinové trendy od surovin přes inovace občerstvení až po stro-

je na výrobu. Návštěvníci se seznámí s nejnovějším vývojem v kultuře stravování a s vhodnými produkty, přísadami a koncepty. Tuto no-

vinku doplňuje iba.STAGE, jejíž pódium je součástí FOOD TRENDS AREÁLU – účastníci veletrhu si zde mohou vyslechnout přednášky o potravinových trendech. Pro výměnu zkušeností jsou pak k dispozici útulné prostory a kavárna.

## Inovace, prohlídky pekáren, pečení preciků

V iba.ACADEMY se návštěvníci mohou zúčastnit seminářů a naučit se vybrat tradiční německý precik. Na konci semináře obdrží certifikát. Na iba.FORUM se vše točí kolem tématu řemeslné práce: konají se zde přednášky, předávání cen a soutěže. V oblasti iba.START UP prezentují

národní a mezinárodní start-upy své nápady a inovativní produkty.

Projekt iba.DIGITALIZE ukazuje pekárnu budoucnosti: návštěvníci se zde mohou dotknout digitalizace a vyzkoušet nové možnosti. Ve spolupráci s Ústředním odbornou školou německého cukrářského průmyslu CONFLECTIONARY TECH AREA se zde představí nová technická řešení, která umožňují vylepšit produkty k prodeji, polevy na pečivo apod. Kromě toho jsou v Düsseldorfu a okolí nabízeny prohlídky pekáren.

**Monstranu připravila: Eugenie Línková ve spolupráci se zástupcem Svazu pekařů a cukrářů ČR Tomášem Il'kou**

# Za bylinkami do lokalit jejich výskytů

S docentkou RNDr. Jitkou Málkovou, CSc. (vysokoškolskou učitelkou botanických a ekologických disciplín, a především terénní pracovnící v ochraně přírody) jsme se před časem sešli na její zajímavé přednášce s tematikou Lékárna v přírodě. Při přednáškách se účastníci kurzů dozvěděli, kde doporučené byliny rostou, kdy je sbírat a jaké jejich části, jak je sušit, optimálně zpracovávat a především kdy je lze využít pro naše zdraví či krásu, a to zevně nebo vnitřně. Probírány byly i osvědčené směsi, jejich příprava a použití. Probíhaly i postupy přípravy masť, tinktur, Bachových esencí, bylinných sáček, jaké jsou správné postupy inhalací, zábalů, koupelí, přípravy i širšího využití čajů atd.

Cílem kurzů není pouhé teoretické předávání informací, ale motivace k sebezvzdělávání a aktivnímu přístupu k životu v každém věku, jsou vedeny ke zlepšování vztahu k přírodě a praktickému poznávání organismů, společenstev, krajiny. Kurzů nemají vytěsňovat klasickou medicínu, kterou Jitka Málková plně uznává. Zdůrazňuje důležitost prevence a s věřit těžké nemoci do rukou zkušených lékařů.

## Moderní medicína dává, ne vždy dobře, přednost chemii

Užitkovou botaniku, především léčivé rostliny, jsou velkým koníčkem Jitky Málkové.

Bylinky pomohly při léčbě syna (opakovaně zápalu plic), vlastních problémů (s močovými cestami), u manžela (začínající žaludeční vřed), i u dvou kolegů z práce (s nemocnou prostatou) atd. Moderní medicína léčila uvedené choroby zvyšujícími se

dávkami chemických léčiv. Nakonec našťastí pomohly zkušenosti babičky (bylinkářky) a poznatky z mnoha odborných i laických knih. Poznatky doc. Jitky Málkové zpracovává v četných publikacích. My jsme z jedné z nich, s názvem Jak na běžné choroby (bez jedovatých, a zvláště chráněných rostlin) se souhlasem autorky čerpali několik receptů na přípravu čajů, aktuálních v zimním sychravém počasí. Uvedly jsme i její zkušenosti z výše uvedených chorob.

## Zápaly plic syna byly klasickou medicínou léčeny podáváním různých antibiotik a mnoha druhů imunomodulátorů. Nakonec pomohlo snižování teploty zábalu končetin do tvarohu, dále koupele, inhalace a pití mateřídoušky, zvlhčování vzduchu, zábalu hrudníku teplými obklady a zvýšenou dávkou ovoce a zeleniny s vysokým obsahem vitamínu C (šípek, angrešt, citrusy aj.).

**Záněty močových cest:** omezena kořeněná jídla, teplo, hodně pít (tlumí zánět, pročištlí močové cesty), výrazně pomohla tinktura z lichořeřišnice (výborné rostlinné antibiotikum), truskavce, plody brusinek, nat' zlatobýlu, průtrzník, přeslička rolní, listy břízy, měsíček atd.

**Žaludeční potíže:** kromě diety je velmi vhodný čaj z řepíku lékařského, či byliny s obsahem hořčin – pampeliška, popř. nechutný, ale účinný čaj ze zeměluže či pelyňku, někdy pomůže i méně hořká máta nebo oddenek puškvorce.

**Onemocnění prostaty:** vévodí vrbovka malokvětá (postup: 3 lžičky přelit ½ l vroucí vody, louhovat 5 min, scedit, pít denně 3–6 šálků).

**Při viróze spojené s teplotou:** lze použít nejen čaj z nakrájené cibule (raději s medem než s cukrem), ale i smě-



si: ve stejném poměru lípa s květy černého bezu nebo další směs: máta, bez, heřmánek, lipový květ, popř. směs tužebník jilmový s prvosenkou vyšší.

**Kašel** (samozřejmě jsou různé druhy – suchý, vlhký, chronický, neurotický atd.): uživatelé mají rádi hlavně jednosložkové – tedy lze doporučit nálevy z těchto bylin: jitrocel kopinatý, sléz, prvosenka vyšší, mateřídouška, majoránka,

dobromysl, nat' plicníku, u podběle či divizny pořádně přecedit (trichomy mohou dráždit), u chronického kašle se osvědčila kůra z česneku medvědího (ten nesušíme!), na odklávání ve stejném poměru pomůže: podběl, heřmánek, list jitrocele a nat' mateřídoušky (postup: 3 lžičky zalit ½ l vroucí vody, louhovat 5 min, scedit, 3 šálky denně); u hnisavého úporného kašle: dvounažky anýzu 10 g, fenýklu 10, lněné semeno 15 g a tymián 15 g.

**Chrapot:** inhalace bazalky, mateřídoušky, tymiánu atd.

**Angina:** ve stejném poměru směs tužebníku, lípy a bezu (postup: na 1 lžičku zalit šálkem vody, louhovat cca 10 min, pít každé 2 hod), nezapomenout kloktat např. řepíkem.

**A na závěr jedna důležitá rada:** nevěřit všemu publikovanému a ověřovat si, než se sami začneme léčit.

# Nová metoda, jak zachovat cenné látky léčivých bylin

Světově unikátní způsob dlouhodobého uchování léčivých bylin vyvinuli čeští odborníci z CARC (Národního centra zemědělského a potravinářského výzkumu, v. v. i.). Zpracování do tzv. bylinných homogenátů zajistí, že cenné látky, obsažené v rostlinách, neztratí ani po několika letech skladování v chladu na kvalitě. Nová technologie se již uplatnila v prvních volně prodejných potravinách.

