

ZDRAVÉ recepty

Potraviny a nápoje
na našem trhu





Milí návštěvníci,
vítejte na letošním, již 36. mezinárodním agrosalonu Země živitelka, na výstavě, která nemá v naší republice obdoby. Je svým způsobem jedinečná.

„Budoucnost českého zemědělství a českého venkova“ zůstává i nadále hlavním mottem výstavy, která se za dobu své existence stala v rámci celé ČR vůbec jednou z nejnavštěvovanějších výstav a nejvýznamnější zemědělskou výstavou v České republice. Letos se na ploše přesahující 34 000 m² prezentuje na 680 vystavovatelů a obchodníků – v porovnání s loňským rokem je tento ročník úspěšnější. Velmi pozitivní je také nejen pravidelná, ale i stoupající účast zahraničních vystavovatelů a obchodníků.

V letošním ročníku se podařilo významně posunout úroveň prezentace českého venkova. V reprezentativním pavilonu R1 s označením „Pavilon venkova“ vedle Pivovarské zahrady představí svou činnost a přínos k rozvoji života na venkově Místní akční skupiny, Spolek pro obnovu venkova ČR či Národní síť venkovských komunitních škol pod patronací Národní sítě Místních akčních skupin ČR.

Součástí mezinárodního agrosalonu Země živitelka budou opět dvě samostatné výstavy.

Mezinárodní výstava družstevnictví je prezentována v pavilonech E1, E5 a na přilehlých volných plochách.

Tvorba a ochrana životního prostředí je zastřešena pod samostatným názvem Ekostyl. V rámci výstaviště je vytvořeno jedinečné prostředí pro prezentaci firem zabývajících se alternativními zdroji energie, ekologickými technologiemi, stavbami a ekologicky šetrnými výrobky.

NOVINKY letošního ročníku

Významnou novinkou letošního ročníku pod názvem „Ochutnejte to nejlepší z Čech a Moravy“ je prezentace regionálních potravin v samostatném pavilonu H, navazující na projekt Družstevní Asociace „Český výrobek na českém trhu“. Návštěvníci tu mohou ochutnat, případně zakoupit potraviny, vyrobené v českých regionech z českých surovin a oceněné v regionálních soutěžích jednotlivých krajů. Představí se tu česká distribuční síť COOP, která se hlásí k distribuci regionálních potravin ke konečnému spotřebiteli. Pavilon H je tak prostorem, kde se propojuje linie: český výrobce – český zpracovatel – český distributor – český spotřebitel.

myšlivců, rybářů, zahrádkářů, včelařů a těšit se můžete na prezentaci Českého svazu chovatelů a v předváděcí v severní části areálu na předvádění plemenných krav, koní a ovcí.

V rámci slavnostního zahájení výstavy proběhne v Pivovarské zahradě předání řady ocenění:

- certifikátu národní značky kvality KLASA, jehož pořadatelem je SZIF
 - Cena ministra zemědělství pro mladé vědecké pracovníky pro rok 2009
 - Cena ministra zemědělství za nejlepší realizovaný výsledek výzkumu a vývoje v roce 2009
- V rámci jednotlivých oborových dnů je připravena celá řada odborných seminářů, konferencí, besed, přednášek a jednání, které budou

Výstava je tradičně rozdělena do jednotlivých oborových dnů:

Čtvrtek 27. 8. 2009	Den ekostylu
Pátek 28. 8. 2009	Den družstevnictví, Den českého venkova, Den českého výrobku na českém trhu
Sobota 29. 8. 2009	NÁRODNÍ DOŽINKY ČR za účasti významných hostů, Den myslivosti Kulturní doprovodný program v Pivovarské zahradě nabídne návštěvníkům celodenní, společenské vyžití.
Neděle 30. 8. 2009	Den Jihočeského kraje a Horních Rakous
Pondělí 31. 8. 2009	Den ovocnářství, Den zemědělství
Úterý 1. 9. 2009	Den energetických úspor

Další novinkou je rozšířená účast českých, moravských i zahraničních vinařů v pavilonu F1.

Poprvé se v letošním roce výstavy účastní Asociace výrobců a prodejců zbraní a střeliva o.s. ve spolupráci s Mysliveckou komorou ČR, které budou prezentovat svou činnost ve společné expozici v pavilonu F4 a zároveň fungovat jako poradna pro návštěvníky.

Tradičně bude na Zemi živitelce ke zhlédnutí přehlídka zemědělské techniky, expozice

probíhat v rámci odborného doprovodného programu výstavy v pavilonech Z – 1. patro, R2, R3 a v tiskovém středisku. Součástí odborného doprovodného programu je i soutěž s dlouholetou tradicí „Zlatý klas“.

Kromě odborného programu je pro návštěvníky připraven bohatý kulturní program. V Pivovarské zahradě budou vyhrávat dechové kapely, v Letním amfiteátru čeká návštěvníky zábavní hudební program s módními přehlídkami, soutěžemi o ceny a 11. ročníkem MISS Země živitelka 2009.

Holdně zábavy si mohou na výstavišti užít i nejmenší návštěvníci v Dětském koutku, kde se na ně těší Upír a Standa.

Vstupné a otevírací doba

Mezinárodní výstavu Země živitelka můžete navštívit od 27. 8. do 1. 9. 2009, každý den od 9 do 18 hodin, poslední den do 17 hodin.

Vstupné	
Plné	80 Kč
Zlevněné	45 Kč
Školní výpravy	20 Kč/os.
Rodinné	170 Kč

Více informací na internetových stránkách www.vcb.cz.

Materiály pro článek připravil útvar propagace, marketingu a reklamních služeb Výstaviště České Budějovice a.s.

KULTURNÍ DOPROVODNÝ PROGRAM

Pivovarská zahrada

čtvrtek 27. 8.

10.00 - 17.00 hod. Počáteční dechovka

pátek 28. 8. Den dechovky s Českým rozhlasem

10.00 hod. Libkovanka

13.30 hod. Horalka z Domažlic

14.00 hod. Autogramiáda Zuzany Bubilkové

15.00 hod. Babouci

sobota 29. 8. Národní dožínky ČR, Den myslivosti

Hlavním partnerem programu je Česká pojišťovna a.s.

10.00 hod. Slavnostní zahájení Národních dožinek

9.00 - 13.00 hod. Moravanka - dechová kapela

13.00 - 17.00 hod. Budvarka - dechová kapela

- pořadem provázeli Denisa Kubová a Jan Čenský

- program připravila agentura Kristián production, spol. s r.o.

ve spolupráci s Agrární komorou ČR

neděle 30. 8. Den Jihočeského kraje a Horních Rakous

9.00 - 13.00 hod. - folklór z obou stran hranice

13.00 - 17.00 hod. Libkovanka - dechová kapela

pondělí 31. 8.

10.00 - 17.00 hod. Doubrovanka - dechová kapela

úterý 1. 9.

10.00 - 17.00 hod. Babouci

Letní amfiteátr

čtvrtek 27. 8.

10.00 - 16.00 hod. 11. ročník MISS Země živitelka 2009

- zábavní program, pořádá agentura CB Models

pátek 28. 8.

10.00 - 16.30 hod. „Jedeme dál“ - zábavní den agentury Kristián

production, spol. s r.o., vystoupí kapely: Professor revival band

a Farmáci, soutěže o ceny.

sobota 29. 8. Národní dožínky ČR

10.30 - 13.00 hod. Budvarka - dechová kapela

13.00 - 17.00 hod. Moravanka - dechová kapela

- pořadem provázeli Ivana Šimánková, během pořadu soutěže o ceny

- program připravila agentura Kristián production, spol. s r.o.

neděle 30. 8. Den Jihočeského kraje

9.00 - 17.00 hod. Den Jihočeského kraje

- celodenní zábavní program pro rodiny s dětmi

pondělí 31. 8.

10.00 - 17.00 hod. „Konec prázdnin - hurá do školy s Prima

zmrzlinou“ - zábavní program pro děti, vystoupí: Piráti z Albertíkova

a Dádou Patrasovou, Kateřina Brožová a Pavel Vitek, klauni Topi

a Mopi, kapela Professor revival band. Zmrzlina pro děti zdarma!

úterý 1. 9.

10.00 - 16.00 hod. Den agentury LIVE

- vystoupí kapely: Good Company, ABBA Rocks revival,

Edith Piaf revival, Cross, Corso band a Karel Gott revival.

Změna programu vyhrazena!

České výrobky a biopotraviny na našem trhu

To bylo hlavní téma rozhovoru s ing. Zdeňkem Juračkou, předsedou Svazu českých a moravských spotřebních družstev a zároveň prezidentem Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR.



■ **Pane inženýre, můžete nám poslat, jak Svaz obchodu a cestovního ruchu podporuje prodej českých výrobků?**

Obchodní řetězce zastoupené Svazem obchodu a cestovního ruchu (SOCR ČR) budou hledat formy, jak rozšířit možnosti prodeje českých potravinářských výrobků, a to i cestou přímých dodávek regionálních specialit od zemědělců. To je jeden z výsledků pracovní snižaně s ministrem zemědělství Jakubem Šebestou, které proběhlo v pátek 10. července.

Na tomto jednání jsem zdůraznil, že SOCR ČR nemá zájem na konfrontačních kampaních jednotlivých článků výroby potravin vůči sobě. Pro všechny zúčastněné strany je nezbytná vzájemně výhodná a fungující spolupráce, a především společné úsilí při zkvalitňování služeb a nabídky kvalitních potravin pro konečného spotřebitele. Tomu ale nepomůže žádná nová či novelizovaná legislativa.

SOCR ČR uvítalo možnost setkání s ministrem zemědělství Jakubem Šebestou a vnímá jej jako nabídnutou ruku k rozumnému přístupu a reálnému posouzení problematiky celého dodavatelského řetězce potravin. Obchodní řetězce jsou si vědomy toho, že existují problémy a bariéry ve vztazích uvnitř dodavatelského řetězce potravin a nepovažují pro nikoho za účelné, aby spory přerostly do konfrontačních a konfliktních rozměrů tak, jako je tomu v případě mléka a mlékařských výrobků. Takovýto vývoj a postup neodpovídá samotné povaze obchodu a obchodníci byli a jsou připraveni ke konstruktivním jednáním. To konečně prokázali i svou účastí na zmíněné schůzce. Stejně tak je možné prokázat, že některé obchodní sítě již zahájily anebo již dokonce v určité míře realizují konkrétní obchodní spolupráci s výrobcí potravin z řad zemědělců. SOCR ČR očekává další rozvoj takové spolupráce, neboť v zahraničí je obohacení sortimentu maloobchodu o regionální produkty od zemědělců zcela běžné.

