



www.poctivapotravina.cz



MEDIA
PLANET

KVALITA POTRAVIN A NÁPOJŮ

INSTANTNÍ
POLÉVKY
vybírejte české
a z přírodních
látek

OLDŘICH
SAHAJDÁK
Jak koření
šéfkuchař?

JEZTE KVALITNĚ A S CHUTÍ

Dita Pecháčková: Jídlo jsou pro mě emoce.

jogurty, sýry, špekáčky, paštiky, kuřata - přímo z farmy

Kupujte české čerstvé potraviny

www.farmanemcova.cz

Rodiny Němcové exclusive

MEDOKOMERC
OD VČEL K VÁM NA STŮL

Zdraví, které chutná

www.medokomerc.cz

ČESKÝ MED

KLAS

VÝZVY

Téma kvality potravin je téma stále natolik aktuální, že rozhodně stojí za to se k němu trvale vracet. Proto pokud jsem dostal možnost se k tématu vyjádřit, uvítal jsem to a nabízím vám několik názorů k tématu kvality potravin a nápojů na českém trhu, k tomu, proč kupovat raději český (někdy dražší) výrobek, než zahraniční a na co by si spotřebitel měl dát při nákupu potravin a nápojů pozor.

Kvalita potravin a nápojů na českém trhu

To, že si český spotřebitel kupuje přednostně české výrobky, by se mělo stát samozřejmým společenským standardem tak, jak je tomu ve většině „západních“ zemí. Kromě toho, že tím spotřebitel – občan vyjadřuje svoji sounáležitost s určitou komunitou, má každý takový nákup řadu postranních efektů, které stojí za zmínu. Minimálně to je podpora zaměstnanosti, podpora českého průmyslu a zemědělství a tím i přispěvek do státního rozpočtu nejen formou DPH, ale i dalších daní a odvodů a v neposlední řadě i ochrana životního prostředí zkracováním dodavatelského řetězce.

Kontrola kvality

Dle statistiky záchytů publikovaných dozorovými orgány zjistíme, že zatímco u tuzemských produktů je počet záchytů (potravin s nějakou vadou) kolem 12%, u dovozových je to mírně více a u polských dokonce kolem 25%, tak u výrobků se značkou kvality KLASA je to méně než 3%. A zde vidíte první jasné důvod proč kupovat české výrobky. Jsou pod vyšší kontrolou a proto bezpečnější.

Mohlo by se zdát, že nejjednodušším kritériem pro rozhodování o nákupu kvalitní potraviny by měla být cena. Cena však obecně jako indikátor kvality, a to



Ing. Miroslav Koberna, CSc.
ŘEDITEL PRO PROGRAMOVÁNÍ A STRATEGII
POTRAVINÁŘSKÉ KOMORY ČR

Ve prospěch českých potravin je kromě používání tradičních surovin také jejich bezpečnost.

zejména v ČR, nefunguje a to z toho důvodu, že o ceně rozhoduje obchodník, resp. obchodní řetězec. A proto je nikoliv cena, ale původ výrobku a znalost výrobce tak důležitá, a je to druhý dobrý důvod proč kupovat české produkty se známým výrobcem, nejlépe z vašeho regionu.

Značení výrobků

Častým dotazem je, zda je kvalita u některých výrobků důležitější než u jiných. Já říkám, že kvalita je důležitá u všech typů potravinářských výrobků, samozřejmě u některých kategorií se používá více náhražek (tj. náhrada dražší suroviny surovinou levnější) – např. u masa využití rostlinných bílkovin– sóji nebo separátu, u džemů používání jablek místo dražších surovin (lesní plody apod.).

Je-li však takovýto výrobek s náhražkami správně označen, nejde o klamání spotřebitele. Právě z hlediska značení a použití náhražek ve výrobcích přísná česká legislativa i navazující kontrolní procesy jsou již třetím důvodem, proč při nákupu upřednostňovat české pro-

dukty. Důležitá je opět země původu a výrobce, a to zvláště u čerstvých produktů. Zde totiž dostává zákazník podstatnou informaci, jak dlouhou cestu výrobek před jeho umístěním do regálu obchodníka urazil. A rozhodně nemusíme pochybovat, že cestuje-li „čerstvé“ ovoce, zelenina, maso, ryby nebo mléčné výrobky tisíce kilometrů v kamionu, má to zásadní dopady nejen do jejich kvality ale i na životní prostředí a cenu, neboť někdo tyto zvýšené náklady zaplatit musí. Proto je původ zboží určitým atributem kvality a je pro nás čtvrtým dobrým důvodem, proč kupovat české regionální produkty s krátkou cestou ke spotřebiteli a ne produkty obíhající v kamionech a lodích celý svět.

