

RECEPTY

pro každý den

Co jsme nakoupili, to si uvaříme

**Kvalitní
potraviny
a nápoje**

Kde je koupíte?

"Tak vařím já,"

říká Markéta Hrubešová

Křížovka

**Jak to vidí
prezident Agrární komory ČR?**

23/2012



117601

Stassen

PREMIUM BELGIAN CIDER

osvěžující
alkoholický nápoj,
ani pivo ani víno, ale

CIDER

100%
přírodní
produkt



jablko



5,4% alkoholu

bruška



červené ovoce



4,5% alkoholu

bezinka s limetou



INTRAT PRAHA a.s. - distributor, Za Avíí 2, Praha 9 - Čakovice 196 00,
tel.: 245 001 207, e-mail: intrat@intrat.cz, www.intrat.cz

Řekli o jídle

O jídle se dá uvažovat v různých rovinách z hlediska naplnění žaludku, podle pocitů, z pozic estetických nebo ve vztahu k dietě... Ať tak či onak, jídlo je pro člověka prvkem životně důležitým, který může přinášet i celou řadu požitků, rozšiřování obzorů či společensko – gurmánských aktivit.

Není překvapením, že se nad jídlem a jeho úlohou v životě člověka odnepaměti zamýšleli lidé moudří, vtipní, filozofové, básníci, literáti i šprýmaři...

Velice přiléhavý výrok o jídle pronesla britská spisovatelka Joanne Harris, jejíž pohled na jídlo nezapře, že o něm napsala řadu knih...

Jídlo je prostě jídlo, radost pro smysly. Pečlivě připravený kousek pomíjivosti, někdy těžká práce. Ale nemůže se brát jen tak, že jedním koncem tam a druhým ven.

S výroky jiných autorů budeme souhlasit, a zároveň nás pobaví:

Přísně vzato je jen jeden druh knih, který zvětšuje štěstí na zemi – kuchařské knihy. To řekl Joseph Conrad, britský spisovatel

Po dobrém obědě lze odpustit každému, i vlastním příbuzným. A kdo jiný než Oscar Wilde mohl pronést tuto větu?

Také Jerome Klapka Jerome má na svém kontě zajímavý výrok o jídle: ***Dobrý oběd probouzí vše, co je v muži něžnějšího. Jeho blahodárným vlivem se stávají ze zmařených bručounů bodří žvanilové.***

Někteří autoři přistupují k jídlu z pozic až metafyzických, jako třeba francouzský právník a politik 18. století Anthelme Brillat-Savarin: ***Objevení nového jídla znamená pro lidské štěstí víc než objevení nové hvězdy.*** Inu, Francouz.

Podobně, i když tak trochu s jiným záběrem, pouvažoval nad jídlem opět Jerome Klapka Jerome: ***Čisté svědomí činí člověka šťastným a spokojeným, ale plný žaludek to dokáže stejně tak dobře, a to levněji a snadněji.***

A ti vtipní řekli o jídle například toto: Francouzský režisér a scenárista Jacques Tati se sám sobě hodně smál, když pronesl: ***Špagetám vděčíme za to, že tak málo Italů nosí plnovous.***

Trefný byl také druhý americký prezident John Adams při rozhovoru o dietách: ***Nejblahodárnější je cibule-česnečná. Během týdne přijmete o pět kilogramů a bezpočet přátel.***

Stále platí:

**Je-li vůbec něco
smutnějšího
než zneuznaný génius,
je to nepochopený
žaludek.**

Honoré de Balzac

Super tipy tohoto čísla



Už jste pekli bábovku s majolkou?
Zkuste to s námi!
Boneco,
str. 13

**Dobroty
z tradičních tvarůžků**
AW Loštice,
str. 9



**Kvalitní kečupy s vysokým
podílem rajčat.**
Když kečup, tak KAND,
str. 4 – 5



FIT recepty
z Chocenské mlékárny
str. 10 – 11



Objevte Cider!
Osvěžující alkoholický nápoj
100% přírodní produkt,
str. 2



Grilování sezóna je za dveřmi!
Kostecké uzeniny
str. 12

Drůbežářské závody
Klatovy,
str. 6



**Tak chutná
jedna jediná...**
Lučina!
str. 7



BIO kvalita
z Amylonu
str. 21



Senzační moravská vína
z Mikulčic
Specialita: Kosher víno,
str. 12



Tak vařím já – 125 receptů pro vytížené ženy.
Inspirujte se kuchařkou Markétou Hrubéšovou.
Jak herečka k vaření přišla, si můžete přečíst
na str. 14 – 15

Kečup = moje



Kečup je druh husté zeleninové omáčky. Jeho základ vznikl, mnohem dříve než kdokoliv v Evropě či Americe viděl rajče, ve východní Asii, kde se používal jako omáčka na ryby. Je vyroben z rajčatového protlaku, koření a dalších přísad. Je oblíbenou pochutinou pro ochucení jídel, nejčastěji s klobásami, hamburgery, hranolky, běžný je v páru v rohlíku, s těstovinami i se sýrem, rýží. Jeho možnosti jsou velice široké. O původu kečupu existuje více teorií, které většinou zasazují zrod kečupu do Číny, Indie, Malajsie, Vietnamu, Japonska nebo Francie.

LASAGNE

12 plátků lasagní, 500 g mletého masa, zakysaná smetana, 1 cibule, 4 stroužky česneku, 3 rajčata, sůl, pepř, ostřejší koření podle chuti, 2 dl oleje, asi 200 gramů strouhaného sýra, asi 2 lžíce kečupu Kand

Cibuli nakrájíme na drobno, na oleji necháme zesklovatět, přidáme mleté maso, osolíme, opepříme a restujeme, dokud maso neztratí růžovou barvu. Přidáme nakrájená rajčata a na malém ohni zvolna dusíme. Poté přidáme ostatní koření, kečup a nakonec utřené stroužky česneku. Celé ještě povaříme cca 10 min. Plátky lasagní krátce povaříme v osolené vodě. Připravíme si pekáček, na který postupně vytvoříme vrstvy: První tvoří plátky lasagní, druhou masová směs, třetí asi třetina zakysané smetany. Tyto vrstvy opakujeme. Poslední vrstvu posypeme strouhaným sýrem. Pečeme v troubě při teplotě cca 180 stupňů po dobu 30 – 40 minut, až je povrch nahnědlý a při propíchnutí necítíme odpor.



KRKOVIČKA NA KEČUPU

1 kg vepřové krkvice, 150 g anglické slaniny, 150 g šunkového salámu, 1 jemný kečup Kand, 3 – 4 cibule, pálivá a sladká paprika, grilovací koření, pepř, sůl, olej

Plátky krkvice naklepeme, mírně osolíme, posypeme grilovacím kořením a nakrájíme na menší kousky. Vezmeme přiměřeně velký pekáček, na dno nalijeme trochu oleje a položíme plátky krkvice. Další vrstvu tvoří anglická slanina a cibule nakrájená na kolečka. Navršené vrstvy zalijeme ochuceným kečupem (kečup, lžička sladké a pálivé papriky, pepř a různé koření dle chuti). Dále položíme kolečka šunkového salámu a končíme masem. Pečeme asi hodinu, z toho první půlhodinku přiklopené. Podáváme s rýží.



**Kvalitní kečupy
s vysokým podílem rajčat**

Kečup je oblíbeným doplňkem řady pokrmů, těch smažených a grilovaných zvláště. Milují ho děti i dospělí a mnozí si bez něj nedokáží některá jídla ani představit.

Společnost **KAND s.r.o. Dobruška** vyrábí kečupy podle léty prověřené receptury a jejím cílem je používat pouze základní kuchyňské ingredience – rajčata, cukr, sůl, bylinky, koření a ocet jako přírodní konzervant. Žádné jiné přídatné látky Tomato Ketchup Kand neobsahuje. Kvalita tohoto kečupu byla potvrzena v nezávislém časopisu dTest, kde v konkurenci dalších 22 kečupů zvítězil.

Je dobře známo, že rajčata obsahují přírodní pigment lykopen, který je silný antioxidant a působí preventivně proti rakovině a srdečním chorobám a jeho využitelnost je po tepelné úpravě až 3× vyšší oproti rajčatům v syrovém stavu.

Kand Ketchup s vysokým podílem rajčat, vyráběný technologií horkého rozlivu je přesně takovýmto zdrojem lykopenu a jeho pravidelnou konzumací prospějete svému zdraví.

Společnost **KAND s.r.o.** se dále specializuje na výrobu a prodej pochutin, jako jsou hořčice, brusinky a omáčky. Ve spolupráci se sesterskými společnostmi spadajícími pod koncern Develley Senf und Feinkost zajišťuje prodej speciálních hořčic, křenů, octů, sirupů a kečupu McDonald's. Všechny produkty v jejím portfoliu jsou bezlepkové. Od roku 2009 je vedle dalších certifikátů držitelem národní značky kvality potravin **KLASA**.

www.kand.cz





chutné, zdravé KLATOVSKÉ Drůbežářský závod Klatovy a.s.

Nové trendy v grilování fakta a předsudky

Co by měl spotřebitel vědět:

Pro zvýšení šťavnatosti a údržnosti vody jsou na zkřehčení grilovaných mas používány tyto přídatné látky:

Stabilizátory skupin E 450, 451, 451 fosfáty (zvyšují vaznost vody ve výrobku), Zahušťovadla skupin E412 guarová guma, E407 Karagenany atd. (zvyšující pevnost výrobku a také vaznost vody)

Pro zvýraznění chuti:

Látky zvýrazňující chuť a vůni E621 Glutaman sodný

Je sodná sůl kyseliny glutamové. Je to jedna z nejpoužívanějších přídatných látek pro její schopnost zvýraznění chuti. Použití látky je pro ochucení mražených masných, drůbežích, zeleninových a dalších výrobků, instantních polévek, směsí koření, hotových jídel, sojové omáčky a mnoha dalších. Tato látka je často uváděna jako kořenící přísada. Především čínská kuchyně má široké použití glutamanu sodného. Zvýšený příjem této látky může způsobovat bolesti hlavy, zvracení, nevolnosti, dýchavičnost, astmatické potíže, popř. i halucinace. U lidí, kteří jsou citliví na tuto látku a pozorují po jejím požití popsané potíže, se doporučuje této látce vyhýbat. V ČR je používání glutamanu sodného povoleno v omezeném množství ke všem potravinám.

Pro zvýšení trvanlivosti:

Konzervanty skupin E 211 benzoan sodný, E325 Laktát sodný a ostatní chemické konzervanty Pro zlepšení vzhledu – Barviva zejména skupiny E120 karmíny

To jsou časté důvody, proč se spotřebitel od těchto výrobků postupně odvrací.

Lze to dělat i jinak

Bez chemických přísad, barviv a konzervantů. BEZ E

Drůbežářský podnik Klatovy a.s. se dlouhodobě zabývá vývojem nových drůbežích výrobků a uvedl na trh nové produkty odpovídající současným life-stylovým trendům kvalitních výrobků s přidanou hodnotou: Kuřecí marinované díly s kostí a bez kosti bez E vyrobené z kuřecího masa bez použití syntetických aditiv, barviv a konzervantů, jejichž místo zaujaly čistě přírodní látky. A výsledky prodeje ukazují, že tato nastoupená cesta je správná.

I v letošním roce jsme vsadili na kvalitu a zdravý životní styl a dále hledali nové příchutě marinád na bázi bylinek, chutí ovoce a tradičního přírodního koření. Věříme, že hitem letošní sezóny zůstane brusinková marináda, olivová, švestková a Green herbs a jako nová osloví spotřebitele marináda Texas a Flamengo.

Nově jsme pak pro letošek doplnili řadu Grilovacích klobás jak jinak než „bez E“, a to o Grilovací TRIO – klobásky určené ke grilování v barvách paprikové červené, bílé a bylinkové.

GREEN HERBS

ŠVESTKA

OLIVA

www.dzklatovy.cz

Drůbežářský závod Klatovy a. s.,
ul. 5. května 112, 339 01 Klatovy, Česká republika



Příroda nejlíp ví, co je pro vás zdravé.

Proto vám přináší 100% přírodní čerstvý sýr Lučina. Vyrobený jen z tvarohu, smetany a špetky soli. Lučina dokonale splňuje zásady zdravé výživy, a přináší tak celé vaší rodině jen to nejlepší z čisté přírody.



Tak chutná jedna jediná



Ředkvičková pomazánka

Ideální po návštěvě fitka.

2 Lučiny kostky 100 g
1 polévková lžíce bílého jogurtu
2 vejce
1 svazek (8–10 ks) větších ředkviček
sůl, pažitka

15 MINUT
 4 PORCE
 ŽÁDNÁ VĚDA

Lučinu ušleháme v misce s bílým jogurtem, osolíme a vmícháme na drobno pokrájená vychladlá vejce na tvrdo a na drobno pokrájené ředkvičky. Osolíme a ozdobíme nasekanou pažitkou. Podáváme s celozrnným chlebem.



Velikonoční salát

Ideální velikonoční pochoutka.

2 Lučiny kostky 100 g
1 polévková lžíce bílého jogurtu
2 vejce
1 menší cibule
pažitka, sůl a pepř na dochucení

15–20 MINUT
 4 PORCE
 ŽÁDNÁ VĚDA

Vejce uvaříme na tvrdo a necháme vychladit. Do misky vložíme 2 Lučiny, na drobno nasekanou cibulku, na drobno pokrájená vychladlá vejce a na drobno posekanou pažitku. Vše promícháme, osolíme a opepříme. Podáváme s celozrnným pečivem.



Vína, která sladí Slunce a koření Měsíc



www.zemedelskaas-cejkovice.cz

Zemědělská a.s. hospodaří v současné době na 230 ha vinic, z nichž je 200 ha vinic plodných, 30 ha vinic mladých a 4 ha podnožové révy.

Průměrné stáří vinic je 15 let, což svědčí o dobré hospodářské politice podniku. Tento údaj je souhlasný s parametry předních vinohradnických podniků v EU.

Ročně se likviduje 5 – 6 ha přestárých vinic, na druhé straně se vysazuje 3 – 5 ha vinic nových.

Současnou výměrou vinic patří Zemědělská a.s. Čejkovice mezi největší pěstitele révy v naší republice. Láhvová vína pro naše zákazníky jsou vyrobená z našich vlastních hroznů. Zemědělská a.s. nenakupuje žádné hrozny, ani mošty či cizí vína.