Čerstvé byliny mají omezenou životnost. Samotná rostlinná pletiva ohrožují plísně i bakterie, aktivní látky v nich obsažené mohou být degradovány stykem s kyslíkem, vysokou teplotou nebo rozloženy. Klasickým způsobem uchování léčivých bylin je sušení, případně extrakce spojená s výrobou sirupů nebo tinktur. Tyto přístupy ale do jisté míry negativně ovlivňují obsah zdraví prospěšných látek.

**Ošetření bylin vysokým tlakem**

Přidáním vody a mixováním nejprve vědci rozmělnili byliny na hladkou kaši. „Přídavek vitamínu C do kaše ochránil citlivé složky před oxidací a hmotu okysluje, což je důležité při stabilizaci výsledného produktu,“ upozornil Ing. Milan Houška, CSc.

**Upravené byliny do čokolády i jogurtů**

Bylinné homogenáty již nalézají využití na trhu jako netradiční složky potravin. „Například jsme navázali spolupráci s českou čokoládovnou Carla s.r.o. Dvůr Králové, která vyrábí čokoládové pralinky zvané Chmelinky a naplní z chmelové homogenátu, nebo s firmou Rakytník Cvrček využijí vajíčkových homogenátů ve výrobě sirupů, ovocných



Ing. Eliška Kovářková, Ph.D. připravuje sáček s homogenátem bylin před jeho ošetřením vysokým tlakem.



## Upravené byliny do čokolády i jogurtů

Bylinné homogenáty již nalézají využití na trhu jako netradiční složky potravin. „Například jsme navázali spolupráci s českou čokoládovnou Carla s.r.o. Dvůr Králové, která vyrábí čokoládové pralinky zvané Chmelinky a naplní z chmelové homogenátu, nebo s firmou Rakytník Cvrček využijí vajíčkových homogenátů ve výrobě sirupů, ovocných



Záběr z poloproduktu haly při přípravě chmelového homogenátu

kůží s bylinami, želatinových cukrovinek či ovocno-bylinných složek,“ řekl Milan Houška. Homogenáty lze zužitkovat dále při přípravě koktejlů, ovocných přesnídávek, zeleninových omáček, fermentované zeleniny, ochucujících složek zmrzliny a tak dále. Do těchto produktů vnášejí komplex bioaktivních látek srovnatelný s čerstvou bylinou po celý rok.

## Využití sklízelné tak není omezeno

„Metodu homogenizace bylin a tlakování jsme již použili pro chmelové šištičky, při výrobě Chmelinek a želatinových bonbonů Chmeláky.

Nedávno jsme ji pak použili ve spolupráci s Fakultní nemocnicí Hradec Králové a Fakultou potravinářskou a biochemické technologie VŠCHT pro ošetření mateřského mléka s cílem inaktivovat spory mikroorganismu Bacillus cereus,“ přiblížil Milan Houška. V právě probíhající výzkumné projektu pak vědci řeší využití léčivých bylin pro výrobu zdraví prospěšných potravin. V něm opět počítají s uplatněním technologie přípravy homogenátů a jejich ošetření vysokým tlakem.

**Monstranu ke zdraví s bylinami připravila: Eugenie Línková**





# Přihlaste se do dalšího ročníku soutěže Regionální potravina

O značku kvality se ucházelo už 6 065 potravinářů a zemědělců

Odstartoval 16. ročník soutěže Regionální potravina, značky kvality pro výrobky lokálních potravinářů a zemědělců. Za 15 let trvání soutěže získalo právo nosit logo Regionální potraviny 1 589 výrobků. Cílem soutěže je pomoci malým a středním lokálním producentům s propagací jejich potravin, a to nejenom v rámci kraje, ale i celé České republiky. Oceněním Regionální potravina se ročně může pyšnit pouze kolem stovky nových výrobků.

Fond si v lednu 2025 provedl průzkum mezi platnými držiteli značky. „Téměř všichni oslovení se shodli, že projekt Regionální potravina má dlouhodobě pozitivní vliv na podporu spotřeby regionálních potravin. Značka má vliv na zvýšení poptávky a prodeje oceněného výrobku. Většina dále konstatuje, že hlavním důvodem pro účast v soutěži je zvýšení prestiže výrobku či výrobce. Ocenují i marketingovou podporu a odlišení od konkurence,“ vybírá ze závěrů dotazníkového šetření Petr Dlouhý, generální ředitel SZIF a pokračuje: „Víme, že drtivá většina bude usilovat o získání ocenění i v příštích ročních soutěžích.“

Za každým oceněným výrobkem se ukrývá příběh jeho výrobce, pro kterého je ocenění Regionální potravina potvrzením dobře odvedené práce a motivací do budoucna. Ocenění Regionální potravina poukazuje na výrobky od lokálních producentů, které mají pevnou vazbu k danému regionu – ať už jde o suroviny, receptury či způsob výroby. Patříte také mezi ně? „Vždy podporuji lokální potraviny a zároveň i jejich



výrobce, jsem proto rád, že už léta můžeme ocenit ty nejlepší z nich udělením certifikátu Regionální potravina. Je to jasná značka, podle které se mohou orientovat i spotřebitelé a vybírat si to nej kvalitnější z místní produkce potravin,“ řekl ministr zemědělství Marek Výborný, který se v roce 2024 zúčastnil hodnotitelské komise v jihočeském kraji.

## Proč se zúčastnit soutěže Regionální potravina?

- Ocenění kvality: Ocenění kvality stvrzuje kvalitu Vašich výrobků
- Podpora prodeje: Značka Regionální potravina posiluje důvěru u zákazníků, což vede ke zvýšení prodeje a k rozvoji vašeho podnikání
- Networking a spolupráce: Soutěž je skvělou příležitostí k navázání nových kontaktů s dalšími producenty, restauracemi, obchody a dalšími partnery v potravinářském průmyslu



Ministr na komisí JČK

Podpora udržitelého zemědělství: Soutěž podporuje výrobce, kteří kladou důraz na udržitelné zemědělství, šetrný přístup k přírodě a péči o životní prostředí

„Regionální potravinu jsme získali již podruhé a je to pro nás satisfakce, že naši práci děláme dobře, a motivuje nás to stále přicházet s něčím novým,“ vysvětluje majitel Řeznictví Čejka pan Oldřich Čejka, který v roce 2024 získal ocenění Regionální potravina Pardubického kraje za Čertovskou tyčinku. Rádi byste se stali jedním z držitelů značky Regionální potravina? V případě, že se řadíte mezi výrobce potravin s podnikem do 250 zaměstnanců a Váš produkt je vyroben z lokálních surovin, tak neváhejte a přihlaste se do soutěže Regionální potravina!