Značení kvality

Spotřebitel může částečně předejít nákupu nekvalitních potravin už výběrem obchodu, kde nakupuje. Obecně ale neplatí, že maso je lepší od řezníka než z řetězce nebo zelenina z farmářského trhu než z diskontu. Podobně jako najdeme v supermarketech vysoce

kvalitní potraviny, tak najdeme u malých výrobců na farmářských trzích nekvalitní potraviny, které by neměly na pult vůbec přijít. Proto platí, že důležité je čist u výrobků etikety a zajímat se o složení výrobku a jeho označení, stejně tak je dobré soustředit se na výrobky tradičních a renomovaných výrobců nebo na to, zda jsou tyto výrobky nositeli značek kvality či původu – KLASA, Regionální potravina, Český výrobek – garantováno PK ČR nebo evropské značky kvality. Propracovaný systém hodnocení spolu s náročností na výběr výrobků, následnými kontroly a nutností recertifikace po určité době jsou pátým důvodem proč nákupovat kvalitní české výrobky.

Pokud se spotřebitel zajímá o kvalitu a původ zboží, doporučuji se soustředit na informace z prověřených zdrojů. Potravinářská komora provozuje web „Najdi si svého výrobce“, ale také web www.ceskapotravina.net, na kterém si mohou spotřebitelé najít údaje nejen o výrobku, ale také o jeho výrobci a o značkách kvality či původu, které daný výrobek obdržel.

Užitečné odkazy

Stejně tak je možno nalézt řadu užitečných informací na foodnet.cz nebo stránkách „Viš co jíš?“ viscojis.cz ministerstva zemědělství a dozorových orgánů (Potraviny na pranýři) potravinyapranyri.cz.

DOPORUČUJEME

08
Není všechno čerstvé, co je "fresh"

DALŠÍ EXKLUSIVNÍ OBSAH NAJDĚTE NA WEBU KAMPANĚ NA ADRESĚ:

pctivapotrvina.cz

**MEDIAPLANET
CZECH REPUBLIC
#POCTIVAPOTRAVINA**

**KVALITA POTRAVIN A NÁPOJŮ
5. Vydání, 25. září 2014**

Projektový manažer:

Markéta Perutková
Petra Kokšínová
+420 222 999 971
marketa.perutkova@mediaplanet.com
petra.koksova@mediaplanet.com

Grafické zpracování:

Vratislav Pecka
Redaktor: Filip Uhřík,
Anna Burdová

Business developer:

Jakub Johanes
Editor: Ivona Pecková
Foto: Shutterstock
Distribuce: Deník,
25. září 2014

MEDIAPLANET Czech s.r.o.
Tel.: +420 222 999 692
E-mail: info.cz@mediaplanet.com

MEDIA PLANET

Premium Quality

KOMPEK, kombinát
pekařské a cukrářské
výroby, spol. s r.o.

Jsme česká rodinná firma s 20letou tradicí na pekařském trhu. Denně pečeme pro své zákazníky podle tradičních receptur desítky druhů chleba, slaného i sladkého pečiva a cukrářských výrobků. Používáme pouze ty nejkalitnější suroviny od prověřených dodavatelů a klademe vysoký důraz na kvalitu našich výrobků.

Za celý tým našich pekařů a cukrářů vám přejeme DOBROU CHUT'...

www.kompek.cz
www.kompek-medline.cz



Carla

Český výrobek
GARANTOVÁNO
Potvrzující logo Komunity ČR

TRADIČNÍ ČESKÁ
ČOKOLÁDOVNA



WWW.CARLA.CZ

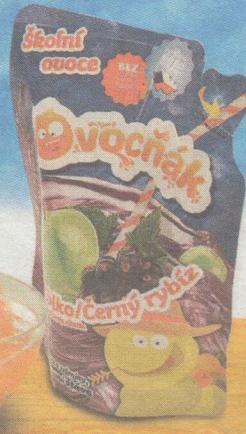
100% čerstvě lisovaná šťáva a pýré

BEZ
sladidel
konzervantů
barviv
umělých přísad

Vyrobeno
v srdeci
Bílých Karpat

100%
lisovaná z ovoce

Ovocňák



www.ovocnak.cz

Český výrobek, vyrábí TOKO AGRI a.s., 687 32 Rudice 36; tel.: +420 724 626 133, email: info@ovocnak.cz

INSPIRACE

Její soukromý i profesní život je provázán s gastronomií. Krátce po ukončení studií se **Dita Pecháčková (39)** stala šéfredaktorkou prestižního časopisu Apetit, pak napsala úspěšnou kuchařku Deník Dity P. a natočila podle ní seriál pro Českou televizi. Jak říká, jídlo jsou pro ni emoce. Rozhovor s Ditou vznikl v době jejího těhotenství, než se ji 9.9.2014 narodil syn Davídek.