Naši filozofii pro nejbližší budoucnost je produkovat odrůdová vína, kde u všech bude přesně vyznačena lokalita a maximální možné množství informací o víně.

Zastoupení pěstovaných odrůd:

• 50 % bílé odrůdy • 50 % červené odrůdy

Skladba jednotlivých odrůd:

Müller Thurgau 15 % • Veltlínské zelené 8 % • Ryzlink vlašský 5 % • Tramín 4 % • Rulandské šedé 4 % • Neuburské 4 % • Chardonnay 4 % • Ryzlink rýnský 3 % • Sauvignon 3 % • Rulandské bílé 2 % • Moravský muškát 2 % • Irsai Oliver 1 % • Frankovka 12 % • Svatovavřínecké 8 % • Portugalské modré 8 % • Zweigeltrebe 8 % • André 5 % • Rulandské modré 2 % • Cabernet Sauvignon 1 %

Réva je pěstována na klasickém rýnsko – essenském vedení. Některé vinice z 80. let jsou ještě pěstovány na jednoramenné zácloně. Tento způsob vedení se již nerozšiřuje.

Průměrný výnos hroznů je 8 t/ha a průměrná cukernatost 18 ° ČSN (kolísá podle ročníku) jsou předpokladem výroby kvalitních odrůdových vín.

Celá plocha vinic je pěstována v systému integrované produkce (dále IP) hroznů a vína. Zemědělská a.s. je členem Svazu IP. Členové Svazu se dobrovolně podřizují přísným regulím, pokud se týká obdělávání, hnojení a zvláště chemické ochrany révy stejně jako technologické kázně ve sklepním hospodářství. Parametry IP korespondují s podobnými kritérii EU. Pěstování révy v systému IP je šetrné k životnímu prostředí. Vína ze systému IP se vyznačují vysokou kvalitou a zdravotní čistotou.



Hovězí plátky s badyánem

250 g hovězí svíčkové nebo hovězího zadního • 1 lžice sójové omáčky • 1 lžice bílého vína • 1 lžice oleje • 4 cípky badyánu • škrobová moučka • ½ lžice glutamátu (Wej-su) • případně sůl

Na kostky nakrájené maso osolíme, smícháme se sójovou omáčkou a žlutým vínem a na rozpáleném oleji zlehka osmažíme. Přendáme do hlubšího rendlíku, přidáme badyán, zalijeme vodou a vaříme odkryté, až je maso měkké. Zahustíme škrobovou moučkou rozmíchanou ve studené vodě, přidáme glutamát (wej-su) a popřípadě osolíme.



Králík na hořčici

1 králík • sklenka bílého vína • sůl • pepř • 3 lžice estragonové hořčice (nebo obyčejné hořčice s 1 lžičkou estragonu) • tenký plát syrového sádla nebo slaniny

Králíka osolíme, opepříme ze všech stran a obalíme tenkým plátem syrového sádla nebo slaniny potřeným hořčicí (tato strana přilehne na králíka). Pečeme podle velikosti asi hodinu. Když je králík měkký, odstraníme plát a podlijeme šťávou z vína.



Chanfaina

400 – 500 g jater • sklenka bílého vína • 1 menší cibule • 1 stroužek česneku • 4 – 5 lístků čerstvé máty peprné • 1 lžička petrželky • 4 kuličky pepře • na špičku nože kmín • paprika • skořice • 2 – 3 lžice oleje • sklenka vývaru • 1 – 2 lžice strouhanky • citrón • sůl

Pokrájená játra s pepřem dusíme doměkka na víně. Pak rozpálíme olej, osmahneme nakrájenou cibuli a česnek doskleněna, přidáme koření, játra, mátu, zalijeme vývarem a zasypeme strouhankou. Dusíme pět až deset minut. Osolíme, obložíme plátky citrónu a podáváme s chlebem.



Cuketa se šunkou na smetaně

1 cuketa • 150 g šunky • 3 tavené sýry Delicato • citrón • bílé víno • máslo • olej • oregáno • pepř • sůl • smetana • cibule • česnek

Osmahneme drobně nakrájenou cibuli s česnekem, přidáme na nudličky pokrájenou šunku a na kostičky nakrájenou cuketu, podlijeme trochou bílého vína a pokapeme citrónem. Přidáme tavený sýr, ochutíme a podlijeme smetanou. Vaříme tak dlouho, dokud není cuketa měkká. Doporučenou přílohou je rýže nebo těstoviny.

Zveme Vás na 15. mezinárodní veletrh pro gastronomii VÍNO&Delikatesy na výstaviště Praha-Holešovice ve dnech 25. – 27. dubna 2012 k ochutnávce do našeho stánku č. 153.

Olomoucké tvarůžky

Jediný původní český sýr

Olomoucká roláda

klasika podobně a přitom jinak...

pro gurmány



1 kg hovězího masa, 200 g Olomouckých tvarůžků, 150 g měkkého salámu, 3 vejce, 1 cibule, hořčice, světlé pivo, olej, sůl, pepř, hladká mouka

Ze zadního hovězího nařízneme plát na roládu a rozklepeme ho. Vejce umícháme na cibulce osmažené na oleji, nezapomeneme je mírně osolit. Maso potřeme hořčicí, poklademe kolečky salámu, na ně dáme plátky příčně rozkrojených tvarůžků, na ty rozetřeme míchaná vejce, roládu zabalíme, převážeme nití a na povrchu osolíme. Zprudka ji ze všech stran opečeme na rozpáleném oleji, potom ji podlijeme pivem a dáme do trouby pod pokličku péct. Během pečení podléváme vodou a poléváme výpekem. Ze stěn pekáče odškrabujeme co se přichytilo, a vrátíme do šťavy – dodá jí to barvu i chuť. Při pečení rolády tak vznikne hustý výpek s konzistencí omáčky, který je vynikající.

Plněná vejce

překvapte své známé...

rychlá příprava



4 natvrdo uvařená vejce, 60 g Olomouckých tvarůžků, 50 g másla, pažitka, sůl, ledový salát, 1 větší cibule, olivový olej

Vejce podélně rozkrojíme, vyjmeme žloutky, utřeme je s máslem, postrouhanými tvarůžky i nasekanou pažitkou a podle chuti dosolíme. Touto směsí naplníme poloviny uvařených bílků. Cibuli nakrájíme na kolečka a krátce orestujeme. Naplněná vejce pokládáme na list ledového salátu, na který jsme položili opečenou cibuli, lehce zakápneme olivovým olejem a přizdobíme plátky rajčat.

...jedině z Hané...



Olomoucké tvarůžky mají historii doloženou více jak 500 let jako původně domácí, selský sýr vyráběný na Hané. Prosluly jako Olomoucké, protože se s nimi obchodovalo na trzích v Olomouci a odtud putovaly do světa. Vždy byly ceněny pro svoji nezaměnitelnou chuť.

Jejich věhlas dokládá ocenění, kterého se jim dostalo např. na 1. rakouské mlékárenské výstavě ve Vídni roku 1872, v roce 1908 byla na Mezinárodní potravinářské výstavě v Paříži za Olomoucké tvarůžky udělena zlatá medaile p. Aloisi Matějčkovi z Olomouce.

Dnes jsou Olomoucké tvarůžky vyhledávány také pro vysoký obsah proteinů a minimum tuku (max. 0,6 %). Naši předkové tedy stvořili prvotřídní sýr i pro moderní gastronomii 21. století. Jediným vlastním Olomouckých tvarůžků se dostalo v roce 2010 vysokého uznání Evropskou komisí udělením chráněného zeměpisného označení (PGI).



www.tvaruzky.cz

Ozdobte jaro dobrou chutí – mlsejte zdravě

Poctivá kvalita odlehčených pomazánek Fit Line z Choceňské mlékárny má původ v čistých Orlických horách. Jedná se o unikátní výrobky bez konzervačních látek, bez tavicích solí a bez lepků, se sníženým obsahem tuku. Jejich kouzlo? Snoubí v sobě to nejlepší z oblíbených choceňských produktů: pomazánkového másla a smetanového jogurtu. Na váš stůl míří hned ve třech originálních příchutích.



Kromě spokojených zákazníků si výjimečných vlastností pomazánek Fit Line všimla i odborná veřejnost: varianta se sýrem získala přídomek „Mls Pardubického kraje“, Fit Line rybí je zase vítězem soutěže „Regionální potravina“, zatímco základní verze, tedy ta jménem Natur, je oficiálním „Mlékárenským výrobkem roku“. Už jste je ochutnali? Že ne? **Tak s chutí do toho!**

Recepty zákazníků Choceňské mlékárny

PLNĚNÉ BRAMBOROVÉ „LODIČKY“

Fit Line natur, sůl, pepř, 100 g šunky, brambory uvařené ve slupce, jarní cibulka, plátkový sýr.
Uvařené a vychladlé brambory podélně rozpůlíme. Vydlabeme prostředek, vložíme do misky spolu s Fit Line, nakrájenou šunkou a jarní cibulkou, osolíme, opepříme a vše smícháme. Plníme vydlabané brambory touto směsí a nakonec (na ozdobu) napícháme trojúhelník plátkového sýra na párátko a dozdobíme zelenou natí z jarní cibulky. Skvělá lehká jarní večeře!

OMÁČKA NA RYBY

Trocha másla, cibulka, hladká mouka, vývar, kelímek Fit Line, sůl.
Cibulku zpěníme na másle, přidáme mouku na jíšku a zalejí vývarem, krátce povaříme, osolíme a promícháme s obsahem kelímku Fit Line. Omáčka je vhodná na ryby a všechna libová masa nebo vejce. Dle chuti je možno přidat i pažitku či kopr.

FIT LINE TIRAMISU

2 kelímky Fit Line, 2 smetany na šlehání, moučkový cukr podle chuti, piškoty, instantní káva, rum.
Fit Line, smetanu a cukr šleháme ve šlehači, až vznikne hustá hladká hmota. Tu můžeme ochutit kávou a rumem. Hmotou prokládáme piškoty narovnané ve formě. Necháme dobře

vychladit, vyklopíme, nakrájíme a podáváme ozdobené šlehačkou a kouskem čerstvého ovoce. Výborné je také, když piškoty pokapete silnou instantní kávou nebo vaječným koňákem.

RYBÍ POMAZÁNKA S KAPUSTOU

300 g kapusty, lžička hořčice, šťáva z jedné poloviny citronu, lžička sardelové pasty, Fit Line, sůl, pepř, polovina malé cibule.
Dobře očištěnou a opanou kapustu uvaříme doměkka, odstraníme žebra a kapustu nasekáme nadrobno. Do hlubší mísy vložíme ke kapustě hořčici, citronovou šťávu, přidáme sardelovou pastu utřenou s Fit Line a vše důkladně promícháme. Dochutíme solí, pepřem a nastrohanou cibulí. Mažeme na krajíčky tmavého chleba.

FLAMENDR

100 g tvarůžků, Fit Line, cibule, lžíce másla, 4 lžíce piva, špetka pepře, malá sušená feferonka.
Změklé máslo utřeme do pěny společně s pivem, pomazánkou Fit Line a pepřem. Přidáme rozemletou feferonku, nasekanou cibuli a tvarůžky rozmačkané vidličkou. Konzumujeme ve velkých vrstvách na čerstvém pečivu.

ŠNECI Z FIT LINE

Fit Line, cca 180 g polohrubé mouky, 150 g šunkového salámu (nebo šunky), 100 g plátky

eidamu 45%, 100 g uzeného sýra, 3 lžíce kečupu, kmín, sůl.

Smícháme Fit Line s moukou a špetkou soli. Vypracujeme na tužší těsto, které necháme 15 min. odpočinout v lednici. Potom z těsta vyválíme placku, kterou potřeme kečupem, poklademe šunkou a plátky sýra. Zarolujeme jako závin a krájíme na 1 cm široká kolečka. Ta nejlépe nakrájíme, pokud si nůž namáčíme ve studené vodě. Nakrájená kolečka pokládáme opatrně jako šneky na plech s pečicím papírem. Nakonec šneky posypeme kmínem a dáme péct do vyhřáté trouby, dokud nezrůžoví.

HUMMOUS

1/4 kg cizrny, 2 lžíce hořčice, 2 lžíce Fit Line, jogurt, lžíce olivového oleje, sůl, pepř, lžička okurek, česnek.

Cizrnu den předem namočíme. Vodu slijeme, cizrnu znovu zalijeme a dáme vařit doměkka. Vychlazenou cizrnu umeleme na masovém mlýnku, přidáme hořčici, Fit Line a olej, zředíme trochou láku (případně stačí i lžíce vody). Nakonec osolíme, mírně opepříme a zamícháme rozetřený česnek. Mažeme na veku a zdobíme kolečkem rajčete.

Tradiční choceňské výrobky patří mezi klasiku českého mlékárenství

Koncem roku 2011 mlékárna úspěšně recertifikovala systém kvality a bezpečně výroby potravin jednoho z nejvyšších potravinářských standardů IFS (International Food Standard). Systém byl, stejně jako v loňském roce, certifikován do nejvyššího stupně (tzv. Higher Level) s úspěšností 98,9 %.



fit line

lahodná pomazánka s jogurtem

RYBÍ se **SÝREM**
NATUR



RYBÍ
vítěz soutěže
Regionální
potravina 2011



NATUR
Mlékárenský
výrobek roku
2011



se **SÝREM**
vítěz soutěže
Mls Pardubického
kraje 2011



novinka

Výrobky z Chocenské mlékárny zakoupíte v řetězcích COOP • Albert • Billa
• Globus • Kaufland • Makro • Spar • Tesco a v mnoha dalších prodejnách

- skvělá chuť
- snadná roztíratelnost
- snížený obsah tuku
- bez konzervačních látek
- bez tavicích solí
- bez lepků
- unikátní receptura
- ideální pro studenou kuchyni



www.schutidotoho.cz
www.chocenskamlekarna.cz

Garantovaná kvalita přírodních moravských vín



Vinařství DVOŘÁČEK LTM, s.r.o.
696 19 Mikulčice 607,
e-mail: dvoracek@sendme.cz
www.vinarstvi-dvoracek.cz

Rodinné Vinařství DVOŘÁČEK LTM, s.r.o. se zabývá pěstováním vinné révy a výrobou kvalitního vína již několik desetiletí. Jako člen sdružení COLLEGIUM VINITORUM se firma zaměřuje na výrobu vysoce jakostních, přírodních moravských vín. Nejen při samotné výrobě vína, ale i při pěstování hroznů dodržuje přísná pravidla a zásady. Její snahou je, aby podávané víno bylo jedinečným a nenapodobitelným přírodním nápojem.