## Jak se zapojit?

- 1.VYPLŇTE ŽÁDOST O ZNAČKU – Žádost k přihlášení o značku Regionální potravina naleznete na webu regionalnipotravina.gov.cz
- 2.KONTAKTUJTE KRAJSKÉHO KORDINÁTORA – S vyplněním Žádosti o značku se neváhejte obrátit na Vašeho krajského koordinátora, který Vás bude informovat o dalším postupu.

3.DODEJTE VZORKY – Před konáním Hodnotitelské komise ve Vašem kraji dodáte dle pokynů koordinátora vzorky soutěžních výrobků.

## Potřebujete více informací?

Pak neváhejte, vyplňte a odešlete nezávazný online formulář, který naleznete na webu regionalnipotravina.gov.cz v sekci „Pro výrobce“.

## Termíny přihlášek do soutěže Regionální potravina

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| Pardubický kraj      | 4. dubna 2025   |
| Plzeňský kraj        | 10. dubna 2025  |
| Moravskoslezský kraj | 18. dubna 2025  |
| Královéhradecký kraj | 25. dubna 2025  |
| Kraj Vysočina        | 30. dubna 2025  |
| Jihočeský kraj       | 5. května 2025  |
| Olomoucký kraj       | 9. května 2025  |
| Liberecký kraj       | 14. května 2025 |
| Zlínský kraj         | 23. května 2025 |
| Středočeský kraj     | 30. května 2025 |
| Karlovarský kraj     | 6. června 2025  |
| Jihomoravský kraj    | bude upřesněno  |
| Ústecký kraj         | 12. června 2025 |



Pro více informací o termínech přihlášek ve všech krajích sledujte web

regionalnipotravina.gov.cz



Citace Oldřich Čejka





## Zelináři s pestrým programem na tento rok

Další ročník Zelinářských dnů, tradičního setkání pěstitelů zeleniny, agronomů, obchodníků i odborné veřejnosti proběhl už před pár týdny tohoto roku. Hlavním cílem je záměr nastartovat řadu dalších užitečných a i zajímavých aktivit znamenajících mimo jiné další ozdravení i našeho jídelníčku. Akci pořádala Zelinářská unie Čech a Moravy z.s. (ZUČM). Konference proběhla pod záštitou ministra zemědělství Mgr. Marka Výborného a rektora České zemědělské univerzity v Praze prof. Ing. Petra Skleníčky, Ph.D.

Letošní ročník nesl motto „Síla zdraví z našich polí“, jako odraz významu každodenní práce tuzemských pěstitelů zeleniny pro českého spotřebitele, jako odraz aktuální situace a budoucnosti sektoru zelinářství.

### Pocta emeritnímu předsedovi ZUČM

Zahájení konference předcházelo blahopřání emeritnímu předsedovi ZUČM panu Ing. Jaroslavu Zemanovi k významnému životnímu jubileu. Ing. Jaroslav Zeman, zakládající člen a první předseda ZUČM (1991–2019), patří mezi nejvýraznější osobnosti zahradnického sektoru a zelinářství po roce 1989, je velkým propagátorem a zastáncem českého zelinářství. Je vzorem pro mnohé pěstitele, sám pěstuje zeleninu už více než půl století a s spoluzaložil i soutěže na každoročním veletrhu Zahradě Čech

v Litoměřicích Zeli roku vyhlašovaným vždy za následné velké publicity.

### Hlavní výzvy jimž producenti čelí

V úvodním projevu předsedkyně ZUČM Monika Nebeská shrnula nejvýraznější události loňského roku a upozornila na hlavní výzvy, kterým pěstitelé zeleniny musí čelit. Mezi klíčová témata patří podmínky sezónního zaměstnávání, nedostatek pracovníků, komplikovaná administrativa a byrokratická zátěž, nerovné postavení pěstitelů při vyjednávání o férové ceně, dopady změn klimatu. „Dnes už nejde jen o to, jak produkci zvýšit, ale o udržení a zvýšení kvality, která odpovídá požadavkům trhu a současně minimalizuje je dopady na krajinu a přírodní zdroje,“ uvedla Monika Nebeská. „Musíme hledat nové technologie, způsoby

ochrany rostlin a především efektivnější metody zpracování a distribuce.“

### Cílená podpora zelinářů

Další řečníci navázali na téma konkurenceschopnosti a zdůraznili nutnost cílené podpory českého zelinářství v rámci implementace Společné zemědělské politiky EU v ČR. Jako klíčové označili mj. i krátké dodavatelské řetězce a podporu domácích pěstitelů prostřednictvím systémových opatření. Zelinářské dny nejsou jen o politice, ale i o dobrých znalostech a praktických řešeních. V rámci prvního bloku „Síla pro pěstitele“ se odborníci z MZE věnovali podmínkám přímých plateb a agroenvironmentálnímu opatření. Fytosanitární oblast a novinky v ní představil Ing. Michal Hnizdil, ředitel sekce osiv, sadby



Uprostřed na snímku je ministr Marek Výborný v houfu gratulantů. Ke kulatému výročí narozenin přejí hlavně zdraví a pohodu do dalších let života bývalému předsedovi Zelinářské unie Jaroslavu Zemanovi

### Z výzkumu a inovací

Druhý blok „Síla zdraví našich polí“ nabídl nejen informace o výzkumu a inovacích v oblasti zelinářství, ale také o nových povinnostech v nečekaných oblastech. Se zkušenostmi přímo z polí pěstitelů vystoupili zástupci monitorovacího a fytopatologického zelinářského týmu při Národním centru zemědělského a potravinářského výzkumu v.v.i. a při České zemědělské univerzitě v Praze. Potvrdili, že dodržování principů integrované ochrany rostlin a člená opatření jsou klíčem k udržení kvality produkce. Další důležité informace z oblasti zdraví rostlin před-

nesla Ing. Kateřina Bagarová, Ph.D. z Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského, která mj. upozornila i na to, jak je důležité, aby právě v oblasti ochrany zdraví rostlin praxe s ústavem a státní správou spolupracovala. Dalším zajímavým a často zmiňovaným tématem byly dopady klimatických změn na zelinářský sektor, o kterých hovořila Mgr. Monika Hlavsová z týmu Intersucho. Za zajímavý moment programu lze považovat příspěvek Národního úřadu pro kybernetickou a informační bezpečnost, který se věnoval problematice digitální bezpečnosti v zemědělství a novým povinnostem pro její zajištění.

rosty, pro sledování vývoje počasí a výskytu a prognóz škodlivých organizmů, pro sledování zdravotního stavu rostlin, pro přesné hnojení, pro sklizeň a skladování, pro posklizňovou úpravu i zpracování. A tak na závěr si položíme už jen otázku.

### Proč kupovat ovoce a zeleninu s rodokmenem?

Odpověď je jasná: Jsou české, od českých farmářů, z českých polí a sadů mají rodokmen – jasný původ, českou kvalitu jsou pěstovány s láskou, s úctou ke spotřebiteli a pokorou k přírodě jsou lokální, čerstvé, zralé, plné vitamínů a zdraví prospěšných látek mají krátkou uhlíkovou stopu jejich koupí podpoříte naše české, moravské a slezské farmáře.