Ze současné situace chceme hledat východiska, nikoliv však na úkor obchodu, jehož pověst jsme připraveni bránit.

■ **Uvedete nějaký praktický příklad spolupráce SOCR s konkrétním výrobcem?**

Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR podepsal v letošním roce Memorandum

o vzájemné spolupráci s Plzeňským Prazdrojem a.s.

Plzeňský Prazdroj a SOCR ČR mají společné zájmy v mnoha oblastech. Jedním z cílů SOCR ČR je působit na proces zdokonalování podmínek prodeje potravin, zejména v oblasti hygieny, biologických požadavků a udržitelné spotřeby. SOCR ČR jako oborový reprezentant úzce spolupracuje s příslušnými ministerstvy a dozorovými orgány při projednávání a řešení otázek prevence a zkušeností k zajišťování bezpečnosti, zdravotní nezávadnosti a kvality výrobků a hygieny prodeje jak v obchodě, tak i v gastronomii. Je členem poradního a iniciačního orgánu vlády ČR – Rady pro kvalitu ČR – kde má také odbornou gesci nad sekce kvalitou v obchodě a kvalitou v cestovním ruchu, lázeňství a hotelnictví, a podílí se na řízení a realizaci programu Česká kvalita, který vytváří jednotný systém nezávislého ověřování kvality produktů.

Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR je vrcholovým reprezentantem českého obchodu a cestovního ruchu, kterého uznávají jak podnikatelé, odborná veřejnost, státní instituce, tak i odborné evropské organizace. Plzeňský Prazdroj je respektován jako přední pivovarská společnost ve střední Evropě. Plzeňský Prazdroj usiluje o maximální kvalitu výrobků jak při expedici, tak během vlastního prodeje konečnému spotřebiteli, o příjemné a kulturní prostředí v obchodech i místech prodeje čepovaného piva včetně doprovodných služeb.

Spolupráce těchto dvou subjektů proto může českým zákazníkům a spotřebitelům přinést reálné benefity.

■ **Také COOP jde cestou podpory a šíření domácích výrobků. Můžete nám představit strategii rozšiřování českých výrobků v síti COOP?**

Projevem této strategie, která je poctivá ke spotřebitelům, šetrná k přírodě a podporuje tuzemské výrobce, je právě prodej potravin a výrobků denní potřeby pod vlastními značkami spotřebních družstev. Vlastní značky COOP budou v maximální možné míře vyrábět čeští výrobci, u kterých jsme mimo jiné schopní provádět důkladné kontroly kvality. Současně obohacujeme sortiment v prodejnách COOP o biopotraviny.

Pokračování na str. 4

■ **Spotřební družstva celosvětový trend prodeje biopotravin včas rozeznala a razantně vstoupila do tohoto rychle rostoucího segmentu v kategorii potravin. Jak celý projekt probíhá?**

V přípravné fázi jsme se na realizaci tohoto organizačně a technicky náročného projektu systematicky připravili. Výjimečnou pozornost jsme věnovali komunikaci se zákazníkem, zavedli jsme vlastní chráněnou značku Bio- COOP a u firmy Wanzl jsme objednali pro tento prodej speciální nerezové regály ve dvou velikostních variantách. Snažíme se tak našim zákazníkům zjednodušit orientaci a usnadnit výběr. Momentálně nabízíme 50 trvanlivých a 20 čerstvých biopotravin v celkem 372 prodejnách COOP. Sortiment neustále rozšiřujeme a obnovujeme, s tím, že preferujeme české dodavatele. A to je, myslím, úspěch, který u nás nemá obdoby – počtem zapojených prodejen jej ani nikdo další v této republice nemůže replikovat.

A hodláme jít ještě dál – našim záměrem je zavést prodej biopotravin celkem až na třetině všech našich prodejen, tj. zhruba na 1 000 prodejnách. Naše očekávání jsou v tomto směru vysoká a jsme si plně vědomi toho, že ruku v ruce s dal-

šími projekty skupiny jde i o budování nového obrazu prodejen COOP. Dodejme jen, že pracujeme intenzivně na tom, abychom tyto kvantitativní i kvalitativní záměry postupně naplňovali.

■ **Zajímavé je, že i venkovské obyvatelstvo kupuje biopotravinu. Čím si to vysvětlujete?**

Možná, že je to takový návrat, vzpomínka na venkovské produkty. Naši snahou bude tento trend podporovat. Jednak expanzí na další prodejny, jednak pečlivým výběrem sortimentu, jeho úpravou, cenovou nabídkou, logistikou atd. Čili dělat všechno pro to, aby naše nabídka biopotravin byla v určitém rozsahu únosná i pro rodiny s průměrnými příjmy. Je však samozřejmé, že tento sortiment je a bude i v budoucnu primárně a pravidelně vyhledáván jen relativně malou skupinou našich zákazníků.

■ **Nabídka a vlastní prodej biopotravin vyžadují mimořádnou péči. Vysokou úroveň techniky a technologie provozu. Daří se vám tyto parametry plnit?**

Nutno podotknout, že prodejny COOP se obecně zaměřují na zajištění co nejvyšší bezpečnosti prodáváných potravin. Více než 1 200 prodejen má od dubna 2007 certifikát HACCP, v letošním roce

se do certifikace zapojuje dalších 573 prodejen. Nákupní centrála COOP Centrum je držitelem Národní ceny České republiky za jakost 2007.

K prodeji biopotravin nepochybně patří i vysoký standard poskytovaných služeb, jako například nabídka dárkového balení, poskytování oblíbených receptur pokrmů z biopotravin našim zákazníkům, ochutnávky nabízených produktů apod. Naším cílem je tyto služby ve spolupráci s dodavateli dále rozšiřovat a zkvalitňovat

■ **Kolik řetězců a prodejen vlastně sdružuje Svaz českých a moravských spotřebních družstev?**

Svaz sdružuje 59 spotřebních družstev, které provozují 3 032 prodejen s celkovou prodejní plochou více než 400 000 čtverečních metrů a zaměstnávají celkem 16 000 lidí. Více než 400 prodejen potravin je začleněno do maloobchodních řetězců COOP TUTY, COOP TIP, COOP TERNO a COOP DISKONT. Spotřební družstva dosáhla loni souhrnný obrát ve výši 26,2 miliardy korun. Spotřební družstva mají většinu prodejen v menších městech a obcích a jsou proto českým zákazníkům blíže než ostatní prodejci a řetězce.

Marketér roku 2008 vyhlášen

V soutěži, kterou každoročně vyhlašuje Prezidium České marketingové společnosti, zvítězil předseda Svazu českých a moravských družstev Zdeněk Juračka.

Cílem soutěže Marketér roku 2008 byl výběr osobnosti, která se úspěšně podílí na rozvoji vlastní firmy či instituce i na rozvoji marketingu všeobecně.

Hostitelská komise udělila kromě hlavních cen i několik zvláštních ocenění za mimořádné aktivity v oblastech posilování obecného povědomí o významu marketingu pro rozvoj společnosti, praktického využívání marketingu v ekologii a uplatňování nových trendů.

Přihlásit se mohli všichni zájemci, kteří jsou činní v oblasti marketingu v jakékoliv hospodářské či jiné organizaci, podnikatelské i veřejné.

ZLATÝ DUKÁT PRO COOP

Cenu Zlatý Dukát uděluje časopis MODERNÍ OBCHOD ve spolupráci s odbornou porotou každoročně již od roku 1995 za kvalitu a mimořádný přínos v oblasti obchodu. Oceněny mohou být společnosti, instituce nebo i osobnosti z České a Slovenské republiky, které při svém „běhu na dlouhou trať“ v každodenní práci dokazují svůj dobrý přístup k dodavatelům i ke spotřebitelům.

Za rok 2008 byly ceny uděleny u příležitosti konference Retail Summitu v Praze. Obdržely je tyto společnosti:

- v kategorii „Obchod“ ve Slovenské republice – společnost DM DROGERIE MARKT s.r.o.
- v kategorii „Dodavatel“ ve Slovenské republice – společnost McCARTER a.s.
- v kategorii „Obchod“ v České republice – skupina COOP
- v kategorii „Dodavatel“ v České republice – společnost CARLA spol. s r.o.



BIOPOTRAVINY CHUTNAJÍ LÉPE!

Také máte rádi vůni právě připravovaného slavnostního oběda, lahodnou chuť rozlévajících se po jazyku a požitků z jídla a z posezení v rodinném kruhu? Poznejte tajemství špičkové chuti, která není ani v nejmenším ovlivněna chemickými ochucovadly. Chuti, která je vyhledávána labužníky po celém světě a stále více upřednostňována nejlepšími šéfkuchaři. Objevte tajemství chuti biopotravin!

Biopotraviny produkují speciálně certifikovaní zemědělci, kteří při pěstování plodin nebo chovu zvířat nepoužívají absolutně žádné chemické látky. To znamená, že koupíte-li si například bio brambory, můžete si být jisti, že jejich konzumací se do vašeho těla nedostanou žádná umělá hnojiva ani látky na hubení hmyzu. Koupíte-li si bio vejce, máte jistotu, že slepička, která ho snesla, nebyla vykrmována hormony a zbytečnými antibiotiky a na rozdíl od průmyslových „nosnic“ se mohla volně procházet po louce.

To vše stačí dospělému, aby si pořádně rozmyslel, jaké potraviny bude v budoucnu konzumovat. Ale skupinou obyvatelstva, která většinou nemůže rozhodovat, o tom, co bude jíst, jsou děti. A právě rodiče dětí by se měli při přípravě jídelníčku svých ratolestí dobře zamyslet. Děti totiž v poměru ke své váze přijímají větší množství jídla než dospělí a tím i potenciálních škodlivých látek. Vzhledem k tomu, že biopotraviny žádné chemické látky neobsahují, jsou tedy ideální pro naše malé strávníky. Toho jsou si vědomi i zahraničí. V Itálii je povinnost ve školních jídelnách vařit z biopotravin a v Rakousku musí být podíl biopotravin v jídelch pro školáky minimálně třicet až padesát procent.