Specialita: KOSHER VÍNO

Vinařství DVOŘÁČEK LTM, s.r.o. se v roce 2005 stalo druhým českým výrobcem košer vín, které zde na Moravě bylo vyrobeno pod dozorem rabína Židovské obce Brno Rabbi Mosche Chaim Kollera znovu po více než 60 letech. Jedná se o vůbec první výrobu KOSHER vín v nežidovském prostředí. Toto víno díky velmi šetrné technologii zpracování, prakticky bez použití jakýchkoliv dalších přísad a s vyloučením pasterizačního procesu opravňuje firmu k použití přívlastku „not yaiyn mevushal“ („nevařená“ = nepasterizovaná), který je zásadním pro konzumenty z řad ortodoxních věřících, tedy těch, kdo přísně a přesně dodržují všechna ustanovení Tóry. Všechna KOSHER vína z produkce Vinařství Dvořáček LTM, s.r.o. jsou schválena k použití „šel Pésach“ („Kosher for Passover“) – tedy o nejnějnějším židovském svátku.

Vinařství Dvořáček LTM, s.r.o. ročně produkuje 15 až 20 tisíc lahví vín s přívlastkem, včetně vín ledových, vín barrikových a cuvée. Základ sortimentu tvoří čtyři bílé (RR, SG, CH, TR) a šest červených odrůd (MP, ZW, CM, CS, PN, ME). Vína z tohoto vinařství získávají každoročně významná ocenění na celostátních i mezinárodních výstavách. Dosud největším úspěchem je zlatá a bronzová medaile za červená vína získaná z USA, z největší benefiční charitativní soutěže světa XII. Finger Lakes International Wine Competition 2012 v Rochesteru, stát NY. K vinařství kromě moderních výrobních a skladových prostor patří plně vybavené klimatizované degustační místnosti, kde je možno pořádat nejrůznější akce, včetně řízených degustací případně i s produkcí cimbálové muziky.

Od přivezení hroznů z vinice, až po uzavření vína v láhvi dvěma nezávislými uzávěry (korkem a plastovou zátkou) je víno vyráběno výhradně rukou rabína Židovské obce Brno, kterým je od roku 2010 Rabbi Šlomo Kučera, a to na technologii zcela vyčleněné a určené pouze pro tyto účely (pro KOSHER víno je vyhrazen samostatný, zvlášť zamykatelný box s nerezovými tanky, k dispozici jsou zvláštní čerpadla, hadice, rmutové síto, filtr, plnička aj.). Celý postup výroby a technologii zpracování schválil před zahájením výroby v roce 2005 izraelský rabín Menachel Kalchaim. Kosher vína z tohoto vinařství jsou nositeli stříbrných medailí z mezinárodní soutěže kosher a mešních vín Cisterciácká pečeť 2008.

TVŮRCE CHUŤOVÝCH ZÁŽITKŮ
1917
KOSTELECKÉ UZENINY

ZALOŽENO 1917 V KOSTELCI

Originální recepty
GRIL

WWW.KOSTELECKEUZENINY.CZ

SLAVTE S NÁMI!
95
1917-2012



PIKANTNÍ KLOBÁSKY S KOŘENÍM

INGREDIENCE: PAPRIKOVÉ KLOBÁSKY Z KOSTELCE, TYMIÁN, BOBKOVÝ LIST, OLIVOVÝ OLEJ, ČESNEK.

POSTUP: OLOUPANÝ A POSEKANÝ ČESNEK SMÍCHÁME S TYMIÁNEM, BOBKOVÝM LÍSTEM A OLIVOVÝM OLEJEM A V TOMTO NÁLEVU NECHÁME KLOBÁSKY MARINOVAT ASI PŮL HODINY. KLOBÁSKY OPÉKÁME NA ROŠTU NEBO V TROUBĚ POD GRILEM. **PŘEJEME DOBROU CHUŤ!**

Recepty s majolkou



Kvěťákový salát s majolkou

Kvěťák • 1 vejce natvrdo • 1 sterilovaná okurka •
1 rajče • 2 lžíce sekaných bylinek • 100 g majolky
• 2 lžíce bílého jogurtu • olej • sůl • citrón

Kvěťák uvaříme v osolené vodě. Vejce rozkrojíme na 8 dílků, okurku a rajče nakrájíme na malé kousky, šťávu z citrónu smícháme se třemi lžícemi vody, solí a pepřem. Kvěťák rozdělíme na růžičky, přidáme kousky rajčete a okurky, promícháme se zálivkou a olejem a přelijeme majolkou smíchanou s jogurtem, bylinkami a zbytkem citrónové šťávy.



Jehněčí s brokolicovým salátem

800 g jehněčí kýty s kostí • 8 stroužků česneku •
svazek čerstvého tymiánu • sůl • olej • drcený
barevný pepř • 400 g brokolice • 130 g těstovin
(penne), olivový olej

Zálivka: 200 g majolky • 2 dl mléka • sůl • pepř

Jehněčí maso nakrájíme na jednotlivé kotletky, potřeme lisovaným česnekem, okořeníme barevným pepřem, sekaným tymiánem a osolíme. Necháme marinovat v oleji, nejlépe přes noc. Pečeme na grilu po obou stranách. Brokolici rozdělíme na menší růžičky a uvaříme do poloměkka v osolené vodě a necháme vychladnout. Mezitím uvaříme těstoviny (penne) v osolené vodě s olivovým olejem a také necháme vychladnout. Vše dáme do misky a zalijeme zálivkou: majolku s mlékem prošleháme a ochutíme solí a pepřem. Vše dohromady dobře promícháme. Podáváme k pečeným kotletkám.



Bramborovo – celerový salát s houbami

Sušené houby • vařený celer • 7 brambor
vařených ve slupce • 1 cibule • majolka.

Zálivka: trochu oleje • hořčice • pepř • trochu
vegety • drcený kmín

Sušené houby, předem namočené a považené ve slané vodě, po vychlazení nakrájíme na menší kousky. Přidáme stejné množství jemně nastrouhaného uvařeného celeru a pokrájenou cibuli, řádně promícháme. Vychladlé brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky. Vložíme do misky, přidáme houbovou směs a promícháme. Nakonec přidáme zálivku a majolku podle chuti. Salát dáme rozležet, nejlépe přes noc v chladu.



Lahodný rýžový salát

0,5 kg rýže • 1 salátová okurka • 4 větší pevná
rajčata • 100 g sterilované kukuřice •
100 g černých oliv • 250 ml majolky • 2 lžíce
pikantní hořčice • pepř • sůl

Rýži uvaříme v osolené vodě doměkka a necháme vychladnout. Neoloupanou salátovou okurku jemně nastrouháme, osolíme a pomocí lžice z ní vymačkáme vodu. Okurku následně promícháme s rýží. Z rajčat odstraníme semínka a velmi nadrobno je nasekáme, olivy nakrájíme na tenká kolečka. Rajčata, olivy a kukuřici přimícháme k rýži s okurkou, přidáme majolku, hořčici, opepříme a osolíme. Hotový salát necháme proležet v ledničce. Podávat můžeme samostatně jako salát, ale výborně se také uplatní jako příloha ke grilovanému nebo pečenému masu.



Majolka®

...tak chutná
kvalita



Bábovka z Majolky

500g hrubé mouky, 250g cukr krupice, 500ml mléka,
200ml Majolky, 1 prášek do pečiva, 1 vanilkový cukr
citronová kůra, kakao

Postup: Mouku, cukr a prášek do pečiva nasypeme do misky a promícháme. Přilijeme mléko, přidáme Majolku a citronovou kůru a promícháme. Dvě třetiny těsta nalijeme do předem vymaštěné a vysypané formy a do zbytku těsta přimícháme kakao a také nalijeme do formy. Pečeme ve vyhřáté troubě na 175°C asi 45 min.





Tak vařím já

125 receptů pro vytížené ženy

Z předmluvy:

Proč jsem napsala kuchařku? Odpověď je jednoduchá. Protože jídlo miluji! A také vše, co s ním souvisí. Radost mi činí už samotné přemýšlení nad receptem. Výběr a nákup surovin jsou pro mě opravdovým potěšením. A vaření, to pro mě znamená pohodu a úžasný relax. Třešinkou pak je samotné servírování mým milým strávníkům.

Markétu Hruběšovou není třeba dlouze představovat. Charismatická herečka, kterou všichni známe jako mladičkou Ulriku z válečného milostného příběhu Oznamuje se láskám vašim, tajemnou Ester z Jakubiskova filmu Sedím na konáři a je mi dobře nebo jako Alenu ze seriálu Zdivočelá země. V poslední době jsme ji mohli vidět třeba jako

Kláru z Vartemberka v historické detektivce Jménem krále, jednu

z rolí si zahrála v pokračování slavné Saxany (Saxana a Lexikon kouzel) nebo v nekonečném a velmi populárním seriálu Ulice (Tamara Elliot).

Před nedávnem se ale jméno Markéty Hruběšové začalo skloňovat nejenom v souvislosti s filmovým plátnem a televizními obrazovkami, ale také s gastronomií. Vše vyvrcholilo loni vydáním kuchařky **Tak vařím já**.

Poutavou knížku se 125 originálními recepty doprovázejí vynikající fotografie Davida Krause (známý fotograf a také manžel Markéty Hruběšové). Vizuální stránka tak dokresluje příjemný pocit z výborně zvládnuté kuchařské knihy, která je oslavou vaření a dobrého jídla.

Recepty jsou rozděleny do několika kapitol, začínají studenými předkrmy a končí dezerty.

U každého receptu najdete i pár triků a rad. Připravte se na pestrou kuchyni vycházející z těch nejlepších tradic a zároveň respektující požadavky na moderní a kaloricky vyvážené pokrmy. Jako manželka a maminka malé dcery respektuje Markéta Hruběšová i neustálý boj s časem, a proto kuchařka nese podtitul

125 receptů pro vytížené ženy.



Jak se dostala k vaření, co sama jí nejraději či jaká světová kuchyně je pro ni inspirací, jsme se zeptali Markéty Hruběšové v malém rozhovoru a poprosili také o nějaký zajímavý tip pro naše čtenáře.



Jak se z populární herečky stane autorka úspěšné kuchařky? Kdy se pro vás stalo vaření něčím víc než nutností?

Vaření už pro mne dávno není jen koníček. Vařím aktivně velmi dlouho a neustále se snažím na sobě v tomto směru pracovat. Sleduji nové trendy, mapuji zajímavé gastronomické akce a zkouším stále nové postupy. Samozřejmě také piluji a dovádím k co nejlepšímu výsledku i postupy dosavadní. Jistá fascinace vařením mne provází už odmala. Pamatuji se na malý bloček, který jsem si nadepsala Rady a Recepty (můj tatínek tenkrát ještě připsal Rozumy).

Nicméně k té pomyslné „plotně“ jsem se opravdu postavila až ve chvíli, kdy jsem se osamostatnila a pořídila si vlastní bydlení. Najednou nebylo doma uvařeno a každý večer zajít do restaurace už mě nebavilo. Tak jsem to začala zkoušet, výsledky byly dobré, chutnalo nejen mně, ale i návštěvám a pak už byl jen krůček k tomu, že mě to opravdu začalo bavit.



Jaké pokrmy máte vy osobně úplně nejraději?

Mám ráda opravdu téměř všechno. A myslím, že jsem vděčný strávník. Když je jídlo připraveno s láskou a z kvalitních ingrediencí, je pro mne vždy potěšením a svátkem. Záleží také na mnoha faktorech – na roční době (na jaře si vybírám většinou lehčí pokrmy), na sportovní aktivitě (většinou jím maso, kvůli doplnění bílkovin) nebo třeba i na osobním rozpoložení a náladě ve chvíli, kdy nakupuji, objednávám si nebo vařím.



Kterou zemi považujete za gastronomicky ráj?

Nerada bych nějakou zemi upřednostňovala. Z výše uvedené odpovědi vyplývá, že se ráda najím v Maďarsku i na Kanárských ostrovech, pokud bude jídlo poctivě uvařeno. Nicméně když přihlédnu k nejčastější chuti a inspiraci během vaření, jednoznačně vítězí kvalitní tradiční česká kuchyně a pak italská a francouzská.



Poradíte našim čtenářům nějakou zajímavou kulinářskou úpravu nebo ingredienci?

Myslím, že zbytečně zapomínáme na úplně jednoduché suroviny, jakou je třeba

červená řepa. Ta je naprosto úžasná a mnoho lidí si ji, bohužel, spojuje pouze s tím nevábým sladkokyselým salátem ze školní jídelny. Ale pokud ji nakrájíte na plátky, ogrilujete na pánvi nebo venkovním grilu a pak už jen zlehounka osolíte, získáte skvělé zeleninové chipsy vhodné k pivu, vínu nebo i úžasnou přílohu k masu. Anebo ji zkuste zabalit (očistěnou, neoloupanou, lehce posolenou, s trochou tymiánu a zakápnutou olivovým olejem) do alobalu. Pečte v horké troubě (200 °C) tak 40 minut. Nakonec sloupněte a nakrájejte na tenoučké plátky. Podávejte s kozím (nebo jiným chuťově výrazným) sýrem. Nebo jen tak s malým zeleným salátkem. V jednoduchosti je krása!



Krůtí prsa plněná nivou

300 g krůtích prsou, 100 g nivy, hrst sušených rajčat, 1 dl kuřecího vývaru, olivový olej, sůl a pepř

Z krůtího masa uřízněte přes vlákno dva steaky. Ostrým nožem do nich udělejte otvor, který zvětšíte pomocí vařečky. Maso naplňte kousky sýra a překrájenými rajčaty. Spíchněte párátky nebo kovovými špičky. Lehce osolte, opepřete a potřete olejem. Opékejte ze všech stran na rozpálené pánvi. Pak přilijte horkou vodu nebo vývar, přiklopte pokličkou a duste asi 20 minut. Když se tekutina vyvaří, nezapomeňte ji doplnit. Servírujte s rýží nebo těstovinami.