Dita Pecháčková: Pochutnávám si hlavně na zmrzlině

Droženu, která miluje dobré jídlo, je otázka kvality potravin rozhodující. Jak nám rozradila v rozhovoru, na druhém místě je pro ni česká produkce. „Vždycky hledám jedním kvalitní suroviny české produkce, teprve když je nenajdu, koupím si zahraniční.“

Iéně bývá více

ama prý raději nakupuje tenší množství kvalitních, když dražších věcí, než aby upovala více levných, zámeně kvalitních. „Možná to přehnaná úvaha, ale myslím si, že to, že lidé stále stě nakupují, aby toho bylo hodně a bylo to levné, možná požůstek z války nebo babičky se bály býdla a mohly mít plné špažpy. A my

to pořád v sobě ještě máme,“ uvažuje Dita, proč stále taklik lidí spíš hledí na cenu. Zároveň ale ví, že finanční situace mnoha domácnostem jinou možnost ani nedává. Hodnotné potraviny Dita Pecháčková nakupuje i na farmářských trzích. „Na farmářské tržiště chodím ráda, třeba v Praze na Jiřího z Poděbrad nebo na Kulaták. Nechodím tam pravidelně, je to pro mě spíš taková zvláštní společenská událost. Většinou ani nejdou nakoupit něco konkrétního, spíš se koukám, kdo co prodává a koupím, když mě něco zaujme. A většinou jsem příjemně překvapena.“

Těhotenské chutě

Dita čeká dítě, a tak nás zajímalo, jak těhotenství

změnilo její jídelníček. „Většinu života řeším dietu, ale v těhotenství jsem se rozhodla na ně prostě zapomenout a nechat tomu volný průběh. Děje se teď se mnou spousta věcí a já si je chci užít, nic neregulovat,“ říká půvabná gurmanka. „Často se mi teď mění chutě. Jediná, která zůstává pořád, je chuť na sladké – a to nám opravdu svědčí oběma, miminku i mně. Zmrzliny jíme kýble,“ směje se nastávající maminka. O jídle Dita často mluví jako o emocích. Patrně není jídlo, které by neměla spojené s nějakým příjemným zážitkem. „Zrovna dneska se vrací moje sestra po půl roce z Číny, kde studovala. To je přesně ten moment, kdy se má vařit jídlo, které vzbuzuje emoce. Pro nás sou-

rozence jsou to jídla, která máme spojená s dětstvím a chvílemi pohody v rodině – bramboračka a lívanečky se skořicí. Pro mě jsou jídla, která mám spojená s dětstvím, plná různých citů, ať je to krupičná kaše nebo šunkofleky,“ říká.

Dita není v jídle nijak vybírává a nemá svoji jedinou oblíbenou kuchyni. „Nemůžu říct, že by byla nějaká zahraniční kuchyně, kterou bych měla nejradši, i když třeba italská kuchyně je mi vedle české asi nejbližší. Dávám si ale vždycky to, na co mám zrovna chuť, spíš to tak všechno kombinuji...“

Na co se těsit

Dita Pecháčková v uplynulých letech slavila velký úspěch se svou netypickou

kuchařkou Deník Dity P., podle které vznikl i seriál. Zajímalo nás proto, co připravuje nyní a na co se můžeme vbrzku těsit. „Připravuji další kuchařku. Myslela jsem, že ji stihnu, než se syn narodí, ale to se nepovedlo. Zatím to vypadá, že vyjde příští jaro – tedy doufám, protože bych si ji chtěla dát jako dárek ke čtyřicetinám. Vedle toho už je skoro hotový nový vzor mého vyšívávaného porcelánu, na ten se hodně těším. Taky s Davidem Ondříčkem jednáme s Českou televizí o další sérii Deníku Dity P. Když všechno dobře půjde, mohl by se na obrazovkách objevit příští rok na podzim.“

ANNA BURDOVÁ

redaktor.cz@mediaplanet.com

Soutěžte s Kunínem
na prodejnách Albert od 1. do 31. 10.
o výrobky plné zdraví.
Více informací na www.kunin-soutez.cz

Volba spotřebitelů 2014
NEJLEPŠÍ NOVINKA

Mlékárna Kunín
Čerstvé Mléko
polotučné 1,5%
Mléko z výběrých farm
Selské Mléko
čerstvé az 4% tuku
Mléko z výběrých farm

Rovnou z přírody

Mlékárna Kunín

www.mlekarna-kunin.cz



Jak je to s instantními polévkami? Není instantní jako instantní

Když se řekne „instantní polévka“, leckomu na myslí vyvstane, že jde o tu nezdravou náhražku plnou glutamátů, konzervantů, barvív a dalších chemických příasad.