Do biopotravin se také nepřidávají žádné konzervanty ani ochucovadla neboli éčka. Biopotraviny si tak udržují skvělou přirozenou chuť, bez jakékoliv chemické pachuti. Čerstvý bio sýr není uměle nafouklý a vodnatý, ale má skvělou smetanovou chuť. Muesli je skutečně křupavé. I bio rýže si zachovává orientální nádech ze země, která se stala kolébkou moderní asijské kuchyně. Rozdíl mezi konvenčním jídlem a bio potravinami poznáte na první ochutnání.



COOP nyní vychází zákazníkům maximálně vstříc a díky prodejnám COOP se biopotraviny stávají dostupnější pro širokou českou veřejnost. Sortiment 50 druhů biopotravin v současnosti zahrnuje kompletní nabídku základních biopotravin tak, aby z nich zákaznice byly schopny připravit pro své blízké vynikající oběd či večeři. Nabízí také zdravé svačiny pro děti či mléčné bio výrobky k lepšímu startu nového dne. Všechny biopotraviny lze v prodejnách COOP jednoduše nalézt, protože jsou soustředěny do speciálně vyrobeného nerezového Bio regálu s atraktivním vzhledem. Ten zákazníkům zjednodušuje orientaci a usnadňuje výběr.

Při výběru sortimentu byl v COOP kladen velký důraz na to, aby biopotraviny pocházely pokud možno co nejvíce z českých ekofarem a od českých výrobců. COOP si na dlouhodobou spolupráci s nejlepšími českými dodavateli velice zakládá a chce jim pomáhat v růstu tak, aby i nadále byli schopni zásobovat prodejny COOP těmi nejvyššími biopotravinami českého původu.

Zajímavosti z oblasti biopotravin:

V celosvětovém měřítku je ekologicky obhospodářováno téměř 31 milionů hektarů zemědělsky využívaných ploch. V Česku se výměra zvýšila o desetinu na současných 281 535 ha.

Největší evropský trh s biopotravinami je v Německu, následuje Velká Británie, Itálie a Francie. Největší podíl biopotravin na spotřebě potravin má Rakousko (5,7%) a Švýcarsko (4,5%). V Česku se biopotraviny na celkové spotřebě podílejí pouhými 0,35 procenty.

Švýcaři také mají největší spotřebu biopotravin a utratí za ně nejvíce peněz (103 Euro ročně). V Česku je to pouhých 74,50 Kč za rok.



Sortiment biopotravin nakoupíte ve vybraných prodejnách COOP.

Smaxem a Klason v kuchyni



■ BÁJEČNÁ POMAZÁNKA

Choceňské pomazánkové máslo, 1 cibule, 2 kyselé okurky, 10 kg měkkého salámu, 2 vařená vejčka, červená kapie, sůl, pepř

Nakrájíme cibuli, okurku, vejčka a kapii, vše smícháme s choceňským pomazánkovým máslem, osolíme opeříme a mažeme na celozrnný chléb nebo tmavé pečivo.

■ LOSOSOVÁ POMAZÁNKA

2 krabičky umělého lososa, 1 pomazánkové máslo, 5 vajec, 1 kapie, petrželka, cibule

Natvrdo uvařená vejce po vychladnutí rozmixujeme nebo nastrouháme, přidáme ostatní suroviny a vše jemně našleháme nebo promícháme. Mažeme na pečivo, zdobíme kapií, cibulí nebo nasekanou petrželkou.



■ PLNĚNÉ PAPRIKY VE STUDENÉM PROVEDENÍ

280 g měkkého tvarohu, 80 g nivy, 60 g pomazánkového másla, 80 g salámu, sůl, 1 lžička mleté sladké papriky, mletý bílý pepř, nasekaná petrželka, 4 větší paprikové lusky

V míse utřeme tvaroh s nivou a pomazánkovým máslem do hladka. Přidáme salám, okořeníme a osolíme. Necháme vychladnout a plníme papriky – ty pak krájíme na kolečka.

■ FILÉ V JOGURTOVÉ OMÁČCE

600 g filé, 50 g másla, smetanový jogurt, ovesné vločky, slanina, tvrdý sýr na strouhání, sůl, pepř, paprika, petrželka, česnek

Do varné mísy s máslem položíme slaninu, na to filé, které osolíme, opeříme, posypeme paprikou. Do jogurtu zamícháme lisovaný česnek, pár vloček, které jsme nechali předem nabobtnat ve vodě, petrželku. Nalijeme na filé a necháme asi tak hodinu v chladu odležet. Pak vložíme do trouby a pečeme přikryté zhruba 30 – 45 minut. Krátce před dokončením posypeme strouhaným sýrem. Kdo nemá rád vločky, nemusí je použít. V tom případě do jogurtu přimícháme trochu plnotučné hořčice.

■ KUŘE PO INDICKU

Kuřecí maso – kuře, prsa nebo stehna, 1 bílý jogurt, 12 stroužků česneku, 1 velká cibule, 1 lžička zázvoru, 2 lžíce octa, 1 lžička kari, šťáva z jednoho citrónu, špetka chilli

Všechny suroviny smícháme a potíráme touto směsí kuřecí maso, které necháme do druhého dne proležet. Pečeme na másle. Podáváme s rýží či brambory.

■ PIKANTNÍ KVĚTÁKOVÉ PLACÍČKY S JOGURTOVOU OMÁČKOU

1 květák, 2 vejce, sůl, česnek 3 – 4 lžíce hladké mouky, oregano, pažitka

Uvaříme květák, rozstoucháme, přidáme 2 vejce, sůl, česnek, hladkou mouku, oregano nebo pažitku. Tvoříme placíčky. Smažíme. Podáváme s bramborem, polijeme jogurtovou pikantní omáčkou.

■ LETNÍ MRKVOVÁ POLÉVKA

400 g mrkve, 4 lžíce ovesných vloček, 4 lžíce oleje, 4 lžíce bílého jogurtu, muškátový květ, sůl, bílý pepř a pažitka

Nejprve osmažíme na tuku ovesné vločky, přisypeme najemno nastrouhanou mrkev, osmahneme a přilijeme asi litr vody. Pak osolíme, opeříme, lehce poprášíme muškátovým květem a asi 7 minut povaříme. Necháme vychladnout a podáváme s jogurtem – zjemní chuť. Posypeme pažitkou. Je to vynikající a lehce stravitelná polévka.

■ POMAZÁNKOVÝ ŠTRŮDL

250 g pomazánkového másla, polohrubá mouka, 1/2 vanilkového pudinku, 2 lžíce rozinek, 1 vejce, jablka, skořice, cukr krupice

Máslo s moukou zpracujeme v těsto, necháme 1/2 hodiny odležet v chladu. Rozválíme, poklademe jablky, rozinkami, cukrem a skořicí, posypeme pudinkovým práškem. Zavineme, potřeme vajíčkem a pečeme.

■ TVAROHOVÁ BUBLANINA

180 g másla, 150 g cukru krupice, 4 vejce, 500 g měkkého tvarohu, 1/16 mléka, 350 g krupice, 2 mandle, citrónová kůra, 1 vanilkový cukr, špetka soli, tuk na vymazání formy, mouka na vysypání formy, 500 g ovoce



Máslo utřeme s cukrem, postupně přidáme žloutky, pak po částech zatíráme prolisovaný měkký tvaroh a krupici předem navlhčenou mlékem. Pro chuť dáme 2 ustrouhané mandle, citrónovou kůru, vanilku a špetku soli. Nakonec lehce zamícháme tuhý sníh z bílků. Vlijeme na vymaštěný a vysypaný pekáč, posázíme ovocem a zvolna pečeme. Krájíme až prochlazlou.

■ KRÁLOVSKÉ OSTRUŽINOVÉ ŘEZY

400 g polohrubé mouky, 30 g droždí, 2 lžíce cukru krupice, 2 dl mléka, 60 g tuku, 1 vejce, špetka soli, tuk na vymazání plechu, oloupané mandle podle potřeby, moučkový cukr na posypání

Náplň: asi 750 g ostružin, 3 – 4 vejce, 500 g měkkého tvarohu, 1 dl smetany ke šlehaní, 150 g cukru krupice, 1 balíček pudinkového prášku s vanilkovou příchutí

Mouku prosejeme, uprostřed uděláme důlek, do kterého rozdrobíme droždí, přidáme cukr, trochu vlažného mléka a necháme vykynout. Poté vmícháme rozehrátý tuk, vejce, sůl, mléko podle potřeby a vypracujeme vláčné těsto, které necháme vykynout. Vykynuté těsto válíme na plát, který přeneseme na tukem vymazaný plech. Povrch posypeme očištěnými ostružinami. Žloutky smícháme s tvarohem, smetanou, cukrem a pudinkovým práškem. Nakonec vmícháme pevně ušlehaný sníh z bílků a tvarohovou hmotu rozetřeme na ostružiny. Posypeme nudličkami mandlí a v předeřháté troubě zvolna upečeme. Vychladlý moučník pocukrujeme a pokrájíme na dílky.

Krém: Do jogurtu zamícháme želatinu, udělanou dle návodu, cukr, nakonec ušlehanou šlehačku. Dáme na 2 hodiny ztuhnout. Ztuhlý potřeme červenou želatinou. Nakrájené řezy můžeme ozdobit šlehačkou.

Sestaveno z receptů členů
Zákaznického klubu Choceňské mlékárny



Přidaná hodnota zdraví

Fit Line

Choceňská mlékárna s.r.o. je ryze českou mlékárnou s téměř sedmdesátiletou tradicí výroby mléčných produktů. Profiluje se na trhu především v segmentu pomazánkových másel, smetanových pomazánek, smetanových jogurtů a tvarohů.

Pomazánková másla s touto značkou patří mezi nejvyšší kvalitu na našem trhu, vyznačují se lahodnou, lehce nakyslou chutí a vynikající rozstíratelností i za studena.