**Ve spolupráci se Zelinářskou unií Čech a Moravy z.s. vytvořila: Eugenie Línková**

## Ovoce a zelenina s rodokmenem

Tak jako mají křesťané a speciálně katolíci své desatero, zelináři s ovocnáři mají už nyní svou ochrannou známku s pěti upoutávkami, co tento nevšední rodokmen obnáší. Je to vyznání skalních pěstitelů těch nejzdravějších vitamínů z našich polí a sadů v podobě různého ovoce a zeleniny, kdy barva ani tvar nerozhodují. Zato je to pěstováno s láskou na české a moravské půdě.



**Známka je zárukou původu** – ovoce nebo zelenina s rodokmenem bylo vypěstováno českým farmářem v českém sadu nebo na českém poli. Známku mohou používat pouze pěstitelé sdružení ve Svazu pro integrovanou produkci zeleniny při Zelinářské unii Čech a Moravy z.s. nebo ve Svazu pro integrovanou produkci zeleniny při Zelinářské unii ČR z.s.

**Známka je zárukou kvality, čerstvosti a zdraví produktu** – ovoce a zelenina jsou pěstovány zkušenými farmáři.

Půda, sady, pěstitelé i samotné produkty jsou pod trvalou kontrolou. Půda, a především produkty (ovoce a zelenina) jsou testovány. Ovoce a zelenina s rodokmenem musí splňovat významně přísnější požadavky na obsah těžkých kovů a obsah reziduí přípravků na ochranu rostlin než ostatní potraviny. Produkty jsou pěstovány v ČR, tudíž ke spotřebiteli neputují stovky kilometrů, ze sadu nebo pole jsou dovezeny na pult obchodů v rámci hodin, jsou proto čerstvé, sklízeli se v plné

zralosti a obsahují maximální dávku vitamínů a zdraví prospěšných látek. **Známka je zárukou šetrnosti k životnímu prostředí, druhové rozmanitosti a krátké uhlíkové stopy** – při pěstování ovoce a zelenina s rodokmenem farmáři dělají víc pro naše životní prostředí a planetu. Naše pole a sady tak jsou domovem pro spoustu dalších živočichů a rostlin. Ovoce a zelenina jsou pěst-

ovány v systému integrované produkce, která má blíže k ekologickému zemědělství. Rostliny naši farmáři chrání a léčí cíleně a účelně, primárně alternativními metodami a biologickými přípravky na ochranu rostlin povolenými pro ekologické zemědělství. Vytváříme tak v našich sadech a na našich polích i přívětivé prostředí třeba pro hmyz – včely, ptactvo a další živočichy.



## Flíček, Hubert a Fredy hlásí pohodu

Jako všichni, co ostře sledujeme zrod trojčat, kluků a ke všemu telátek v ZD Rosice na Pardubicku, tak se samozřejmě dále zajímáme o jejich osud. Nejinak je tomu i s námi v redakci magazínu Agrární a Potravinářský obzor. Maminka honosného plemene Montbeliard už předala trojčata do pěkných boudiček, kde se o ně denně a můžeme potvrdit, že velmi dobře, stará zootechnička družstva Lenka Āopková, a ta nám taky dala přesné údaje k jejich výkrmu.

Už nesají mléko přímo od mámy, musí se jí mimo jiné taky trochu ulevit. Je sedmiletá a má před sebou ještě dlouhý, plodný život. Odborně se říká, že je na sedmé laktaci. Je velmi dobrá dojnice a dává někdy nádoj i 47 litrů za den, to je i dost rekord, ale ne samozřejmě každý den z 305 dní v roce, jak se dělá potom výpočet průměr, a ten tady máj dost přes 11 tisíc litrů za rok. (Světový rekord přes 13 tisíc litrů za rok mají zatím jen USA a Izrael.) „Mléko jim od matky nedáváme, dostávají mléčnou náhražku od firmy Lacnea-agri TURBO 50 a to 8l denně, k tomu mají k dispozici granulace a vlažnou vodu,“ vysvětlila nám stravovací režim tří kluků, co jsou už zvidaví a dávají najevo i emoce, Lenka Āopková. Mají různové náušnice a na nich čísla, aby se hoši odlišili, jsou si nesmírně podobní, no podívejte se na fotky. Boudičky jsou pěkně vystlané, jsou ve velké stáji, ne na mrazu a i u nich ten malý výběh je se slámou.

Žádné Steinmannovy boudy, jak se v šedesátých letech minulého století razila podivná metoda ruského zootechnika S.I. Steinmanna ze sovětského Karavajevo a odchov telat byl v zimě i na mrazu, v malých boudách na dřevěné podlážce s rošty bez podestýlky. Jen se ve své době



Při křtu dostala od dětí trojčata krásné santovské čepičky, a ty jim krásli domečky.

při mrazech zakrýval dokonce i při nulových teplotách otvor a boudy se zateplovaly a zabedňovaly. Při mrazech se tak stěny, střecha i dveře boudy obkládaly slámou. Tím se v nich zvyšovala relativní vlhkost vzduchu, kondenzovala pára a bylo mnoho případů omrzlin. Zdravotní stav zvířat se někdy až prudce zhoršoval. Naštěstí to naši zemědělci nebrali vážně a tento zločin na zvířatech se prakticky tady neuplatnil. A tak Flíček, Hubert a Fredy mají teplo a i pěkný rozhled po stáji, a jsou v pohodě na slámě.

Stejně jako se už od doby nemoci šílených krav (BSE) u nás ani nikde ve světě nepřidává do pití telatům kafelní tuk, jímž bylo možné právě nákazu taky přenést. To se i, bohužel, stalo, protože ve své době masokostní moučka i tuk nebyly dobře tepelně ošetřené a nákaza v podobě prionů se bujně a rychle šířila. To je pryč a nikdo nemusí mít strach jak o zvířata, tak o sebe. Jak jsme vyzvídalí dál, tak kluci mají tak zhruba v osmi měsících před sebou i cestu autáčkem do Boru na výkrm. Tam už budou žít volně a nabírat dál na váze. Teď jim dáme chvíli pauzu, a pak po přesunu se zase budeme zajímat, jak trojčata prosperují ve velkém stádu.

Eugenie Línková



**Moravské potravinářské strojírny, a.s.**

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

## VŠE PRO SLADOVNY

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



Úspěšně jsme dodali a zprovoznilí kruhový hvozď o průměru 6 metrů, vyrobený na míru dle specifických požadavků zákazníka.