Zkuste: Kuřecí maso je na tento recept také vynikající. • S náplní si můžete vyhrát. Vynikající je třeba sýr typu camembert nebo Vltavín. • Se solí opatrně, sýr je slaný sám o sobě.

Fazolový salát s rukolovým pestem

300 g hnědých fazolí, 2 bobkové listy, 100 g rukoly, hrst oříšků (vlašské, piniové, lískové), 4 stroužky česneku, 4 lžíce olivového oleje, 1 lžíce bílého vinného octa, sůl a pepř

Den předem namočte fazole do 1 l studené vody. Fazole slijte, přidejte dvojnásobné množství vody a bobkové listy. Vařte do změknutí (cca 40 minut) a nakonec osolte. Vodu sceďte a fazole nechte vychladnout. Mezitím si připravte pesto. Do mixéru natrhajte rukolu, přidejte oříšky, česnek, sůl a pepř a trochu olivového oleje. Vymixujte a nakonec ještě přilijte olej a ocet. Znovu pročeňte mixérem. Do fazolí vmíchejte opatrně pesto. Salát dejte do lednice, aby se chutě spojily. Pak dejte do misek a ozdobte rukolovými lístky, případně trochou řeřichy.

Fazole se dají upravit naprosto úžasně. A i ony vás jistojistě překvapí. Doporučuji koupit ty opravdu velké a kvalitní (obchody s arabskými pochutinami mají skvělý výběr). Pokud nemám čas si je uvařit dopředu, používám ty z konzervy, které před přípravou propláchnu studenou vodou. Zásadně nekupuji fazole sušené předvařené. Hodí se tak akorát na kaši. Fazole také vařím ve vývaru, jsou pak chutnější. A pesto jim dodá pořádný říz. Výborné je i pesto z řeřichy a také hladkolisté petržele.



Mořská štika v papilotě

2 filety mořské štiky, 2 oloupané brambory, 1 bulva fenyklu, 1 červená cibule, 2 rajčata, 2 stroužky česneku, hrst vypeckovaných zelených a černých oliv, pár kaparů, olivový olej, sůl, pepř

Připravené papiloty potřete olivovým olejem, pokladte na plátky nakrájenými bramborami a oloupaným, rozčtvrceným fenyklem. Přidejte rybu a dále pokračujte rozčtvrceným rajčem, cibulí a plátky česneku. Posypte olivami a kapary, okořeňte a zastříknete olejem. Papiloty přehněte a pevně zarolujte. Dejte je na plech a pečte v horké troubě při 200 °C asi dvacet minut.

Zkuste: Papiloty vytvoříte tak, že čtverec pečicího papíru přehnete a nakreslíte na něj „srdíčko“. Jeho okraj by měl být asi

7,5 cm od položené filety. Srdíčko vystříhnete a je to. Okraje před zavínutím můžete ještě potřít rozšlehaným vejcem. Pára, která se vytvoří během pečení, balíček krásně nafoukne. (Nebo zkuste papilotu zabalit jako bonbon. Konce zavažte kuchyňským provázkem. Vypadá to taky moc hezky.)

Ryba v balíčku. Tak také někdy nazývám tohle fantastické jídlo. Příprava není vůbec složitá, ale efekt je bombastický. Všechny suroviny, které máte rádi, zabalíte, šoupnete do trouby a ta za vás pěkně pracuje. Máte spoustu času připravit nějakou přílohu nebo nakrájet bílou bagetu. Papiloty přineste na stůl na plechu a rozdejte na talíře. Otevírá si ji každý sám. Okamžik, kdy se z otevřeného balíčku vyvalí všechna ta vůně, je prostě úžasný. Nepodělit se o ten zážitek s vašimi hosty by byl hřích.

Bulgurový salát se sušenými rajčaty

150 g bulguru, hrst sušených rajčat, asi 5 cherry rajčat, hrst koriandru, hrst hladkolisté petržele, 1 jarní cibulka, olivový olej, šťáva z poloviny citrónu, sůl a červený pepř

Bulgur propláchněte, dejte do hrnce a zalijte dvojnásobným množstvím vody. Vařte asi 15 minut. Všechna tekutina by se měla vsáknout. Vidličkou zrníčka lehce provzdušněte a nechte zchladnout. Mezitím si nasekejte koriandr a petržel nadrobno, sušená rajčata na nudličky, rajčata na čtvrtky a cibulku na kolečka. Do zchladlého bulguru vmíchejte bylinky, rajčata, cibulku, červený pepř, asi lžici olivového oleje a citrónovou šťávu. Vše promíchejte a podávejte třeba s pečenými rajčaty.

Bulgur je hodně podobný kuskusu. Ale je to luštěnina, takže má doslova blahodárné účinky na naše trávicí ústrojí. Má lehce oříškovou chuť a dají se z něj udělat všelijaké dobroty. Záleží jen na vaší fantazii a chuti, jaký pokrm vytvoříte. Báječně se snáší třeba s kapary, olivami nebo sušenými rajčaty. Můžete použít i ta naložená v oleji. Nechte je ale trochu okapat. Tento salát můžete podávat samostatně nebo jako přílohu třeba ke grilovaným rybám nebo drůbeži.



KDYŽ SE UVAŘÍ, CO UVAŘIT SE MÁ

K dobrému jídlu skutečné pivo z Benešova

JAK SE VAŘÍ SKUTEČNÉ PIVO

*Pivovar Ferdinand
Skutečné pivo
BENEŠOV 1897*

1) **SLADOVNICKÝ JEČMEN**
čištění, třídění dle odrůd a skladování

2) **MAČENÍ**
72 hodin se vzdušnými přestávkami, obsah vody v zrnech se zvyšuje z cca 14% na 45%

3) **KLIČENÍ**
ječmen se vymáčí na humna, každých 12 hodin se převrací, zrno klíčí 4-5 dnů

4) **HVOZDĚNÍ**
sušení sladu při teplotách 30-83 °C 2x 24 hodin, obsah vody klesá na 4%, slad dostává barvu a vůni

5) **ODKLIČOVÁNÍ SLADU**
slad se zbaví kořínků a poté se uskladní na půdách, kde se nechá dozrát

6) **ŠROTOVÁNÍ**
slad se rozeleme na sladovou drť, zrna zůstávají ve velkých kusech

7) **VYSTÍRÁNÍ A RMUTOVÁNÍ**
míchání sladu s vodou při teplotě do 37 °C, upravuje se pH, štěpení škrobů na zkvasitelné cukry, dvourmutový způsob:
1. rmut 63 a 72 °C, vaření,
2. rmut 72-75 °C

8) **SCEZOVÁNÍ**
oddělení kapalného podílu - sladinu od pevného podílu - sladového mláta

9) **CHMELOVAR**
sladina se v kotli „okoření“ chmelem (100-200 g/hl), vaří 2 hodiny, chmel se přidává 3x, vzniká horká mladina

10) **CHLAZENÍ**
horká mladina zchlazena deskovým chladičem na zákvasnou teplotu 6 °C

11) **HLAVNÍ KVAŠENÍ**
do mladiny se přidají kvasnice a v otevřených spilkách probíhá spodní kvašení při 11 °C 6-10 dnů, vzniká alkohol a uvolňuje se oxid uhličitý

12) **ZRÁNÍ VE SKLEPÍCH**
mladé pivo se v tancích při teplotě 2-3 °C dokvašuje 30-90 dnů, pivo se tak nasatí oxidem uhličitým a dotváří se pěnivost

13) **KŘEMELINOVÁ FILTRACE**
odfiltrování zbývajících kvasinek a ostatních nežádoucích látek

14) **MIKROFILTRACE**
studená pasterace

15) **STÁČENÍ PIVA**
pivo se stáčí do KEG sudů a lahví

www.pivovarferdinand.cz



Pivní palačinky

Z ČEHO: pivo světlé 400ml, voda 300ml, 3ks vajec, mouka hladká 300g, na špičku nože prášek do pečiva, 1 lžička vegety (podravky, aromatu), olej na smažení

JAK NA TO: Rozšlehaná vejce, pivo a vše ostatní vymícháme do jemného řídkého těsta a naběračkou lijeme na rozpálenou pánev potřenou olejem a opečeme z obou stran hezky dozlatova. Plníme naslano, vodu lze zcela nahradit pivem.

Vepřové koleno na pivě

Z ČEHO: 3 vepřová kolena, 500ml černého piva (může být i řezané), 15 stroužků česneku, 4 cibule, 8 lžic plnotučné hořčice, mletá sladká paprika, nové koření, pepř černý celý, bobkový list, kmín, 300ml vody na podlití, instantní jíška tmavá nebo chlebová střídky na zahuštění šťávy, mletý černý pepř, sůl, provázek, čerstvý strouhaný křen

JAK NA TO: 1. Vepřové koleno vykostíme, kůži nakrojíme na mřížky a do masa řádně vetřeme hořčici, sůl, pepř, kmín, sladkou papriku a česnek krájený najemno. Zarolujeme a dobře svážeme provázkem. 2. Vložíme do pekáče, osolíme, okmínujeme, zasympeme hrubě krájenou cibulí, přidáme nové koření, bobkový list a celý pepř. Zalijeme pivem, zakryjeme alobalem nebo poklicí a dáme péct do trouby při 180°C na cca 1 až 1,5 hodiny. V průběhu pečení maso podléváme a přeléváme. Jakmile je maso měkké, odkryjeme alobal a maso dopékáme na barvu a do křupava. 3. Veškerou šťávu s rozpečenou cibulí slijeme do hrnce, zredukujeme a lehce dohustíme jíškou nebo chlebovou střídkou. Podle potřeby dochutíme. Z masa odstraníme provázek. 4. Prokrojené koleno podáváme se šťávou a brambory. Doplníme hořčicí a strouhaným křenem.

Pivovarská bašta

Z ČEHO: libové vepřové 800g, 2 střední cibule, lžička sladké papriky, špetka pálivé, 5 stroužků česneku, 2 lžice hladké mouky, světlé pivo 250ml, zakysaná smetana, sůl, pepř, masox, sádlo

JAK NA TO: Na sádlo zpěníme cibuli nakrájenou na kostičky, na ní orestujeme kostky vepřového, přidáme mletou papriku a utřený česnek, opeříme a zalejeme pivem, necháme rozpustit kostku masoxu a dusíme pod pokličkou. Mouku vmícháme do zakysané smetany a již měkké maso touto smetanou zahustíme. S těstovinou nebo knedličkem je to bašta.

Skutečné pivo – recept sládka Lebedy

Z ČEHO: sladový ječmen, chmel, pivní kvasnice, voda

JAK NA TO: Ječmen namočíme, na humnech vyklíčit necháme, usušíme, klíček zbavíme, odpočinout dáme, rozeleme, s vodou smícháme, škroby na cukry štěpíme, 2x rmutujeme, přes mláto sladinu scedíme, v kotli vodu přilejeme, chmelem 3x okořeníme, dvě hodiny vaříme, potom mladinu zchládíme, kvasnice přidáme, ve spilce spodně kvasíme, alkohol vznikat necháme, kysličník uvolňujeme, ve sklepě mladé pivo patřičnou dobu dokvašujeme, přes filtraci proženeme, do sklenice čepujeme a s chutí se napijeme.



Pivovar FERDINAND je významným výrobcem piva s mnohaletou tradicí, kdy první zmínky o pivovaru jsou známy již od roku 1595. V roce 1897 koupil pivovar arcikníže František Ferdinand d'Este a vybudoval úplně nový pivovar, který neměl v tehdejších zemích Rakouska-Uherska obdoby. Tvář pivovaru, kterou tehdy vytvořil, zůstala až do dnešních dnů stejná.

Stejný je i způsob vaření piva, jehož technologický postup se za posledních více jak 100 let nezměnil. Jedná se o klasickou technologii s otevřeným spodním kvašením a dokvašováním v ležáckých sklepech. Vaření piva vychází zásadně z principu použití nejkvalitnějších surovin, tedy výhradně ječného sladu vlastní výroby a chmele ze Žatecké oblasti, protože

jenom takový přístup zajišťuje unikátní chuťové a senzorické vlastnosti benešovského piva. Vaříme pivo poctivě a věnujeme mu dostatek pozornosti, času a péče, kdy nadále pokračujeme v šíření slávy „českého piva“ a dovednosti benešovských sládků.

www.pivovarferdinand.cz

I koření patří do zdravé výživy



Jsme česká společnost s více než sedmdesátiletou tradicí, specializovaná na výrobu koření, bylin a sušené zeleniny. **Klademe zvýšený důraz na zásady racionální výživy.** Zásobujeme trh více než 150 druhy koření a bylin a téměř 100 druhů směsí. V poslední době rozšiřujeme nabídku o některé speciální byliny a nové směsi. Naším přáním je, aby zákazník použitím koření nejen zvýraznil chuť a vůni připravovaných pokrmů, ale aby toto koření a bylinky přispěly především ke zdravé výživě.

Nabídka

- koření, kořenící směsi, bylinky
- sušená zelenina
- přípravky k nakládání okurek a zeleniny
- přípravky k výrobě perníků
- doplňky racionální výživy

Jsme držiteli certifikátu ISO 9001 : 2000

Naše výrobky najdete v prodejnách zdravé výživy po celé ČR i v klasických obchodech. Zájemcům o naše výrobky nabízíme také služby on-line virtuálního prodejního centra. Zde se po zaregistrování stanete naším váženým klientem a budete moci plně využívat veškerý komfort spojený s obchodováním prostřednictvím Internetu.

Sójové boby v Rosovické omáčce

150 g sojových bobů, 3 menší cibule, celer, rajče nebo lžička protlaku, 2 lžice Rosovického koření, lžička hořčice, sůl, citronová šťáva, olej, 4 lžice jogurtu nebo zakysané smetany

Předem namočené boby uvaříme doměkka. Pokrájíme cibuli, celer a rajče a na oleji osmahneme s Rosovickým kořením. Přidáme vodu, sůl a zeleninu dusíme, až změkne. Přidáme jogurt a vše mírně prohřejeme. Omáčkou přelijeme vařené boby, ochutíme citronovou šťávou a promícháme. Podáváme s pečivem

Rosovické koření: Směs koření, která je pro své vlastnosti a účinky určena k širšímu použití v oblasti racionální výživy a k usnadnění trávení především tučných a nadýmavých pokrmů. Neobsahuje sůl, ani žádné další přísady. Má jemnou chuť a vůni. Hodí se k úpravě různých druhů mas, zeleniny, polévek, pomazánek a salátů.