Stejně tak smetanové jogurty ze zdejší produkce si získaly pevné místo na pultech obchodů a především v lednicích mnoha domácností. Širokou paletou příchutí i neochucenou variantou si nacházejí své spotřebitele především díky typické plné chuti a jemné konzistenci.

Dalším hitem v sortimentu Choceňské mlékárny jsou ochucené smetanové pomazánky se sníženou energií. Jsou originální ve svém složení i v praktickém svačिनovém balení 80 g (ochucené česnekem, křenem a šunkou).

Absolutní novinkou v produkci mlékárny je trendová řada pomazánkových másel s jogurtem. Respektuje současné požadavky na zdravý životní styl a odlehčené stravování.

Harmonické spojení, netradiční příchutě

Jde o nové, na našem trhu jedinečné výrobky. Mlékárna je zařadila do kategorie termizovaných smetanových pomazánek. Jejich vývojem sledovala požadavky zdravého životního stylu. Proto jim dala obchodní název Fit line. Přidaná hodnota zdraví spočívá především v tom, že obsahují pouze 20 % mléčného tuku, neobsahují žádné konzervační látky a neobsahují lepek. Zatím uvedla na trh 200g balení v neochucené verzi a 150g balení v ochucení čedar s karotkou a gyros. Nejen v kategorii výrobků, ale i v jejich ochucení tak přichází s novinkami.

Fit line výrobky vznikly spojením Choceňského pomazánkového másla a jogurtu. Z obou těchto výrobků si přinesly vynikající, svěží chuťové i užité vlastnosti. Oceníte tak u nich lehkost a lahodnou, lehce nakyslou, krémovou chuť. Snadno se roztírají. Jsou určeny k přímé spotřebě a určitě se stanou i vhodným doplňkem moderní studené kuchyně.

Výrobky Choceňské mlékárny byly mezi prvními, které získaly osvědčení kvality Klasa. Dnes Choceňská mlékárna patří mezi málo výrobců, jejichž všechny výrobky mají značku Klasa.

Výrobky z Choceňské mlékárny zakoupíte v řetězcích COOP • Tesco • Globus • Ahold • Albert • Kaufland • Spar • Makro a v mnoha dalších prodejnách.



Choceňská mlékárna s.r.o.

Kollárova 481
565 01 Choceň
tel.: 465 473 254-5
fax: 465 471 584

e-mail: info@
chocenskamlékarna.cz
www.chocenskamlékarna.cz



Velkou část svých produktů vyrábí Choceňská mlékárna také pod značkou Ranko přímo pro sektor prodeje COOP.

*Denně čerstvé – doma, v práci, na výletech,
na chalupě, při každé příležitosti*



to je vůně a chuť...



Pekařské, cukrářské a perníkářské výrobky

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



... *tradičně jedinečné* ...

www.tvaruzky.cz

V květnu uplynulo 133 let od zahájení výroby Pravých olomouckých tvarůžků v prostorách tvarůžkárny A. W. spol. s r. o v Lošticích. Ale tvarůžky patří do české kuchyně neodmyslitelně již mnohem déle.

Od kdy tedy tvarůžky známe?

To nikdo neví. Ale prokazatelně se v okolí Olomouce vyrábějí již více jak 500 let. V Lošticích pak od r. 1876.

Jaký je rozdíl mezi tvarůžky a syrečky?

Žádný, na Moravě a ve Slezsku jsou to tvarůžky, v Čechách pak syrečky.

Co je tedy charakterizuje?

To, co je na nich zcela moderní i po 500 letech, jsou jejich vlastnosti. Vyrábí se biotechnologicky bez konzervantů, bez tepelného zpracování z netučného tvarohu získaného z kvalitního odtučněného kravského mléka. Mají minimální

obsah tuku (do 0,6 % absolutně!) a splňují tak požadavky racionální výživy. A k tomu mají báječnou vůni a chuť.

Je někde možno vidět, nebo lépe vybrat si z celého sortimentu Pravých olomouckých tvarůžků a výrobků z nich?

Ano, úplný sortiment najdete v naší podnikové prodejně v Lošticích a předem se o nich můžete dovědět vše zajímavé na našich webových stránkách: www.tvaruzky.cz.

Samozřejmě si Pravé olomoucké tvarůžky můžete koupit v nejbližším obchodě. Pokud je tam nenajdete, tak se ptejte svého obchodníka proč?

NA VÝSTAVĚ ZEMĚ ŽIVITELKA VYSTAVUJEME A PRODÁVÁME NAŠE VÝROBKY V PAVILONU F1

Vážení zákazníci, děkujeme Vám za přízeň. Vynasnažíme se, aby Vám naše výrobky stále chutnaly a věříme, že zůstanete Pravým olomouckým tvarůžkům věrni.

Tvarůžková rozhuda

250 g měkkého tvarohu, 200 g Pravých olomouckých tvarůžků, 50 g másla, 1 cibule, 1 – 2 dl mléka, pálinka paprika, sůl, pepř

Tvaroh utřeme se změkklým máslem, přidáme mléko a našleháme do pěny. Přidáme nastrouhané tvarůžky, jemně nakrájenou cibuli, koření a podle chuti osolíme. Mažeme na čerstvý chléb, sypeme pažitkou nebo petrželkou. Pro slavnostní příležitosti můžeme mazat rozhudu na libovolné slané sušenky a máme skvělé chuťovky.

Tvarůžkové chuťovky

Celozrné rohlíky nebo bagetu nakrájíme na kolečka, potřeme máslem, poklademe tenkými plátky klobásy, kouskem tvarůžku, ozdobíme čerstvou paprikou a spícheme párátkem. Namísto klobásy můžeme použít pikantní salám.



VÝROBA A PRODEJ: A. W. spol. s r. o., Palackého 4, 789 83 LOŠTICE

tel.: +420 583 401 211, fax: +420 583 445 127, e-mail: awprodej@tvaruzky.cz

OBCHODNÍ KANCELÁŘ: A. W. spol. s r. o., Šumavská 31, 612 54 BRNO

tel.: +420 549 131 420, tel./fax: +420 541 211 532, e-mail: awbrno@tvaruzky.cz

PIVO ČESKÉ REPUBLIKY 2009

V sobotu 6. června skončil 13. ročník populární a velice atraktivní výstavy **Slavnosti piva 2009**. Jsou tradičně přehlídkou producentů piva s velmi širokou nabídkou různých druhů českého národního nápoje. Návštěvník má možnost zhlédnout nejen expozice pivovarů, ale i prezentace nealkoholických nápojů, potravin, suvenýrů a všeho, co k dobrému pivu patří. Již po třinácté celou akci doplňoval program plný hudby, tance a soutěží.

Nedílnou součástí výstavy Slavnosti piva je degustační soutěž „**Pivo České republiky 2009**“. Hlavním garantem letošního ročníku se stal TUV SÚD Czech s.r.o. – inspekční orgán. Soutěž proběhla stejně jako v loňském roce pod záštitou Ministerstva zemědělství, hejtmána Jihočeského kraje a primátora Statutárního města České Budějovice. Pořadatelem degustační soutěže je Výstaviště České Budějovice a.s. ve spolupráci s firmou REVEL (produkční agentura Alois Srb Tábor).

Letos se do soutěže přihlásilo 39 pivovarů se 182 vzorky pív.

I. Kategorie – Světlé výčepní pivo (10%):

1. Černá Hora Tas světlé výčepní, Pivovar Černá Hora, a.s.
2. Mušketýr, Královský pivovar Krušovice, a.s.
3. Bernard světlé pivo, Rodinný pivovar Bernard a.s.

II. Kategorie – Tmavé výčepní pivo (10%):

1. Chodovar Zámecké černé, Chodovar spol. s r.o.
2. Zlatý Bažant tmavé, HEINEKEN Slovensko a.s., Hurbanovo
3. Popper tmavé pivo, Pivovar Popper, s.r.o.

III. Kategorie – Světlý ležák:

1. Czech Rebel Beer, Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod a.s.
2. Pernštejn světlý ležák 11%, Pivovar Pernštejn a.s.
3. Konrád 11%, HOLS a.s.

IV. Kategorie – Tmavý ležák:

1. Ferdinand ležák tmavý, Pivovar Ferdinand a.s.
2. Rebel Černý, Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod a.s.
3. Primátor Premium Dark, Primátor a.s.
3. Tmavý ležák BLACK, Měšťanský pivovar Strakonice a.s.

V. Kategorie – Světlý ležák Premium:

1. Holba Premium 12%, Pivovar Holba, a.s.
2. Herold Bohemian Blond Lager 12%, Pivovar Herold Březnice, a.s.
3. Ferdinand 12%, Pivovar Ferdinand a.s.

VI. Kategorie – Speciální pivo světlé:

1. Baron 15%, Pivovar Svijany a.s.
2. Rebel Sváteční speciál, Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod a.s.
3. Černá Hora 1530, Pivovar Černá Hora, a.s.

VII. Kategorie – Speciální pivo tmavé:

1. Svijanská Kněžna, Pivovar Svijany a.s.
2. Žatec Xantho, Žatecký pivovar, spol. s r.o.
3. Pardubický Porter, Pivovar Pernštejn a.s.

VIII. Kategorie – Nealkoholické pivo:

1. Bernard Free, Rodinný pivovar Bernard a.s.

2. Zlatý Bažant – Nealko, HEINEKEN Slovensko a.s., Hurbanovo
3. Svijanský Vozka, Pivovar Svijany a.s.

IX. Kategorie – Pivo se sníženým obsahem cukru:

1. Rohozec Skalák Czech, Pivovar Rohozec, a.s.
2. Fitness – lehké pivo, Pivovar Svijany a.s.
3. Primátor Diamant, Primátor a.s.

X. Kategorie – Kvasnicové pivo:

1. Kvasničák, Pivovar Svijany a.s.
2. Král Šumavy kvasnicový, Měšťanský pivovar Strakonice a.s.
3. Rebel kvasnicový, Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod a.s.
3. BON – 12% kvasnicové, BONVER CZ, s.r.o.

XI. Kategorie – Minipivovary – světlé pivo:

1. Pašerák medový ležák, Pivovar Belveder – Železná Ruda
2. Bělečský CAR 12%, Hostinec a pivovar U Hušků Třebechovice
3. Zlatá Labuť 12%, Pivovarský Dvůr Zvíkov s.r.o.