Odkličovačka LOS-2 ve vaší laboratoři odstraní zdlouhavou ruční manipulaci s neodkličeným sladem

**TRADICE • PERSPEKTIVA • KVALITA • SERVIS • MOPOS**

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

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



Potravinářský obzor – nově sledujte na webu



[www.potravinarskyobzor.cz](http://www.potravinarskyobzor.cz)



# Ruzyňský bér s benefity pro zdraví

Jednou z prvních domestikovaných plodin pro výživu člověka je bér italský. V Číně se pěstoval již před 8 tisíci lety. Dnes se spolu s dalšími, v Evropě méně známými obilninami, dostává do popředí zájmu. Vyniká vlastnostmi, které se v kontextu klimatických změn stávají významnými. Bér je totiž plodina suchovzdorná, a tedy perspektivní pro oživení jejího využití pro výživu v regionech, které trápí sucho. Je vhodná i pro bezlepkovou dietu. S globálním oteplováním se dá pěstovat už i v České republice. Dvě odolné a výnosné odrůdy vyšlechtili odborníci na pracovišti Genové banky v CARC (Národní centrum zemědělského a potravinářského výzkumu, v.v.i.) v Praze-Ruzyni.

Bér italský nabízí vhodnou alternativu k současně pěstovaným obilninám jako zdroj suroviny pro lidskou bezlepkovou dietu, vhodný materiál pro výrobu biomasy nebo krmení zvířat, ale i další možnosti využití. Zájem o něj v Evropě roste se změnou klimatu. Důležitá je nejen jeho odolnost k suchu, ale také fakt, že má vyšší výživovou hodnotu než u nás hlavní užívané obilniny.

## Vyniká množstvím aminokyselin, sacharidů a vitamínů

„Bér má u nás velký zemědělský potenciál zejména kvůli měnícímu se klimatu.

To je důvod, proč se jeho šlechtění a zavádění do praxe intenzivně věnujeme,“ uvedl RNDr. Mikuláš Madaras, Ph.D., ředitel CARC.

Při výzkumech v Číně byl u bérů naměřen vyšší obsah bílkovin než u rýže, pšenice a kukuřice. Také množství nepostradatelných aminokyselin nutných pro lidské zdraví je v obilkách bérů o 41 procent vyšší než v rýži, o 65 procent vyšší než v pšeničné mouce a o polovinu vyšší než v kukuřici. Zajímavým parametrem je rovněž obsah sacharidů. Dosahuje 73 procent a je tedy nižší než u rýže, pšenice a kukuřice. Bér převyšuje rovněž obsahem vitamínů A, B1 a důležitých



Množitelský porost odrůdy Rucereus

minerálů. Je bohatý na selen a vlákninu, naopak obsahuje jen marginální podíl lepku. Je tak považován za ideální plodinu, respektive potraviny z něj vyrobené, pro diabetiky. Celozrnnou mouku lze využít pro výrobu bezlepkového pečiva.

Bér italský, známý také jako senegalské, německé, maďarské nebo sibiřské proso, je druh pocházející z Číny, Indie a Malé Asie. Nejpravděpodobněji vznikl z bérů zeleného, který i dnes spontánně roste jak v Číně, tak v Indii. V ČR se vyskytuje jako běžný plevel v kukuřici. Rozdíl mezi planým druhem a kulturním je zřejmý ve zralosti, kdy u planého druhu zrno vypadává z lichoklasu samovolně, oproti tomu u kulturního druhu zůstávají obilky v plodenství. Sláma bérů je ideální pro dobytek, a to jako krmivo díky jeho vysoké výživné hodnotě a dobré stravitelnosti, nebo jako podestýlka, protože je relativně měkká.

Šlechtění této zajímavé plodiny se v ČR provádí pouze v CARC. V genové bance,

kteřá je součástí ústavu, kde se nachází kolekce genetických zdrojů bérů.

## Ranost a rychlý vývoj

„Podařilo se nám vyšlechtit první české odrůdy, které vynikají raností a rychlým vývojem. ‚Ruberit‘ je o něco mohutnější a má cihlově červené zrno. ‚Rucereus‘ je ranější odrůda s větším výnosem žlutého zrna. Obě odrůdy jsou velmi odolné k samovolnému vypadávání zrna. Přínos obou odrůd pro zemědělskou praxi a ochranu životního prostředí byl v roce 2019 na 46. ročníku mezinárodního agrosalonu Země živeitelka oceněn hlavní cenou ‚Zlatý klas s kytičkou‘“, upozorňuje Ing. Jiří Hermuth, který již přes dvacet let pracuje s jedinečnými plodinami jako je bér nebo další suchovzdorná obilovina čirok v rámci výzkumného Týmu genové banky v CARC.

Plodiny jako jsou bér italský nebo čirok zrnový řadíme k plodinám s takzvanou rychlou C4 fotosyntézou, která se velmi dobře uplatňuje v podmínkách měnícího se klimatu v ČR. „Lépe hospodaří s vodou a zaručují

stabilní výnosy a široké využití i při horších podmínkách v průběhu vegetace, jako jsou vysoké teploty a sucho. Šlechtěním ‚vlastních‘ odrůd pro podmínky českého zemědělství se tak připravujeme na případnou budoucnost, pokud nás klimatické změny přivedou k ještě delším obdobím sucha a vyšších teplot. Jak bér, tak čirok lze využít také jako hodnotné letní strnskové mezplodiny,“ říká Jiří Hermuth a vysvětluje: „V posledních letech nedostatek vody a vyšší teploty vzduchu i půdy vyvolávají časnější termíny sklizně zrnin. To vede k prodloužení meziporostního období vhodného pro pěstování právě strnskových mezplodin. Klimatické změny nás nutí ještě relativně včas hledat jejich nově, odolnější druhy, především právě ve skupině rostlin s C4 typem fotosyntézy,“.

Bér je schopen vyklíčit i při zhoršených podmínkách a produkovat stabilní výnosy zrna i biomasy, kterou lze využít nejen pro krmné účely, ale třeba i k výrobě bioplynu. Hojně porosty těchto plodin také vytvářejí v letním období kyženy úkryt pro polní zvěř a v době květu se stávají

velkým lákadlem pro včelstva. Na rozdíl od jiných obilovin navíc nepřenáší obávané onemocnění způsobené různými druhy hub z rodu Fusarium, ani choroby pat stébel.

## K sehnání u osivařské společnosti ve Vysokém Mýtě

Význam bérů italského v podmínkách pokračující změny klimatu ještě poroste. V roce 2023 byla vydána příručka pro zemědělskou praxi „Pěstební technologie a praktické využití českých vyšlechtěných odrůd bérů italského“. Je pro všechny zájemce zdarma dostupná na webu ústavu www.vurv.cz. „Pozitivní na vzniku ověřené technologie bylo, že na tvorbu publikace se podíleli jak vědci i akademici zemědělské praxe, studenti vysokých a středních odborných škol,“ podotýká Jiří Hermuth.

Obě odrůdy bérů – Ruberit a Rucereus – má v licenčním množství česká osivařská společnost Seed Service z Vysokého Mýta a zajišťuje jejich prodej a distribuci.