Ne vše je ale tak horké, jak se zdá. Všechna „éčka“ nejsou jedy a glutamat je vlastně taky přírodní látka.

Pravda o glutamátu

Největším strašákem instantních pokrmů je glutamat. Zvýrazňovač chuti, který se přidává do řady potravin (buďonů, uzenin). Mnoho výrobců instantních polévek však propagační kampaně staví právě na prohlášení, že jejich produkty jsou bez glutamátu. Nejdří se žádný jed, jak by se na první pohled mohlo zdát. Glu-

tamat sodný je sůl, která vzniká spojením kyseliny glutamátové a sodíku. V přírodě je běžnou součástí bílkovin rostlin i živočichů. Můžeme se s ním proto setkat např. i v mléčných výrobcích, mase, houbách, rajčatech nebo hrášku. Tuto látku si dokonce naše tělo vyrábí samodenně si této aminokyseliny vytvoří asi 50 gramů. Jak se ale říká, všechno moc škodí. A to platí i o glutamátu. Pokud jej přijímáme v přijatelném množství, není škodlivý. Denní norma je přitom 12 mg na kilogram tělesné hmotnosti.

A co ta „éčka“?

Ne každé „éčko“, deklarované ve složení potravin, musí být nutně škodlivé. Písmenem E a číslem se v potravinářském průmyslu běžně pro lepší orientaci označují i čistě

přírodní látky. Jejich funkce je zabránit činnosti různých bakterií, kvasinek a plísní a prodloužit životnost potravin, případně spojit suroviny, které by se jinak nespojily - např. vejce s vodou. Barviva, zahušťovadla, aromata, zvýrazňovače chuti a konzervační látky, používané v potravinářském průmyslu, jsou navíc mezinárodně uznané látky, jejichž dopad na lidské zdraví byl dlouhodobě zkoumán a jejich množství v potravinách v případě potřeby reguluje legislativa.

České vs. čínské

Nejlepší a nejvíce využívané jsou přírodní látky, a to i v případě kvalitních instantních polévek a dalších potravin. Není tomu tak ale u všech - kupříkladu ty dovážené z východních zemí

do velké míry obsahují syntetické nebo tzv. přírodně identické látky. Vyrábějí se uměle, přičemž složení mají stejné jako přírodní. Na lidský organismus ale mají zcela jiný účinek. Proto je lepší kupovat české výrobky, pro které platí mnohem přísnější legislativa. Nemůže se vám tak stát, že narazíte na látku, která do potravin nepatří. Některí výrobci si dokonce zakládají na tom, že jejich instantní polévky obsahují pouze přírodní látky a užité suroviny pocházejí z ČR. Absenci umělých dochucovadel pak kompenzují vyšším obsahem koření. I takové polévky se přitom dají koupit za velmi dobrou cenu, takže není třeba hledat levnější alternativu mezi čínskými polévkami.

Druhý ročník jediného gastronomického festivalu na Ústecku bude šířit gastronomickou epidemii v termínu 17. října - 19. října, opět v městečku Litoměřice, v areálu výstaviště Zahrada Čech. V rámci třídní akce bude návštěvníkům a všem milovníkům dobrého jídla a pití nabídnut ucelený program, ale především neskutečný zážitek chuti a zábavy.

Bohatý program

K vidění bude prezentace české kuchyně, lokálních i národních gastropodníků (restaurací, barů, hotelů, velkoobchodů aj.). Nebude chybět ani prezentace regionální potraviny Ústeckého kraje a regionálních farmářských pěstitelů. Těšit se můžete na souboj kuchařů, soutěže, degustace, vyžití pro děti a mnoho dalšího.

Více se dozvíte na www.gastrofoodfest.cz

Ryze český produkt

Když instantní, vybírejte si pořádně Sáhněte po českých a přírodních polévkách

Řada DAILY

Cenově dostupné s orientální pikantností



Řada QUALITY

Plnost příchutí s rafinovanou příchutí Orientu



Řada PREMIUM

Premium - instantní polévky nejvyšší kvality v pěti příchutích

Silný vývar s vyšším podílem sušené zeleniny s kokosovým mlékem či citronovou trávou



www.intaste.cz



NOVINKY

Restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise v Praze dostala v prestižním gastronomickém průvodci již třikrát za sebou pověstnou Michelinskou hvězdu. O české kuchyni a používání koření jsme se bavili s jejím šéfkuchařem a spolumajitelem, **Oldřichem Sahajdákem**.