XII. Kategorie – Minipivovary – tmavé pivo:

1. Dobřanská Hvězda tmavý speciál, Pivovar – Hotel – Restaurant Modrá Hvězda, s.r.o.
2. Železnorudský tmavý ležák Gradl, Pivovar Belveder – Železná Ruda
3. BON – 14%, BONVER CZ, s.r.o.

XIII. Kategorie – polotmavé pivo:

1. Sedm kulí, Pivovar Ferdinand a.s.
2. Polotmavý ležák Klostermann, Měšťanský pivovar Strakonice a.s.
3. Jantarový ležák, Rodinný pivovar Bernard a.s.

XIV. Kategorie – Novinářské pivo 2009:

1. Skalní ležák Chodovar, Chodovar spol. s r.o.
2. Bogan – Postřižinské pivo, Nymburk s.r.o.
3. Rebel Černý, Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod a.s.
3. Žatec Xantho, Žatecký pivovar s.r.o.



Pivovar Svijany, a.s. v soutěži o titul Pivo České republiky 2009

HVĚZDY SVIJANSKÉHO NEBE

- světlé výčepní pivo **Svijanská Desítka**
- světlý 11% ležák **Svijanský Máz**
- speciální světlé 13% pivo **Svijanský Kníže**
- speciální tmavé 13% pivo **Svijanská Kněžna**
- světlý ležák s výraznou hořkostí **Svijanský Rytíř**
- speciální 15% světlé pivo **BARON**
- nealkoholické pivo **Svijanský Vozka**
- speciální **světlé pivo Kvasničák**
- **NOVINKA: Svijany FITNESS** – lehké pivo



Třikrát na stupni vítězů

Pivo je sice alkoholický nápoj, ale při rozumných dávkách je jeho konzumace prospěšná lidskému zdraví. Někdy napomáhá léčit i různé choroby.

Všechny druhy pív 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.

To znamená, že svijanské pivo není pasterované. 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.

Výrobky Svijanská Kněžna, Baron a Kvasničák získaly na Pivních slavnostech v Českých Budějovicích tituly Pivo České republiky 2009. Druhý skončil Svijanský Fitness, třetí se umístil Svijanský Vozka.

Fitness
- Lehké pivo -

Pivo Fitness podporuje zdravý životní styl, obsahuje menší množství alkoholu a sacharidů, proto méně zatěžuje organismus.

Lehké pivo Svijany Fitness je určeno především sportovcům a lidem se zvýšenou fyzickou zátěží. Optimální doplní stravu a tekutiny, vitamíny (B6, B12, Biotin, Riboflavin, Niacin, Kyselina listová, Kyselina pantothenová) a minerály (K, P, Mg, Ca) přirodní cestou. Dále obsahuje základní aminokyseliny a z neposlední řady triterpény, které působí vlivem volných radikálů a mají antitumorální, antidiabetický a antikarcinogenní účinnost.

...po sportu i po práci Fitness silu navrací!

Průměrné výživové hodnoty v jednom litru (200ml)	
Energetická hodnota	500 kJ (120 kcal)
Bílkoviny	3,75 g
Sacharidy	7,5 g
Tuky	míní než 0,2 g

Svijany
Starobřežský Pivovar Svijany, a.s.
Bývalý č. 25, PČ 401 01
www.pivovarsvijany.cz



PIVOVAR SVIJANY, a.s.

Svijany 25, 463 46 Příšovice
tel.: 485 177 141, tel./fax: 482 728 200
e-mail: pivovar@pivovarsvijany.cz
www.pivovarsvijany.cz
obchodní oddělení tel.: 482 728 377
e-mail: obchod@pivovarsvijany.cz

Svijanské pivo zakoupíte kromě obchodních řetězců v téměř 50 pražských restauracích a v desítkách dalších rozestetých po Čechách a Moravě, včetně Plzně.

Originální pivovarská hospoda s výbornou kuchyní je přímo ve Svijanech (pondělí až čtvrtek 10 – 22 hodin, pátek, sobota, neděle a svátky do 24 hodin tel.: 482 728 028).

MALVA



Grilujeme

■ LEDOVÝ SALÁT S TUŇÁKEM

1 ledový salát, 2 konzervy tuňáka, 1 červená paprika, cherry rajčata, zelené i černé olivy, 3 lžíce olivového oleje, 2 lžíce balzamického octa, bazalka, tymián, provensálské koření

Ledový salát opereme, natrháme na kousky, poklademe okapanými kousky tuňáka, na kostičky nakrájenou paprikou, olivami a rozpůlenými rajčaty. Ve sklenici smícháme balzamický ocet, olej a provensálské koření a touto zálivkou salát polijeme. Můžeme ještě posypat čerstvým tymiánem nebo natrhanými lístky bazalky.

■ JABLEČNÁ OMÁČKA

Štáva z vepřové pečeně, masový vývar, 2 větší jablka, 3 lžíce jablečného octa, petrželová nať, listy čerstvé šalvěje, 2 lžíčky cukru, máslo, sůl, mletý pepř

Ze štávy zbylé od pečení vepřového masa sebereme tuk a přidáme 600 ml vývaru z masa nebo zeleniny. Jablka zbavíme slupky a jemně nasekáme v mixéru nebo hrubě rozdrtíme. Vložíme do pánve s vepřovou štávou. Přivedeme k varu a mírně povaříme asi 10 minut, až jsou jablka měkká. Přidáme jablečný ocet, bylinky, cukr a koření a vaříme ještě 2 minuty. Zahustíme rozmícháním hrudky másla dohladka.



a pochutnáváme si

■ BALZAMIKOVÁ OMÁČKA K MASU

3 lžíce cukru, lžíce másla, půl masové kostky, 1/2 dl balzamikového octa, 1,5 dl vody nebo vývaru, sůl, hladká mouka nebo škrob

V kastrole rozejdeme máslo, přidáme cukr a opékáme, až zkaramelizuje. Pak přilijeme balzamikový ocet, masový vývar nebo vodu s kouskem masové kostky a mírně povaříme, až se vše rozpustí. Zlehka osolíme. Zahustíme škrobem nebo hladkou moukou. Vymícháme do hladka. Přichutíme podle přání – buď dosladíme, nebo dosolíme. Výborná omáčka k masům, zejména grilovaným.

■ MEDOVÁ KUŘECÍ STEHÝNKA

8 kuřecích stehýnek, 60 ml tekutého medu, 2 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce jablečného octa, 1 lžíce cukru

Nejprve si připravíme medovou omáčku. V malém hrnci smícháme med, sójovou omáčku, jablečný ocet a cukr a za občasného promíchání vaříme asi 5 minut.

Kuřecí stehna očistíme, potřeme je omáčkou a rozložíme na gril. Grilujeme zvolna asi 10 – 15 minut, pak maso obrátíme a grilujeme zvolna stejnou dobu do měkka. Během úpravy potřeme maso ještě jednou omáčkou. Hotová stehna před podáváním na talíři přelijeme zbytkem omáčky a podáváme s opečenými bramborami.

■ PIKANTNÍ UZENÉ

Uzené maso (asi 1/2 kg), pepř, olej, 1 větší mrkev, 1 větší cibule, tymián, bobkový list, kmín, 1 dl suchého bílého vína, vývar

Maso omyjeme, osušíme a kolem dokola opeříme. Na pánvi rozejdeme olej a maso na něm po všech stranách opečeme. Troubu předehřejeme na 200 °C. Mrkev a cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Vložíme k masu a krátce opečeme. Přidáme tymián, bobkový list a kmín. Podlijeme vínem a vývarem, lehce osolíme a v přiklopené nádobě dusíme v troubě asi hodinu. Občas maso otočíme. Při konzumování maso poléváme šípkovou omáčkou Kand.

To musíte ochutnat

Pekařství VALAŠSKÉ FRGÁLY s.r.o. se sídlem ve Velkých Karlovicích v regionu Valašsko (okres Vsetín) je úzce specializovanou firmou na výrobu tradičního valašského pečiva. Při jeho výrobě vychází z receptur dochovaných z historie lidových tradic zdejšího kraje. Jedná se o velmi kvalitní pekařské výrobky s vysokým podílem ruční práce. Hlavním cílem této manufaktury je ochrana a zachování původních zdejších pekařských a cukrářských výrobků, které v oblasti vznikly, a předání umění této výroby příštím generacím.

Hlavním a nejznámějším výrobkem je **valašský frgál** – koláč o velikosti 30 cm v průměru a váze 650 g. Nejtradičnější je tento koláč s hruškovými povidly, která se vyrábí ze sušených hrušek. Výborný je také frgál s tvarohovou, makovou, povidlovou a také ovocnou náplní. Dalšími důležitými výrobky z Valašska jsou **sváteční moravské koláčky** tvarohové, makové a ořechové, dále **škvarkové pečivo** slané zvané **valašský pagáč**. Historicky významným pečivem jsou **valašské pletené věnce z kynutého těsta** s obsahem sušených švestek. V neposlední řadě je zde zastoupeno **medové pečivo**, které má na Valašsku velkou tradici. Hlavním zástupcem tohoto pečiva jsou **zdobené perníčky a medové guráble**.



Zveme Vás srdečně k návštěvě našeho stánku a k ochutnávce našich výrobků v pavilonu B4 ve společné expozici Státního zemědělského intervenčního fondu pro výrobce s národní značkou kvality KLASA.

Ing. Jana Kasalová
jednatelka a majitelka společnosti
a kolektiv pracovníků Pekařství
Pekařství VALAŠSKÉ FRGÁLY s.r.o.
756 06 Velké Karlovice 73

Dotované mléko

od září pro děti v základních a nově i mateřských a středních školách!



Díky obnovení národních dotací bude
cena 1 ks mléka výrazně nižší.

V nabídce také dotované jogurty, smetanové krémy
a mnoho dalších svačinek za velmi výhodné ceny.

Umožněte dětem čerpat jejich nárok.

Více informací na:

www.laktea.cz, www.skolnimleko.cz

nebo na infolince 800 100 525.