Papriková omáčka s koriandrem

4 žluté papriky, 1 stroužek česneku, 1 lžička semen koriandru, 2 lžice oleje, 2 lžice zakysané smetany, sůl, pepř, 1 hlavička porku

Papriky očistíme, oloupeme a nadrobno pokrájíme. Česnek s paprikou rozmixujeme. Semena koriandru opražíme, rozdrtíme a spolu s olejem a smetanou vmícháme do paprikové omáčky. Osolíme a opepříme. Očištěný pórek nakrájíme na kolečka a vmícháme. Skvělá omáčka především ke kuřecímu masu nebo k těstovinám.

Koriandr je neprávem skoro zapomenuté koření s příjemnou kořenitou chutí a vůní. Používá se do chleba, vánočního pečiva, perníku. Je součástí směsí používaných ke koření salátů, masa, paštik. Přidává se do nakládané zeleniny. Je vhodný jako součást bylinných čajů proti nadýmání.



Bylinkové máslo

Bylinkové máslo dodá jemnost a lahodnou chuť mnoha pokrmům. Jeho příprava je s naší vyváženou směsí úplně jednoduchá. Ke změkklému máslu přidáme směs Bylinkového másla a pečlivě vymícháme. Pokud hned nepoužijeme dáme ho zpátky ztuhnout do lednice například ve formě malých válečků nebo kuliček.



Bylinkové máslo: Směs koření s přídavkem soli a kyseliny citronové vhodná k přípravě pomazánek a ke koření salátů. Směs neobsahuje glutaman!

Fazolové lusky s chilli papričkami

1 kg mladých plochých fazolových lusků, malá plechovka loupáných rajčat (450 g), 2 malé chilli papričky, olivový olej, sůl, 3 stroužky česneku

Fazolovým luskům odřízneme konce. Lusky povaříme ve slané vodě do poloměkka. Na velké pánvi zahřejeme olej, přisypeme nakrájený česnek, necháme zezlátnout a přidáme rozdrcené papričky a loupaná rajčata. Osolíme a krátce povaříme, aby omáčka zhoustla. Přidáme scezené fazolové lusky a loupaná rajčata a na mírném ohni ještě asi 5 minut povaříme.



www.benkor.cz

HVĚZDY SVIJANSKÉHO NEBE

- **SVIJANSKÁ DESÍTKA** 10%, světlé výčepní pivo
- **SVIJANSKÝ MÁZ** 11%, světlý ležák
- **SVIJANSKÝ FANDA** 11%, řezaný nefiltrovaný ležák
- **SVIJANSKÝ KNÍŽE** 13%, speciální světlé pivo
- **SVIJANSKÁ KNĚŽNA** 13%, speciální tmavé pivo
- **SVIJANSKÝ RYTÍŘ** 12%, světlý ležák s výraznou hořkostí
- **BARON** 15%, světlé speciální pivo
- **SVIJANSKÝ VOZKA**, nealkoholické pivo
- **KVASNIČÁK**, světlé speciální pivo
- **FITNESS**, lehké pivo
- **WEIZENBIER**, světlé pšeničné svrchně kvašené pivo



Značka Pivovaru Svijany, a.s.

Klasika mezi českými pivy

„Pivo je sice alkoholický nápoj, ale při rozumných dávkách je jeho konzumace prospěšná lidskému zdraví. Někdy napomáhá léčit i různé choroby,“ říká František Horák, bývalý ředitel pivovaru a dnes člen představenstva a.s.

Všechny druhy piv vyráběné ve svijanském pivovaru, ať se jedná o výčepní piva, ležáky nebo speciály, jsou vyráběny shodným technologickým postupem vyznačujícím se zejména dekokčním způsobem vaření, dvoufázovým kvašením a dlouhodobým zráním při nízkých teplotách.



Při troše štěstí vám profesionální výklad podá Miss zlatého moku 2009 Petra Bubáková.

Svijanské pivo se nijak chemicky neošetřuje ani nepasteruje. Díky tomu, že se nezahřívá na vysokou teplotu a zraje naopak při nízkých teplotách, uchovává si všechny živiny, vůni i barvu. A takové pivo, to je opravdu lék.

„Děláme vše pro to, aby naše pivo lidem chutnalo a abychom zachovali tradiční výrobní postupy, což s sebou nese nemalé nároky na investice. Rozšiřujeme proto výrobní i skladovací kapacity, vybudovali jsme novou spilku, ležácké sklepy a čističku odpadních vod,“ říká ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík.

Svijanské pivo si udržuje vysoký standard kvality. Svědčí o tom řada ocenění, která v průběhu posledních několika let pivovar se svými pivy nasbíral na odborných i laických degustačních soutěžích.

Ze zdejšího pivovaru pochází také Miss Zlatého moku 2009 Petra Bubáková (na fotografii) a sládek roku 2005 Petr Menšík. V roce 2011 byl za svůj přínos oboru oceněn také bývalý ředitel a obrovský patriot pan František Horák uvedením do Síně slávy českého pivovarnictví a sladařství.

O oblibě svijanského piva svědčí také stovky hospůdek a restaurací po celé České republice, jejichž počet se stále zvyšuje.

Prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva přímo z tanku

Přijďte se podívat, jak vzniká tradiční české pivo v pivovaru ležícím v malebném prostředí na okraji Českého ráje.

Exkurze je potřeba předem objednat, minimální počet osob je 10.
bjednávky na: exkurze@pivovarsvijany.cz nebo +420 739 589 437, +420 481 770 721

Cena vstupného:

Dospělí 70 Kč, studenti a senioři nad 65 let 50 Kč
minimální cena exkurze 700 Kč



PIVOVAR SVIJANY, a.s.

Svijany 25, 463 46 Příšovice
Expedice piva 481 770 770
Sekretariát: 481 770 700
Obchodní oddělení. 481 770 717
e-mail: pivovar@pivovarsvijany.cz
www.pivovarsvijany.cz
www.facebook.com/svijany

Recepty vaříme s pivem

pro vás vybral František Horák,
člen představenstva Pivovaru Svijany a.s.

■ MATJESOVÉ FILE „FLAMENDR“

4 porce: 4 – 8 kusů matjesů (file z herinků), 1 velká cibule, 1 jablko, 2 lžíce oleje, 2 dl světlého piva, šťáva z citronů, drcený pepř, bobkový list, nové koření, kapary, pažitka

V hrnci na oleji zlehka osmahneme na proužky nakrájenou cibuli, zalijeme pivem, přidáme koření a krátce povaříme. Po zchladnutí přidáme na nudličky nakrájené jablko, citrónovou šťavu, sekané kapary a najemno nakrájenou pažitku. Do této marinády vložíme matjesy a necháme odležet v chladu.

■ MARINOVANÁ ŠTIKA „SVATÝ PETR“

4 porce: 4 porce á 100 g štiky, 1 1/2 dl 10% světlého piva, 1 lžíce oleje, 100 g jogurtu, 50 g šlehačky, 100 g pikantní zeleniny, mletý pepř, sůl, 4 sardelová očka na ozdobu

Porce štiky po opláchnutí dáme do malého hrnce, osolíme, opepříme, přidáme olej a zalijeme pivem. Poté přivedeme do varu a dále při 80 °C zvolna 4 – 5 minut táhneme a necháme zchladnout. Přidáme pikantní zeleninu, jogurt, šlehačku. V této marinádě necháme štiky několik hodin. Na talíři doplníme vhodnou oblohou.

■ LABUŽNICKÁ PIVNÍ POLÉVKA

4 porce: 2 – 3 dl silného drůbežího vývaru, 5 – 6 dl světlého piva, 1 lžíce strouhaného sýra, 1 – 2 lžíce másla, 1 lžíce hladké mouky, 100 g zeleniny (směs), mletý pepř, koření chilli nebo feferonka, sůl

V hrnci na másle zlehka osmahneme najemno nakrájenou zeleninu, zaprášíme moukou a zlehka osmahneme. Poté přilijeme drůbeží vývar, osolíme, okořeníme, náležitě rozmícháme a povaříme nahusto.

Potom zalijeme pivem, převaříme a přecedíme. Do hotové polévky dáme najemno nastrouhaný sýr.

■ PLNĚNÉ KOTLETY NA PIVĚ

4 porce: 4 á 120 – 150 g vepřové kotlety (žebírko), 150 g drůbežích jatýrek, 2 lžíce másla, 1 lžíce oleje, hladká mouka, 2 dl 10% světlého piva, 1 malá cibule, mletý pepř, drcený kmín, sůl

Na části másla osmahneme najemno nakrájenou cibuli, přidáme nadrobno nakrájená jatýrka, okořeníme a podusíme. Do kotlet vpícháme ostrý špičatý nůž a utvoříme větší kapsičku, kterou vyplníme jatýrky a párátka uzavřeme. Osolíme, obalíme v mouce a na směsi másla s olejem po obou stranách opečeme. Zalijeme pivem a podusíme. Poté vyjmeme párátka a šťavu přecedíme. Podáváme se šunkovou rýží a sezónním salátem.

■ ZÁVITEK PO PIVOVARNICKU

4 porce: 4 plátky á 70 g vepřové kýty, 200 g vepřové ledvinky, 100 g libové slaniny, 3 – 4 dl světlého piva, 1 lžíce másla, 1 lžíce strouhaného rohlíku (čerstvého), 2 vejce, 1 lžička rajského protlaku, 1 středně velká cibule, mletý pepř, sůl

Slaninu nakrájíme na malé kostičky a zlehka s cibulí osmahneme. Přidáme předem nakrájené zlehka ovařené ledvinky, osolíme, okořeníme a zalijeme vejci. Plátky vepřové kýty náležitě naklepeme, osolíme a přidáme připravenou směs. Zavineme a obalíme v mouce. Poté na másle zlehka osmahneme, přidáme rajský protlak, nastrouhanou žemli, podlijeme pivem a dusíme doměkka. Podáváme s různě upravenými brambory.

■ PEČENÝ ZAJÍCE NA PIVĚ

4 porce: 1 ks (4 porce á 150 g) zaječího zadku, 150 g libové slaniny, 2 1/2 dl světlého piva, 150 g cibule, celý pepř, bobkový list, sůl

Jednotlivé porce odblaněného zajíce protáhneme částí slaniny, osolíme a dáme do hrnce ze zbytkem nakrájené slaniny, spolu s cibulí, okořeníme podlijeme pivem a zvolna pečeme. Porce zajíce obrátíme a doléváme pivem. K takto připravenému zajíci podáváme brambory. Jako doplněk kompotované brusinky nebo jeřábinky.

Tato fotografie zůstane v archivu svijanského pivovaru na věky. Ten, kdo zná historii tohoto pivovaru, nad níž se před lety lámala hůl, protože měl být určen k zapomnění, vnímá tuto fotografii nejen jako dokument vzácné návštěvy před dvěma lety prezidentského páru. Nejvíce reminiscenci samozřejmě vyvolával u tehdejšího ředitele pivovaru Františka Horáka a dnes člena představenstva. Jeho úsměv v přítomnosti pana prezidenta a první dámy je skutečně na místě. Vytáhnout pivovar za dvanáct let téměř z nuly na výstav přes 500 000 hl, za rok 2011, a to v dnešní konkurenci, si hezký úsměv zaslouží.

■ ROLÁDA „SLADOVNICKÉ PANÍ“

4 porce: 300 g zadního hovězího masa, 100 g mletého masa, 50 g klobásy (kabanos), 2 dl světlého piva, 1 vejce, 80 g másla, 200 g cibule, 1 – 2 stroužky česneku, oregáno, pepř, sůl

Z hovězího masa ukrojíme plát, naklepeme ho, osolíme a potřeme nádivkou z mletého masa, vejce, soli, koření a nakrájené klobásy. Poté zarolujeme a převážeme niti. Na másle zlehka opečeme. Přidáme na velké klínky nakrájenou cibuli, na plátky nakrájený česnek a podlijeme pivem. Zvolna dusíme. Občas obrátíme a podlijeme. Měkké maso zbavíme motouzu a nakrájíme na porce. Šťavu necedíme. Podáváme z různě upravenou rýží.

■ MASO NA PIVĚ S BRAMBORAMI

4 porce: 400 – 600 g prorostlého vepřového masa, 4 – 5 dl tmavého piva, 2 lžíce sádla, 3 – 4 lžíce nastrouhaného rohlíku (z minulého dne), 400 – 600 g vařených brambor, 1 větší cibule, 1 lžíce strouhané karotky, petrželka, nové koření a drcený kmín, drcený pepř, sůl

V hrnci na sádle zlehka osmahneme najemno nakrájenou cibuli, přidáme na středně velké kostky nakrájené vepřové maso, nastrouhanou karotku, osolíme, opepříme, okořeníme a mírně podlijeme pivem. Zvolna dusíme téměř doměkka. Poté přidáme na kostky nakrájené brambory a zalijeme namočeným (strouhaným) rohlíkem v pivě. V troubě zapečeme.

K pokrmu můžeme podávat pikantní zelený salát, kyselou okurku, pikantní zeleninu a také může být krajíc chutného chleba.