Ruberit

# Velbloud rostlinné říše je obilninou budoucnosti s mnoha benefity

Čiroku se říká velbloud rostlinné říše, a to proto, že je suchovzdorný, což je při současných klimatických změnách u plodin nedocenitelnou vlastností. Čirok v naší zemi zatím málo známe, ale je pátou nejpěstovanější obilninou světa. Je velice nápomocný v zemědělství. Uvolňuje do půdy látky, které ji zbavují od škůdců. Dokáže z pole vylustrat i dnes přemnožené hraboše. Navíc je využitelný v bezlepkovém potravinářství i udržitelné energetice. Má antioxidační a protirakovinné účinky. Jeho studiem a šlechtěním se dlouhodobě zabývají odborníci z CARC (Národního centra zemědělského a potravinářského výzkumu, v.v.i.).



Ruzok III

## Čirok jako potravina, krmivo a k výrobě biomasy

„Čirok má u nás velký zemědělský potenciál zejména kvůli měnícímu se klimatu. To je důvod, proč se jeho šlechtění a zavádění do praxe intenzivně věnujeme,“ uvedl RNDr. Mikuláš Madaras, Ph.D., ředitel CARC.

Původním genetickým centrem této plodiny je subsaharská Afrika. Jako potravina jsou čiroky nejvíce využívány právě na tomto kontinentu a také v Asii. „V Evropě, včetně České republiky, dále v USA, Argentíně a Austrálii jsou pěstovány především pro krmné účely, čirok je ale vhodným materiálem třeba pro výrobu bioplynu,“ upozornil Mikuláš Madaras.

Skutečnost, že čirok u nás zatím nedokážeme plně docenit a využít, se ale začíná měnit, a to především díky šlechtitelskému procesu. Programy šlechtění hybridních čiroků existují ve Francii, Maďarsku či Německu. V tomto směru má v ČR unikátní pozici výzkumný Tým genové banky v CARC.

## Ruzrok je levnější a snadné je i jeho využití

„Proč se zabývat šlechtěním čiroků? Je to nenáročná a levná plodina. Čirokové zrno lze bez problémů vypěstovat i v našich teplejších oblastech a celosvětově i v Evropě mu nejvíce rostou plochy zásevu. Je levnější alternativou k pšenici a kukuřici a snadné je i jeho využití. Šlechtí se zejména na chladuvzdornost, ranost a snížení obsahu antinutričních látek v obilkách,“ upozornil Ing. Jiří Hermuth, který již přes dvacet let pracuje s jedinečnými plodinami, jako je čirok, v rámci výzkumného Týmu genové banky CARC.

Právě tomuto pracovišti se podařilo vyšlechtit novou odrůdu čiroku zrnového s názvem Ruzrok. „Jednou ze strategií, jak čelit nedostatku vodních srážek v některých oblastech naší republiky, je využití netradičních su-

chovzdorných plodin, které efektivněji hospodaří s půdní vodou. Námí vyšlechtěná odrůda čiroku Ruzrok významně lépe snáší extrémní sucha a má nižší výnosové výkyvy ve srovnání se standardními pěstovanými obilninami. Vyniká také raností, dobrým výnosem a multifunkčním využitím jak pro produkci zelené hmoty, tak i zrna, která v naší kukuřičné, řepařské či obilnářské oblasti bezpečně dozrávají,“ konstatoval Jiří Hermuth.

## Čirok pro lidskou výživu i zdraví

Čirokové zrno je na rozdíl třeba od pšenice přirozeně bezlepkové a produkty z něho vyrobené, jako jsou mouka, krupice a další, jsou vhodné pro osoby trpící celiakií. Je také zdrojem bílkovin, vlákniny, minerálů Mg, Fe, P, K, Mn, Cu, Se, Zn, vitamínů B6, B2, B1, má pozitivní vliv na nervový systém, metabolismus a hladinu cholesterolu, upravuje hladinu cukru v krvi. Čirok je bohatým zdrojem různých přírodních chemických sloučenin (taniny, fenolové sloučeniny, anthokyaniny, fytosteroly), které v lidském těle působí jako antioxidanty, snižující dopad oxidačního stresu v lidském těle. Působí

## Čiroková mouka i slad jsou bez lepku

Také je možné zrno čiroku české odrůdy 'Ruzrok', jehož vnější obal byl obroušen, rozemlít na krupici či mouku a využít pro potravinářské účely. „Čiroková mouka sice nemá takové technologické vlastnosti, aby se z ní samostatně dalo péct pečivo, ale lze ji přidávat do různých smě-



Čirok Ruzrok



Ruzok II

si. Velkou výhodou čirokové krupice, mouky a dalších produktů z čirokových zrn je, že jsou bezlepkové,“ připomněl výzkumník z CARC.

V roce 2019 pracoval jeho tým spolu s Remeslným pivovarem Clock na projektu, v jehož rámci byla připravena ověřená technologie pro výrobu prvního českého bezlepkového, svrčně kvašeného piva z čirokového sladu. Pivovar jej dosud prodává pod názvem GLEE.

## Využití čirokového zrna v krmivářství

Čirok může být zajímavou součástí jadrových krmných směsí pro brojlery, nosnice, prasata i skot. Lídrem v jeho krmení je v Evropě především Španělsko. Zvířata ho ráda přijímají a velmi důležité je, že jeho zrno nenapadá většina hub produkující mykotoxiny, takže díky němu dochází i k „ozdravení“ krmných směsí. Čirok by však neměl být považován za náhradní obilninu, ale spíše za možnost ke zlepšení úrovně efektivity v krmivářství.

## Rufuss – nová registrovaná odrůda čiroku zrnového z CARC

Loni v březnu zaregistroval Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský v Brně novou bělozrnnou odrůdu čiroku zrnového s názvem Rufuss, která pochází ze šlechtění Jiřího Hermutha. Po Ruzroku je to již druhá česká odrůda. Na rozdíl od Ruzroku má ale odlišné vlastnosti a využití. Užité hodnota je dána kom-

binací výnosu suché a zelené hmoty na úrovni liniových odrůd a odolnosti proti polehání. Proto je nová odrůda, v porovnání s registrovanými liniovými odrůdami čiroku na siláž v rámci sortimentu nízkých, typově zrnových odrůd pěstovaných na biomasu nebo siláž, pro tento sortiment přínosem.

## Biomasa hubení škůdců

Výnosná plnina Ruzrok již byla registrovaná i pro využití jeho biomasy, a to především pro energetické účely, případně i jako strnskové mezplodiny, kdy dokáže narůst i v podmínkách, kdy jiné mezplodiny ani nevyklíčí, a přitom méně vytahuje vodu. Výhodou u mladých rostlin čiroku je, že obsahují v zelené hmotě látku dhurrin. Ten se za určitých podmínek štěpí a uvolňuje kyanovodík. Toho lze velice dobře využít.

„Když čirok vysejeme jako letní strnskovou mezplodinu s fytosanitárním efektem, jeho mladé rostliny mulčujeme a zapravíme biomasu do ornice, dochází při dobrém načasování k omezení výskytu populace hádátek, hub

i dalších půdních patogenů a škůdců. Husté a hluboké kořeny čiroků jsou také schopné vylučovat do okolního prostředí směs látek (exudáty), které potlačují vývoj plevelů. Odpuzují rovněž hlodavce pohybující se v podzemí. Čirok je tak schopen pole ochránit například před přemnoženými hraboši, kteří dokáží na úrodě napáchat obrovské škody. Atraktivní je i jako zdroj potraviny pro včely, a to zejména na přelomu července a srpna, kdy jsou již ostatní přírodní zdroje omezené,“ poznamenal Jiří Hermuth. „Pro české zemědělství a potravinářství má tedy tato plodina obrovský potenciál, který jen musíme skutečně začít využívat. Naš ústav je připraven zájemcům poradit,“ zdůraznil.