Laktea, o.p.s.
Školní mléko



PŘÍRODNÍ LÉKÁRNA

NA VAŠE POTÍŽE

Thálie - vynikající, rychle působící přípravek s meduňkou
lékařskou.

Účinný při: ARTRÓZE, REVMATISMU, BOLESTIVOSTI



Kostiavalová masť s kaštanem, arnikou, tužebníkem a
glukosamin-sulfátem. Velmi dobře působí při
dlouhodobých kloubních potížích, artróze a při
revmatismu.

Venoscin - bylinný balzám s éterickými oleji. Vhodný k použití při
potížích s křečovými žilami, celulitidou a únavě nohou.



KONOPNÁ kosmetika ke každodenní kosmetické péči o
pokožku s projevy ekzémů, dermatitid, psoriázy a jiných
kožních neduhů. Obsahují konopný olej i extrakt!

FARMACEUTICKÁ KOSMETIKA - InCor MEDICA®

E. Beneš 1424, 500 12 Hradec Králové

Tel. / záz. / fax: 495 212 684

E-mail : incormedica@seznam.cz

InCor **MEDICA**®
kosmetika

Více info na:

www.incormedica.cz

To nejlepší ze Šumavy tavené sýry TANY

Vedle pilsenského piva, lázní a minerálních pramenů patří k západním Čechám neodmyslitelně také výroba sýrů. Společnost TANY v Nýrsku specializující se na výrobu spotřebiteli oblíbených tavených sýrů se řadí mezi jejich nejvýznamnější výrobce nejen v tomto regionu ale v České republice vůbec.

Zastřešující ochranou značkou je logo společnosti TANY, mezi spotřebiteli je však daleko známější značka DELICATO tvořící základ hlavní výrobové řady společnosti.



TANY spol. s r.o.
Československých legií 563
340 22 Nýrsko
tel.: +420 376 376 511
fax: +420 376 571 517
www.tany.cz
tany@tany.cz

Kromě vlastních obchodních značek vyrábí TANY široký sortiment tavených sýrů pod obchodními značkami obchodních společností Makro

- Tesco Stores
- Penny Market •
- Ahold • Spar či Lidl,

a některé privátní značky vyrábí i pro zahraniční odběratele.

Jedním z hlavních dlouhodobých cílů společnosti je vysoká jakost produktů a kvalita výrobních procesů, a proto je dlouhodobě věnována velká pozornost kvalitě a bezpečnosti výrobků.

Základem jakostní výroby tavených sýrů jsou obvykle přírodní sýry bezvadné chuti a vůně. Používání přírodních sýrů vadné jakosti je výslovně zakázáno, neboť i v tavenství platí zásada, že předpokladem dobré jakosti výrobku je dobrá a zdravotně bezpečná surovina. Dalšími surovinami při výrobě jsou máslo, tvaroh, sušené mléko a syrovátka, ale také ochucující složky a přísady jako zelenina, někdy i ovoce, maso, houby, koření a další.

Kvalita výroby stojí v TANY, spol. s r.o. na prvním místě. Pro výrobu jsou používány výhradně prvotřídní suroviny od prověřených dodavatelů z tuzemska i ze zahraničí. Každoroční investice do obnovy strojního zařízení se navíc projevují ve zlepšující se kvalitě balení. Splnění přísných legislativních požadavků vedlo po dokončené rekonstrukci a modernizaci k udělení veterinární značky zdravotní nezávadnosti CZ 4228 a je důkazem výroby zdravotně nezávadných výrobků.

Veletrhy, výstavy a různé přehlídky jsou pro společnost TANY vítanou možností přímé konfrontace s konkurencí a spotřebiteli a získaná ocenění potvrzením správnosti naší cesty a motivačním faktorem další společné práce.

■ KUŘE SE ZÁZVOREM A BROKOLICÍ

350 g kuřecích prsou, 4 lžičky nasekaného čerstvého zázvoru, 1 menší brokolice, 300 ml smetany, 1 obdélník taveného sýra, pepř, sůl, olivový olej

Kuřecí prsa nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a dáme do pánve s rozpáleným olivovým olejem. Když jsou prsa opečená a získají „správnou barvu“, přidáme nakrájený zázvor a ještě opékáme. Brokolici propláchneme, okrájíme růžičky (můžeme překrojit na poloviny) a dáme do pánve. Zalijeme smetanou a až směs malinko zhoustne, přidáme tavený sýr a důkladně rozmícháme. Správnou přílohou jsou těstoviny.

■ CUKETA SE ŠUNKOU NA SMETANĚ

1 cuketa, 150 g šunky, 3 tavené sýry, citrón, bílé víno, máslo, olej, oregano, 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 a kukuřici, ochutíme a podlijeme smetanou. Vaříme tak dlouho, dokud není cuketa měkká. Doporučenou přílohou je rýže nebo těstoviny.



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 sto 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.

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



BENKOR s.r.o.
Mělnická Vrutice 72
277 31 Velký Borek
okres Mělník
tel.: 315 624 231
315 628 312
e-mail: benkor@benkor.cz
www.benkor.cz

■ PIKANTNÍ RYBA

4 porce kapra, filé nebo jiné ryby, 2 polévkové lžíce rajského protlaku, 2 mrkve, 2 cibule, 2 lžičky Rosovického koření, 1 lžíce mouky, sůl, bobkový list, olej, cukr

Rybu obalíme v mouce smíchané s Rosovickým kořením, rychle ji opečeme na oleji a vyjmeme. Na zbylém tuku zpěníme cibulku, přidáme rajský protlak, bobkový list a strouhanou vařenou mrkev. Směs osolíme a chuť zjemníme cukrem. Do takto podušené směsi přidáme rybu a vše prohřejeme. Podáváme s pečivem teplé i studené.

■ KUŘE PO ZAHRADNICKU

1 středně velké kuře, 50 g másla, 4 lžičky Koření na svičkovou omáčku, 1 lžička hladké mouky, 1/8 l husté smetany, sůl, tymián, zázvor, citrónová kůra

Omyté kuře rozčtvrtíme a vložíme na máslo do pekáčku, osolíme, okořeníme a podusíme. Kousky kuřete posypeme Kořením na Svičkovou omáčku, mírně podlijeme vodou a dusíme do měkka. Hotové kuře vyjmeme ze šťávy, kterou zahustíme smetanou a moukou, povaříme, dochutíme kořením, citrónovou kůrou a solí. Kuře vložíme zpět do omáčky. Podáváme s knedlíkem nebo těstovinami

■ VEPŘOVÉ KOTLETY S OBLOHOU

4 vepřové kotlety, 3 lžíce oleje, 2 lžíce kečupu, sůl, Rosovické koření, petrželka

Kotlety naklepeme, po okraji nařízneme, osolíme, okořeníme Rosovickým kořením a v oleji po obou stranách opečeme. Na zbylém oleji lehce osmažíme cibulku, promícháme ji s kečupem a dochutíme solí a kořením. Směs rozprostřeme na kotlety, ozdobíme petrželkou. Podáváme s opékanými brambory.

■ SALÁT S PRACHARANDOU

Nakrájíme nebo nastroháme zeleninu podle chuti nebo ročního období, posypeme Pracharandou polévkovou (asi v takovém množství, jako bychom chtěli hodně osolit), přidáme trochu oleje a octa, nejlépe ovocného, a promícháme.

■ PAMPELIŠKOVÝ SALÁT

200 g mladých (nikoli zelených) pampeliškových listů, 1 bílý jogurt nebo zakysaná smetana, sůl, podle chuti cukr, 2 lžičky Rosovického koření, citrónová šťáva

Listy pampelišek opereme, natrháme na drobné kousky a promícháme s Rosovickým

kořením, solí, jogurtem nebo zakysanou smetanou a podle chuti přisladíme. Podáváme s pečivem, případně vařenými vejci – salát chutná mírně hořce jako listy čekanky.

■ ČOČKOVÝ POSTNÍ SALÁT

200 g čočky, 1 cibule, 1 až 2 stroužky česneku, lžička Rosovického koření, ocet, sůl, 3 lžíce oleje

Předem namočenou čočku uvaříme do měkka, scedíme a ještě horkou okyselíme. Ochutíme Rosovickým kořením a na oleji prohřátým česnekem utřeným se solí. Promícháme s drobně pokrájenou cibulí, necháme vychladnout a proležet. Podáváme s vejci uvařenými natvrdo.

■ ZELENÉ FAZOLKY SE SÝREM

1 krabička zmrazených fazolek, sůl, 40 g tuku, Rosovické koření, 80 g ementálu, lžíce strouhanky

Zmrazené fazolky vložíme do vařící vody se solí a uvaříme je téměř do měkka. V kastrolu rozpustíme tuk, přidáme strouhanku, sůl, Rosovické koření, scezené a okapané fazolky, povrch posypeme strouhaným sýrem a zapечeme. Podáváme s vařenými brambory nebo s pečivem a salátem

Olivové oleje
Extra panenský
Bio extra panenský

Olivy různých příchutí

**ŘECKÉ
SPECIALITY**

GTQ, s.r.o.
Staré Purkartice 14
793 81 Hošťálkovy u Krnova
tel: 554 620 959
e-mail: info@gtq@seznam.cz

www.gtq.cz
www.reckeoleje.cz
www.reckyeshop.cz
www.macrovita.cz

**Středomořské
delikatesy**
Chalva

Tyčinky

Venkovní plocha, stánek 406 U koní

Všechny olivové oleje, které nabízí firma GTQ, pocházejí z kláštera Agia Triada na Krétě. Kolem kláštera se rozléhají olivové háje, o které se mniši sami velmi pečlivě starají a nepoužívají žádné chemické postřiky a hnojiva. Olivový olej si mniši sami lisují přímo v klášteře ze speciálních drobných oliv z přilehlých olivových hájů, které jsou určeny pouze pro tradiční výrobu tohoto výjimečného oleje. Olej se získává mechanickým způsobem zastudena z prvního lisování. Je velmi jemný, zelenkavé barvy s mimořádně nízkou kyselostí. Není s ničím smícháván, teplem upravován a neobsahuje konzervační látky. Neobsahuje cholesterol a je velmi dobře stravitelný.