Autor citátu: François de La Rochefoucauld, francouzský spisovatel a známý autor aforismů

R	SPORTOVNÍ KLUB (ZKRATKA)	ŘECKÉ PÍSMENO	KOLOS	UZAVŘENÍ PŘÍSTUPU	R	BLAHO	DROBNÝ ASIJSKÝ SAVEC	AUTORSKÝ ARCH (ZKRATKA)	2.DÍL TAJENKY	R	SLOŽENÍ ZBRANÍ	SEŠLÝ KŮŇ	ONEHDY (ZASTARALE)	SPZ OKRESU ŽILINA	R	3.DÍL TAJENKY	SŮL KYSELINY OCTOVÉ
OBDIVOVATEL VŠEOHODNÍHO					TKALCOVSKÝ STROJ					SHOZENÍ					NUŽE MÍSTO KDE JE NOUZE		
KBELÍK					ALUMINID LANTHANU ZÁSTUP					OBYVATEL BENINU PATRON							
R	ČESNEČKA	MUŽSKÉ JMÉNO 1.DÍL TAJENKY						SOUZVUK TÓNŮ						VÝCHOD (NĚMECKY)			
KOST (LATINSKY)			POKLADNA STÁTNÍ CELEK					JEHLIČNATÉ STROMY SPOJOVACÍ ZÁKOP						VOJÍNÍ BEZ HODNOSTI OPUCHLINA			
SETŘÁST							KANÁL ČÁST NOHY						TRIKYSLÍK SAMICE SRNCE				
ŠKOLNÍ POTŘEBA						DVEŘNÍ ZÁVĚSY VELMI					VÝZVA K ZASTAVENÍ CHLADY						OBSAH DRAHÉHO KOVU V MINCI
DOMÁCKÝ RICHARD					LICHOKOPYTNIK PODNOŠY					PRÁVĚ PSACÍ POTŘEBY							
PŘEDLOŽKA				TU A TAM (ŘÍDCE) PTAČÍ KRMIVO					HLAS PĚNKAVY VÝKLOPNÝ VOZÍK					SPZ OKRESU OLOMOUC MONGOLSKÝ PASTEVEC			
POŠTOVNÍ MUZEUM (ZKRATKA)			OZDOBNÁ NÁDOBA DRUH HLODAVCE					ZNALEC KORÁNU MOHAMEDŮV DRUH						ODBOROVÁ ZKRATKA NÁSTROJ DŘEVORUBCE			
R	TROPICKÝ SAVEC ZÁCLONOVÁ TKANINA						PORTUGAL, SOUOSTROVÍ KAZIT						KRTCI (BÁSNICKY) KVOKNUTÍ				
VSAKOVÁNÍ VOD DO HORNINY						DOMÁCKÝ ONDŘEJ SVOBODNÝ STATEK						DRUH KVĚTENSTVÍ POLOHA KLEČÍCHO					MÍSTO V CHLĚVĚ
POTŘEBA ORÁČE					DRUH PAPOUŠKA TĚLOCVÍČNÝ PRVEK						KVĚTINKA TĚLNÍ TEKUTINA						
DOMÁCKÝ ALICE				TŘÍDA (SLANGOVĚ) LIS						OHYB TRUPU HÝKAVEC					PŘEDLOŽKA KRUH		
HLE (NÁREČNĚ)			OHRADA OLIVER (NORSKY)					MALÝ VOR ČÍSLOVKA ŘADOVÁ						KOCOVR (NÁREČNĚ) DRUH HLODAVCE			
R	SLOUČENINA BORU OŽEHNUTÍ						STAVEBNÍ MATERIÁL EVROPSKÉ POHOŘÍ						SPOUSTU PRUHY				
MALÝ ŮL (ZASTARALE)						KUCHYŇSKÁ NÁDOBA LÍT (ANGLICKY)						BUDOVA HRADU ZERO					
PODNIK VE ŽDĚŘU NAD SÁZAVOU					PŘEPRAVNÍ OBAL SPZ OKRESU KLATOVY						ETNOS BALÍK						STAROŘÍMSKÁ MÍNCE
SKŘÍTEK V GERMÁNKÉ MYTOLOGII				PLAVIDLO ČÍSLOVKA STAROIND.						POLIBEK OKOY					PŘEDLOŽKA TRAŤ		
NÁZEV TÓNU			POUZDRO RÁNO (RUSKY)					ZTRÁTY OXIDAČÍ PROVĚST SETBU							ZDĚŠENÍ SARMAT		
R	INDONÉSKÝ POLITIK JAK (SLOVENSKY)								OTVORY V SÍTI PTÁT SE (ANGLICKY)					PLOŠNÁ MÍRA VELKÉ MNOŽSTVÍ		VŘENÍ	CHEMICKÁ ZNAČKA ASTATU
ÚŘEDNÍ SPISY					NÁRODNÍ PARK (ZKRATKA) CHEM.ZN. HLINÍKU						PROSLULOST CELNÍ KÓD USA						
POHŘEBNÍ HOSTINA				4.DÍL TAJENKY							UNAVIT						
ZRAKOVÝ ORGÁN				FLIRT							PROTI-PONORKOVÝ RADAR						POMŮCKA: ASK; EKA; MARA; OLAF; PAKA; POUR; SUKARNO

Tajenku zašlete e-mailem do 15. 5. 2012 na adresu krizovka@euroveletrhy.cz. Ze správných odpovědí vylosujeme dva výherce, kterým pošleme kuchařku Markěty Hrubéšové „Tak vařím já“. • Výherce z minulého vydání: Jana Hošková, Nová Paka • Autor křížovky: Mgr. Miroslav Svoboda





*Pro všechny,
kteří rádi vaří,
pečou a doma mají kuchyni*

Amylon
pro sladkou
a slanou kuchyni

Chlupaté knedlíky s houbami

1 balení chlupatých knedlíků Amylon, 600 ml studené vody, 400 g čerstvých hub, 50 g tuku, 4 vejce, 1 větší cibule, sůl, pepř
Příprava trvá 30 minut.

Směs na chlupaté knedlíky Amylon smícháme se 60 dl studené vody, promícháme a necháme 10 minut nabobtnat. Z těsta vytvarujeme knedlíčky a vložíme je do většího hrnce s vařící osolenou vodou. Lehce je odlepíme ode dna. Nezapomínáme je občas nadzvednout, aby se nepřilepily ke dnu. Až knedlíčky vyplavou na povrch, odstavíme hrnec z plotny a necháme je ještě pár minut „dotáhnout“. Hotové knedlíky necháme okapat v cedníku.

Houbovou směs do chlupatých knedlíků připravíme jako klasickou houbovou smaženici. Hotové knedlíky smícháme s houbovou směsí, dochutíme solí a pepřem. Podáváme se zeleninovým salátem nebo posypané s bylinkami.

Tip Amylon! Nevíte, jak správně vytvarovat chlupaté knedlíky? Připravte si dvě kávové lžičky, které jste předtím namočili ve studené vodě. Do jedné z nich naberte trochu těsta a druhou těsto podeberte. Postup opakujte, dokud není těsto na povrchu uhlazené a nevytvoří se uhlazený knedlík.

Halušky se zelím a slaninou

1 balení bramborových halušek Amylon (400 g), 400 ml studené vody, 200 g brynzy, 200 g zakysané smetany, 300 g anglické slaniny, hrst sekané petrželky

Směs na přípravu bramborových halušek vsypeme do 400 mililitrů studené vody, řádně promícháme a necháme pět minut odležet. Vzniklé těsto protlačíme sítem na halušky a vložíme do osolené vroucí vody. Po jedné minutě varu halušky scedíme a necháme na teplém místě odpočinout. Brynzu se smetanou dáme do mísy a vymícháme do hladka. Anglickou slaninu nakrájíme na drobné kostičky. Na rozpálené pánvi ji vyškvaříme tak, aby křupala. Na závěr můžeme pokrm jemně omastit vypečeným tukem a posypat nasekanou petrželkou.

Tip Amylon!

Zbylo vám trochu brynzy? Inspirujte se tradičním receptem Maďarů. Do sýra přimíchejte na jemno nasekané bylinky, cibuli nebo lžičku mleté papriky. Vytvoříte tak jednoduchou a přitom velmi chutnou pomazánku, kterou můžete podávat s čerstvými bagetami nebo černým chlebem.

Nemáte speciální síto na halušky? Knedlíčky můžete z těsta vykrájet pomocí dvou malých lžiček. Aby se těsto nelepilo, zkuste lžičky nejprve namočit ve studené vodě.

www.amylon.cz

Proč jíst pečivo a chléb s obsahem celozrnné mouky, cereálií a olejnatých semen?

nám radí b.c. Markéta Kopecká, poradce pro výživu společnosti NOPEK

Na rozdíl od bílé mouky, která obsahuje pouze vnitřní části obilného zrna (endosperm-zdroj škrobu a bílkovin) bez obalových vrstev, obsahuje celozrnná mouka i vnější obaly zrna. Bílé pečivo je lehce stravitelné, ale má nižší biologickou hodnotu než celozrnné pečivo.

Obalové vrstvy zrna jsou bohaté na bílkoviny, minerální látky a tuky.

Bílkoviny jsou tvořeny aminokyselinami. Některé aminokyseliny náš organismus dokáže syntetizovat (neesenciální AMK), ale jsou také aminokyseliny esenciální, které nedokážeme v těle vytvořit a musíme je přijímat s potravou. Bílkoviny poskytují důležité látky pro stavbu a udržování hormonů, enzymů, svalových vláken a jiných tkání našeho těla.

Tuky představují v zrně hlavně oleje. Obilky patří k semenům s nejnižším obsahem tuků vůbec (1,2 – 2,5 %). Nejvíce tuku obsahuje klíček a aleuronová vrstva. Podstatný podíl tuků tvoří **nenasycené mastné kyseliny**, z nichž esenciální linolové je minimálně 55%. Polyneenasycené mastné kyseliny náš organismus nedokáže vyrobit, a proto je musíme dodávat tělu v potravě.

Největší množství minerálních látek a vitamínů se nachází v klíčku a obalových vrstvách, především v aleuronové vrstvě.

Z biogenních prvků mají převahu:

- **Draslík (K)** – podílí se na udržování správného osmotického tlaku, na transportním systému výstupu sodíku z buněk a vstupu draslíku do buněk (sodík-draslíková pumpa), je potřebný pro metabolismus sacharidů a bílkovin.
- **Fosfor (P)** – převážná část fosforu v lidském těle je uložena v kostech a zubech. Ve formě fosforečných esterů je součástí fosfolipidů, fosfoproteinů a dalších fyziologicky důležitých sloučenin. Je důležitý v energetickém metabolismu.
- **Hořčík (Mg)** – je důležitý téměř ve všech procesech organismu (např. v ochranných procesech, působí na správnou činnost nervů, při srážení krve, apod.)

Vitamíny katalyzují četné životně důležité biochemické procesy. Jsou obvykle nestálé, ale biologicky neobyčejně účinné.

Obilné zrna obsahuje hlavně tyto vitamíny:

- **vitamin B1** (thiamin) – je důležitý ke správné přeměně sacharidů, tuků a minerálií a zároveň je součástí některých enzymů. Udržuje dobrý stav nervové soustavy a svalstva. Ovlivňuje funkci mozku, srdce, žaludku, dýchání buněk apod.
- **vitamin B2** (riboflavin) – účastní se řady chemických reakcí v organismu. Ovlivňuje činnost centrální nervové soustavy a jater, stimuluje tvorbu červených krvinek, je důležitý pro správnou funkci zraku.
- **vitamin B3** (kyselina nikotinová, PP faktor) – účastní se přeměny tuků, cukrů a aminokyselin, je důležitý pro činnost nervové soustavy.
- **kyselina panthotenová** – je důležitá při látkové přeměně, pro zdravou pokožku, vlasy a sliznice
- **vitamin E** (tokoferol) – je důležitým antioxidantem

Pečivo obsahující celozrnnou mouku je výživnější

Obsahuje totiž pro náš organismus tak potřebnou vlákninu, vitamíny, minerály a esenciální mastné kyseliny. Má nižší glykemický index (GI) než bílé pečivo, to znamená, že z potravy, která obsahuje vlákninu, se uvolňuje cukr do krve pomaleji a tím napomáhá k regulaci kolísání hladiny krevního cukru, a to je vhodné zejména při redukční dietě a pro diabetiky. Při konzumaci potravin bez obsahu vlákniny (př. čokoláda, sladkosti, cukrářské výrobky, sladké džusy...) se cukr z potravy do krve dostává rychleji a náš organismus je nucen vyplavovat větší množství inzulínu na srovnání hladiny cukru v krvi, následně se hladina cukru v krvi rychleji sníží a tím máme dříve pocit hladu a konzumujeme větší množství potravy, což je při redukci a udržování hmotnosti nežádoucí.



Kde nakoupíte pečivo Nopek

Prodejna NOPEK a. s.
vedoucí pí. Paďourová
nám. Přemysla Otakara 188/I
566 01 Vysoké Mýto
Tel.: 465 421 332

Prodejna potravin NOPEK, a.s.
vedoucí pí. Elisková
Palackého náměstí 1
569 43 Jevíčko
Tel.: 461 326 286

Prodejna Nopek, a.s.
vedoucí pí. Nislerová
ul. Svitavská 1501
571 01 Moravská Třebová
Tel.: 461 315 654

Prodejna NOPEK, a.s.
vedoucí pí. Mrvová
T.G.Masaryka 18
571 01 Moravská Třebová
Tel.: 461 311 412

Cukrárna NOPEK, a.s.
vedoucí pí. Schusterová
nám. Míru č. 22/104
568 02 Svitavy
Tel.: 461 619 976

Prodejna NOPEK, a.s.
vedoucí pí. Šnajderová
569 67 Osík u Litomyšle 243
Tel.: 461 613 594

Prodejna NOPEK, a.s.
vedoucí pí. Ševčíková
Pod Strážnicí 667
679 63 Velké Opatovice
Tel.: 516 477 169

Výrobní NOPEK, a.s.
vedoucí pí. Zezulová
17.Listopadu 689
566 01 Vysoké Mýto
Tel.: 465 420 952

Prodejna NOPEK, a.s.
vedoucí pí. Jakubcová
Litomyšlské Předměstí 724/IV
566 01 Vysoké Mýto
Tel.: 465 467 663

Prodejna NOPEK, a.s.
vedoucí pí. Truncová
Hrušová 127
565 55 Hrušová
Tel.: 465 467 343

Kromě vlastních prodejen nakoupíte naše výrobky v obchodních řetězcích a prodejnách potravin v celé oblasti Vysokého Mýta, Moravské Třebové a Svitav

I pekařské, cukrářské a perníkářské výrobky mohou být delikatesy



***to je tradiční kvalita,
výtečná chuť a vůně***

*Denně čerstvé – doma,
v práci, na výletech,
na chalupě, pro rauty
a párty, při každé příležitosti*

*Novinka, kterou ocení
především milovníci denně
čerstvého chleba:*

***mražené výrobky
na dopečení – chléb Adam, Eva
a dalších 10 druhů***

- PEČIVO
- CUKROVÍ
- JEMNÉ PEČIVO

- TRVANLIVÉ PEČIVO
- VÝROBKY PRO SLAVNOSTNÍ PŘÍLEŽITOSTI

**Mnohé z nich
získaly ocenění
značkou Klasa**



Hlavním programem je výroba pekařských, cukrářských a perníkářských výrobků, při použití tradičních i průmyslových způsobů výroby. Dalšími aktivitami společnosti je obchod, včetně velkoobchodní činnosti, doprava a opravárenská činnost strojního zařízení pro pekárny a cukrárny. Více jak 500 zaměstnanců firmy usiluje o Vaši přízeň, především kvalitou a sortimentem výrobků v přijatelných cenách.