Produkce osiva čiroku české provenience stejně jako bérů licenčně garantuje česká osivařská firma Seed Service z Vysokého Mýta, která s CARC v této oblasti úzce spolupracuje a čirok nabízí nejen v tuzemsku, ale úspěšně ho i vyvážá do zahraničí.

**Dvoustranu připravila:**  
**Eugenie Linková**  
**ve spolupráci s Jiřím Hermuthem z CARC Ruzyně**



Čirok Rufuss I



Čirok Rufuss

## Se zdravým jídlem i dobrým přípitkem

Kurziva je dnes už méně užívaný novinářský útvar, takový krátký šleh na dané téma. Tentokrát ji použijeme nikoliv na šlehnutí po dvou obilninách, ale naopak k jejich chvále. Bér, jemuž se taky přezdívá maďarské nebo sibiřské proso, má stejně jako čirok a jejich nově u nás pěstované odrůdy řadu benefitů. V řiši obilnin sice u nás tvoří zatím minoritu, ale jejich předností z oblasti zejména lidského zdraví jsou tak velké, že se stále více dostává do popředí zájmu veřejnosti. V ruzyňském výzkumném ústavu rostlinné výroby dnes po sloučení s dalším, a to potravinářským výzkumným ústavem pod společným označením CARC, jde tak u tamní genové banky o její větší oživení. A to o zelené krasavce už nejen z výzkumných polí. Valem jich totiž přibývá a zemědělci si je chválí. A co teprve samotní strážníci?

Právem je taky hned ve dvou článcích díky tamním výzkumným pracovníkům popsáno, proč věnovat bérů a čiroku zvýšenou pozornost. Chceme být přece zdraví a nejst jen další pilulky na bázi chemie, ale víc s přírodním portfoliem a prostřednictvím i dobrých jídel oživit naše orgány něčím, co až tak neznaly. Tak chutě do toho a připít si můžeme dokonce i bezlepkovým pivem, které nic neztrácí na výživné hodnotě ale i břešnosti.



# Vlašák z Pavlovských vrchů

O salonu vín a soutěžích o nejlepší vína jak u nás, nebo ze světových soutěží přinášíme v Potravinářském obzoru výstupy pravidelně. A Salon vín je unikátní degustační expozice v historických sklepech valtického zámku. V srdci moravského vinařství si můžete od února až do konce roku 2025 vychutnat stovku nejlepších vín České republiky. A právě mezi těmito víny letos září absolutní vítěz: Ryzlink vlašský, pozdní sběr 2022 z Vinařství Volařík.

Proč právě toto víno porazilo více než 2800 dalších konkurentů, a co stojí za jeho jedinečností?

Vino, které odráží svůj původ

Na první pohled může působit nenápadně, ale jakmile ochutnáte, zjistíte, že jde o víno s výjimečným charakterem. Ryzlink vlašský je odrůda známá zejména v zemích bývalého Rakouska-Uherska, přesto má na Pálavě zvláštní postavení. Podle enologa Ondřeje Tichého z Vinařství Volařík právě Pálava a její terroir dělají toto víno tak výjimečným.

Vlašák je odrůda, která skvěle odráží prostředí, ve kterém roste. Na Pálavě dostává nezaměnitelný charakter díky specifickému te-



rruoru – to znamená spojení půdy, klimatu a geografické polohy. Naše vinice na trati Purmice to ukazují nejlepším, vysvětluje Tichý. Trať Purmice, která leží na jižním svahu s nízkou nadmořskou výškou, poskytuje hroznu ideální podmínky. „Jde o vinici, kde se slunce opírá o svahy, a pokud to příroda dovolí, dochází k napadení hroznů botrytidou. Tato uslechtilá plíseň způsobuje, že bobule ztrácí vodu a koncentrují cukry, kyseliny i aromatické látky.

Výsledek je pak bohatší, komplexnější víno,“ dodává Tichý. Proces výroby: Trpělivost a pečlivost v každém kroku Když se podíváte do zákulisí výroby tohoto vína, zjistíte, že žádný krok není ponechán náhodě. Začíná to už na vinici, kde se každoročně vyhodnocuje kvalita hroznů. „Rok 2022 byl suchý, což znamenalo, že jsme museli být opatrní při výběru hroznů. Třídíme je tak, abychom zpracovali jen ty nejlepší,“ říká Tichý. Po sběru hroznů následuje fermentace a následné zrání vína. Právě zde přichází na řadu kombinace tradičních a moderních metod, které Volaříkovo vinařství perfektně zvládá. „Kvašení probíhá v nerezových nádobách, ale víno pak necháváme ležet na kvas-



Zleva – Enolog Ondřej Tichý a zakladatel Miroslav Volařík

ničních kalech, což mu přidává na komplexnosti. Některé části vína zrají i v dubových sudech, což dodává jemné tóny medu a vanilky,“ popisuje Tichý. Výsledné víno nabízí jedinečné spojení minerality, která je pro Pálavu typická, s tóny kandovaného ovoce a medu. „To vše je propojeno s krásnou kyselinkou, která vínu dodává svěžest. Myslím, že právě tato rovnováha rozhodla i o našem vítězství,“ říká Tichý.

Co rozhoduje o šampionovi?

Vítězství v Salonu vín není jen o kvalitě vína, ale také o schopnosti zaujmout degustační komisi, která hledá víno s příběhem, charakterem a vyvážeností. „Je to obrovský

úspěch, protože konkurence je opravdu silná. Dostat se mezi stovku nejlepších je velká čest, natož vyhrát,“ přiznává Tichý. Salon vín letos pojmul rekordní počet 2825 vzorků. Hodnocení probíhá vždy ve třech kolech, z nichž poslední je nejpřísnější. Vinařství Volařík ale obstálo na všech frontách. „Ocenění šampiona potvrzuje, že naše práce má smysl. Ryzlink vlašský je odrůda, které věříme, a jsme rádi, že ji dokážeme přivést k dokonalosti,“ dodává Tichý.

K síru nebo rybě?

A jak si tento šampion mezi víny nejlépe vychutnat? „Doporučil bych ho s jemnými sýry, ideálně domácími krav-

# Nejen Velikonoce v Národním zemědělském muzeu Kačina

K zahájení návštěvnícké sezóny Národního zemědělského muzea Kačina došlo letos již v sobotu 22. března od 10 hodin. Je zprovozněno divadelní zázemí a nově lze navštívit zámecké sklepy s ochutnávkou kačinského vína či pivního speciálu. Zámek nabízí také jízdu zámeckou rikšou nebo nové rodinné hry v zámeckém parku. Ty se letos týkají i velikonoční tradice s uschováním vajíček v přílehlé zahradě. Vajíčka potom děti musí hledat.