Prvotřídní BIO extra panenský olivový olej se vyrábí přímo v klášteře Agia Triada na Krétě. Tradice výroby těchto exkluzivních produktů z kláštera sahá až do roku 1632 a předává se z generace na generaci. Díky tomu nám tamní mniši mohou nabídnout ty nejlepší a nejčistší výrobky s vysokým citem pro odpovědnost za kvalitu, ekologii a s respektem k tradičnímu obhospodařování půdy.

Středomořské delikatesy vyrábí řecká rodinná firma Onassis. Široký sortiment řeckých specialit je vyráběn tradičním ručním a přitom moderním způsobem podle původních řeckých receptur. Většina výrobků neobsahuje cholesterol ani konzervační látky. Výrobky je možné přímo servírovat, není nutná jejich další úprava. Výborně se hodí jako předkrm, příloha, obloha či malá svačina. Tyto výrobky podporují zdravou výživu. Jsou připraveny s tradičním řeckým kořením.

Oříškové tyčinky v medu jsou oblíbeným a zdravým mlsáním pro děti, studenty i dospělé. Většinou neobsahují cholesterol a rychle dodají energii po sportovních aktivitách i ve volných chvílích.

Řecká sezamová chalva Salonikos se vyrábí podle tradičních receptur z rozemletých sezamových semínek, které jsou zdrojem proteinů, vlákniny a stopových prvků. 100 g chalvy obsahuje 250 mg draslíku, 110 mg hořčíku a 2,5 mg železa. Je velmi dobře stravitelná a neobsahuje cholesterol a konzervační látky. Podává se nakrájená na plátky, někdy mírně pokapaná citrónem a posypaná mletou skořicí. Vynikne tak její typická oříšková chuť. Je také dobrá se zmrzlinou a drobným ovocem. Řekové se často po obědě neobejdou bez zapečené chalvy. Plátek chalvy se zabalí do alobalu a nechá 10 min v troubě zkaramelizovat.

Několik dalších řeckých receptů

■ GYROS A TZATSIKI

400 g vepřové kýty, gyros koření.

Olej na tzatziki: 1 měkký odtučněný tvaroh, 4 lžíce zakysané smetany, 2 stroužky česneku, půlka salátové okurky, 2 lžíce nasekaného kopru, olivový olej, ocet, koření tzatziki, bílý pepř, sůl.

Vepřovou kýtu nakrájíme na kousky. Koření na gyros smícháme se 2 lžícemi oleje. Maso necháme ve směsi marinovat alespoň 2 hodiny a potom jej opečeme na oleji. Okurku nastrouháme, osolíme a necháme chvíli odstát, aby pustila šťávu. Tvaroh smícháme se smetanou. Lžici olivového oleje smícháme se solí a prolisovaným česnekem, přidáme okurku a kopr. Smícháme s tvarohovo-smetanovou směsí, dochutíme kořením tzatziki, pepřem, solí a octem.

■ SOUVLAKI

1 kg jehněčího masa nakrájeného na kostky, 1/4 hrnku olivového oleje, 2 lžíce oregána 1 cibule nakrájená na kusy, šťáva z 1 citrónu, 2 zelené papriky nakrájené na kousky sůl, pepř

V misce ušleháme olej, citrónovou šťávu, oregáno a sůl s pepřem. Směs nalijeme na nakrájené maso a necháme 4 až 6 hodin marinovat v ledničce. Maso vyndáme a spolu s cibulí a paprikou napícheme na špíz. Potřeme marinádou a zprudka ogrilujeme, asi 4 minuty na každé straně. Podáváme se salátem a chlebem pita.

■ MUSAKA

2 – 3 lilky, 2 lžíce olivového oleje

Rajská omáčka: 2 žluté cibule, 2 stroužky česneku, 3 papriky, 1 lžíce olivového oleje, 2 ml koření samba oelek, 1 plechovka drcených rajčat, kostka zeleninového vývaru, 1 lžička rozmarýnu

Sýrová omáčka: 5 lžic mouky, 70 ml mléka, půl lžičky mleté papriky, 20 g strouhaného sýra, sůl

Lilky pokrájíme na plátky, osolíme a kládeme do nádoby. Zakryjeme další nádobou a zatížíme. Lilky propláchneme a vymačkáme z nich vodu. Vymačkané plátky opečeme na oleji a necháme v pánvi. Troubu rozehřejeme na 225 °C.

Rajská omáčka: Oloupeme a pokrájíme cibuli a česnek. Omyjeme papriku a pokrájíme je na proužky. Papriku s cibulí zvolna osmahneme. Přidáme sambal oelek, rajčata, vývar a rozemnutý rozmarýn. Asi 10 minut podusíme.

Sýrová omáčka: Mouku rozmícháme v malém množství mléka. Mléko přivedeme za stálého míchání do varu a necháme zhoustnout. Omáčku několik minut povaříme na mírném plameni. Ochutíme mletou paprikou a solí. Nakonec přisypeme strouhaný sýr. Plátky lilků střídavě prokládáme rajskou a sýrovou omáčkou. Začneme plátky lilků a nakonec dáme sýrovou omáčku.



od
15,-
Kč/ks

Najdete nás v pavilonu F1.




1 litr
90,-
Kč

Najdete nás v pavilonu F1.

Pro Vás a pro potěšení Vašich blízkých firma Al-Namura, spol. s r. o., předkládá širokou nabídku tradičních anglických čajů Ahmad Tea.

Můžete si podle libosti vybrat čaj silnější (Breakfast, Assam) nebo lehčí (Ceylon, Darjeeling), či s výraznou nebo lehkou vůní bergamotu (Earl Grey, Afternoon nebo No. 1). V nabídce nechybí oblíbené a zdravé prospěšné zelené čaje, stejně jako čaje ochucené celou řadou ovocných druhů a koření nebo čaje se sníženým obsahem kofeinu. Ať už dáváte přednost čaji sypanému nebo praktickým sáčkům, výraznému balení v plechových krabičkách, či v papírových s nezaměnitelnými scénériemi starého Londýna, v nabídce čajové firmy Ahmad Tea můžete objevit právě ten svůj „cup of tea“

Společnost AHMAD TEA využívá pro zpracování čaje zkušenosti již několika generací. Jistě není náhodou, že ji prezident čajového klubu z londýnského West Endu pan James Wolker při svém rozhovoru pro časopis REFLEX uvedl jako jednu ze společností, u kterých doporučuje nakupovat čaj se zárukou kvality. Její nabídka je opravdu široká a uspokojí jak čajové znalce, tak i ty, kdo se s kva-

litním čajem teprve seznamují a přicházejí mu na chuť.

Společnost vlastní balírny a provozovny ve Velké Británii, Indii, Srí Lance, Rusku, Ukrajině a Ázerbájdžanu.

Javorový sirup z Kanady

Čistý javorový sirup kanadské firmy PANEX, který je ideálním přírodním sladidlem s velkou škálou

možností použití jak v běžné kuchyni, tak ve zdravé výživě. Kromě jednoduchých cukrů obsahuje i řadu stopových prvků.

Kanadská firma Panex Canada Trading Co. byla založena v r. 1992 jako výrobce, exportér a distributor javorového sirupu a výrobků z něj odvozených. Sídli v Ontariu, tedy v jedné ze známých lokalit, kde se navrtáváním odrůd cukrového javoru *Acer saccharum* a *Acer nigrum* získává miza, z které se svařováním vyrábí javorový sirup. Společnost se zaměřuje výhradně na výrobu 100% přírodního a čistého sirupu bez dalších příměsí a konzervačních látek.

V současné době ho vyváží do České republiky, Německa, Maďarska, Itálie, Velké Británie a Alabamy. V jednání je i vývoz do Bulharska, Rumunska a Spojených států.

Sledujte veletržní portál WWW.euroexpo.cz

V zájmu zkvalitnění informovanosti veřejnosti o akcích a dění ve veletržním průmyslu je od července spuštěn nový internetový portál s veletržními informacemi. Najdete na něm veškeré aktuální informace o nadcházejících i probíhajících veletrzích, informace o všech změnách, novinkách apod.

- Uživatelé portálu najdou na jednom místě veškeré informace o událostech ve veletržním průmyslu.
- Tento portál využijí nejen veletržní organizace, ale zejména marketingoví specialisté při rozhodování ohledně účasti na veletrzích doma i v zahraničí.
- Díky srozumitelné struktuře je portál zajímavý i pro běžné uživatele internetu. Jeho skladba probouzí zájem návštěvníků vstupovat do něj hlouběji a tím se seznamovat zajímavou formou o veletržním dění.
- Jde o efektivní cestu k neustále aktuálnímu internetovému modulu, s přísunem nejnovějších informací směrem k potenciálním zájemcům, návštěvníkům veletrhů či obchodním partnerům.

Denně nejnovější a široké informace z veletržního průmyslu v ČR a Zahraničí

ČESKÝ VÝROBEK NA ČESKÉM TRHU

Jaké je postavení českého výrobku na českém trhu? Má český výrobek na domácím trhu své odpovídající místo? Jak český výrobek obstává v konkurenci zahraničních produktů na českém trhu? Je svou kvalitou český výrobek srovnatelný s výrobky dováženými? Jaká jsou vlastně kritéria posuzování toho, zda jde o výrobek český či nikoliv?

Věříme, že odpovědi na tyto a mnoho dalších otázek naleznete v diskusi na konferenci, kterou na téma: „ČESKÝ VÝROBEK NA ČESKÉM TRHU“ společně pořádají

**Družstevní asociace ČR, Agrární komora ČR,
Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR, Svaz českých
a moravských spotřebních družstev v úzké součinnosti
s Ministerstvem zemědělství ČR**

**28. srpna 2009 od 10:00
v pavilonu Z na Výstavišti
v Českých Budějovicích**

Konference je součástí doprovodného programu Mezinárodní výstavy Země živitelka.

Na závěr tisková konference.

Úvod do diskuse svými vystoupeními zajistí:

MUDr. Michael Vít, Ph.D. – hlavní hygienik ČR

Ing. Jiří Mikeš – odborný asistent VŠE

Ing. Jaroslav Hlaváč – ředitel Vína Mikulov

Ing. Jaromír Žáček – obchodní a distribuční ředitel
Plzeňský Prazdroj, a.s.