**NOPEK, a.s., Náměstí Pod Kaštany 724 • 566 01 Vysoké Mýto
telefon: 465 467 622 • e-mail: obchodni@nopek.cz, www.nopek.cz**

Fakta o historii, současnosti a V tomto nejistém světě má čím dál vět ENERGIE,

Ing. JAN VELEBA, prezident Agrární komory České republiky

Pohledů na české zemědělství může být a také je velmi mnoho. Většinou se ale jedná o jednotlivosti s tím, že čtenáři chybí kompletní analýza a z ní vycházející pokusy o predikci dalšího vývoje. Následující řádky jsou pokusem předložit výsledky analýzy k diskusi.

Kvůli jednoduchosti a přehlednosti jsou základem konceptu jednoduché tabulky a grafy, proložené spojovacím textem s tím, že veškerá uvedená čísla pochází z oficiální databáze Českého statistického úřadu.



Hrubá zemědělská produkce

Jedno pravdivé židovské přísloví říká, že „naše budoucnost začíná tam, kde je naše minulost“. Otevření tématu se proto věnuje historii výkonnosti českého zemědělství. Základním ukazatelem vývoje zemědělství je hrubá zemědělská produkce měřená ve stálých cenách. V tabulce č. 1 je tato produkce vztažena ke třem časovým hranicím – k roků 1936, 1990 a 2010.

Tab. č. 1 – Hrubá zemědělská produkce (mil. Kč, stálé ceny roku 1989, ČSÚ)

Rok	Celkem	Rostlinná produkce	Živočišná produkce
1936	80946	42501	38444
1990	106142	44416	61725
2010	68123	35053	33069

Z uvedeného vyplývá, že české zemědělství bylo už v prvním pololetí minulého století vysoce výkonné. V naší době jeho výkon hluboce zaostává a mění se jeho struktura v neprospěch finální živočišné produkce. Když přejdeme z makroekonomiky hrubé zemědělské

produkce celého zemědělství na hodnocení produkce na jeden hektar zemědělské půdy, pak můžeme výsledek sledovat v tabulce 2, přičemž k dispozici je časová řada jen od roku 1948.

Tab. č. 2 – Hrubá zemědělská produkce na hektar zemědělské půdy (Kčs a Kč, stálé ceny roku 1989)

Rok	HZP celkem
1948	11299
1950	14237
1970	17962
1990	25040
2010	16081

Po druhé světové válce byla z důvodu destabilizace nejenom zemědělství a celé společnosti produkce pochopitelně velmi nízká. Do roku 1990 se zvýšila 2,2krát, aby se v naší době vrátila bohužel až na úroveň konce šedesátých let. Rostlinná produkce (která vyrábí primárně suroviny), převýšila živočišnou výrobu (která vyrábí především finální produkt, vytváří pracovní místa a přidanou hodnotu). Tento velmi negativní zlom nastal v roce 2008, čtyři roky po našem vstupu do Evropské unie.

Pracující v zemědělství

Povšimněme si, jaký byl demografický vývoj českého zemědělství. K dispozici je časová řada od roku 1948.

Tab. č. 3 – Pracující v zemědělství (tisíce fyzických osob)

Rok	Pracující v zemědělství (tisíce)
1948	1313,8
1960	862,0
1980	575,3
1990	539,8
2000	115,1
2010	132,8

Z tabulky je patrné, že české zemědělství prošlo dramatickým demografickým vývojem,

ze kterého lze mimo jiné vnímat následující postřehy. Prudké snižování stavů pracovníků skončilo v polovině osmdesátých let a další sestup do roku 1990 byl velmi pozvolný. Vývoj kopíruje nárůst produkce od doby konsolidace v polovině osmdesátých let, který je dán mimo jiné prudkým rozmachem nezemědělské výroby, tedy tzv. přidružené výroby. Po roce 1990 se stavy pracovníků prudce propadají, což odpovídá ústupu odvětví živočišné výroby, která je základem zaměstnanosti, ale objektivně také zvyšujícím se tlakům na růst produktivity práce a výkonnosti na jednotku produkce. Ve sledovaném období dochází k významnému snížení podílu žen z nadpoloviční většiny k jedné třetině poměru k mužům.

Bilance využití půdy

Tab. č. 4 – Bilance půdy (tis. ha, ČÚZK)

Rok	Zemědělská půda	Orná půda	Procento zornění
1920	5.094	3.814	74,8
1945	4.758	3.641	76,5
1990	4.288	3.219	75,1
2010	4.234	3.008	71,0

Čísla jsou pro mnohé překvapivá a lze z nich vyvodit celkem jasné závěry. Půdní fond se postupem doby samozřejmě zmenšuje a toto tempo je největší v posledních dvaceti letech, kdy půda podléhá nerozváznému tlaku a záborům především v okolí měst na průmyslovou, obchodní, logistickou či bytovou zástavbu. Zatímco mezi lety 1920 až 1990 ubývalo ročně v průměru jenom 8500 ha orné půdy, v posledních dvaceti letech to už bylo 10 550 ha s tím, že tempo se dále zvyšuje.

Procento zornění půdy bylo už v dvacátých letech minulého století velmi vysoké, což ukazuje na velmi vyspělou agrární soustavu a dobré kořeny. Zemědělskou půdu, kterou máme k dispozici, však využíváme jenom z necelých 85 procent. Když vezmeme rok 2010, pak obhospodařovaná zemědělská půda vykazovala 3523 tisíc hektarů a orná půda 2540 tisíc hektarů.

Struktura osevních postupů

Snižování plochy obhospodařované půdy není jediné negativum. Za velký problém z po-



budoucnosti českého zemědělství

ší význam zajištění základních zdrojů: POTRAVINY A VODA

hledu budoucí půdní úrodnosti lze považovat dramatickou změnu struktury osevních postupů, která je vynucená úpadkem stavů chovaných hospodářských zvířat. Největší změny v tomto směru nastaly v posledních dvaceti letech.

Tab. č. 5 – Struktura osevních ploch (% , ČSÚ)

Rok	1990	2000	2011
Obiloviny celkem	50,5	54,5	59
Luskoviny	1,7	1,3	0,9
Brambory	3,4	2,3	1,1
Cukrovka	3,6	2	2,3
Řepka	3,2	10,8	15
Pícniny	33,6	24	17

Dvě hlavní tržní plodiny, obiloviny a řepka, už zaujímají celkem 74 % orné půdy. Rozloha pěstovaných pícnin, jako důležitého faktoru stability půdní úrodnosti a ochrany půdy před vodní erozí, klesla téměř na polovinu. Technické plodiny, rovněž důležité pro půdní úrodnost, se snížily na polovinu dřívější výměry.

Tento stav je alarmující a je třeba konečně reagovat. Jednou z možných reakcí je rozvoj zemědělských bioplynových stanic s povinností spotřeby části substrátů z víceletých pícnin. Tedy návrat pícnin do krajiny monokultur obilí a řepky.

Produkční plocha zeleniny

Jako konkrétní příklad nepříznivého vývoje využívání základního výrobního nástroje, tedy půdy, lze uvést čísla z oboru, který se vyznačuje vysokou přidanou hodnotou výroby a vysokou zaměstnaností. Tím oborem je zelenina.

Tab. č. 6 – Produkční plocha zeleniny (ha, ČSÚ)

Rok	1945	1960	1990	2010
Zelí	6.880	3.514	3.463	1.226
Květák	698	1.428	2.799	374
Kapusta	672	961	976	171
Celer	302	919	1.122	448
Mrkev	2.090	2.289	3.836	1.052
Petržel	332	860	1.097	451
Kedlubny	x	742	1.161	440
Okurky	2.452	4.246	4.449	1.550
Rajčata	771	911	2.431	1.159
Cibule	1.755	3.892	5.951	2.376
Česnek	42	377	1.272	288
Hrách	946	1.274	2.426	1.261
Celkem	16.940	21.413	30.983	10.796

Možná, že někdo řekne, že produkční plocha se zeleninou je malá plocha. Ano, ale velká ekonomika začíná právě u malých čísel, která v součtu dávají žádoucí výsledek. Stejně tak bylo možné jako příklad uvést namísto zeleniny ovoce nebo chmel. Trend by byl bohužel úplně stejný.

Hodnocení zemědělské výroby

Jedno z neobjektivnějších kritérií hodnocení vývoje českého zemědělství je jednotková produkce hlavních výrobků rostlinné a živočišné výroby na hektar zemědělské půdy. Vývoj výroby je patrný z tabulky.

Tab. č. 7 – Základní produkce rostlinné a živočišné výroby (ČSÚ)

Rok	Rostlinná výroba				Živočišná výroba		
	Sklizeň zrnin (kg/ha)	Sklizeň brambor (kg/ha)	Sklizeň olejnin (kg/ha)	Sklizeň cukrovky (kg/ha)	Jatečných zvířat (kg ž. hm.)	Mléka (l)	Vajec (kusy)
1950	386	1 420	7	1 156	126	508	290
1990	2 146	414	80	950	296	1 133	868
2000	1 527	345	220	656	185	633	716
2010	1 968	189	329	870	152	741	351

Z uvedených čísel lze odvodit následující závěry. Úroveň produkce hlavních komodit po válce byla celkově samozřejmě nižší, ale našly se komodity, jejichž intenzita produkce byla vyšší než nyní (brambory, cukrovka), a komodity, které se současně úrovni blížily (jatečná zvířata, mléko). Vrchol produkce dosáhl české zemědělství na konci devadesátých let a od té doby s výjimkou obilovin a olejnin výroba trvale klesá. Největší pokles zaznamenávají komodity živočišné produkce, tedy ty, které vytváří zaměstnanost a přidanou hodnotu.

Stavy hospodářských zvířat

Tab. č. 8 – Stavy hospodářských zvířat (tisíce kusů, ČSÚ)

Rok	Skot celkem	Ze skotu krávy	Prasata	Z prasat prasnice	Ovce	Drůbež
1935	3105	1851	2309	278	40	–
1945	3024	1518	1724	202	282	14724
1960	2986	1429	3498	361	228	18657
1990	3506	1236	4789	310	429	31981
2011	1343	551	1749	112	209	21250

Hodnocení uvedených statistických dat není příliš radostné a je celkem jednoznačné.

Stavy skotu a prasat jsou nízké nejen ve srovnání s rokem 1990, ale i se stavy za první republiky. Současný stav prasat lze zhodnotit jako tragický, odvětví je v podstatě rozvrácené.

Určitou intenzitu vykazuje pouze drůbež, v posledních letech stoupají stavy ovcí. Stavy hospodářských zvířat jsou hluboce pod produkčními možnostmi českého zemědělství. Jinými slovy nevyužíváme svoje přírodní a ani lidské zdroje.

Intenzita chovu hospodářských zvířat

Tato jednotka vypovídá o stupni vyváženosti agrární soustavy a využití zdrojů území. Když seřadíme početní stavy hlavních hospodářských zvířat v časové řadě od roku 1935 v přepočtu na 100 ha půdy, pak dostaneme následující výsledky:

Tab. č. 9 – Intenzita chovu hospodářských zvířat (ks, ČSÚ)

Rok	na 100 ha z.p.		na 100 ha o.p.	
	skotu z toho krav	ovcí	prasat z toho prasníc	drůbeže
1935	61,7	36,1	0,8	54,9
1946	63,7	31,5	3,3	64,4
1990	79,4	28,2	10,2	142,1
2010	38,1	15,7	5,9	68,8

Čísla samozřejmě korespondují s absolutními čísly vývoje stavů chovaných hospodářských zvířat a jsou z nich patrné celkem jasné závěry. U skotu jsme měli historicky vysokou intenzitu chovu, která se soustavně lineárně zvyšovala až do roku 1990 – poté následuje strmý pád na zhruba poloviční stav. Intenzita chovu prasat rostla především v poválečném období v návaznosti na řešení zvyšující se spotřeby masa.

Nejvyšší hodnoty bylo dosaženo v r. 1980 – 155,4 ks chovaných prasat na 100 ha o.p. Chov prasat dospěl za posledních 20 let do stavu, který je velmi špatnou vizí české agrární politiky. Stalo se tak za absolutního nezájmu našich vlád. Další obor, chov drůbeže, si jako jediný důležitý sektor udržoval dobrou intenzitu chovu, ale počínaje rokem 2008 se vývoj obrací a intenzita trvale klesá. Od roku 2007 o 19 %.

V opačném trendu se samozřejmě vyvíjí uživatelská hospodářských zvířat, druhý ukazatel intenzity chovu.



Fakta o historii, současnosti a budoucnosti českého zemědělství

Tab. č. 10 – Užitek hospodářských zvířat (ČSÚ)

Rok	dojivost 1 krávy	snáška 1 nosnice	odchov telat na 100 krav	odchovaných selat na 1 prasnici
1936	2.129	125	x	x
1952	1.628,7	114,6	70,49	8,61
1990	3.949,3	252,9	99,9	18,09
2010	6.903,8	309,3	88	22,1

Z výsledného vývoje snesou přísná měřítka současné úrovně jenom první dva výsledky – užitek dojení krav a snáška slepic. Cenný je zejména výsledek u dojnic. Kdybychom šli dál a vzali v potaz výsledky na mléko specializované holštýnské populace, pak se výkonem cca 9000 kg mléka na 1 krávu řadíme k předním státům Evropy.

Nedostatečná užitek u prasat souvisí především s nízkými investicemi do stájových technologií. Zde byla možnost oboru pomoci, kdyby byl zájem státu. Lze předpokládat, že počet odchovaných selat na prasnici se bude rychle zvyšovat, protože v provozu zůstaly jenom ty nejlepší chovy.

Objem živočišné výroby

Souhrnným ukazatelem intenzity chovu hospodářských zvířat je objem živočišné výroby, tedy produkce v tunách, litrech a kusech. V následující tabulce je zachycen od roku 1950, data z první republiky jsou neúplná a někdy chybí zcela.