S kořením neexperimentuji a držím se tradice



ROZHOVOR

Ve vaší restauraci děláte degustační kuchyni, jak velkou roli v ní hraje koření.

G Vaříme českou kuchyní a v ní figuruje koření jen tak, aby podpořilo chuť samotných surovin. Koření by mělo být spíše doplňkem chuti.

Jak moc se v české kuchyni používá koření ve srovnání s ostatními kuchyněmi?

G V restauraci děláme to, že si sami zasadíme

Když se podíváme na kuchyně asijské nebo indické, tak samozřejmě mnohem méně. V těchto exotických kuchyních má dominantní chuť koření své místo a používá se zde hodně sušeného koření. Česká kuchyně je ale podobně jako italská spíše založená na tom, co lidem dříve rostlo za zahrádkou.

Jaké koření máte doma k dispozici?

G Doma mám snad jen majoránku, sůl, pepř a kmín. Pěstujeme nějaké bylinky na okně a všechno ostatní si vždy koupím podle toho, co se chystám vařit.

Je nějaké speciální koření, které používáte rád?

G V restauraci děláme to,

Pepř nebo kmín si kupuji zásadně celý a nadrtím si ho až před vařením.

třeba semínka kmínu nebo hořčice a počkáme, než vybehnou klíčky. Chuť je pak taková jemnější.

Jaký máte názor na různé koření směsi ze supermarketu?

G Abych pravdu řekl, tak je vůbec neznám, protože s nimi v kuchyni nepracuji. Tím pádem jsem ani

nezkoumal, co v nich je. Já radši sáhnu jen po základních druzích koření, a když griluju, tak si vystačím s česnekem a solí. Nemám rád přechucené jídlo, když ani pořádně není poznat, co člověk jí.

Připravujete si koření dopředu, nebo vždy až těsně před vařením?

G Vždy až těsně před ním. Bylinky utrhnu tak, aby byly co nejčerstvější. Pepř nebo kmín si také kupuji zásadně celý a nadrtím si ho až před vařením.

U jakého koření se nejvíce projeví jeho kvalita?

G Určitě se vyplatí více sledovat kvalitu u mletých koření jako třeba u paprik. U té jsou velké chuťové rozdíly.

Existují nějaké osvědčené kombinace klasických druhů koření?

G Třeba majoránka a česnek spolu fungují dobré a takových kombinací je spousta. S kořením se dá hodně experimentovat, ale já experimentování nemám rád. Radši se držím tradice, chuti a toho co je v receptu.

Jakou kuchyni vaříte nejraději?

G Nejradiji mám samozřejmě tu českou. Proto jsem si otevřel českou restauraci.

O tom, proč si Oldřich Sahajdák doma vaří, jaká jídla má nejraději a jaké jsou největší zlozvyky české gastronomie, se dozvítíte na: www.poctivapotrvina.cz

Vášen pro koření již od roku 1881

www.kotanyi.cz

www.facebook.com/Kotanyicz

NOVINKY

NENÍ VŠECHNO ČERSTVÉ, CO JE „FRESH“

Množství 200 g ovoce a 400 g zeleniny je pro dospělého jedince dle doporučení výživových poradců minimální denní dávka.

Pro ty, kteří mají problém s konzumací většího množství zeleniny a ovoce, jsou vhodnou alternativou zeleninové a ovocné šťávy. Takové šťávy a džusy mají však rozdíly ve složení a způsobu zpracování a mnoho spotřebitelů neví, co zaručují různá označení. Například ne všechni vědějí, že do džusů označených jako 100% se nesmějí přidávat žádná barviva, konzervanty ani cukr. 100% obsah ovocné složky v džusech je stanoven potravinovými normami a jejich dodržování je v zájmu výrobce.

Úprava šťáv pasterací

Problém životnosti potravin řeší lidstvo od nepaměti. Čerstvé potraviny jsou ohrožovány rizikem kontaminace bakteriemi, viřivými plísňemi. Mezi nejvíce



FOTO: SHUTTERSTOCK

rozšířené technologie dlouhodobého uchovávání potravin patří tepelná úprava - pasterace a chemické ošetření - používání konzervantů. Například ke konzervování většiny džusů a šťáv se používá pasterace, tedy zahřátí na 80 - 90°C a následné zchladení. Pasterací je zaručena trvanlivost a díky způsobu tzv. aseptického plnění do kartonového obalu firmy TetraPak, jež zabraňuje přístupu světla a vzduchu, není

potřeba přidávat žádné konzervanty a neotevřená krabička tak vydrží i několik měsíců při teplotě místnosti.