Ing. Petr Vyhnálek – jednatel společnosti GLOBUS ČR, k.s.

Ing. František Sládek, CSc. – vrchní ředitel Mze

Moderuje:

Ing. Zdeněk Juračka – předseda představenstva DA ČR,
představenstva SČMSD a prezident SOCR ČR.

Konferenci doprovází i prodej českých a regionálních výrobků zajištěný pořádajícími organizacemi v pavilonu H po celou dobu konání výstavy Země živitelka.

Srdečně zveme k účasti



ODBORNÝ DOPROVODNÝ PROGRAM VÝSTAVY

čtvrtek 27.8. Den ekostylu

Pivovarská zahrada, 10.00 hod.

Slavnostní zahájení **36. ročníku** výstavy spojené s předáním ocenění:

- slavnostní předání certifikátu národní značky KLASA
- cena ministra zemědělství pro mladé pracovníky pro rok 2009
- cena ministra zemědělství za nejlepší realizovaný výsledek výzkumu a vývoje v roce 2009

Areál výstaviště a pavilon R2, 9.00 - 12.00 hod.

Hodnocení exponátů soutěže Zlatý klas

Pavilon R3, 9.30 - 14.00 hod.

Jednání ekonomické komise AK ČR

Pavilon Z - 1. patro

9.00 - 14.30 hod. Seminář: „Prevence rizik - základ úspěšného řízení bezpečnosti v podniku“

- pořádá Výzkumný ústav bezpečnosti práce, v.v.i., Národní informační, vzdělávací a osvětové středisko

9.00 - 13.00 hod. Seminář: „Dotace na zateplení, zdroje tepla a pasivní domy - aktuální informace a konkrétní příklady realizací z Jihočeského kraje a z Horního Rakouska“

- pořádá Energy Centre České Budějovice ve spolupráci s O. Ö. Energiesparverband

10.00 - 14.00 hod. „Bioplynové stanice - praktické zkušenosti z přípravy, výstavby a provozu“, pořádá UTS Biogas, a.s.

10.30 - 11.30 hod. Seminář: „Využití huminových látek v zemědělství“, pořádá Humatex, a.s.

9.00 - 12.30 hod. Jednání pracovní skupiny Energie. Spolupráce Jihočeského kraje a Horního Rakouska

13.00 - 16.00 hod. Zasedání představenstva Zemědělského svazu České republiky

Administrativní budova, 14.00 - 16.00 hod.

Porada představenstva Sdružení dovozců zemědělské techniky - SDZT

Volná plocha před pavilonem F3

10.00 a 14.00 hod. Vystoupení trubačů SLŠ Písek

10.20 a 14.20 hod. Ukázka vábení jelenů a dalších druhů zvěře

10.40 a 14.40 hod. Soutěž ČZU v Praze o ceny

DK Metropol

10.00 hod. Výstava dodavatelů dožínkových koláčů

14.00 hod. Odborný seminář pekařů a cukrářů

- pořádá Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR

pátek 28.8. Den družstevnictví, Den českého výrobku na českém trhu, Den českého venkova

Pavilon Z - 1. patro

9.00 - 14.00 hod. Seminář: „Podpora rozvoje venkova v ČR“

- pořádá Spolek pro obnovu venkova ČR, MMR, MZe

9.30 - 14.30 hod. Zasedání představenstva a dozorčí rady Agrární komory ČR za účasti ministra zemědělství

10.00 - 13.00 hod. Družstevní den na téma: „Český výrobek na českém trhu“

- pořádá Družstevní asociace ČR, Agrární komora ČR, Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR, Svaz českých a moravských spotřebních družstev a MZe

13.00 hod. Tisková konference k problematice „Český výrobek na českém trhu“

13.00 - 16.00 hod. Seminář: „Ochrana lesních ekosystémů a krajinného rázu na Šumavě“

- pořádá Sdružení vlastníků obecních a soukromých lesů v ČR

Tiskové středisko

13.00 hod. Tisková konference MMR

15.00 hod. Tisková konference Agrární komory ČR

Pavilon R2, 11.00 hod.

Oficiální vyhlášení exponátů oceněných v soutěži Zlatý klas, tisková konference

Volná plocha před pavilonem F3

10.00 a 14.00 hod. Vystoupení Trubačského púlkruhu FLD ČZU v Praze

10.20 a 14.20 hod. Ukázka vábení jelenů a dalších druhů zvěře

10.40 a 14.40 hod. Soutěž ČZU v Praze o ceny

sobota 29.8. Národní dožínky ČR, Den myslivosti

Pivovarská zahrada, 10.00 hod.

Slavnostní zahájení Národních dožínků ČR, za účasti prezidenta ČR profesora Václava Klause

Pavilon Z - 1. patro

10.30 - 11.30 hod. Seminář: „Využití huminových látek v zemědělství“, pořádá Humatex, a.s.

10.30 - 14.00 hod. Seminář: „Aktéři rozvoje krajiny, venkova a zemědělství“, pořádá MZe

Volná plocha před pavilonem F3

10.00 a 14.00 hod. Vystoupení trubačů SLŠ Žlutice

10.20 a 14.20 hod. Ukázka vábení jelenů a dalších druhů zvěře

10.40 a 14.40 hod. Soutěž ČZU v Praze o ceny

Volná plocha u pavilonu B4

10.00, 13.00 a 15.00 hod. Den zdraví a bezpečnosti s programem dua Vanda a Standa, prezentace MZe

neděle 30.8. Den Jihočeského kraje a Horních Rakous

Pivovarská zahrada, 9.00 - 13.00 hod. - folklór z obou stran hranice

pondělí 31.8. Den ovocnářství, Den zemědělství

Pavilon Z - 1. patro

10.00 - 13.00 hod. Seminář společnosti AgroConsult Bohemia, s.r.o.

na téma: „Vize zemědělství 2010“

10.00 - 13.00 hod. Seminář: „Transfer poznatků vědy a výzkumu do praxe“, pořádají Krajská informační střediska pro rozvoj zemědělství a venkova ČR

10.30 - 13.30 hod. Diskusní fórum „Ovoce 2009“

- pořádá Ovocnářská unie jižních a západních Čech

14.00 - 18.00 hod. Seminář: „Zelená úsporám“

- pořádá Státní fond životního prostředí ČR

Pavilon R2

10.00 - 14.00 hod. Den České pojišťovny a.s.

úterý 1.9. Den energetických úspor

Pavilon Z - 1. patro

9.00 - 13.00 hod.

Seminář: „Zelená úsporám“, pořádá Státní fond životního prostředí ČR

10.00 do 12.00 hod. Seminář: „Výzva vědecké komunity ke změně EU legislativy o využívání genetiky modifikovaných plodin

a možnosti ochrany proti strupovitosti brambor“

- pořádá Biologické centrum AV ČR, v.v.i.

Po celou dobu výstavy

Pavilon H

Prezentace českých výrobků „Český výrobek na českém trhu“ aneb

„Ochutnejte to nejlepší z Čech a Moravy“, ve spolupráci s Agrární komorou ČR a pod záštitou předsedy Asociace krajů ČR

Pavilon F4

Poradna k problematice: o zbraních a střelivu, o zkoušení zbraní

a střeliva a o schvalování a provozu střelnic

- pořádá Asociace výrobců a prodejců zbraní a střeliva o. s.

ve spolupráci s Mysliveckou komorou ČR

Pavilon F2

Moje jižní Čechy - samospráva Jihočeského kraje se představuje

Pavilon D7

Prezentace Českého svazu chovatelů Praha a svazového časopisu Chovatel, výstava zvířat členů Českého svazu chovatelů,

poradenství

Volná plocha u pavilonu B4

27.8., 28.8., 31.8. a 1.9., 9.00 - 16.00 hod.

LESNÍ PEDAGOGIKA - environmentální vzdělávání dětí a mládeže

- zajímavosti o lese a lesním hospodářství, pořádá MZe

Předvádění plemenných krav, plemenných koní a ovcí - předvádíště

27.8. - 29.8. (čtvrtek - sobota)

11.00 - 12.00 hod.

- předvádění plemenných krav

- pořádá Jihočeský chovatel a.s. ve spolupráci s Reprogenem a.s.

27.8. - 29.8. (čtvrtek - sobota)

- předvádění plemenných koní (Starokladrubské plemenné klisny)

10.00 - 11.00 hod. - ukázka jízdního a poslušnosti

12.00 - 13.00 hod. - jezdecké hry

14.00 - 15.00 hod. - ukázka voltáže

- pořádá Střední škola chovu koní a jezdecký Kladruby nad Labem

30.8. - 1.9. (neděle - úterý)

- předvádění plemenných koní

30.8. - 1.9. 11.00 - 12.00 hod. - předvádění plemenných koní na ruce

30.8. - 31.8. 14.00 - 15.00 hod. - předvádění plemenných koní

v záprěži a pod sedlem, ukázky westernového ježdění

- pořádá Jihočeský svaz chovatelů

27.8. - 1.9. (čtvrtek - úterý)

- předvádění ovcí a ukázka práce ovčáckého psa

27.8., 28.8., 30.8. a 31.8. 15.00 - 16.00 hod. a 1.9. 12.00 - 13.00 hod.

29.8. od 15.00 do 16.00 hod. - NOVINKA - hodnocení plemenných

beranů (plemene Šumavka a Valaška)

- pořádá Svaz chovatelů ovcí a koz v ČR

Dětský koutek

čtvrtek 27.8.

10.00 - 16.00 hod. Den s Deníky Bohemia a Krevním barometrem

- Upír a Standa a bude sranda

pátek 28.8.

10.00 - 16.00 hod. Den pro šikovné děti s www.ceskykutil.cz

10.00 - 18.00 hod. Ukázky profesionálního líčení

sobota 29.8.

10.00 - 16.00 hod. Dětský den s Public TV

neděle 30.8.

10.00 - 16.00 hod. Dětský den s www.cernakoze.cz,

vystoupí Zdeněk Drda a další

10.00 - 18.00 hod. Ukázky profesionálního líčení

pondělí 31.8.

10.00 - 16.00 hod. Zábavné pořady: Upír a Standa a bude sranda

úterý 1.9.

10.00 - 16.00 hod. Upírova Up.Paráda

Změna programu vyhrazena!