Tab. č. 11 – Objem živočišné výroby (tis. tun živé hmotnosti, mil. litrů, mil. kusů, ČSÚ)

Rok	celkem	skot	prasata	drůbež	mléko (mil. litrů)	vejce (mil. ks)
1950	605	218	330	26	2.330	1.329
1990	1.465	509	740	210	4.802	3.681
2003	1.082	198	580	304	2.646	2.841
2010	788	171	366	251	2.612	2.125

Jak patrně z tabulky, vývoj objemu produkce živočišné výroby je velmi nepříznivý. Nenalezeme bohužel obor, který by vykazoval vzestupný trend. Celkovou dnešní produkci 788 tis. tun (do r. 2003 v tabulce chybí telata) jsme na úrovni roku 1964! Přitom je to živočišná produkce, která tvoří zaměstnanost nejenom v prvovýrobě, ale i ve zpracovatelském průmyslu a obslužných oborech, přidanou hodnotu a suroviny pro výrobu domácích potravin. V zemích EU 15 je vývoj přesně opačný. Během deseti let do roku 2011 například Německo zvýšilo vývoz masa o 250 % na více než 3,7 milionu tun. O takovémto vývoji se nám může jenom zdát.

Shrnutí a možnosti

Je možno učinit dva zobecňující závěry. Ten první – české zemědělství mění svoji strukturu, snižuje svůj rozměr, převažuje výroba surovin. Druhý – je historicky doloženo že máme na mnohem víc, než v současné době produkujeme. Ve světle řečeného je hlavním úkolem začít řešit jeho ekonomickou výkonnost, tedy čistou přidanou hodnotu na pracovníka. Ta je ve srovnání se sousedními a dalšími významnými zeměmi následující.

Tab. č. 12 – Čistá přidaná hodnota na pracovníka (tis. Kč)

ČR	355,1	Německo	753,0
Slovensko	196,5	Rakousko	657,0
Polsko	141,3	Francie	725,9
Maďarsko	385,0	Itálie	688,0

Zřetelný rozdíl ve vztahu k vyspělým zemím v našem případě už nelze řešit snižováním pracovníků, ale zvyšováním produkce. Do zemědělské produkce a výroby potravin obvyklé v minulosti se už pravděpodobně v dřívějším objemu nevrátíme. Naše potravinová soběstačnost je v současné době na sedmdesáti procentech a má tendenci se dále snižovat.

První cesta pro české zemědělství tedy je návrat k vyšší produkci potravin. To bude ale velmi obtížné a nelze předpokládat, že se nám podaří naplno dobýt ztracené pozice. Nicméně netřeba se vzdávat.

Jestliže kupříkladu Holanďané při své současné extrémní produkci mléka plánují po zrušení mléčných kvót v roce 2015 zvýšit produkci o 20 %, proč bychom neměli uvažovat podobně. Holanďané chovají 82 krav na 100 ha půdy, my bohužel pouze 12 kusů.

Druhá cesta, která se jeví jako hlavní, je zapojit příslušnou výměru půdy do energetické bilance státu. Konkrétní čísla jsou následující.

Tab. 13 – Potenciál zemědělské půdy v ČR pro energetické využití

100% potravinová soběstačnost	80% potravinové soběstačnosti
720 tis. ha orné půdy	1.082 tis. ha orné půdy
200 tis. ha trvalých travních porostů (TTP)	353 tis. ha TTP

Česká republika přijala závazek docílit v roce 2020 podíl energie vyrobené z obnovitelných zdrojů 13 %. K tomuto účelu se předpokládá dispozice 900 tis. hektarů půdy v členění na jednotlivé druhy obnovitelných zdrojů:

bioplyn	150 tis. ha
biomasa	250 až 300 tis. ha
biopaliva	500 tis. ha

Vedle půdy jsou k dispozici stále ještě relativně velké zdroje z živočišné produkce. Kejdou a hnůj lze efektivně využít v provozu bioplynových stanic. Jde o cca 12 600 tis. tun s potenciálem 700 MW elektrické energie, počítáno s využitím z 50 %.

K bioplynovým stanicím, které jsou pro zemědělce přirozeným uzavřením koloběhu organické hmoty, je třeba počítat s navazujícími výrobními možnostmi, které dává vedlejší produkt teplo. Jedná se o vytápění komunálních jednotek a skleníkové programy. Možnosti jsou velké. Nyní je v provozu cca 265 BPS, v roce 2020 by jich mělo být dle Akčního národního plánu až 740 ks.

Závěr

Na příběhu brazilské ekonomiky, která předstihla britskou a zařadila se na šesté místo ve světě, je vidět, že země, které jdou cestou produkce potravin a energie, rostou a daří se jim dobře. V tomto turbulentním a nejistém světě bude mít čím dál větší význam zabezpečení základních zdrojů. Jsou to energie, potraviny a voda.

Z tohoto pohledu má naše zemědělství velkou budoucnost. Tři a půl milionu hektarů půdy, to je přece kapitál, který se může rozvíjet a který může znamenat zdroje pro ekonomiku, zaměstnanost a kvalitní domácí potraviny.

Je o tom však nezbytné přesvědčit nejenom naše spotřebitele, ale hlavně politiky.



Tato socha prasat z Preštice připomínající vyšlechtění Preštického prasete je v dnešní době úpadku chovů opravdová symbolika.

Podpora efektivnímu využití ekologického zemědělství jedna z hlavních priorit AK ČR



Agrární komora ČR podporuje všechny formy udržitelného rozvoje zemědělství, tedy i ekologické zemědělství. Důkaz tohoto tvrzení je velmi snadný. Už přes dva roky je uzavřena smlouva s obchodním řetězcem BILLA, jejíž plnění směřuje k nárůstu českých biopotravin v jeho obchodní síti. Nejsou to jen prázdná slova. Například touto dobou před rokem tento řetězec přestal nakupovat bio jogurty v Rakousku a nahradil je zbožím z Mlékárny Valašské Meziříčí.

V rámci propagace biovýrobků a komunikace se spotřebitelem děláme osvětu, natáčíme pořady o ekologických farmách, pořádáme pravidelné tiskové konference, na kterých představujeme konkrétní biovýrobce. Mnohým z nich jsme pomohli umístit své zboží na trh. Podobných příkladů můžeme uvést mnoho. Sečteno a podtrženo – AK ČR svými konkrétními činy podporuje skutečné producenty bio a jejich práce si velmi váží. To budeme dělat i nadále.

Na stranu druhou kritizujeme a uvádíme příklady „biospekulantů“, kterým jde jen o peníze, které nejsou vydělané férovým způsobem. Překvapuje nás, že v této záležitosti, která jistě není populární, jsme spolu se Zemědělským svazem ČR osamoceni. Překvapuje nás, že organizace, u kterých by se dalo předpokládat, že by měly v zájmu věci iniciativně konat totéž, jsou nečinné.

Abychom byli pochopeni, kam až věci dospěly, přikládáme veřejnosti pro srovnání fotografie jednoho a druhého biosadu. Oba majitelé pobírají plné dotace. Jeden to však se svým záměrem produkovat ovoce myslí vážně, zatímco ten druhý přečerpává přes zanedbanou plochu významné podpory.

I z tohoto důvodu se maximálně snažíme iniciovat změny pravidel tak, aby podpory do zemědělství byly vázány především na konkrétní produkci. Přinese to efekt nejenom poctivým zemědělcům, ale také spotřebitelům. Je přece nelogické dovážet výrobky a potraviny ze zahraničí, když máme potenciál si je vyrobit sami za využití vlastních sil, prostředků. Efekt tak zůstane mezi námi.

Za vedení AK ČR Ing. Jan Veleba, prezident



■ ŠPANĚLSKÉ GASPÁČO (GAZPACHO)

1 kg BIO keřikových rajčat, 1/2 okurky, 2 krajíce bílého včerejšího chleba bez kůrky, 1 červená paprika, 2 stroužky česneku, 1 lžička cukru, 2 polévkové lžíce červeného vinného octa, 2 polévkové lžíce BIO olivového oleje
Na ozdobu nakrájené na kostičky: 1/2 salátové okurky, 1/2 červené papriky, 1/2 červené cibule, malé rajče, BIO vícezrnné slané krekrů.

Rajčata spaříme horkou vodou a oloupeme. Rozkrojíme na poloviny, lžící vyjmeme semínka a poté nakrájíme na kousky. Okurku oloupeme, podélně rozkrojíme a zbavíme pomocí lžičky jadérek. Chléb na několik minut necháme máčet ve vodě a spolu s rajčaty, paprikou, okurkou, česnekem, cukrem a octem vložíme do mixéru a rozmixujeme. Pomalu přidáváme olej, až je polévka hladká a krémová. Podle chuti osolíme a dáme na několik hodin chladit. Mezitím si připravíme ozdobu. Vychlazené gazpacho nalijeme do misek a ozdobíme směsí zeleniny a krekrů. Ihned podáváme.

■ ŘECKÉ MASOVÉ KULIČKY

500 g BIO mletého hovězího masa, 1 vejce
3 – 4 lžíce strouhanky, 2 stroužky česneku nasekané na jemno, oregano, sůl
Česneková omáčka: 1 bílý jogurt Naše bio 3,6 %, 2 stroužky česneku utřené se solí

V míse smícháme všechny přísady, podle potřeby přidáme strouhanku. Hmotu necháme odpočinout. Vlhkýma rukama děláme kuličky a smažíme v oleji, dokud nejsou ze všech stran opečené. Necháme okapat na papírových utěrkách. Na omáčku smícháme jogurt a česnek. Podáváme s novými bramborami a zeleninou, řeckým salátem nebo grilovaným lilkem. Jako alternativu můžeme studené kuličky se salátem, kroužky cibule a omáčkou vložit do arabského pita chleba a vzít s sebou ven jako lehký oběd nebo svačinu.

■ SVAČINA PRO DĚTI NEMUSÍ BÝT NUDA

8 plátků toastového chleba, 4 plátky BIO šunky
4 plátky BIO plátkového sýra Eidam 45 %, 1 rajče, 2 ředkvičky, máslo nebo margarín, kousek papriky, pár černých oliv, hrášek, kukuřice apod.

Příprava chutných svačinek pro děti nemusí být jen každodenní rutinou. Pusťte do kuchyně radost a barvy. Je prokázán fakt, že pokud přiloží děti ruku k dílu, vytvořené jídlo jim bude více chutnat a rády se výrobky pochlubí i svým kamarádům. Mohou se s nimi blýsknout i na rodinných a dětských oslavách. Pro tentokrát jsme pro vás i vaše ratolesti připravili Medvědí sendviče.

Jeden kousek chleba potřeme máslem, vložíme plátek šunky a plátek sýra a spojíme s druhým chlebem. Nožem vykrojíme ze sendviče tvar medvědí hlavy. Vrchní stranu chleba namažeme máslem. Nyní podle fantazie přistoupíme ke zdobení, s kterým vám mohou děti pomáhat. Jako uši použijeme půlky plátků rajčat, oči uděláme z plátků ředkviček, hrášku nebo kukuřice. Čumák z půlky černé olivy a pusinku z kousků papriky. Sendviče budou dětem zaručeně chutnat!

Anketa k regionálním potravinám

Pravidelně na webu Agrární komory ČR probíhají různé ankety. V tomto případě byli respondenti dotázáni, zda kupují regionální potraviny a případně, kde je kupují. Celkem hlasovalo 906 osob. Výsledky ankety zachycuje tabulka.

Odpověď dotázaných	Procento z celkového počtu odpovědí
Vůbec nekupují	23,73
Kupují přímo od farmáře	22,85
Kupují na farmářských trzích	14,46
Kupují v supermarketu	25,83
Kupují jinde	13,13



21. ročník

 hobby[®]
VÝSTAVIŠTĚ
ČESKÉ BUDĚJOVICE

16.5. - 20.5. 2012

středa - sobota 9.00 - 18.00 hodin
neděle 9.00 - 17.00 hodin

Dobrá zábava

Vše pro dům

Kutilství

Receptář Prima nápadů

Vše pro zahradu

www.vcb.cz

Od středy 16. až do neděle 20. května se otevírá na českobudějovickém výstavišti zahrádkářský ráj a místo plné inspirací a námětů i pro kutily a stavebníky – jedna z nejnavštěvovanějších výstav, JARNÍ HOBBY.

21. ročník výstavy HOBBY si připravil pro návštěvníky pestrý a bohatý doprovodný program s řadou soutěží o ceny a Velkou návštěvnickou soutěží. K dobré pohodě přispěje každý den tradiční dechovka v Pivovarské zahradě a hudební programy v Letním amfiteátru, např. letos nově skupina KATAPULT a Sestry Havelkovy. Za aktivní zábavou zveme nejmenší návštěvníky do Dětského koutku.

Novinkou HOBBY je Pavilon tvůrčích dílen, kde si zájemci mohou vyzkoušet svoji zručnost.

V sobotu 16. května se můžete zúčastnit finále kuchařské televizní soutěže Receptář prima nápadů za účasti Přemka Podlahy. Tentokrát se bude přímo na jevišti před kamerami kulinařit na současně velmi aktuální a žhavé téma: Vaječné hody.

Nenechte si ujít novinku Rodeo show, jezdecké umění ve westernových dobytčářských a rychlostních disciplínách.

V neděli 20. května proběhnou hned dvě akce: dopoledne 14. ročník soutěže voříšků „Hobbík 2012“ a odpoledne zábavný program s řadou soutěží o ceny a Velkou návštěvnickou soutěží.

Odborné bezplatné poradny pro pěstitele, zahrádkáře, včelaře a kaktusáře, expozice živých zvířat.

Zahradní centra a specializované firmy nabídnou návštěvníkům bohatou a pestrou paletu rostlin, semen, zahradní techniky a nářadí. Uvidíte a dozvíte se spoustu novinek a zajímavých nabídek pro alternativní i klasické zdroje vytápění, možnosti zateplení domů a bohatou škálu zahradního nábytku, grilů a pergol.

Všichni jsou od 16. do 20. května srdečně zváni na 21. jarní výstavu HOBBY.

Vstupné: dospělí 90 Kč, zlevněné vstupné 50 Kč, školní výprava 20 Kč/os., rodinná vstupenka 190 Kč.

Veškeré informace a podrobný program naleznete na www.vcb.cz.