Vysoký tlak

V poslední době se ve světě objevila nová, doslova revoluční technologie ošetření potravin, známá pod pojmem paskalizace aneb ošetření vysokým tlakem. Novinkou na českém trhu jsou přírodní šťávy, které byly po vylisování místo

pasterace ošetřeny právě vysokým tlakem. Technologie, zkráceně označovaná jako paskalizace, je do Čech zaváděna za spoluúčasti Výzkumného ústavu potravinářského Praha, v.v.i. (VÚPP). Čerstvé šťávy ošetřené vysokým tlakem vydrží až 4 týdny při uchování v chladu. „Jedná se o zcela šetrný způsob, jak zachovat všechny parametry čerstvé šťávy a zároveň její původní barvu a chuť,“ vysvětluje Ing. Milan Houška, CSc.,

z VÚPP, který se možnostmi využití paskalizace v potravinářském průmyslu dlouhodobě zabývá. Výhodou paskalizace je inaktivace živých mikrobů, bakterií, virů a plísni bez nutnosti ohřevu. Potravina si zachová přirozený vzhled, barvu, obsah nutričních látek, chuť i vůni. Nejdé ovšem o sterilaci, potraviny mají parametry čerstvých potravin (obsah živin, barva a chuť), podmínkou je uchování v chladu. Jejich životnost se však zvýší několikanásobně - ze dnů na týdny. Výzkum ukázal, že tyto šťávy si i po ošetření vysokým tlakem zachovávají obsah antimutagenních látek (látky působící proti nádorovému bujení), což bylo dokumentováno pro jablečno brokolicové šťávy.



Ing. Milan Houška, CSc.
VEDOUcí ODDĚLENÍ
POTRAVINÁŘSKÉHO
INŽENÝRSTVÍ
VÚPP, V.V.I.

Novinka,
UGO 1L na doma,
aby měla šťávu
celá vaše rodina!

UGOVA ČERSTVÁ ŠŤÁVA

OŠETŘENA
VYSOKÝM
TЛАKEM



100% šťáva z ovoce a zeleniny plná živin.

Nepasterovaná! Má přirozenou chuť i barvu.

Bez přidaného cukru a vody.

Trvanlivost 4 týdny při uchování v chladu.

WWW.UGO.CZ



NOVINKY

VĚDĚLI JSTE...?



Jak poznat opravdu kvalitní krmivo?

Aby se zákazník v dnešní nabídce krmiv dokázal zorientovat, co je opravdová kvalita, měl by vždy sledovat především složení, které musí být dle zákona pravdivě uvedeno na obalu.

Vstupní suroviny musí být seřazeny sestupně dle obsaženého množství. Kvalitní krmivo má na prvním místě maso a to nejlépe v čerstvé formě. Používání čerstvého masa má oproti výhradnímu užívání masových mouček mnoho výhod. Kromě lepší chuti hraje zásadní roli tepelné zpracování. Čerstvé maso prochází při proměně v granuli pouze jedním tepelným zpracováním, zatímco masová moučka dvěma. Dalším znakem kvalitního krmiva je pouze jediný zdroj živočišné bílkoviny tzn., že krmivo obsahuje pouze jeden druh masa, což přispívá lepší stravitelnosti, ale opět i chutnosti.

Energie z obilovin

Dalším důležitým faktorem je obsah obilovin. Krmiva by měla obsahovat rýži, jakožto nejlépe stravitelnou obilovinu, která je navíc zásadním zdrojem energie a obsahuje mnoho nepostradatelných vitamínů a minerálů. U kvalitního krmiva je samozřejmostí absence umělých barviv, ochucovaadel a antioxidantů.



Zdraví a prevence díky funkčním čajům

V současné době se stále více pozornosti v rámci komunikace o různých onemocněních upírá nejen ke kvalitní a rychlé léčbě, ale stále větší důraz se klade na prevenci. V té se mohou uplatnit i kvalitní bylinné čaje.

Pít bylinných čajů patří k jedné z nejstarších, a jak se dnes ukazuje, i nejúčinnějších možností, jak

RNDr. Pavel Suchánek
NUTRIČNÍ SPECIALISTA



podpořit své zdraví. Látky obsažené v bylinných čajích podporují nejen imunitní systém a napomáhají ochraně dýchacích cest, ale mohou také velmi dobře působit v rámci podpory funkce trávicího traktu.