Klasicistní kačinské divadlo, které nechal postavit v rámci stavby zámku Kačina hrabě Jan Rudolf Chotek v první polovině 19. století, navázalo na čilý divadelní ruch na chotkovských sídlech v Nových Dvorech a Veltrusech. Hlediště mohlo tehdy pojmut 300 až 350 diváků. Dochovalo se technické vybavení jeviště a ve své době velmi inovativní prvky obsluhy opony a jevištních dekorací.

Pivní nabídka Kačinského speciálu a také místních vín

Nově mohou návštěvníci na závěr prohlídky v autentickém prostředí vinného a pivního sklepa ochutnat místní kačinské víno ze zámeckých vinic nebo pivní „Kačinský speciál“ z létařického pivovaru Temný důl, který odkazuje k tradici hraběcího pivovaru v Ovčárech.



Hledání obřích vajíček v zámeckém parku

V období velikonočních svátků se na zámku nabízí rodinám s dětmi výstava velikonočních symbolů. Bě-



hem prohlídky zámeckých interiérů jsou k vidění vybrané předměty z etnografických sbírek Národního zemědělského muzea, například řehtačky a další velikonoční předměty. Také se během prohlídky návštěvníci dozví, jak Velikonoce na Kačině trávil rodina Chotků.

V zámeckém parku je instalována úplně nová atrakce – dřevěná dráha s pouštěním vajíček do připraveného košíku. Rodiny se mohou zapojit do hry s hledáním obřích vajíček v zámeckém parku, projít si mohou i velikonoční stezku. Kdo nalezne všechny vajíčka, dostane sladkou odměnu.

Na podzim se na Kačině zase bude opakovat ochutávka vinných hroznů z místních vinic a jejich tekuté formy z předchozích let. (egi)



# Regionální trh s potravinami obohacují i malovýrobci „Portské“ šípkové z Českého středohoří

Loni, v době prodeje burčáku, ve známém českém vinařství v Chrámcích na Mostecku na konci galerie klasických bílých, růžových a červených vín bylo i několik půllitrových lahví se šípkovým vínem. Na otázku, kde se tam vzalo, mi paní při stáčení burčáku odpověděla: „To je moje víno.“ Využil jsem příležitosti a v blízkém venkovním posezení jsem Renatu Friedlovou trochu vyzpovídal o její cestě k malovýrobě a regionálnímu prodeji šípkového vína v Českém středohoří.

Nesmělé začátky v obývaku

„Začala jsem nejdříve s čajem, na který mám speciální recept, pak manžel přišel s nápadem, že bychom mohli zkusit vyrobit šípkové víno.



Víno v demižonu

Nejlepší jsou tmavé a nesmějí přemrznout

Počátek výroby šípkového vína začíná na podzim, kdy dozrávají šípky. Je mnoho jejich odrůd, které se od sebe liší tvarem. Některé jsou šišťatější, jiné kulatější, liší se i dobou dozrávání, barvou i obsahem. Nejlepší jsou tmavé šípky a nesmí přemrznout. „Sbíráám šípky z Českého středohoří, abych je měla z čistého prostředí, což odráží



Renata Friedlová



Šípkové „Portské“ z Českého středohoří



Kvasné nádoby pro šípkové víno

i název vína. Na sklizeň mám rukavice. Nesbíráám je úplně zralé, aby vydržely pro celoroční výrobu. Nejdříve je natrhám, pak vyperu a usuším. Část nechám rozkvasit hned, zbytek pak použiji pro další várky,“ vysvětlila postup výroby vína Renata Friedlová.

Jaké množství šípků nasbírá?

Na roční produkci vína potřebuje asi 150 kg šípků. Zbaví jej jádýrek a dalšího nepo-

třebného obsahu, který zachytí filtry z netkané textilie. Jinak šípkové víno se dobře čistí samo. Kvašení trvá přibližně pět měsíců. Do kvasných nerezových nádob či demižonů nakládá šípky tak, aby nejvíce vína bylo hotové v době prodeje burčáku, kdy do vinařství v Chrámcích chodí více zákazníků. Má dobré vztahy s okolními, spíše malými obchody, které prodávají šípkové víno, nabízí je i na farmářských trzích.

Chutí připomíná Portské

„Dělám tak 800 půllitrových lahví ročně. Ze sušených šípků, které víc pouštějí barvu, je víno chutnější, jemnější. Víno dělám bez konzervantů. Lahve plním až po hrdlo. Víno v lahvi vydrží tři roky, otevřené v lednici i dva týdny. Je to dezertní víno, či spíš lehký likér. Pro svou sladkou plnou chuť mnozí zákazníci říkají, že to je české Portské.“ K šípku někdy přidává různé ovoce, takže má kom-

binovanou chuť. „Běžnou recepturu jsem upravila. Nechci vyrábět vína, do nichž se přidává aroma, takže v některých nádobách kvasím šípky s ovocem, například s brusinkou,“ poodkryla R. Friedlová technologii svých vín. Jednou z kombinací je šípek s pečenou švestkou či jahodou apod. Větší dávky jsou v nerezových nádobách, menší množství v padesátilitrovém demižonu. Prý někdo přidává i med, takže je to z části i medovina se šípkovou příchutí. Do toho se zatím malovinařka nepouští.

Zmínky v herbáři z 11. století

Šípky jsou známým přírodním lékem už po staletí. Záznamy o jeho příznivých účincích na zdraví nalezneme už v herbáři z 11. století. Ve starodávném Recku byla šípková růže symbolem plodnosti. Šípky mají vysoký obsah vitamínu C. Šípkové víno podporuje imunitní systém. „Se šípkovým vínem budete zásobeni spoustou smíchů a dobré nálady, proto o nervozitě nemůže být řeč. Jen s tou schopností soustředit se to bude při popíjení hotového produktu mírně horší. A kdo má potíže s usínáním, tak po šípkovém víně usne jako Šípková Růženka,“ zakončila Renata Friedlová naše povídání o svém víně. Zdeněk Kulhánek

# GRILOVACÍ SEZÓNA ZAČÍNÁ

UŽIJTE SI GRILOVÁNÍ S CHUTÍ!

**VODŇANSKÉ KUŘE**  
Vždy čerstvé, vždy chutné!

**ČESKÉ KUŘECÍ JEN Z ČESKÝCH FAREM**

**NA GRIL**  
1 kg

**Kuřecí prsní řízek Rozmarýn**

**TIP NA PŘÍPRAVU**  
Kuřecí na gril – kuřecí prsní řízek Rozmarýn



novinky  
z naší  
pekárny

**Do  
Do**  
DOPEČ DOMA<sup>®</sup>

PŘEDPEČENÉ PEČIVO Z PODKRKONOŠÍ  
URČENO K DOPEČENÍ

**PROTEINOVÉ  
PĚČIVO**



VYSOKÝ  
OBSAH  
BÍLKOVIN



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