Kombinace bylin

Pro nejlepší účinky bylinných čajů je důležitý nejen výběr správných bylin a správné usušení, ale také správná kombinace bylin, které se ve svých účincích navzájem podporují a posilují. Je tedy zásadní, aby například v případě dýchacích cest organizmus dostatečně odolný a bránil vzniku infekce, ale také aby bylinky při vzniklé onemocnění nejen

pomáhaly v odkašlávání, ale měly i zklidňující účinek. Stejně tak pro trávicí systém, protože se zde nachází více než 70% všech imunitních buněk, které chrání nejen trávicí trakt samotný, ale i veškeré ostatní orgánové systémy.

Označení funkční čaje znamená, že obsah účinných látek použitých v čaji je vyšší, než je běžné, takže se dá očekávat výrazný ochranný efekt tohoto nápoje. Jde tedy o čaje kvalitnější svým složením, s koncentrovanějším obsahem účinných látek. Tyto čaje mají výrazně vyšší ochranný účinek v rámci prevence onemocnění, lehčímu průběhu nemoci a rychlejší rekonvalescenci.

Optima nova
SUPER PREMIUM PET FOOD

- čerstvé maso
- holistické suroviny
- monoproteinové
- hypoalergenní
- receptury bez obilovin
- protistárnoucí účinek

NOVÝ KONCEPT VÝŽIVY PRO PSY A KOČKY

visán

www.optimanova.cz www.juko-krmiva.cz

Pickwick HERBALIS



Více informací na www.pickwick.cz

INSPIRACE



BURČÁKFEST 2014
26.-27.9.
Loucký klášter ZNOJMO

Eddie Stoilow
JAVORY BEAT
cimbálové muziky



MOŠTOVNA
Lažany



- **přírodní mošt z Českého ráje**
- **100% kvalita bez chemické konzervace**

PODNIKOVÁ PRODEJNA
Po - Čt 6⁰⁰ - 14⁰⁰ • Pá 6⁰⁰ - 16⁰⁰ • So 8⁰⁰ - 12⁰⁰

Při výrobě moštů je důležitá tradice a zkušenost

O kvalitě přírodních šťáv a rostoucí oblibě moštů jsme se bavili s ředitelem Moštovny Lažany výroba nápojů spol. s r.o., Ing. Milošem Hvězdou.

ROZHовор

■ Jakou má výroba moštů v Česku tradici?

Nyní je u nás v tomto odvětví velký boom a šťávy dělají kde kdo. V Lažanech se ale mošty začaly vyrábět už v roce 1964. Je to dáním tím, že v místní oblasti okolo Českého ráje se výborně daří ovoci. Někteří zaměstnanci tu pracují i celý život. Výroba moštů je věda a musí se jí rozumět. Každé ovoce je jiné a jinak se čerství, lisuje, to se prostě nedá rychle naučit.

■ Odkud berete ovoce?

V první řadě bereme ovoce odtud z okolí. Když není dostatečná úroda, sháníme další české dodavatele v jiných oblastech České republiky.

■ Jaký je rozdíl mezi moštem, nektarem a ovocným nápojem?

Rozdíl je v surovině a postupu výroby. Mošt je 100% lisovaná šťáva bez jakékoli chemické konzervace. Do toho se nepřidává vůbec nic. Nektar je už vyráběný z koncentrátu, je v něm více než 40 % ovocné šťávy a přidává se do něj voda a cukr. Ovocný nápoj má v našem případě obsah ovocné šťávy už jen 20 - 25 %.

■ Proč mošty prodáváte ve skleněných lahvičkách?

Aby se do moštů nemusely přidávat konzervanty, musí se plnit ještě teplé ihned po pasterizaci. Změnu teploty by ale plastová láhev nevydržela a různě by se kroutila. Takto mají naše výrobky rok a půl záruku i bez konzervantů.

Celý rozhovor, kde se dozvítíte, proč jsou přírodní mošty oblíbené u mladé generace a jaký je rozdíl mezi moštem a ciderem, najdete na pocktivapotrvina.cz

TIP PRO VÁS



České tyčinky a krekry si oblíbili i ve světě

Tématem poslední doby je kvalita balených potravin. Při tom se ukazuje, že pocktivě dělané české výrobky si dokáží získat i náročného zákazníka.

Příkladem jsou české slané tyčinky a krekry.

Slané mlsání

Proti slanému mlsání u televize nejsou odolní prakticky nikde. Vedle notoricky známých chipsů a buráku si však razí cestu do světových domácností stále více i slané tyčinky. Nejkvalitnější čeští výrobci si zakládají na lokálním původu surovin a usilují o ocenění

např. národní značkou kvality Klasa. O české tyčinky a krekry mají zájem hlavně na Slovensku, dále v Itálii, Rakousku, Maďarsku, Velké Británii, Holandsku, Albánii nebo dokonce na Taiwanu. Na zahraničním trhu není lehké zaujmout. Úspěšným příkladem jsou krekry z celozrnné (grahamové) mouky, které jsou zdrojem vápníku i vlákniny a nejsou jen prázdnými kaloriemi. Stále atraktivní jsou preclíky, rybičky s mákem a sezamem nebo kolečka. Úplnou specialitou je pak výroba v košer kvalitě. České slané pečivo si tak možná brzy podmaní svět jako francouzské hranolky.

FILIP UHLÍŘ

redaktor.cz@mediaplanet.com

Ochutnejte
kvalitu ze Zlína

Vest

Tomato & Olive Original
Cibule & Krmín Original
Mix Smaku
Mix Smaku

www.vestzlin.cz

Vest český výrobce slaného pečiva



TIP PRO VÁS



Kvalita krmiva je zásadní pro zdraví kočky



Kočky jsou velmi náročné na výživu. Aby byly po všech stránkách zdravé, je nutné jim zajistit vyvážené krmivo s dostatečným obsahem bílkovin, vitamínů, minerálů a stopových prvků.

Kočkovitým šelmám v přírodě přísluší těchto láttek zajistuje čistě masitá strava - maso, vnitřnosti, slachy, chrupavky a kosti. Domestikované kočky jsou ale odkázány na nás, a proto jim musíme zajistit optimální stravu. Ta musí obsahovat zejm. bílkoviny. Jejich stavebním prvkem jsou aminokyseliny, které kočka pro své zdraví nutně potřebuje. Např. taurin je nezbytný pro mozkové tkáně, zrak, činnost srdečního svalu a trávení tuků

Výroba instantní kávy je opravdová věda

Panuje přesvědčení, že instantní káva je náhražka, která snad ani není z kávy.

To je zásadní omyl a výrobě dobré instantní kávy se musí věnovat větší pozornost, než výrobě kávy klasické.

prakticky rovná alchymii a vyžaduje letitou zkušenosť. Káva z rychle upražených zrn má nakyslou, trpkou chuť, zatímco z pomalu upražených zrn je vyráběna káva příjemnějšího, aromatičtějšího charakteru.

Výroba koncentrátu

Výraz koncentrát zní hrozně, při tom se jen uvaří káva a ta se využije místo vody na vaření další kávy. Opakováním vznikne koncentrát. Proto je doporučená dávka instantní kávy menší než kávy mleté. Jak si káva zachová vynikající chuť při výrobě koncentrátu, je vysoce střežené know how každého výrobce.

Instantní káva

Existují tři způsoby, jak udělat z koncentrátu instantní kávu. Nejstarší je sprejování, při kterém se koncentrát vstříkuje společně s horkým vzduchem do vysoké věže a vzniká instantní káva práškové konzistence. Při aglomeraci se za- se kávový prášek spojí vodou nebo kávovým olejem na drobné granulky. Nejsetřnejší a nejdražší metodou je ale vymrazování. Koncentrát se zamrazí, rozemle na malé krystalky a z nich se za specifického tlaku nechá vysublimovat voda. Poslední krok si již vychutná sám zákazník.

FILIP UHLÍŘ

redaktor.cz@mediaplanet.com

ANNA BURDOVÁ
redaktor.cz@mediaplanet.com

Ta nejlepší holandská káva
od roku 1753

DOUWE
EGBERTS
SINCE 1753



Ochucená instantní káva od Douwe Egberts

Každá kočka má právo
na tu nejlepší
PÉČI

NOVÁ
RECEPTURA

✓ NOVÁ RECEPTURA

Nová vylepšená receptura pro neodolatelnou chuť. Propesko dělá o to, aby krmivo kočkám chutnalo.

✓ S KOMPLEXEM FOR LIFE

Propesko dělá o to, aby krmivo bylo pro kočky vyvážené. 100% komplexní krmivo poskytující potřebné živiny a energii pro každý den.

• Omega mastné kyseliny – napomáhají udržet lesklou srst.

• Vitamin A – napomáhá udržet zdravý zrak.

• Vitamin D – napomáhá udržet zdravé kosti a zuby.



OMEGA 6 FATTY ACIDS
VITAMIN A-D-E

Vitamin E – je důležitý pro správnou funkci imunitního systému.

coop



DOLCEZZA
ARAŠÍDOVÁ POMAZÁNKA
340 g

RANKO
SMETANOVÝ JOGURT BÍLÝ
380 g

